

## SEZIONE I

### LEGGI E REGOLAMENTI REGIONALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 3 agosto 2004, n. 46/R

**Regolamento di attuazione della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana).**

IL CONSIGLIO REGIONALE

ha approvato

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

Visto l'articolo 121 della Costituzione, quarto comma, così come modificato dall'articolo 1 della Legge Costituzionale 22 novembre 1999, n. 1;

Vista la legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana) così come modificata dalla legge regionale 28 maggio 2004, n. 27;

Visto l'articolo 27 della l.r. 30/2003, che prevede l'adozione del regolamento di attuazione;

Vista la deliberazione del Consiglio regionale del 27 luglio 2004 con la quale è stato approvato il regolamento di attuazione di cui all'articolo 27 della l.r. 30/2003 denominato "regolamento di attuazione della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana);

EMANA

il seguente Regolamento:

SOMMARIO

TITOLO I

Disposizioni generali

CAPO I

Disposizioni generali

Art. 1 - Oggetto

Art. 2 - Definizioni

TITOLO II

Esercizio dell'agriturismo

CAPO I

Autorizzazione. Principalità delle attività agricole

Art. 3 - Autorizzazione

Art. 4 - Accordi scritti per disciplinare le forme di collaborazione

Art. 5 - Principalità della attività agricola

Art. 6 - Relazione

CAPO II

Classificazione delle strutture ricettive agrituristiche

Art. 7 - Classificazione con le spighe

Art. 8 - Ulteriori indicazioni

Art. 9 - Targa identificativa

CAPO III

Limiti e modalità di esercizio delle attività agrituristiche

Art. 10 - Degustazione e assaggio di prodotti

Art. 11 - Attività di cui all'articolo 14 della l.r. 30/2003

Art. 12 - Utilizzo dell'abitazione principale dell'imprenditore ubicata nei centri abitati

Art. 13 - Prevalenza dei prodotti utilizzati nella somministrazione di pasti, alimenti e bevande

Art. 14 - Individuazione delle aree montane e delle aree svantaggiate

Art. 15 - Eventi promozionali

Art. 16 - Norme tecniche per la realizzazione dei servizi igienici, dei volumi tecnici e degli impianti sportivo-ricreativi

CAPO IV

Requisiti strutturali, igienico-sanitari e di sicurezza

SEZIONE I

Requisiti igienico sanitari per la produzione, la preparazione e la somministrazione di pasti, alimenti e bevande

Art. 17 - Accertamento dell'idoneità dei locali

Art. 18 - Piano di autocontrollo semplificato

Art. 19 - Requisiti dei locali per la somministrazione

Art. 20 - Requisiti dei locali per la preparazione dei pasti

Art. 21 - Requisiti dei locali per la preparazione e somministrazione di pasti nel corso degli eventi di cui all'articolo 16 della l.r. 30/2003

Art. 22 - Requisiti dei locali per la preparazione dei prodotti aziendali

SEZIONE II

Requisiti igienico-sanitari per lo svolgimento dell'attività di macellazione di animali allevati in azienda

Art. 23 - Specie animali allevate in azienda ai fini della macellazione

Art. 24 - Quantità di animali e modalità di macellazione

Art. 25 - Requisiti dei locali di macellazione

SEZIONE III

Requisiti strutturali, igienico-sanitari e di sicurezza per l'ospitalità

Art. 26 - Requisiti delle camere e delle unità abitative

Art. 27 - Requisiti per l'ospitalità in spazi aperti  
 Art. 28 - Requisiti per lo svolgimento delle attività agrituristiche di cui all'articolo 14 della l.r. 30/2003

#### SEZIONE IV

Disposizioni per la conduzione delle piscine

Art. 29 - Conduzione delle piscine  
 Art. 30 - Controlli nella conduzione delle piscine

#### TITOLO III

Disposizioni transitorie e abrogative

##### CAPO I

Disposizioni transitorie e abrogative

Art. 31 - Abrogazioni  
 Art. 32 - Norme transitorie per la classificazione

#### ALLEGATO A

PARTE I - Determinazione delle ore lavoro per realizzare la condizione di principalità di cui all'articolo 6, comma 3, lettera a) della l.r. 30/2003

1. Premessa
2. Metodo standard per la determinazione delle ore lavoro necessarie all'attività agricola
  - 2.1 Disposizioni generali per l'applicazione delle tabelle A, B e C
3. Metodo standard per la determinazione delle ore lavoro necessarie alle attività agrituristiche
4. Condizioni di agevolazione per l'applicazione della principalità dell'attività agricola alle aziende di cui all'articolo 26 comma 2 della l.r. 30/2003.

PARTE II - Determinazione della produzione lorda vendibile agricola e delle entrate dell'attività agriturbistica per realizzare la condizione di principalità di cui all'articolo 6, comma 3, lettera b) della l.r. 30/2003

1. Premessa
2. Metodo standard per la determinazione della PLV agricola
  - 2.1 Disposizioni generali per l'applicazione delle tabelle A, B e C
3. Condizioni di agevolazione per l'applicazione della principalità dell'attività agricola alle aziende di cui all'articolo 26, comma 2 della l.r. 30/2003.

PARTE III - Determinazione delle spese correnti e d'investimento e quote minime e massime delle spese per realizzare la principalità di cui all'articolo 6, comma 3, lettera c) della l.r. 30/2003

1. Premessa
2. Spese d'investimento e spese correnti per l'attività agricola
3. Quota minima delle spese
4. Quota massima delle spese
5. Condizioni di agevolazione per l'applica-

zione della principalità dell'attività agricola alle aziende di cui all'articolo 26 comma 2 della l.r. 30/2003.

PARTE IV - Contenuti della relazione e documenti che consentono di accertare il permanere della principalità dell'attività agricola

1. Premessa
2. Rapporto tra il tempo lavoro per le attività di coltivazione, silvicoltura, allevamento e il tempo lavoro per le attività agrituristiche
3. Rapporto tra la PLV e le entrate da attività agrituristiche
4. Entità minima e massima delle spese correnti e di investimento in rapporto alle attività agrituristiche autorizzate ed alle caratteristiche produttive dell'azienda agricola

#### ALLEGATO B

PARTE I - Criteri generali per la classificazione delle strutture ricettive agrituristiche

1. Requisiti per ottenere una spiga
2. Attribuzione delle spighe aggiuntive
3. Requisiti per l'attribuzione di due spighe
4. Requisiti per l'attribuzione di tre spighe
5. Elenco dei requisiti a scelta

PARTE II - Menzioni aggiuntive

1. Elenco menzioni aggiuntive
2. Criteri per l'attribuzione delle menzioni aggiuntive

PARTE III - Rappresentazione grafica e caratteristiche del logo "spiga" e della targa identificativa

1. Rappresentazione grafica della cornice esterna
2. Logo "spiga"
3. Rappresentazione grafica della targa identificativa.

#### TITOLO I

Disposizioni generali

##### CAPO I

Disposizioni generali

##### Art. 1

Oggetto

1. Il presente regolamento, in attuazione della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana), di seguito denominata legge, disciplina quanto disposto dall'articolo 27 della citata legge.

##### Art. 2

Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento per centro abitato si intendono i centri con popolazione non superiore a tremila abitanti, perimetrati negli atti della pianificazione comunale.

## TITOLO II

## Esercizio dell'agriturismo

## CAPO I

Autorizzazione. Principalità delle attività agricole

## Art. 3

## Autorizzazione

1. L'autorizzazione agrituristica è rilasciata all'imprenditore agricolo proprietario dell'azienda o comunque titolare di altro diritto reale o personale di godimento su di essa, con esclusione del contratto di comodato.

## Art. 4

Accordi scritti per disciplinare le forme di collaborazione

1. Gli accordi scritti per disciplinare le forme di collaborazione di cui all'articolo 5 della legge sono comunicati ai comuni competenti.

## Art. 5

## Principalità della attività agricola

1. I criteri per la determinazione della principalità dell'attività agricola, di cui all'articolo 6, comma 3 della legge, sono indicati nell'allegato A al presente regolamento.

## Art. 6

## Relazione

1. Al fine di garantire il rispetto dei criteri di uniformità sul territorio, la relazione sull'attività agrituristica, di cui all'articolo 7 della legge, è corredata dai seguenti documenti:

a) copia della planimetria generale dell'azienda, in scala non inferiore a 1:2.000 con specificati la destinazione dei fabbricati esistenti sul fondo e di quelli posti all'esterno dei beni fondiari dell'azienda, in caso di loro utilizzazione, nonché l'ordinamento colturale, in particolare secondo le seguenti classi: arboreo permanente, silvicoltura, bosco e arboricoltura da legno, terre arabili, pascolo, coltivazione serra;

b) copia della visura catastale;

c) planimetrie, in scala non inferiore a 1:100, delle strutture da destinare allo svolgimento delle attività agrituristiche, con definizione delle unità abitative, delle camere, dei locali, delle superfici, delle attrezzature e dei servizi. Per ogni struttura devono essere dettagliate l'altezza minima, media e massima e le superfici illuminanti;

d) individuazione del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di approvvigionamento autonomo, è allegata la certificazione d'idoneità per uso potabile dell'acqua, rilasciata nei novanta giorni precedenti la data di presentazione della relazione;

e) copia dell'attestazione di conformità degli impianti secondo la normativa vigente;

f) copia del titolo di possesso dell'azienda che, nel caso in cui il richiedente sia titolare di un diritto reale diverso dalla proprietà, ovvero di un diritto personale di godimento sugli immobili, deve avere durata non inferiore a tre anni dalla data di presentazione della relazione;

g) nel caso di richiesta di autorizzazione per l'attività di somministrazione di alimenti, pasti e bevande: relazione tecnica sul tipo e sulla funzione delle attrezzature, sul ciclo produttivo, sui metodi di conservazione degli alimenti e sul numero degli addetti previsti;

h) nel caso di richiesta di autorizzazione per le attività di cui all'articolo 14 della legge: relazione sulla tipologia delle attività.

## CAPO II

Classificazione delle strutture ricettive agrituristiche

## Art. 7

## Classificazione con le spighe

1. Per la classificazione delle strutture ricettive agrituristiche è utilizzato il logo che rappresenta la spiga.

2. Le caratteristiche grafiche del logo che rappresenta la spiga sono definiti nell'allegato B, parte III.

3. Le strutture agrituristiche sono classificate con un numero di spighe, compreso fra uno e tre, che indica il livello qualitativo dell'offerta di ospitalità rurale.

4. L'attribuzione del livello di classificazione con le spighe avviene in relazione al possesso dei requisiti, distinti in obbligatori e facoltativi, elencati nell'allegato B, parte I.

5. Il possesso dei soli requisiti obbligatori consente il livello di classificazione minimo, pari ad una spiga.

6. I requisiti dichiarati dall'imprenditore agricolo per l'attribuzione delle spighe devono essere esposti al pubblico in luogo ben visibile.

## Art. 8

## Ulteriori indicazioni

1. La classificazione con le spighe può essere integrata con le menzioni aggiuntive previste nell'allegato B, parte III.

2. Ogni menzione aggiuntiva può essere utilizzata per individuare specifiche tipologie di ospitalità, le cui caratteristiche sono individuate nell'allegato B, parte III.

3. Le caratteristiche grafiche delle menzioni aggiuntive sono definite con atto del competente ufficio della Giunta regionale.

## Art. 9

## Targa identificativa

1. Ogni azienda agricola autorizzata all'esercizio delle attività agrituristiche deve apporre all'ingresso per gli ospiti dell'azienda la targa identificativa di cui all'allegato B, parte III.

2. Le aziende autorizzate in data anteriore all'entrata in vigore del regolamento si adeguano all'obbligo di cui al comma 1 entro il 31 dicembre 2005.

## CAPO III

## Limiti e modalità di esercizio delle attività agrituristiche

## Art. 10

## Degustazione e assaggio di prodotti

1. La degustazione e l'assaggio dei prodotti aziendali organizzata ai sensi dell'articolo 2, comma 2, lettera d) della legge è consentita all'interno dell'azienda o nelle aziende agrituristiche con le quali esiste un accordo di collaborazione ai sensi dell'articolo 5, comma 2 della legge.

2. Qualora per la degustazione e l'assaggio dei prodotti aziendali non sia utilizzato materiale di carta o plastica biodegradabile devono essere disponibili strumenti per il lavaggio delle stoviglie e/o servizi di noleggio stoviglie.

3. Per la preparazione di spuntini e bevande offerti in degustazione ed assaggio è sufficiente disporre di uno spazio con piano di lavoro lavabile che può essere ricavato anche nella cucina o nel locale destinato agli assaggi e degustazioni.

4. Nel caso di preparazioni che richiedano la lavorazione e la cottura dei cibi sono necessari i requisiti igienico-sanitari previsti per la preparazione e somministrazione di pasti, alimenti e bevande. Possono essere utilizzate anche zone di cottura poste all'esterno degli edifici.

## Art. 11

## Attività di cui all'articolo 14 della l.r. 30/2003

1. Le attività di cui all'articolo 14 della legge organizzate all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'azienda devono essere svolte nel comune ove ha sede il centro aziendale o nei comuni limitrofi e al di fuori dei centri abitati e, per le aziende agrituristiche venatorie, esclusivamente nei territori dell'azienda destinati alle attività venatorie.

2. Qualora le attività di cui all'articolo 14 della legge siano organizzate in strutture private al di fuori dei beni fondiari, queste devono essere di proprietà dell'imprenditore agricolo o comunque l'imprenditore deve avere sulle stesse un diritto reale o personale di godimento, con esclusione del contratto di comodato.

## Art. 12

## Utilizzo dell'abitazione principale dell'imprenditore ubicata nei centri abitati

1. Ai sensi dell'articolo 17, comma 1, lettera a) della legge, l'esercizio delle attività agrituristiche nei locali siti nell'abitazione principale dell'imprenditore agricolo ubicata nel centro abitato deve svolgersi in immobili che presentano caratteristiche di ruralità come definite negli strumenti della pianificazione comunale.

## Art. 13

## Prevalenza dei prodotti utilizzati nella somministrazione di pasti, alimenti e bevande

1. Nella somministrazione di pasti, alimenti e bevande, comprese quelle a carattere alcolico e superalcolico, la prevalenza dei prodotti aziendali o comunque di prodotti reperiti presso aziende agricole locali e aziende agroalimentari locali che producono e vendono prodotti regionali, ai sensi dell'articolo 15, comma 1, lettera b) della legge, sussiste quando gli ingredienti che caratterizzano le pietanze proposte, nonché il vino e l'olio, sono costituiti da questi prodotti.

2. La provenienza dei prodotti deve essere indicata agli ospiti tramite informazioni scritte.

## Art. 14

## Individuazione delle aree montane e delle aree svantaggiate

1. L'individuazione da parte dei comuni di aree in cui, ai sensi dell'articolo 26, comma 1 della legge, è consentita la somministrazione di pasti, alimenti e bevande indipendentemente dall'esercizio di altre attività agrituristiche, tiene conto di quanto stabilito negli atti della pianificazione ed è effettuata valutando, in particolare, per le aree caratterizzate da particolari condizioni di svantaggio socio-economico, le caratteristiche ambientali, economiche e sociali delle aree, con specifico riferimento al numero e alle tipologie di attività di ristorazione esistenti, alla densità insediativa e all'indice di invecchiamento della popolazione. La densità insediativa deve presentare valori più bassi e l'indice di invecchiamento della popolazione deve presentare valori più alti rispetto ai valori medi provinciali.

## Art. 15

## Eventi promozionali

1. Ai sensi dell'articolo 16, comma 1, lettera a) della legge, gli eventi promozionali non possono essere superiori a venti per anno solare e sono comunicati al comune di competenza. Nel caso in cui gli eventi durino più di un giorno, ogni giorno è computato come un evento.

2. L'attività di somministrazione di pasti, ali-

menti e bevande realizzata nel corso degli eventi deve essere accompagnata da un'attività di informazione sui prodotti presentati e sui relativi metodi di produzione.

3. La prevalenza dei prodotti aziendali o comunque dei prodotti reperiti presso aziende agricole locali, ai sensi dell'articolo 16, comma 1, lettera b) della legge, sussiste quando gli ingredienti che caratterizzano le pietanze proposte, nonché il vino e l'olio, sono costituiti da questi prodotti.

#### Art. 16

Norme tecniche per la realizzazione dei servizi igienici, dei volumi tecnici e degli impianti sportivo-ricreativi

1. Ai sensi dell'articolo 18, comma 6 della legge, le nuove strutture per i servizi igienico-sanitari e i nuovi volumi tecnici possono essere realizzati a condizione che:

a) per comprovati motivi strutturali e di sicurezza, non sia possibile utilizzare le strutture esistenti;

b) le strutture e i volumi siano adeguatamente inseriti nel contesto rurale;

c) le tipologie, gli elementi architettonici e i materiali utilizzati siano tipici dell'edilizia rurale del luogo.

2. Ai sensi dell'articolo 18, comma 6 della legge, gli impianti sportivi a carattere ricreativo possono essere realizzati a condizione che siano strettamente funzionali al soggiorno temporaneo dell'ospite e che siano adeguatamente inseriti nel contesto rurale.

#### CAPO IV

Requisiti strutturali, igienico-sanitari e di sicurezza

#### SEZIONE I

Requisiti igienico-sanitari per la produzione, la preparazione e la somministrazione di pasti, alimenti e bevande

#### Art. 17

Accertamento dell'idoneità dei locali

1. L'accertamento dell'idoneità dei locali, degli immobili e delle attrezzature utilizzate per le attività di produzione, preparazione, confezionamento e somministrazione di pasti, alimenti e bevande, necessaria ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283 (Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) tiene conto delle particolari caratteristiche di ruralità degli edifici utilizzati e dell'effettiva di-

mensione dell'attività svolta, ai sensi dell'articolo 28, ultimo comma del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 (Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari) e dell'articolo 9, comma 2 del decreto legislativo 26 maggio 1997, n.155 (Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari).

2. Ai sensi dell'articolo 22, comma 4 della legge, nel caso di preparazione e di somministrazione di pasti per un numero di ospiti complessivamente non superiore a dodici, per l'idoneità dei locali, compresa la cucina, è sufficiente il rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni e dai regolamenti edilizi e di igiene per i locali di abitazione e non è necessaria l'autorizzazione di cui all'articolo 2 della l. 283/1962. Sono fatte salve le disposizioni relative al d. lgs. 155/1997 e dell'articolo 18 del presente regolamento relativa al piano di autocontrollo semplificato.

#### Art. 18

Piano di autocontrollo semplificato

1. Le aziende agricole autorizzate all'esercizio dell'attività di produzione, di preparazione e di somministrazione di pasti, alimenti e bevande, ivi compresi la degustazione e l'assaggio dei prodotti aziendali, devono dotarsi di un piano di autocontrollo semplificato.

2. Entro sessanta giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento, la Giunta regionale approva, nel rispetto della direttiva del Consiglio 93/43/CEE del 14 giugno 1993 concernente l'igiene degli alimenti, le procedure semplificate di autocontrollo relative ai processi produttivi della somministrazione di pasti, alimenti e bevande e della degustazione e assaggio dei prodotti aziendali.

#### Art. 19

Requisiti dei locali per la somministrazione

1. I locali destinati alla somministrazione di pasti, alimenti e bevande devono avere una superficie proporzionata al numero dei posti autorizzati in ragione di 1 metro quadrato per posto tavola, con una superficie minima del locale di 9 metri quadrati.

2. I locali devono essere dotati di finestre esterne per garantire il ricambio d'aria. In relazione alla superficie illuminante ed alle altezze medie, si applica quanto previsto all'articolo 26, commi 1, 2, 3 e 4. Sono ammesse soluzioni artificiali integranti i sistemi di aerazione ed illuminazione.

3. Per gli ospiti che usufruiscono della somministrazione di pasti, alimenti e bevande deve essere disponibile almeno un servizio igienico facilmente accessibile e non comunicante direttamente con i locali di somministrazione.

4. Il servizio di cui al comma 3 deve essere dotato di:

- a) pavimento lavabile e disinfettabile;
- b) pareti trattate o rivestite con materiale impermeabile lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza minima di 2 metri;
- c) adeguata aerazione, naturale o meccanica;
- d) w.c. con impianto di scarico acqua a doppia erogazione;
- e) lavabo fornito di sapone liquido o in polvere e asciugamani monouso anche in tessuto, approvvigionato con acqua potabile calda e fredda, munito di comando di erogazione acqua;
- f) contenitore per rifiuti con comando a pedale.

#### Art. 20

Requisiti dei locali per la preparazione dei pasti

1. I locali polifunzionali delle aziende agrituristiche adibiti a cucine-laboratori per la preparazione di pasti, alimenti e bevande devono avere i seguenti requisiti:

a) sufficiente aerazione ed illuminazione naturale garantita dalla presenza di aperture sull'esterno. In relazione alla superficie illuminante e alle altezze medie, si applica quanto previsto all'articolo 26, commi 1, 2, 3 e 4;

b) superficie minima di 9 metri quadrati fino a dodici pasti, con un incremento di 0,20 metri quadrati per ogni pasto oltre i dodici. La superficie può essere costituita dalla sommatoria dei locali adibiti rispettivamente alle funzioni di cui alle lettere f), g) e h);

c) pareti trattate o rivestite con materiale impermeabile lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza minima di 2 metri;

d) pavimento ben connesso lavabile e disinfettabile;

e) finestre e porte esterne protette da dispositivo contro gli insetti ed i roditori;

f) zona di lavaggio e preparazione alimenti, dotata di lavello;

g) zona di cottura;

h) zona di lavaggio stoviglie, attrezzata con lavello e lavastoviglie;

i) lavamani o lavello della zona lavaggio stoviglie purché dotato di comando di erogazione acqua non manuale e attrezzato con sapone liquido o in polvere e asciugamani monouso;

j) contenitore per rifiuti con comando a pedale;

k) cappa sovrastante il punto di cottura, dimensionata in modo tale da poter convogliare all'esterno i fumi ed i vapori oltre il colmo del tetto;

l) tavoli da lavoro con superficie lavabile;

m) armadietti per riporre le stoviglie;

n) armadio chiuso per il deposito dei materiali per la pulizia e la disinfezione, o apposito locale separato da quello dove gli alimenti e le bevande vengono immagazzinati, lavorati, trasformati, serviti e consumati;

o) lavastoviglie, anche di tipo non industriale, qualora siano previsti non più di venti pasti;

p) frigorifero, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotato di termometro di massima e di minima;

q) spazio, o locale, idoneo per lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti con scaffali in materiale lavabile e disinfettabile;

r) servizi igienici per gli operatori alimentari aventi i requisiti di cui al comma 2.

2. I servizi igienici per gli operatori alimentari devono avere in particolare i seguenti requisiti:

a) non essere direttamente comunicanti con il locale autorizzato;

b) avere uno spogliatoio, eventualmente identificabile con l'antibagno dei servizi igienici e dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, lavabili e disinfettabili, in numero corrispondente a quello degli addetti. La porta dell'antibagno deve essere dotata di dispositivo per la chiusura automatica;

c) essere dotati di lavabo ad acqua corrente con comando di erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani monouso.

3. Nel caso in cui il locale autorizzato sia all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione, è ammessa la possibilità di utilizzare i locali dell'abitazione quali spogliatoi e i servizi igienici dell'abitazione, purché diversi da quelli a disposizione del pubblico.

#### Art. 21

Requisiti dei locali per la preparazione e somministrazione di pasti nel corso degli eventi di cui all'articolo 16 della l.r. 30/2003

1. La produzione e somministrazione di pasti nel corso degli eventi di cui all'articolo 16 della legge deve essere proporzionata alle capacità produttive dell'azienda o delle aziende con le quali esiste un accordo ai sensi dell'articolo 5 comma 2 della legge.

2. Nel caso in cui non siano presenti locali autorizzati ai sensi della l. 283/1962, sono consentite preparazioni alimentari semplici, a basso profilo di rischio e a consumo immediato, quali per esempio bruschette, grigliate, necci. In ogni caso deve essere garantita la corretta conservazione degli alimenti.

3. Per la preparazione dei pasti nel corso degli

eventi possono essere utilizzate la cucina dell'imprenditore e zone di cottura poste all'esterno degli edifici.

4. Qualora non sia utilizzato materiale monouso devono essere disponibili strumenti per lavaggio delle stoviglie.

#### Art. 22

##### Requisiti dei locali per la preparazione dei prodotti aziendali

1. L'attività di preparazione di prodotti aziendali può essere effettuata utilizzando il locale di cui all'articolo 20 o un locale autorizzato ai sensi della l. 283/1962 avente i requisiti di cui alla delibera della Giunta regionale 31 marzo 1999, n. 206 (Direttive per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria in materia di alimenti e bevande per il settore agricolo).

2. Nelle aziende autorizzate per un numero di ospiti non superiore a dodici, il locale per la preparazione di pasta fresca, pane, confetture, marmellate, succhi di frutta, verdure sott'olio e salse non è soggetto ad autorizzazione sanitaria a condizione che la produzione sia somministrata agli ospiti e che il locale abbia i seguenti requisiti:

- a) superficie minima di 9 metri quadrati con sufficiente areazione;
- b) lavello destinato esclusivamente al lavaggio delle materie prime;
- c) lavello destinato esclusivamente al lavaggio delle attrezzature;
- d) piano di cottura con idoneo impianto di aspirazione;
- e) dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori e insetti;
- f) attrezzature che consentano un'adeguata conservazione e separazione tra generi di diversa tipologia dei materiali destinati al confezionamento;
- g) autoclave nel caso di preparazione di succhi di frutta, verdure sott'olio e salse.

#### SEZIONE II

Requisiti igienico-sanitari per lo svolgimento dell'attività di macellazione di animali allevati in azienda

#### Art. 23

Specie animali allevate in azienda ai fini della macellazione

1. La macellazione di conigli, di selvaggina di allevamento e di volatili da cortile allevati in azienda è consentita secondo quanto indicato nell'articolo 24.

2. La macellazione degli animali di cui al comma 1 deve essere effettuata in un apposito locale polifunzionale posto all'interno dell'azien-

da agricola, avente i requisiti di cui all'articolo 25 e autorizzato ai sensi della l. 283/1962.

#### Art. 24

Quantità di animali e modalità di macellazione

1. La macellazione di conigli, di selvaggina di allevamento e di volatili da cortile allevati in azienda è consentita nell'ambito delle seguenti quantità e comunque per un numero massimo totale di cento capi a settimana:

a) conigli e selvaggina della famiglia dei leporidi nella misura massima di cinquecento capi all'anno;

b) volatili appartenenti alle specie polli (genere Gallus), tacchini (genere Meleagris), faraone (genere Numida), anatre (genere Anas) e oche (genere Anser) e selvaggina da penna (pernici, piccioni, starni, fagiani, e altre) nella misura massima di millecinquecento volatili all'anno;

c) in deroga a quanto fissato dall'articolo 23 del presente regolamento, in virtù della valorizzazione delle tipicità locali e di favorire piccoli allevamenti quale valore culturale legato all'attività agrituristica, è ammessa la macellazione di suini e ovicaprini nel numero e con le modalità previste dalle norme vigenti per l'uso familiare. Gli animali macellati sono soggetti alla visita post-mortem da parte dell'azienda USL secondo le modalità per la macellazione ad uso domestico e le tariffe adottate dalla Regione Toscana.

2. Nell'autorizzazione sanitaria per la macellazione di animali allevati in azienda è stabilito il numero massimo di animali macellabili in un anno nella singola azienda, suddivisi per specie.

3. L'imprenditore deve concordare con il servizio veterinario dell'azienda USL il giorno e l'ora della macellazione, al fine di consentire l'effettuazione dei previsti controlli veterinari. Per le tariffe si fa riferimento al tariffario regionale in vigore.

4. La macellazione degli animali delle singole specie deve essere effettuata in tempi diversi, previa pulizia e disinfezione.

5. Il trasporto degli scarti della macellazione può essere differito oltre le ventiquattro ore, su preventiva autorizzazione dell'ente pubblico che ha autorizzato la macellazione, e documentato tramite un registro di carico e scarico. La conservazione degli stessi avviene in appositi imballi a perdere (sacchi di plastica chiusi con un laccio) completi di data di confezionamento e riposti in apposito congelatore utilizzato esclusivamente per tale scopo.

6. Gli imprenditori che effettuano la macellazione in azienda devono tenere un registro in cui sono annotati:

- a) data di macellazione;

- b) specie e numero dei capi macellati;
- c) dichiarazione sul rispetto di tempi di sospensione, per eventuali pregressi trattamenti farmacologici effettuati.

7. Le carni macellate in azienda utilizzate per la vendita al consumatore finale sul luogo di produzione devono recare il bollo a placca con l'indicazione della ragione sociale e la sede dell'azienda.

8. Gli scarti liquidi possono essere smaltiti tramite fertirrigazione con le modalità di cui all'articolo 38 del decreto legislativo 11 maggio 1999 n. 152 (Disposizioni sulla tutela delle acque dall'inquinamento e recepimento della direttiva 91/271/CEE concernente il trattamento delle acque reflue urbane e della direttiva 91/676/CEE relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole).

#### Art. 25

##### Requisiti dei locali di macellazione

1. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria i locali di macellazione devono avere i seguenti requisiti:

a) la zona per lo stordimento, il dissanguamento e la spiumatura o scuoiatura deve essere separata, anche tramite arredi o pannelli, dalla zona di eviscerazione; le operazioni di stordimento, dissanguamento e spiumatura possono essere effettuate anche in aree esterne con pavimento permeabile;

b) attrezzatura per lo stordimento conforme alla normativa vigente in materia di benessere degli animali;

c) avere almeno un lato fuori terra ed avere areazione e illuminazione naturale pari a 1/14 della superficie calpestabile o, in alternativa, prevedere la necessaria integrazione con sistemi di aerazione e illuminazione artificiale;

d) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio;

e) pareti rivestite o trattate con materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di almeno 2 metri;

f) finestre, porte e aperture munite di dispositivi contro gli insetti e i roditori;

g) lavabo fornito di acqua corrente calda e fredda con comando di erogazione non manuale, di dispensatore per sapone liquido o in polvere e di distributore di asciugamani monouso; è ammessa la presenza di presa diretta per acqua da utilizzare esclusivamente per la pulizia dei locali;

h) attrezzature e utensili idonei, lavabili e disinfettabili;

i) contenitori idonei dotati di chiusura, che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o pozzetto, destinati esclusivamente a tale uso;

j) contenitori idonei dotati di chiusura per il deposito di sangue e scarti della macellazione, da smaltire conformemente alla vigente normativa;

k) servizi igienici a disposizione degli operatori alimentari aventi i requisiti di cui al comma 2.

2. I servizi igienici per gli operatori alimentari devono avere in particolare i seguenti requisiti:

a) non essere direttamente comunicanti con il locale autorizzato;

b) avere uno spogliatoio, eventualmente identificabile con l'antibagno dei servizi igienici e dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, lavabili e disinfettabili, in numero corrispondente a quello degli addetti. La porta dell'antibagno deve essere dotata di dispositivo per la chiusura automatica;

c) essere dotati di lavabo ad acqua corrente con comando di erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani monouso.

3. Durante la macellazione devono essere messi in atto tutti gli accorgimenti atti a prevenire la contaminazione primaria e secondaria delle carcasce.

4. Il locale utilizzato per l'attività di macellazione non può essere destinato ad altre attività e deve essere pulito e disinfettato al termine delle operazioni di macellazione e prima del suo riutilizzo.

5. La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale od extra aziendale è consentita utilizzando l'eventuale locale autorizzato per la preparazione dei pasti, alimenti e bevande o comunque in un locale autorizzato ai sensi della l. 283/1962.

6. Qualora nella stessa azienda venga attivato anche un impianto di macellazione, è sufficiente un solo spogliatoio, munito di servizio igienico, per entrambe le strutture.

#### SEZIONE III

##### Requisiti strutturali, igienico sanitari e di sicurezza per l'ospitalità

#### Art. 26

##### Requisiti delle camere e delle unità abitative

1. Al fine di tener conto delle caratteristiche di ruralità degli edifici, ai sensi dell'articolo 19 comma 2 della legge, è ammesso derogare alla normativa vigente consentendo:

a) un'altezza minima dei locali adibiti al soggiorno e pernottamento degli ospiti non inferiore a



2,50 metri di altezza. In caso di soffitti inclinati l'altezza media può essere di 2,50 metri con altezze minime non inferiori a 2 metri e nel caso di altezze in gronda inferiori a 2 metri l'utilizzo obbligatorio di appositi arredi può consentire di riportare l'altezza minima a 2 metri.

b) un'altezza minima dei locali adibiti a servizi igienici e dei corridoi non inferiore a 2,20 metri.

2. Al fine di tener conto delle caratteristiche di ruralità degli edifici, ai sensi dell'articolo 19, comma 2 della legge, per la superficie illuminante di ciascun locale è consentito derogare alla normativa vigente a condizione che sia garantito un rapporto areo-illuminante pari al valore di 1/14. Nel caso in cui vi sia una distanza della parete del fabbricato da altre strutture superiore ai 15 metri, il rapporto può essere ridotto ad 1/20 purché siano presenti idonei sistemi di ricambio di aria negli ambienti.

3. Per immobili di particolare pregio storico e architettonico sottoposti a vincoli di non modificabilità delle aperture esterne, possono essere consentite ulteriori deroghe a condizione che vi sia un progetto di intervento edilizio che garantisca, in relazione al numero degli occupanti, idonee condizioni igienico sanitarie dell'alloggio ottenibili prevedendo una maggiore superficie dei vani abitabili ovvero la possibilità di una adeguata illuminazione, con impianti di illuminazione autonomi, e una adeguata ventilazione resa possibile dalla dimensione, tipologia e localizzazione delle finestre, dai riscontri d'aria trasversali e dall'impiego di mezzi di ventilazione ausiliaria.

4. Le deroghe concesse ai sensi del presente articolo sono valide solo per l'uso dei locali a fini agrituristici.

5. La ricettività delle camere ad uso agriturismo è determinata come segue:

- a) un posto letto ogni 9 metri quadrati;
- b) due posti letto ogni 14 metri quadrati;
- c) ulteriori posti letto sono autorizzati con un incremento di 5 metri quadrati per ogni letto.

6. È consentita la sistemazione temporanea di un letto supplementare aggiuntivo per bambini di età non superiore a dodici anni, su richiesta del cliente, senza che ciò determini un aumento del numero complessivo dei posti letto autorizzati, come previsto dall'articolo 12 comma 3 della legge.

7. La frazione di superficie superiore a 0,50 metri quadrati è, in tutti i casi, arrotondata all'unità.

#### Art. 27

##### Requisiti per l'ospitalità in spazi aperti

1. La superficie delle singole piazzole per l'ospitalità in spazi aperti non deve essere inferiore a 60 metri quadrati e le stesse devono essere sistemate a prova di acqua e di polvere tramite l'inerbimento del terreno o l'uso di autobloccanti e comunque in modo permeabile.

2. Per lo svolgimento dell'attività di ospitalità in spazi aperti, oltre a quanto previsto dall'articolo 20 della legge, devono essere rispettati i seguenti requisiti:

a) devono essere localizzati in prossimità delle piazzole:

1) la fornitura di acqua potabile e di energia elettrica;

2) l'impianto di prevenzione incendi, da realizzarsi nel rispetto delle norme vigenti;

3) l'impianto elettrico a colonnine, da realizzarsi nel rispetto delle norme vigenti, con punti luce atti a consentire la fruizione della viabilità e l'illuminazione dei servizi;

4) l'installazione di recipienti lavabili per il servizio quotidiano di smaltimento dei rifiuti;

5) in caso di ospitalità di caravan e autocaravan, un pozzetto agibile per acque di scarico e uno scarico idoneo per w.c. chimici.

b) i servizi igienico-sanitari e i servizi di lavanderia non possono essere realizzati in strutture precarie o mobili. La lavanderia può essere realizzata anche all'aperto.

c) le attrezzature per il lavaggio stoviglie devono essere installate in uno spazio distinto da quello destinato alle attrezzature per il lavaggio biancheria.

#### Art. 28

##### Requisiti per lo svolgimento delle attività agrituristiche di cui all'articolo 14 della l.r. 30/2003

1. Per lo svolgimento delle attività didattiche, culturali, tradizionali, di turismo religioso culturale, ricreative, sportive, escursionistiche e di ippoturismo, oltre a quanto previsto all'articolo 21 della legge, deve essere individuato all'interno degli edifici aziendali un locale di dimensioni commisurate all'entità dell'attività autorizzata, da destinare all'accoglienza degli ospiti.

#### SEZIONE IV

##### Disposizioni per la conduzione delle piscine

#### Art. 29

##### Conduzione delle piscine

1. La conduzione delle piscine è esercitata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di qualità delle acque e di sicurezza, tenuto conto di quanto previsto dall'accordo 16 gennaio

2003 (Accordo tra il Ministro della Salute, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano sugli aspetti igienico-sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine a uso natatorio).

2. Il responsabile dell'igiene, della funzionalità della piscina e della sicurezza dei bagnanti è il titolare dell'azienda agricola o altri soggetti da lui incaricati.

#### Art. 30

##### Controlli nella conduzione delle piscine

1. I controlli per la verifica del corretto funzionamento della piscina sono distinti in controlli interni, eseguiti a cura del responsabile della piscina, e controlli esterni di competenza dell'azienda USL.

2. Il responsabile della piscina deve garantire la corretta gestione, sotto il profilo igienico-sanitario, di tutti gli elementi funzionali che concorrono alla sicurezza della piscina, secondo le prescrizioni di cui ai commi 3, 4 e 5.

3. I controlli interni sono eseguiti dall'imprenditore o dal personale da lui incaricato e riguardano la qualità dell'acqua, in ragione degli accessi alla piscina. Chi esegue i controlli deve essere a conoscenza della quantità e della qualità dei prodotti utilizzati per la disinfezione dell'acqua.

4. Qualora, in seguito all'autocontrollo effettuato, il responsabile riscontri valori dei parametri igienico-sanitari in contrasto con la corretta gestione della piscina, deve provvedere per la soluzione del problema e/o al ripristino delle condizioni ottimali.

5. La conduzione della piscina deve prevedere controlli periodici o forme di assistenza programmate.

### TITOLO III

#### Disposizioni transitorie e abrogative

#### Art. 31

##### Abrogazioni

1. Il regolamento 6 novembre 2000, n. 7 (Regolamento di attuazione dell'articolo 16 della l.r.17 ottobre 1994, n. 76 "Disciplina delle attività agrituristiche". Criteri generali e procedure per la classificazione delle strutture ricettive agrituristiche) è abrogato.

#### Art. 32

##### Norme transitorie per la classificazione

1. Le strutture agrituristiche che, sulla base del regol. reg. 7/2000, hanno ottenuto un livello di classificazione diverso da quello attribuibile sulla base del presente regolamento, devono presentare richiesta di nuova classificazione entro il 31 dicembre 2005.

Il presente Regolamento è pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Toscana.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare come Regolamento della Regione Toscana.

PASSALEVA

(designato con D.P.G.R. n. 132 del 22.5.2000)

Firenze, 3 agosto 2004

(SEGUE ALLEGATO)

**ALLEGATO A****PARTE I**

Determinazione delle ore lavoro per realizzare la condizione di principalità di cui all'articolo 6, comma 3, lettera a) della l.r. 30/2003

**1. PREMESSA**

L'imprenditore agricolo che sceglie la condizione di cui all'articolo 6, comma 3, lettera a) della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana) per realizzare la principalità può determinare le ore lavoro occorrenti per l'attività agricola e per le attività agrituristiche con il metodo standard di seguito illustrato o attraverso una documentata dimostrazione. Le tabelle sotto riportate hanno validità esclusiva per la dimostrazione della principalità prevista dalla l.r. 30/2003 e pertanto non utilizzabili per altri fini.

L'imprenditore agricolo che determina le ore lavoro con una documentata dimostrazione deve quantificare le ore effettive che prevede di impiegare, per il triennio successivo, nell'attività agricole e nell'attività agriturstica, assicurandosi che ogni anno sussista la principalità dell'attività agricola.

**2. METODO STANDARD PER LA DETERMINAZIONE DELLE ORE LAVORO NECESSARIE ALL'ATTIVITÀ AGRICOLA**

L'imprenditore agricolo che sceglie di determinare le ore lavoro necessarie per l'attività agricola con il metodo standard applica le tabelle A, B e C, dove sono indicate le ore lavoro massime teoricamente determinate per le principali colture ed allevamenti e dichiara nella relazione di cui all'articolo 7 della legge:

- 1) le caratteristiche produttive dell'azienda;
- 2) che l'azienda è condotta secondo i criteri di ordinaria conduzione agricola;
- 3) che l'azienda è condotta secondo gli eventuali disciplinari di produzione a cui è assoggettata;
- 4) se procede alla trasformazione e/o alla commercializzazione dei prodotti aziendali e in che misura.

Le province possono apportare, con riferimento al proprio territorio, variazioni in aumento, fino al 30 per cento, rispetto ai valori delle tabelle A, B e C.

Le province possono prevedere, con riferimento al proprio territorio, colture ed allevamenti non previste dal presente allegato e attribuire agli stessi specifici valori.

Tabella A - Coltivazione ore standard/ettaro/anno

Prodotto <sup>1</sup>	Coltivazione <sup>2</sup> (ore/ha/anno)	Trasformazione <sup>3</sup> (ore/ha/anno)	Commercializzazione <sup>4</sup> (ore/ha/anno)
Cereali, oleaginose, favino (escluso mais)	25	+10%	+20%
Foraggi ed erba	70	+10%	+20%
Frutta	450	+20%	+20%
Mais e riso, barbabietole	70	+10%	+20%
Ortaggi	600	+20%	+20%
Prati-pascolo, pascolo	15	0	+10%
Ulivi	350	+10%	+20%
Vite	500	+20%	+20%
Florovivaismo	2100	+20%	+20%

Tabella B - Silvicultura - ore standard/ettaro/anno

Tipologia	Coltivazione/taglio (ore/ha/anno)	Commercializzazione <sup>5</sup> (ore/ha/anno)
Impianto coltivazione -Arboricoltura da legno	300	0
Taglio Bosco d'alto fusto	150 <sup>6</sup>	+20%
Taglio Bosco ceduo	110 <sup>7</sup>	+20%
Coltivazione Castagneto da frutto	150	+20%
Cura e manutenzione delle superfici boscate	10	0

<sup>1</sup> Se un ettaro è a coltura promiscua si considerano le ore impiegate nella coltura prevalente. Per le colture ortive ripetute nello stesso anno sulla stessa superficie le ore sono raddoppiate. Per le colture in serra le ore sono da incrementare del 30%.

<sup>2</sup> Nei casi in cui il fondo aziendale risulti avere una pendenza media ponderata superiore all'8 per cento le ore previste per le coltivazioni sono incrementate del 10 per cento. La media ponderata deve essere documentata a cura e spese dell'imprenditore richiedente.

<sup>3</sup> I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di procedere alla trasformazione di almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

<sup>4</sup> I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

<sup>5</sup> I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della legna tagliata ovvero del frutto di castagno raccolto.

<sup>6</sup> Si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio.

<sup>7</sup> Si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio.

Tabella C1 - Zootecnia - ore standard/capo/anno

Allevamento <sup>8</sup>	Allevamento (ore/capo/anno)	Trasformazione prodotto <sup>9</sup> (ore/capo/anno)	Commercializzazione prodotto <sup>10</sup> (ore/capo/anno)
Bovini ed equini da carne	40	+10%	+20%
Bovini da latte	60	+ 20%	+20%
Equini da trekking e da lavoro	50	0	0
Ovini caprini	12	+ 10%	+20%
Suini	20	+ 10%	+20%
Bassa corte <sup>11</sup>	1,50	+ 10%	+10%

Per allevamenti di selvaggina da penna e di leporidi si applica la tabella degli avicunicoli. Per gli allevamenti di ungulati si applica la tabella dei suini. Per gli allevamenti di struzzi si applica la tabella degli ovicapri equiparando 2 struzzi ad un capo di ovicapri

Tabella C2 - Zootecnia - Tabella ore standard/arnia/anno

Allevamento	fino a 50 arnie (ore/arnia/anno)	da 51 a 200 arnie (ore/arnia/anno)	oltre 200 arnie (ore/arnia/anno)	Trasformazione (ore/arnia/anno)	Commercializzazione prodotto <sup>12</sup> (ore/arnia/anno)
Api	10	9	8	20%	+20%

#### 2.1 DISPOSIZIONI GENERALI PER L'APPLICAZIONE DELLE TABELLE A, B e C

Per colture e allevamenti condotti secondo il metodo biologico o con tecniche di produzione integrata i valori indicati nelle tabelle A, B, e C sono incrementati rispettivamente del 20 per cento e del 10 per cento.

Per le aziende agricole il cui tempo lavoro per l'attività agricola risulti inferiore o uguale a 2.080 ore, i valori indicati indicate nelle tabelle A, B e C sono incrementate del 10 per cento al fine di considerare l'attività gestionale complessiva dell'azienda. Per le aziende agricole il cui tempo lavoro per l'attività agricola risulti superiore a 2.080 ore e inferiore o uguale a 4.160 ore, l'incremento è del 5 per cento.

Nel caso in cui l'attività agricola dell'azienda risulti al momento della presentazione della relazione agrituristica, esercitata in modo non conforme agli eventuali disciplinari di produzione o non condotta secondo i criteri di ordinaria conduzione agricola, i valori indicati nelle tabelle A, B e C sono, con riferimento alle produzioni non adeguatamente esercitate, ridotte da un minimo del 50 per cento a un massimo del 100 per cento.

Il comune chiede alla provincia o comunità montana parere in merito alla conduzione agricola per assumere le determinazioni del caso, anche successivamente al rilascio dell'autorizzazione per attività agrituristiche, con riferimento a quanto previsto articolo 25, comma 3 della legge.

<sup>8</sup> Nel caso di capi allevati in stalla (escluso brado o semibrado) i valori sono incrementati del 10 per cento per allevamenti in box e del 20 per cento per la stabulazione fissa.

<sup>9</sup> I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di procedere alla trasformazione di almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

<sup>10</sup> I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

<sup>11</sup> I valori attribuiti agli allevamenti di bassa corte si applicano solo ad allevamenti con un numero di capi superiore a 50 unità.

<sup>12</sup> I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

### 3. METODO STANDARD PER LA DETERMINAZIONE DELLE ORE LAVORO NECESSARIE ALLE ATTIVITÀ AGRITURISTICHE

L'imprenditore agricolo che sceglie di determinare le ore lavoro necessarie alle attività agrituristiche con il metodo standard applica la tabella D dove sono indicate le ore lavoro forfettarie per le attività agrituristiche.

Per l'applicazione dei dati di cui alla tabella D si considerano i posti e il periodo di apertura autorizzati, a prescindere da quanto effettivamente svolto.

*Tabella D - Tipologia attività - ore standard/posto/anno*

Tipologia attività agriturstica	Ore lavoro/anno <sup>13</sup>
Agriturismo: solo ospitalità in camere e unità abitative	80 / posto letto
Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con colazione	95 / posto letto
Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con mezza pensione	120 / posto letto
Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con pensione completa	135 / posto letto
Agriturismo: solo ristorazione	25 / posto tavola / pasto <sup>14</sup>
Agricampeggio	8 / ospite
Agriturismo: attività didattiche, etc. (art.14 l.r. 30/2003)	4 ore / giorno / attività <sup>15</sup>
Agriturismo: attività didattiche, etc. (art.14 l.r. 30/2003) con ristorazione	6 ore / giorno / attività <sup>16</sup>
Agriturismo: eventi promozionali (art.16 l.r. 30/2003)	25 / giorno-evento <sup>17</sup>
Agriturismo: degustazione	3 ore / giorno / degustazione <sup>18</sup>

### 4. CONDIZIONI DI AGEVOLAZIONE PER L'APPLICAZIONE DELLA PRINCIPALITÀ DELL'ATTIVITÀ AGRICOLA ALLE AZIENDE DI CUI ALL'ARTICOLO 26, COMMA 2 DELLA L.R. 30/2003

Nel caso in cui ricorrano le condizioni previste dall'articolo 26, comma 2 della legge, l'imprenditore agricolo per la determinazione della principalità dell'attività agricola può applicare la seguente tabella E:

<sup>13</sup> Le attività sono considerate con durata annuale. Nel caso di autorizzazione di durata inferiore all'anno si deve ridurre proporzionalmente le ore lavoro necessarie per la conduzione delle attività agrituristiche.

<sup>14</sup> Si deve far riferimento a ogni singolo posto tavola autorizzato per ogni singolo pasto. Nel caso di autorizzazione per la somministrazione di due pasti al giorno (pranzo e cena) le ore lavoro indicate devono essere raddoppiate.

<sup>15</sup> Per determinare le ore lavoro standard riferite all'attività didattiche, ricreative etc., si prescinde dal numero dei partecipanti e si calcola sui giorni di durata del corso, indipendentemente dalle ore effettivamente svolte.

<sup>16</sup> Nel caso di corsi durante i quali è prevista la somministrazione pasti si devono sommare, alle ore previste per l'organizzazione del corso, le ore necessarie per la preparazione e somministrazione pasti fissate forfettariamente per ogni giorno del corso.

<sup>17</sup> Per determinare le ore lavoro standard riferite agli eventi promozionali, si prescinde dal numero dei partecipanti e si moltiplica per il numero degli eventi.

<sup>18</sup> L'attività di degustazione è considerata forfettariamente per ogni giorno di iniziativa di degustazione.

Tabella E - Agevolazioni di cui al comma 2 dell'articolo 26 della legge

Tipologia <sup>19</sup>	Ore lavoro <sup>20</sup> /unità <sup>21</sup> /anno
aziende agricole autorizzate per attività agrituristiche fino a 8 posti letto	- 20% rispetto ai valori di cui alla tabella D o delle ore previste in caso di documentata dimostrazione.
aziende agricole autorizzate per attività agrituristiche da 9 a 15 posti letto	- 5% rispetto ai valori di cui alla tabella D o delle ore previste in caso di documentata dimostrazione.
aziende agricole autorizzate per attività agrituristiche con prevalente superficie boscata	- 5% rispetto ai valori di cui alla tabella D o delle ore previste in caso di documentata dimostrazione.
aziende agricole autorizzate per attività agrituristiche situate in zona montana (l.991/52)	- 20% rispetto ai valori di cui alla tabella D o delle ore previste in caso di documentata dimostrazione.

## PARTE II

Determinazione della produzione lorda vendibile agricola e delle entrate dell'attività agrituristica per realizzare la condizione di principalità di cui all'articolo 6, comma 3, lettera b) della l.r. 30/2003

## 1. PREMESSA

L'imprenditore agricolo che sceglie la condizione di cui all'articolo 6, comma 3, lettera b) della legge per realizzare la principalità può determinare la produzione lorda vendibile agricola annua (PLV) con il metodo standard, di seguito illustrato o attraverso una documentata dimostrazione. Le tabelle sotto riportate hanno validità esclusiva per la determinazione della principalità prevista dalla l.r. 30/2003 e pertanto non utilizzabili per altri fini.

L'imprenditore agricolo che sceglie di determinare la PLV con una documentata dimostrazione deve quantificare la PLV agricola che prevede, compresi gli aiuti di mercato e di integrazione al reddito, e le entrate dell'attività agrituristica, determinate in base ai prezzi che si prevede di applicare al netto dell'eventuale intermediazione dell'agenzia e al grado di utilizzo delle strutture, provvedendo di anno in anno a verificare la sussistenza della principalità dell'attività agricola con riferimento alle effettive rese e gli effettivi incassi derivanti dall'attività agrituristica.

## 2. METODO STANDARD PER LA DETERMINAZIONE DELLA PLV AGRICOLA

L'imprenditore agricolo che sceglie di determinare la PLV agricola con il metodo standard applica le tabelle A, B e C, dove è indicata la PLV per le principali colture e allevamenti e dichiara nella relazione di cui all'articolo 7 della legge:

- 1) le caratteristiche produttive dell'azienda;
- 2) che l'azienda è condotta secondo i criteri di ordinaria attività agricola;
- 3) che l'azienda è condotta secondo gli eventuali disciplinari di produzione a cui è assoggettata;
- 4) se procede alla trasformazione e/o alla commercializzazione dei prodotti aziendali e in che misura.

Le province possono apportare, con riferimento al proprio territorio, variazioni in aumento fino al 30 per cento rispetto ai valori di cui alle tabelle A, B e C.

<sup>19</sup> Le aziende sono suddivise per limiti di ricettività e per particolari conduzioni produttive o localizzative.

<sup>20</sup> Le ore lavoro possono essere determinate sia tramite l'applicazione del metodo standard, sia attraverso una documentata dimostrazione.

<sup>21</sup> Per unità si intendono le voci di cui alla tabella "D".

Le province possono prevedere, con riferimento al proprio territorio, colture e allevamenti non previsti dal presente allegato e attribuire agli stessi specifici valori.

I valori della PLV agricola calcolati con il metodo standard devono essere confrontati con le entrate presunte derivanti dall'attività agrituristica, entrate che si ottengono moltiplicando il prezzo medio applicato dall'azienda per il numero di posti letto autorizzati abbattuti del 50 per cento, per il numero dei giorni di apertura della struttura, abbattuti del 50 per cento.

*Tabella A - Coltivazione - PLV standard/ettaro/anno*

Prodotto <sup>22</sup>	Coltivazione (€/ha/anno)	Trasformazione <sup>23</sup> (€/ha/anno)	Commercializzazione del prodotto trasformato <sup>24</sup> (€/ha/anno)
Cereali	650	+5%	+20%
Frutta	7.500	+10%	+25%
Mais	1.800	+5%	+10%
Oleaginose	350	+5%	+20%
Ortaggi	4.000	+10%	+25%
Prato	300	0	+10%
Ulivi	2.800	+15%	+20%
Ulivi (olio a denominazione di origine)	2.800	+15%	+30%
Vite (vino a denominazione di origine)	7.500	+20%	+50%
Vite (vino da tavola)	5.000	+20%	+30%

*Tabella B - Silvicultura - PLV standard/ettaro/anno*

Tipologia	Coltivazione/taglio (€/ha/anno)	Commercializzazione <sup>25</sup> (€/ha/anno)
Coltivazione Arboricoltura da legno	2.200	+20%
Bosco ad alto fusto	1.000 <sup>26</sup>	+10%
Bosco ceduo	500 <sup>27</sup>	+10%
Coltivazione Castagneto da frutto	2.200	+20%

<sup>22</sup> Se un ettaro è a coltura promiscua si considera la PLV relativa alla coltura prevalente. Nel caso in cui sono praticate coltivazioni ripetute, si deve considerare il valore derivante dalla somma delle coltivazioni praticate.

<sup>23</sup> I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di procedere alla trasformazione di almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

<sup>24</sup> I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

<sup>25</sup> I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della legna tagliata ovvero del frutto di castagno raccolto.

<sup>26</sup> Si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio e manutenzione.

<sup>27</sup> Si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio e manutenzione.



Tabella C1 - Zootecnia - PLV standard/capo/anno

Allevamento	fino a 10 capo (€/capo/anno)	da 10 a 50 capo (€/capo/anno)	oltre 50 capo (€/capo/anno)	Trasformazione prodotto <sup>28</sup> (€/capo/anno)	Commercializzazione prodotto <sup>29</sup> (€/capo/anno)
Bovini da latte	2.000	2.300	2.700	+10%	+20%
Bovini da carne	1.600	1.800	2.000	+ 5%	+10%
Equini da carne	500	600	600	+ 5%	+10%
Equini da trekking	600	600	600	0	0
Ovini caprini	150	170	200	+10%	+20%
Suini	200	180	180	+ 5%	+20%
Bassa corte <sup>30</sup>	0	0	3	+ 5%	+10%

Tabella C2 - Zootecnia - PLV standard/arnia/anno

Allevamento	Allevamento (€/arnia/anno)	Trasformazione (€/arnia/anno)	Commercializzazione prodotto <sup>31</sup> (€/arnia/anno)
Api	100	+5%	+30%

### 2.1 DISPOSIZIONI GENERALI PER L'APPLICAZIONE DELLE TABELLE A, B e C

Per colture e allevamenti condotti secondo il metodo biologico o con tecniche di produzione integrata i valori indicati nelle tabelle A,B e C sono incrementati rispettivamente del 20 per cento e del 10 per cento.

Nel caso in cui l'attività agricola dell'azienda risulti al momento della presentazione della relazione agrituristica, esercitata in modo non conforme agli eventuali disciplinari di produzione o non condotta secondo i criteri di ordinaria conduzione agricola, i valori indicati nelle tabelle A, B e C sono, con riferimento alle produzioni non adeguatamente esercitate, ridotte da un minimo del 50 per cento a un massimo del 100 per cento.

Il comune chiede alla provincia o comunità montana parere in merito alla conduzione agricola per assumere le determinazioni del caso, anche successivamente al rilascio dell'autorizzazione per attività agrituristiche, con riferimento a quanto previsto articolo 25, comma 3 della legge.

### 3. CONDIZIONI DI AGEVOLAZIONE PER L'APPLICAZIONE DELLA PRINCIPALITÀ DELL'ATTIVITÀ AGRICOLA ALLE AZIENDE DI CUI ALL'ARTICOLO 26 COMMA 2 DELLA L.R. 30/2003

Nel caso in cui ricorrano le condizioni previste dell'articolo 26, comma 2 della legge, l'imprenditore agricolo per la determinazione della principalità dell'attività agricola può applicare la seguente tabella D:

<sup>28</sup> I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di procedere alla trasformazione di almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

<sup>29</sup> I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

<sup>30</sup> I valori attribuiti agli allevamenti di bassa corte si applicano solo ad allevamenti con un numero di capi superiore a 50 unità.

<sup>31</sup> I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

Tabella D - Agevolazioni di cui all'articolo 26, comma 2 della legge

Tipologia <sup>32</sup>	PLV agricola <sup>33</sup> /posto letto <sup>34</sup> /anno <sup>35</sup>
aziende agricole autorizzate per attività agrituristiche fino a 8 posti letto	1.000,00 Euro
aziende agricole autorizzate per attività agrituristiche da 9 a 15 posti letto	2.000,00 Euro
aziende agricole autorizzate per attività agrituristiche con prevalente superficie boscata	3.000,00 Euro
aziende agricole autorizzate per attività agrituristiche situate in zona montana (l. 991/52)	1.500,00 Euro

La principalità è dimostrata quando, applicando all'azienda i valori previsti dalle tabelle A, B, C, si raggiunge l'importo fissato dalla tabella D.

### PARTE III

Determinazione delle spese correnti e d'investimento e quote minime e massime delle spese per realizzare la principalità di cui all'articolo 6, comma 3, lettera c) della l.r. 30/2003

#### 1. PREMESSA

L'imprenditore agricolo che sceglie la condizione di cui all'articolo 6 comma 3 lettera c) della legge per realizzare la principalità nella relazione deve impegnarsi a sostenere le spese nella misura minima in rapporto alla ricettività autorizzata secondo i valori indicati nella seguente tabella A, e nella misura massima in rapporto alle caratteristiche produttive dell'azienda secondo i valori indicati nella seguente tabella B.

L'impegno deve essere garantito, fino alla dimostrazione delle spese sostenute ovvero all'ultimazione degli interventi, con un atto di fideiussione a favore del comune che rilascia l'autorizzazione, per una cifra pari all'impegno assunto.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria avviene a seguito di accertamento finale (verifica a consuntivo) sulle spese correnti e sulla corretta esecuzione degli interventi.

I documenti fiscali di riferimento sono costituiti da fatture di pagamento e da quietanze nonché da eventuali perizie esclusivamente per i lavori in economia, che devono essere valutati con riferimento al prezzario regionale.

#### 2. SPESE D'INVESTIMENTO E SPESE CORRENTI PER L'ATTIVITÀ AGRICOLA

Le spese correnti ammesse sono le spese di certificazione e controllo relative ai processi di qualificazione delle produzioni e delle strutture aziendali. L'ammontare delle spese correnti deve essere al netto di eventuali contributi.

Le spese di investimento ammesse sono quelle necessarie alla realizzazione degli interventi elencati nel prezzario regionale di cui alla deliberazione della Giunta regionale n. 954 del 1996, e successive modifiche, riconducibili alle attività agricole, con esclusione degli

<sup>32</sup> Le aziende sono suddivise per limiti di ricettività e per particolari conduzioni produttive o localizzative.

<sup>33</sup> La PLV agricola può essere determinata sia tramite l'applicazione del metodo standard, sia mediante una documentata dimostrazione.

<sup>34</sup> Il posto letto è eventualmente comprensivo di 1^ colazione e di ristorazione

<sup>35</sup> L'attività agrituristica è considerata con durata annuale. Nel caso di autorizzazione di durata inferiore all'anno, si deve ridurre proporzionalmente la PLV agricola necessaria per posto letto.

interventi finalizzati all'attività agrituristica. L'ammontare delle spese di investimento deve essere al netto di eventuali contributi.

### 3. QUOTA MINIMA DELLE SPESE

La quota minima delle spese correnti e delle spese di investimenti in rapporto alla ricettività autorizzata, è indicata nella tabella A.

*Tabella A - Entità minima<sup>36</sup> delle spese correnti e delle spese di investimento/ospite autorizzato/anno*

Tipologia attività agrituristica	Euro/anno <sup>37</sup>
Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative	6.000,00 / posto letto
Agriturismo: ristorazione	1.200,00 / posto tavola / pasto <sup>38</sup>
Agricampeggio	2.400,00 / ospite
Agriturismo: attività didattiche etc.. (art.14 lr 30/2003)	600,00 /giorno-corso <sup>39</sup>
Agriturismo: attività didattiche etc.. (art.14 lr 30/2003) con ristorazione	600,00 /giorno-corso + 2.600,00./giorno-corso <sup>40</sup>
Agriturismo: eventi promozionali (art.16 lr 30/2003)	2.000,00 /giorno-evento <sup>41</sup>
Agriturismo: degustazione	3.000,00 <sup>42</sup>

### 4. QUOTA MASSIMA DELLE SPESE

La quota massima delle spese correnti e delle spese di investimenti in rapporto alle caratteristiche produttive dell'azienda, è indicata nella tabella B.

*Tabella B - Entità massima di spese ammissibili/consistenza delle attività agricole aziendali/anno*

Tipologia di attività	Euro /anno
Attività di coltivazione	25.000,00 /ettaro S.A.U.
Attività di silvicoltura	10.000,00 / ettaro
Attività di allevamento: bovini ed equini	500,00 / capo
Attività di allevamento: ovini, caprini, suini	200,00 / capo
Attività di allevamento: bassa corte	300,00 / 50 capi <sup>43</sup>

<sup>36</sup> Nel caso in cui il totale delle spese sia superiore al minimo indicato nella tabella A, l'imprenditore può indicare un piano di ammortamento su più anni di esercizio come di seguito specificato:

- a) per spese inferiori a 60.000,00 di euro su massimo tre anni di attività;
- b) per spese superiori a 60.000,00 di euro su massimo cinque anni di attività.

L'entità degli ammortamenti annui è finalizzata alla dimostrazione della principalità dell'attività agricola.

<sup>37</sup> Le attività sono considerate con durata annuale. Nel caso di autorizzazione di durata inferiore all'anno si riduce proporzionalmente l'entità delle spese necessarie.

<sup>38</sup> Si deve far riferimento a ogni singolo posto tavola autorizzato per ogni singolo pasto. Nel caso di autorizzazione per la somministrazione di due pasti al giorno (pranzo e cena) l'entità delle spese necessarie devono essere raddoppiate.

<sup>39</sup> Per le attività didattiche, ricreative etc., si prescinde dal numero dei partecipanti e si moltiplica per i giorni di durata del corso.

<sup>40</sup> Per le attività didattiche, ricreative etc., con ristorazione, all'entità minima delle spese previste per l'organizzazione del corso, si somma l'entità minima delle spese necessarie per la preparazione e somministrazione pasti forfettariamente fissate per ogni giorno del corso

<sup>41</sup> Per gli eventi promozionali, si prescinde dal numero dei partecipanti e si moltiplica per il numero degli eventi.

<sup>42</sup> l'attività di degustazione è considerata forfettariamente, indipendentemente dal numero delle degustazioni organizzate

<sup>43</sup> I valori attribuiti agli allevamenti di bassa corte si applicano solo ad allevamenti con un numero di capi superiore a 50 unità in questo caso il valore indicato deve essere proporzionalmente aumentato.

5. CONDIZIONI DI AGEVOLAZIONE PER L'APPLICAZIONE DELLA PRINCIPALITÀ DELL'ATTIVITÀ AGRICOLA ALLE AZIENDE DI CUI ALL'ARTICOLO 26 COMMA 2 DELLA L.R. 30/2003

Nel caso in cui ricorrano le condizioni previste dall'articolo 26, comma 2 della legge, l'imprenditore per la determinazione della principalità dell'attività agricola, può applicare la seguente tabella C:

*Tabella C - Agevolazioni di cui all'articolo 26, comma 2 della legge*

Tipologia <sup>44</sup>	Entità minima delle spese correnti e delle spese di investimento /posto letto <sup>45</sup> /anno
aziende agricole autorizzate per attività agrituristiche fino a 8 posti letto	- 20% rispetto ai valori di cui alla tabella A
aziende agricole autorizzate per attività agrituristiche da 9 a 15 posti letto	- 10% rispetto ai valori di cui alla tabella A
aziende agricole autorizzate per attività agrituristiche con prevalente superficie boscata	- 5% rispetto ai valori di cui alla tabella A
aziende agricole autorizzate per attività agrituristiche situate in zona montana (l.991/52)	- 25% rispetto ai valori di cui alla tabella A

#### PARTE IV

Contenuti della relazione e documenti che consentono di accertare il permanere della principalità dell'attività agricola

##### 1. PREMessa

I contenuti della relazione sull'attività agriturbistica di cui all'articolo 7 della legge che documentano il criterio scelto per dimostrare la sussistenza della principalità dell'attività agricola sono sinteticamente illustrati nelle tabelle A, B e C.

Le tabelle sono distinte secondo le tre condizioni previsti dall'articolo 6, comma 3 della legge, che sono:

- 1) rapporto tra il tempo lavoro per le attività agricole e le ore necessarie per le attività agriturbistiche;
- 2) rapporto tra la PLV agricola e le entrate derivante dall'attività di agriturismo;
- 3) entità minima e massima delle spese in rapporto alle attività agriturbistiche ed in rapporto alle caratteristiche produttive dell'azienda agricola.

Ogni tabella è articolata distinguendo il caso generale dal caso previsto dall'articolo 26, comma 2, della legge.

Nelle tabelle A e B si distinguono i contenuti della relazione necessari nel caso in cui l'imprenditore dimostri la sussistenza della principalità seguendo il metodo standard o procedendo ad una documentata dimostrazione.

In ogni tabella sono indicati i documenti che consentono di accertare il permanere della principalità dell'attività agricola e che costituiscono l'oggetto essenziale dell'attività di controllo.

<sup>44</sup> Le aziende sono suddivise per limiti di ricettività e per particolari conduzioni produttive o localizzative.

<sup>45</sup> Il posto letto è eventualmente comprensivo di 1^ colazione e di ristorazione.

*Tabella A - Rapporto tra il tempo lavoro per le attività di coltivazione, silvicoltura, allevamento ed il tempo lavoro per le attività agrituristiche.*

*Senza agevolazioni*

Metodo	Elementi contenuti nella relazione agrituristiche		Oggetto essenziale dell'attività di controllo	
	agricoltura	agriturismo	agricoltura	agriturismo
	colonna A	colonna B	colonna C	colonna D
standard	Calcolo delle ore lavoro applicando i valori di cui all'allegato A - parte I - del presente regolamento, tabelle A, B e C.	Calcolo delle ore lavoro sulla base dei valori di cui all'allegato A - parte I - del presente regolamento, tabella D.	Rispetto dei limiti e caratteristiche di cui alla colonna "A"	Rispetto dei limiti di cui all'autorizzazione.
documentata dimostrazione	Calcolo delle ore lavoro facendo riferimento alle specifiche attività da svolgere.	Calcolo delle ore lavoro facendo riferimento alla specifica attività da svolgere ed al periodo di apertura.	Documenti previdenziali, assicurativi e fiscali di legge.	- Rispetto dei limiti di cui all'autorizzazione - Documenti previdenziali, assicurativi e fiscali di legge.

*Con agevolazioni di cui all'articolo 26, comma 2 L.r. 30/2003*

Metodo	Elementi contenuti nella relazione agrituristiche		Oggetto essenziale dell'attività di controllo	
	agricoltura	agriturismo	agricoltura	agriturismo
	colonna A	colonna B	colonna C	colonna D
standard	Calcolo delle ore lavoro applicando i valori di cui all'allegato A - parte I - del presente regolamento, tabelle A, B e C.	Calcolo delle ore lavoro per l'agriturismo applicando i valori di cui all'allegato A - parte I - del presente regolamento - tabella D con l'abbattimento previsto dalla tabella E.	Rispetto dei limiti e caratteristiche di cui alla colonna "A".	Rispetto dei limiti di cui all'autorizzazione.
documentata dimostrazione	Calcolo delle ore lavoro facendo riferimento alle specifiche attività da svolgere.	Calcolo delle ore lavoro per l'agriturismo facendo riferimento alle attività da svolgere e applicando l'abbattimento previsto all'allegato A - parte I - del presente regolamento, tabella E.	Documenti previdenziali, assicurativi e fiscali di legge.	- Rispetto dei limiti di cui all'autorizzazione. - Documenti previdenziali, assicurativi e fiscali di legge.

*Tabella B - Rapporto tra la PLV e le entrate da attività agrituristiche* <sup>46</sup>  
*Senza agevolazioni*

Metodo	Elementi contenuti nella relazione agrituristica		Oggetto essenziale dell'attività di controllo	
	agricoltura	agriturismo	agricoltura	agriturismo
	colonna A	colonna B	colonna C	colonna D
standard	Calcolo della PLV agricola, applicando i valori di cui all'allegato A - parte II - del presente regolamento, tabelle A, B e C.	Previsione delle entrate derivanti dall'attività agrituristica.	Rispetto dei limiti e caratteristiche di cui alla colonna "A".	Rispetto dei limiti di cui all'autorizzazione
documentata dimostrazione	Calcolo della PLV agricola, sulla base delle medie degli anni precedenti.	Previsione delle entrate derivanti dall'attività agrituristica.	Documenti contabili e fiscali di legge.	- Rispetto dei limiti di cui all'autorizzazione - Documenti contabili e fiscali di legge.

*Con agevolazioni di cui all'articolo 26 comma 2 l.r. 30/2003*

Metodo	Elementi contenuti nella relazione agrituristica		Oggetto essenziale dell'attività di controllo	
	agricoltura	agriturismo	agricoltura	agriturismo
	colonna A	colonna B	colonna C	colonna D
standard	Calcolo della PLV agricola, applicando i valori di cui all'allegato A - parte II - del presente regolamento, tabella A, B e C.	Riferimento ai valori di PLV minimi fissati per posto letto nella tabella D dell'allegato A - parte II- del presente regolamento.	Rispetto dei limiti e caratteristiche di cui alla colonna "A"..	Rispetto dei limiti di cui all'autorizzazione.
documentata dimostrazione	Calcolo della PLV agricola, sulla base delle medie degli anni precedenti.	Riferimento ai valori di PLV minimi fissati per posto letto nella tabella D dell'allegato A - parte II- del presente regolamento.	Documenti contabili e fiscali di legge.	Rispetto dei limiti di cui all'autorizzazione.

<sup>46</sup> Ai valori di cui alla colonna A devono essere aggiunti gli aiuti di mercato e di integrazione al reddito.  
 Ai valori di cui alla colonna B devono essere detratte le spese delle eventuali mediazioni delle agenzie.

*Tabella C - Entità minima e massima delle spese correnti e di investimento in rapporto alle attività agrituristiche autorizzate ed alle caratteristiche produttive dell'azienda agricola<sup>47</sup>.*

*Senza agevolazioni*

Elementi contenuti nella relazione agrituristica		Oggetto essenziale dell'attività di controllo	
agricoltura	agriturismo	agricoltura	agriturismo
colonna A	colonna B	colonna C	colonna D
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrizione dell'attività di certificazione e controllo e degli interventi che si prevede di realizzare;</li> <li>- Determinazione delle spese correnti e di investimento secondo quanto specificato nell'allegato A - parte III- del presente regolamento finalizzata a dimostrare il rispetto dell'entità minima di spese necessarie in rapporto alle attività agrituristiche per le quali si chiede l'autorizzazione</li> <li>- Riferimenti alla garanzia fideiussoria;</li> <li>- Descrizione della consistenza delle attività aziendali finalizzate a dimostrare il rispetto dei massimali di cui all'allegato A - parte III - del presente regolamento, tabella B.</li> </ul>	<p>Riferimento ai valori di cui all'allegato A - parte III- tabella A del presente regolamento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Documenti fiscali relativi alle spese;</li> <li>- Verifica dell'effettiva realizzazione dell'attività di certificazione e controllo e degli interventi.</li> </ul>	<p>Rispetto dei limiti di cui all'autorizzazione.</p>

*Con agevolazione di cui all'articolo 26 comma 2 l.r. 30/2003*

Elementi contenuti nella relazione agrituristica		Oggetto essenziale dell'attività di controllo	
agricoltura	agriturismo	agricoltura	agriturismo
colonna A	colonna B	colonna C	colonna D
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrizione dell'attività di certificazione e controllo e degli interventi che si prevede di realizzare;</li> <li>- Determinazione delle spese correnti e di investimento secondo quanto specificato nell'allegato A - parte III- del presente regolamento finalizzata a dimostrare il rispetto dell'entità minima di spese necessarie in rapporto alle attività agrituristiche per le quali si chiede l'autorizzazione;</li> <li>- Riferimenti alla garanzia fideiussoria;</li> <li>- Descrizione della consistenza delle attività aziendali finalizzate a dimostrare il rispetto dei massimali di cui all'allegato A - parte III - del presente regolamento, tabella B.</li> </ul>	<p>Riferimento ai valori di cui all'allegato A - parte III- tabella A del presente regolamento con l'abbattimento previsto dalla tabella C.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Documenti fiscali relativi alle spese;</li> <li>- Verifica dell'effettiva realizzazione dell'attività di certificazione controllo e degli interventi.</li> </ul>	<p>Rispetto dei limiti di cui all'autorizzazione.</p>

<sup>47</sup> All'ammontare delle spese di cui alla colonna A devono essere detratti eventuali aiuti di mercato e di integrazione al reddito.

**ALLEGATO B****PARTE I**

## Criteri generali per la classificazione delle strutture ricettive agrituristiche

1. Le strutture ricettive agrituristiche autorizzate vengono classificate con l'attribuzione di un numero di spighe variabile da 1 a 3, secondo i requisiti posseduti.

1. Requisiti per ottenere una spiga
-------------------------------------

1. Il possesso dei requisiti obbligatori dà diritto all'attribuzione di una spiga. Sono considerati obbligatori per tutti gli agriturismi autorizzati i seguenti requisiti:

- a) attrezzatura di pronto soccorso in azienda;
- b) tabella informativa con i numeri di telefono per le emergenze;
- c) segnaletica dei principali servizi presenti in azienda;
- d) illuminazione degli spazi esterni volta unicamente a garantire la sicurezza dei percorsi;
- e) materiale informativo sulla storia, tradizioni e produzioni del territorio e/o dell'azienda;
- f) conduzione dell'azienda secondo pratiche agronomiche e tecniche rispettose dell'ambiente e del benessere degli animali nei limiti minimi fissati dalle leggi in vigore;
- g) assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi;
- h) esposizione dell'autorizzazione comunale allo svolgimento dell'attività nel locale di ricevimento ospiti.

2. Sono considerati altresì obbligatori i seguenti requisiti:

- a) Per gli agriturismi che svolgono solo ospitalità in *camere*:
  - 1) arredi adeguati al numero degli ospiti;
  - 2) dotazione di biancheria adeguata al numero degli ospiti;
  - 3) bagno dotato di arredi e di biancheria adeguati al numero degli ospiti. Nel caso di bagno comune in aggiunta va prevista la fornitura di sapone liquido con erogatore e la dotazione di asciugamani per uso individuale;
  - 4) pulizia settimanale degli ambienti e a ogni cambio di ospite;
  - 5) cambio settimanale della biancheria e a ogni cambio di ospite;
  - 6) adozione del simbolo grafico "letto".
- b) Per gli agriturismi che svolgono ospitalità in *appartamenti*:
  - 1) arredi adeguati al numero degli ospiti;
  - 2) dotazione di biancheria adeguata al numero degli ospiti;
  - 3) bagno dotato di arredi e di biancheria adeguati al numero degli ospiti. Nel caso di bagno comune in aggiunta va prevista la fornitura di sapone liquido con erogatore e la dotazione di asciugamani per uso individuale;
  - 4) arredi adeguati al numero degli ospiti in tutte le stanze presenti;
  - 5) cucina a norma con dotazione di arredi, biancheria e stoviglie adeguata al numero degli ospiti;
  - 6) pulizia settimanale degli ambienti e a ogni cambio di ospite;
  - 7) cambio settimanale della biancheria e a ogni cambio di ospite;
  - 8) adozione del simbolo grafico "casetta".



c) Per gli agriturismi che svolgono attività di *ristorazione*:

- 1) sala di somministrazione dei pasti con arredi e attrezzature adeguati al numero degli ospiti;
- 2) cucina a norma e attrezzata come previsto dalla l.r. 30/2003;
- 3) bagno con impianti a norma, dotato di sapone e asciugamani a perdere;
- 4) menù con ricette della cucina toscana;
- 5) Adozione del simbolo grafico “forchetta”.

d) Per gli agriturismi che svolgono attività di accoglienza in *spazi aperti*:

- 1) pulizia quotidiana dei servizi igienici;
- 2) illuminazione piazzole;
- 3) adozione del simbolo grafico “tenda”.

## 2. Attribuzione delle spighe aggiuntive

1. Per l’ottenimento delle spighe aggiuntive, l’azienda deve obbligatoriamente possedere, in aggiunta a quelli previsti per la concessione di una spiga, i seguenti requisiti:

- a) vendita diretta dei prodotti;
- b) uno di quelli compresi tra il numero 12) e il numero 16) di cui al paragrafo 5 “elenco dei requisiti a scelta”.

2. Per le aziende autorizzate all’attività di ristorazione, il requisito di cui alla precedente lettera b) deve essere sostituito dal seguente:

- a) ristorazione con prevalenza di prodotti aziendali e comunque esclusivamente del comprensorio su cui insiste l’azienda e/o ristorazione con menù esclusivi del comprensorio su cui insiste l’azienda.

## 3. Requisiti per l’attribuzione di due spighe

1. Per ottenere due spighe l’azienda deve possedere, in aggiunta ai requisiti di cui al paragrafo 2, almeno altri cinque fra quelli di cui al paragrafo 5 “elenco dei requisiti a scelta”. Detti requisiti sono ridotti a quattro qualora l’azienda possieda uno fra quelli indicati ai punti 17) e 18) ed a tre qualora l’azienda possieda anche il requisito di cui al punto 19).

## 4. Requisiti per l’attribuzione di tre spighe

1. Per ottenere tre spighe l’azienda deve possedere, in aggiunta ai requisiti di cui al paragrafo 2, il requisito di cui al punto 19) e almeno altri nove fra quelli di cui al paragrafo 5 “elenco dei requisiti a scelta”. Detti requisiti sono ridotti a otto qualora l’azienda possieda uno fra quelli indicati ai punti 17) e 18).

5. Elenco dei requisiti a scelta
----------------------------------

- 1) Gestione curata da imprenditore agricolo professionale (Iap);
- 2) attuazione del sistema di raccolta differenziata dei rifiuti;
- 3) adozione anche parziale di impianti adeguati al risparmio delle risorse idriche ed energetiche;
- 4) utilizzo anche parziale di fonti energetiche alternative e/o a basso impatto ambientale;
- 5) recupero di fabbricati aziendali collocati in aree di pregio ambientale e/o recupero di edifici classificati di interesse storico e architettonico;
- 6) presenza di fabbricati di particolare pregio storico;
- 7) presenza di fabbricati restaurati con criteri di bioarchitettura e/o con l'utilizzo di materiali naturali e tradizionali e/o nel rispetto dei criteri architettonici del territorio che ospita l'azienda;
- 8) presenza di fabbricati arredati con elementi tipici della tradizione rurale e/o di particolare pregio storico;
- 9) presenza di testimonianze botaniche, architettoniche, storiche in azienda;
- 10) disponibilità di spazi comuni per momenti di incontro tra imprenditore e ospiti;
- 11) spazio esterno attrezzato con barbecue e/o forno esterno e/o arredi in materiali naturali e rispettosi della tradizione;
- 12) allevamenti di specie autoctone o a denominazione di origine;
- 13) allevamenti biologici e/o Agriqualità;
- 14) altri tipi di allevamento bovino, ovino, suino, caprino, animali di bassa corte e struzzi;
- 15) coltivazioni di prodotti a denominazione di origine;
- 16) presenza orto familiare;
- 17) coltivazioni di prodotti tradizionali;
- 18) coltivazioni biologiche e/o coltivazioni Agriqualità;
- 19) gestione curata da imprenditore dotato di attestato di qualifica di operatore agriturismo conseguito partecipando a corsi professionali specifici. Dalla pubblicazione del presente regolamento, a questo fine, sono validi solo i corsi organizzati da soggetti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia di formazione professionale;
- 20) azienda faunistico-venatoria e/o azienda agriturismo-venatoria;
- 21) attrezzature per attività sportive all'aperto;
- 22) percorso naturalistico didattico attrezzato;
- 23) disponibilità di locale attrezzato per la degustazione;
- 24) disponibilità di locale attrezzato per la vendita dei prodotti;
- 25) trasformazione e lavorazione dei prodotti;
- 26) visite guidate alle attività aziendali;
- 27) passeggiate a cavallo;
- 28) trekking a piedi e/o passeggiate in bicicletta;
- 29) altre attività sportive e ricreative legate alla valorizzazione e alla conoscenza dell'ambiente rurale;
- 30) corsi di cucina;
- 31) corsi di degustazione e assaggio;
- 32) corsi di artigianato legato alle attività rurali;
- 33) attività didattiche per gli ospiti;
- 34) attività didattiche per bambini;
- 35) attività didattico-ambientale;
- 36) orto didattico;
- 37) ristorazione con prevalenza di prodotti aziendali e comunque esclusivamente del comprensorio su cui insiste l'azienda;

- 38) ristorazione con menù esclusivi del comprensorio su cui insiste l'azienda;
- 39) divulgazione delle conoscenze relative alle lavorazioni e/o alla trasformazione dei prodotti aziendali;
- 40) divulgazione delle conoscenze relative alle attrezzature moderne e antiche utilizzate per le produzioni aziendali.

## PARTE II Menzioni aggiuntive

### 1. Elenco menzioni aggiuntive

1. Le strutture ricettive agrituristiche classificate, in base ai requisiti posseduti, possono avvalersi dell'utilizzo delle seguenti menzioni aggiuntive, la cui regolamentazione è fissata nel successivo paragrafo 2:
  - a) a cavallo: riservato ad aziende che allevano cavalli e propongono servizi sportivi e itinerari a cavallo volti alla migliore conoscenza e fruizione dell'ambiente rurale. Le aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 1 del paragrafo 2;
  - b) con i miei animali: riservato ad aziende che accettano la presenza di animali domestici portati dall'ospite. Le aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 2 del paragrafo 2;
  - c) i nostri sapori: riservato alle aziende che offrono la possibilità di partecipare a degustazioni guidate volte alla valorizzazione e alla promozione dei prodotti tipici, tradizionali e di qualità. Tali aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 3 del paragrafo 2;
  - d) imparo in fattoria: riservato alle aziende che propongono corsi e lezioni alla scoperta di produzioni, allevamenti, coltivazioni per ragazzi e adulti. Le aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 4 del paragrafo 2;
  - e) in famiglia: riservato alle aziende che offrono accoglienza familiare, vita a stretto contatto con l'imprenditore agricolo, la sua attività e la sua famiglia e che possiedono i requisiti di cui al punto 5 del paragrafo 2;
  - f) mangiotipico: riservato alle aziende che offrono ristorazione tradizionale con prodotti aziendali e locali tipici e che possiedono i requisiti di cui al punto 6 del paragrafo 2;
  - g) senza barriere: riservato ad aziende che si specializzano nell'accoglienza di soggetti diversamente abili. Le aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 7 del paragrafo 2;
  - h) stare insieme: riservato ad aziende che si specializzano nell'organizzare momenti e/o situazioni di aggregazione tra gli ospiti, al fine di far conoscere loro le tradizioni agricole e rurali, il patrimonio culturale e architettonico del territorio circostante. Le aziende devono possedere i requisiti di cui al punto 8 del paragrafo 2.

### 2. Criteri per l'attribuzione delle menzioni aggiuntive

1. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "a cavallo", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:
  - a) locali e attrezzature per il ricovero, l'alloggio e l'assistenza per cavalli;
  - b) organizzazione di corsi e lezioni;
  - c) percorsi guidati e/o consigliati alla scoperta dell'ambiente e del paesaggio circostante.

2. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "con i miei animali", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:
  - a) disponibilità ad ammettere gli animali domestici negli spazi riservati all'ospite e negli spazi comuni;
  - b) disponibilità di un'area recintata a disposizione dei cani degli ospiti;
  - c) informazione su servizi e strutture necessari per il benessere e la salute degli animali.
3. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "i nostri sapori", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:
  - a) organizzazione di degustazioni guidate di prodotti locali e tradizionali;
  - b) produzione e distribuzione di materiale informativo su prodotti, tecniche di degustazione e abbinamenti;
  - c) rispetto e promozione della stagionalità delle produzioni.
4. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "imparo in fattoria", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:
  - a) percorsi didattici per adulti e ragazzi dedicati all'attività dell'azienda o alla scoperta dell'ambiente circostante;
  - b) materiale didattico di supporto;
  - c) presenza di spazio idonei, interni ed esterni, ed attrezzati per dimostrazioni pratiche o per lezioni teoriche.
5. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "infamiglia", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:
  - a) accoglienza ospiti da parte del titolare o di un familiare del titolare;
  - b) testimonianze della storia della famiglia e dell'azienda;
  - c) possibilità di assistere ad attività quotidiane della famiglia e dell'azienda.
6. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "mangiotipico", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:
  - a) disponibilità di materiale informativo su prodotti locali e ricette tradizionali toscane;
  - b) menù composto da ricette tipiche della tradizione enogastronomica del comprensorio;
  - c) presenza in azienda di elementi di arredo e/o attrezzi della cucina tradizionale toscana.
7. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "senzabarriere", le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:
  - a) accoglienza di soggetti diversamente abili;
  - b) reperibilità continua del titolare o di un familiare del titolare o di un addetto;
  - c) abbattimento delle barriere architettoniche all'interno dell'azienda.
8. Possono chiedere e ottenere l'attribuzione della menzione aggiuntiva "stare insieme" le aziende che possiedono obbligatoriamente i seguenti requisiti:
  - a) organizzazione di attività culturali - ricreative - sportive volte a migliorare la conoscenza e la fruizione dell'ambiente rurale;
  - b) disponibilità di informazioni su eventuali emergenze storiche, architettoniche dell'azienda o presenti nelle vicinanze, e/o testimonianze su antiche attività agricole/artigianali dell'azienda o della zona;

c) visite guidate alle emergenze e alle testimonianze di cui al punto b).

### PARTE III

Rappresentazione grafica e caratteristiche del logo "spiga" e della targa identificativa

#### 1. Rappresentazione grafica della cornice esterna

I simboli sotto specificati ai paragrafi 2, 3, 4 e 5 sono posti all'interno di una cornice che ha le seguenti caratteristiche:

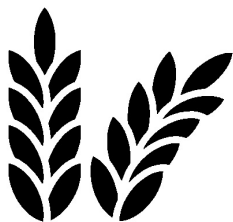
Forma: ovale

Riferimento colore bordo:

- ovale verde esterno quadricromia 79 ciano 87 giallo 56 nero
- ovale arancio interno quadricromia 27 magenta 100 giallo

#### 2. Logo "spiga"

Positivo



Negativo



Riferimenti colore

Pantone: 130 C

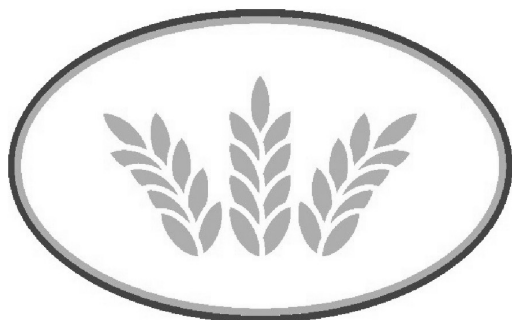
Quadricromia:

C: 0.0 M: 27,5

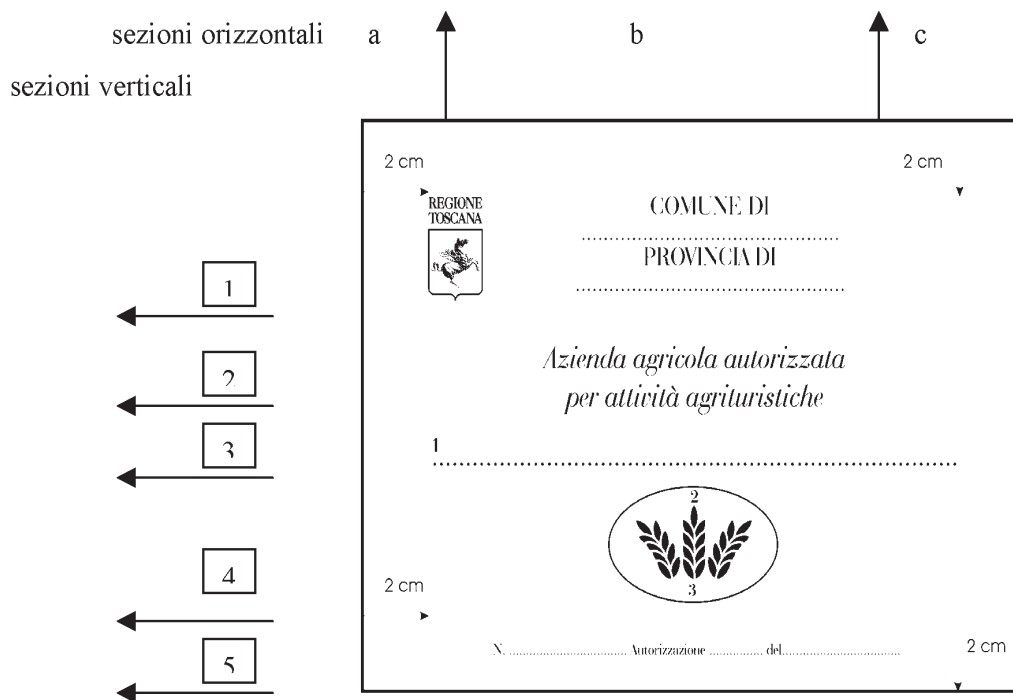
Y: 100.0 K: 0.0

Posizione: centrale all'interno della cornice ovale

Esempio assemblamento:



## 3. Rappresentazione grafica della targa identificativa



Nota 1: denominazione azienda

Nota 2: eventuale inserimento del logo relativo alle ulteriori indicazioni

Nota 3: eventuale inserimento del logo relativo alle ulteriori indicazioni

Materiale: ottone

Carattere: Bauer Bodoni A/B vari corpi

Colore scritte: nero

Logo Regione Toscana: scudo contorno nero, scritte nere, pegaso nero

Dimensioni: cm 20 x cm 15

Sezioni orizzontali:

Misura sezione a cm 4

Misura sezione b cm 12

Misura sezione c cm 4

Sezioni verticali:

Misura sezione 1 cm 4

Misura sezione 2 cm 3,5

Misura sezione 3 cm 3

Misura sezione 4 cm 2,5

Misura sezione 5 cm 2