

Modifiche al 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 e delle fattorie didattiche in Toscana ”)

Sommario

Art. 1 - Presentazione della segnalazione certificata d’inizio attività agriturbistica. Modifiche all’articolo 3 del d.p.g.r. 46/R/2004

Art. 2 - Classificazione delle strutture ricettive agriturbistiche. Modifica della rubrica del capo II del d.p.g.r. 46/R/2004

Art. 3 - Marchio nazionale. Inserimento dell’articolo 6 bis nel d.p.g.r. 46/R/2004

Art. 4 - Classificazione. Sostituzione dell’articolo 7 del d.p.g.r. 46/R/2004

Art. 5 - Ulteriori indicazioni in materia di classificazione. Abrogazione dell’articolo 8 del d.p.g.r. 46/R/2004

Art. 6 - Targa identificativa. Sostituzione dell’articolo 9 del d.p.g. r. 46/R/2004

Art. 7 - Prodotti utilizzabili nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande. Modifiche all’articolo 13 del d.p.g.r. 46/R/2004

Art. 8 - Requisiti igienico-sanitari per lo svolgimento dell’attività di macellazione di animali allevati in azienda e per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni. Modifica della rubrica della sezione II del d.p.g.r. 46/R/2004

Art. 9 - Macellazione di animali allevati in azienda ai fini della somministrazione di pasti,, di alimenti e di bevande, di degustazioni e di assaggio e di organizzazione di eventi promozionali nel rispetto del sistema della filiera corta. Sostituzione dell’articolo 23 del d.p.g.r. 46/R/2004

Art. 10 - Requisiti dei locali per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni. Sostituzione dell’articolo 25 del d.p.g.r. 46/R/2004

Art. 11- Requisiti per l’ospitalità di camper in spazi aperti. Inserimento del comma 2 bis nell’articolo 27 bis del d.p.g.r. 46/R/2004

Art. 12 - Logo identificativo delle fattorie didattiche. Modifiche all’articolo 30 quater del d.p.g.r. 46/R/2004

Art. 13 - Segnalazione certificata di inizio attività ed elenco regionale delle fattorie didattiche Sostituzione dell’articolo 30 quinquies del d.p.g.r. 46/R/2004

Art. 14 - Vigilanza e controllo. Modifiche all’articolo 30 sexies del d.p.g.r. 46/R/2004

Art. 15 - Principalità dell’attività agricola. Sostituzione dell’allegato A al d.p.g.r. 46/R/2004

Art. 16 - Classificazione delle strutture ricettive agriturbistiche. Sostituzione dell’allegato B al d.p.g.r. 46/R/2004

Art. 17 - Relazione agriturbistica e SCIA. Sostituzione dell’allegato C al d.p.g.r. 46/R/2004

La Giunta regionale

Visto l’articolo 117, comma sesto, della Costituzione;

Visto l’articolo 42 dello Statuto;

Vista la legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agriturbistiche e delle fattorie didattiche in Toscana);

Visto il 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 e delle fattorie didattiche in Toscana”);

Visto il decreto del Ministro delle Politiche agricole e forestali 13 febbraio 2013 (Determinazione dei criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche);

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 3 giugno 2014 (Modalità di applicazione del Marchio nazionale dell’agriturismo e istituzione del repertorio nazionale dell’agriturismo);

Visto il parere del Comitato tecnico di direzione espresso nella seduta del 22 dicembre 2016;

Visto il parere della competente struttura di cui all’articolo 17, comma 4, del Regolamento interno della Giunta regionale 19 luglio 2016, n. 5;

Considerato quanto segue:

1. per adeguare le norme in materia di classificazione delle aziende agricole che svolgono attività agrituristiche ai criteri omogenei approvati a livello nazionale è necessario introdurre un nuovo sistema di classificazione sul quale è stato acquisito il parere favorevole del Ministero delle politiche agricole e forestali come previsto dall’articolo 2, comma 2 del d.m. 13 febbraio 2013;

2. le disposizioni in materia di utilizzo di prodotti non aziendali hanno comportato in questi anni alcune difficoltà applicative che rendono necessario introdurre disposizioni più dettagliate in merito ai prodotti da utilizzare per il completamento dell’offerta gastronomica;

3. per contemperare le istanze di semplificazione degli operatori del settore agrituristico e l’esigenza di garantire la sicurezza alimentare vengono introdotte norme che consentono la macellazione in azienda di pollame e lagomorfi allevati in azienda nonché la lavorazione, il sezionamento e trasformazione delle carni in locali dell’azienda a condizioni che siano rispettate specifiche prescrizioni e limiti;

4. è introdotta la possibilità di ospitalità gratuita per camper presso le aziende agricole anche al fine di consentire agli imprenditori agricoli della Toscana di partecipare a circuiti nazionali e regionali già oggi presenti e finalizzati alla promozione dei propri prodotti aziendali, previa presentazione della segnalazione certificata inizio attività (SCIA);

5. attualmente le tabelle delle ore lavoro e dei valori della produzione lorda stabilite in relazione alle colture, agli allevamenti e alle attività agrituristiche sono approvate con regolamento regionale che tuttavia prevedeva la possibilità per le province di integrarle e modificarle per tener conto delle singole realtà territoriali. A seguito del riordino istituzionale, che ha ricondotto a livello regionale le competenze in agricoltura, si ritiene opportuno adottare tali tabelle con una delibera della Giunta regionale e attribuire al dirigente regionale competente il loro aggiornamento. Tale scelta appare coerente con il carattere prettamente tecnico delle tabelle;

6. è opportuno, inoltre, introdurre alcune modifiche in materia di presentazione della SCIA agrituristica per tener conto delle esigenze emerse durante l’esperienza maturata nell’applicazione e in conseguenza dello sviluppo dell’interoperabilità tra il sistema telematico di accettazione regionale (STAR) Regione e l’Agenzia regionale per le erogazioni in agricoltura (ARTEA);

## Approva il presente regolamento

### Art. 1

Presentazione della segnalazione certificata d'inizio attività agrituristica. Modifiche all'articolo 3 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. Il comma 1 dell'articolo 3 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

“1. La segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) è presentata al comune tramite lo sportello unico delle attività produttive (SUAP) dall'imprenditore agricolo proprietario dell'azienda o comunque titolare di altro diritto reale o personale di godimento su di essa.”.

### Art. 2

Classificazione delle strutture ricettive agrituristiche. Modifica della rubrica del capo II del d.p.g.r. 46/R/2004

1. La rubrica del capo II del regolamento emanato con 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 e delle fattorie didattiche in Toscana”) è sostituita dalla seguente:

#### “Capo II

Marchio nazionale e classificazione delle strutture ricettive agrituristiche”

### Art. 3

Marchio nazionale. Inserimento dell'articolo 6 bis nel d.p.g.r. 46/R/2004

1. Dopo l'articolo 6 del d.p.g.r. 46/R/2004 è inserito il seguente articolo:

#### “Art. 6 bis

Marchio nazionale

1. Per la concessione del marchio nazionale “Agriturismo Italia” di cui al decreto ministeriale 13 febbraio 2013 (Determinazione dei criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche) la Giunta regionale approva:

- a) le regole e le procedure per la concessione della licenza d'uso del marchio;
- b) le ipotesi e le modalità di applicazione della sospensione, decadenza e revoca della concessione del marchio, comprese le eventuali sanzioni;
- c) il sistema di controllo dell'uso del marchio.”.

### Art. 4

Classificazione. Sostituzione dell'articolo 7 del d.p.g. r. 46/R/2004

1. L'articolo 7 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

#### “Art. 7

Classificazione

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

2. Le caratteristiche grafiche del logo che rappresenta il girasole sono definite dal d.m. 13 febbraio 2013 e indicate nell'allegato B, parte I.

3. Il livello di classificazione minimo pari a un girasole è attribuito con il titolo abilitativo.
4. Le strutture agrituristiche che offrono il soggiorno con pernottamento sono classificate con un numero di girasoli, compreso fra uno e cinque, che indica il livello dell'offerta di ospitalità rurale.
5. Per le aziende di cui al comma 4 l'attribuzione del livello di classificazione superiore a uno è stabilita in relazione al possesso dei requisiti indicati nell'allegato B, parte II.
6. La stampa dei requisiti inerenti la classificazione dichiarati dall'imprenditore deve essere esposta al pubblico all'interno dell'azienda in luogo ben visibile.
7. Entro il 31 dicembre 2017 le aziende agricole che svolgono attività agrituristiche alla data di entrata in vigore del regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale n.... del... (INSERIRE I RIFERIMENTI DEL PRESENTE REGOLAMENTO), adeguano la classificazione utilizzando il logo con un girasole. Entro la stessa data le aziende agricole che offrono il soggiorno con pernottamento possono presentare allo SUAP una dichiarazione di nuova classificazione nel caso in cui il livello di classificazione, individuato sulla base dei requisiti di cui all'allegato B parte II, risulti superiore a uno.

#### Art. 5

Ulteriori indicazioni in materia di classificazione. Abrogazione dell'articolo 8 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 8 del d.p.g.r. 46/R/2004 è abrogato.

#### Art. 6

Targa identificativa. Sostituzione dell'articolo 9 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 9 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

#### "Art. 9

##### Targa identificativa

1. Le aziende agricole che svolgono attività agrituristiche devono apporre all'ingresso per gli ospiti dell'azienda la targa identificativa disciplinata nel manuale d'uso grafico del marchio previsto dal d.m. 3 giugno 2014 (Modalità di applicazione del marchio nazionale dell'agriturismo e istituzione del repertorio nazionale dell'agriturismo) e riportata nell'allegato B, parte III.
2. Entro il 31 dicembre 2017 le aziende agricole che svolgono attività agrituristiche in esercizio alla data di entrata in vigore del regolamento emanato con d.p.g.r. n.... del... (INSERIRE I RIFERIMENTI DEL PRESENTE REGOLAMENTO), adeguano la targa identificativa alle disposizioni di cui all'allegato B, parte III.”.

#### Art. 7

Prodotti utilizzabili nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande. Modifiche all'articolo 13 del d.p.g.r.46/R/2004

1. Il comma 3 dell'articolo 13 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

"3. I prodotti certificati toscani utilizzabili sono:

- a) i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) della Toscana;
- b) i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP) della Toscana;
- c) i prodotti a marchio Agriqualità della Toscana;
- d) i prodotti biologici di aziende della Toscana;
- e) i prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana;
- f) i vini a denominazione d'origine (DO) della Toscana.”.

2. Nel comma 5 dell'articolo 13 del d.p.g.r. 46/R/2004 le parole “insieme al prezzo” sono soppresse.

3. Il comma 6 dell'articolo 13 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

“6. Per il completamento delle pietanze possono essere utilizzati:

- a) gli ingredienti complementari essenziali, quali spezie, coloniali e altri non ottenibili in Toscana;
- b) i prodotti necessari per le pietanze di uso comune dell'ospitalità e della cucina tradizionale toscana, individuati con atto della competente struttura della Giunta regionale, sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore agricolo;
- c) i prodotti e gli ingredienti di difficile reperimento in ambito regionale, anche per particolari condizioni meteo-climatiche, individuati con atto della competente struttura della Giunta regionale, sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore agricolo.”.

#### Art. 8

Requisiti igienico-sanitari per lo svolgimento dell'attività di macellazione di animali allevati in azienda e per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni. Modifica della rubrica della sezione II del d.p.g.r. 46/R/2004

1. La rubrica della sezione II del d.p.g.r. 46/R/2004 è modificata dalla seguente:

“Sezione II - Requisiti igienico-sanitari per lo svolgimento dell'attività di macellazione di animali allevati in azienda e per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni. ”.

#### Art. 9

Macellazione di animali allevati in azienda ai fini della somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, di degustazioni e di assaggio e di organizzazione di eventi promozionali nel rispetto del sistema della filiera corta. Sostituzione dell'articolo 23 del d.p.g.r.46/R/2004

1. L'articolo 23 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

#### “Art. 23

Macellazione di animali allevati in azienda ai fini della somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, di degustazioni e di assaggio e di organizzazione di eventi promozionali nel rispetto del sistema della filiera corta

1. Fatto salvo il caso in cui l'azienda sia dotata di strutture di macellazione a norma del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, le specie e le quantità di animali allevati in azienda la cui macellazione è consentita ai fini della fornitura diretta al consumatore finale e allo svolgimento delle attività di cui all'articolo 15 della legge, nonché le modalità da attuare per la macellazione, sono indicate nella deliberazione della Giunta regionale 31 agosto 2009, n. 746 (Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagoforni macellati nell'azienda agricola ai sensi dell'articolo 10, punto punto 2, lettera A) del d.p.g.r. 1 agosto 2006, n. 40/R ).

2. E' consentita la macellazione in azienda di animali di specie suina e ovicaprina con il limite massimo di tre unità di grosso bestiame (UGB) l'anno, secondo le modalità per la visita sanitaria stabilite dalle apposite linee guida regionali per la macellazione per il consumo privato delle carni da definire in conformità agli indirizzi ministeriali in materia di attuazione della normativa europea e con l'applicazione dei relativi diritti sanitari di cui al tariffario regionale.

3. E' consentita nel rispetto di quanto previsto al comma 4 la macellazione nella cucina dell'azienda o in altro locale o spazio a disposizione dell'azienda, di un numero di capi di pollame e lagomorfi allevati in azienda non superiore a cinquecento capi/anno per tipologia.

4. Per la macellazione di cui al comma 3 devono essere adottate tutte le misure di corretta prassi igienica atte a prevenire eventuali contaminazioni e devono essere adottate le procedure di autocontrollo per garantire che la macellazione sia effettuata in tempi diversi rispetto alle altre attività svolte nello stesso locale o spazio e che il locale o lo spazio e le attrezzature utilizzate siano lavate e disinfettate al termine delle operazioni di macellazione e prima del loro riutilizzo.

5. Nel caso in cui il locale per la macellazione sia all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione o di altro locale a disposizione dell'azienda, è consentito utilizzare i locali dell'abitazione o di altri locali a disposizione quali spogliatoi e servizi igienici, a condizione che tale utilizzo avvenga in momenti diversi da quelli a disposizione degli ospiti, seguendo un'apposita procedura di autocontrollo.”.

#### Art. 10

Requisiti dei locali per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni. Sostituzione dell'articolo 25 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 25 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

#### “Art. 25

Requisiti dei locali per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni.

1. La lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale o extra aziendale è consentita utilizzando il locale per la preparazione di pasti, di alimenti e di bevande o altro locale abilitato ai sensi del regolamento approvato con decreto del Presidente della Giunta regionale 1 agosto 2006, n. 40/R (Regolamento di attuazione del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale).

2. Nel locale di cui al comma 1 per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni occorre alternare i giorni delle lavorazioni con riferimento alle carni di:

a) ungulati domestici quali bovini, suini, ovini, caprini e solipedi, o selvatici allevati, provenienti da stabilimenti di macellazione riconosciuti CE per ungulati;

b) ungulati selvatici cacciati e selvaggina cacciata provenienti da stabilimenti riconosciuti CE o da locali di lavorazione selvaggina registrati ai sensi della delibera della Giunta regionale n. 17 del 11 gennaio 2010 (Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica direttamente dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore);

c) pollame e lagomorfi macellati nel rispetto di quanto previsto all'articolo 23, commi 3 e 4 o provenienti da strutture esterne registrate o riconosciute.

3. Nel caso in cui per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni sia utilizzata la cucina, tali attività devono essere svolte in tempi diversi dalla preparazione di pasti, di alimenti e di bevande. La cella frigo per la frollatura della carne, per la conservazione e la stagionatura dei prodotti può essere collocata all'interno del locale.

4. Nel caso in cui il locale per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni sia all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione o di altro locale a disposizione dell'azienda, è consentito utilizzare i locali dell'abitazione o di altri locali a disposizione quali spogliatoi e servizi igienici, a

condizione che tale utilizzo avvenga in momenti diversi da quelli a disposizione degli ospiti, seguendo un'apposita procedura di autocontrollo.”.

#### Art. 11

Requisiti per l'ospitalità di camper in spazi aperti. Inserimento del comma 2 bis nell'articolo 27 bis del d.p.g.r. 46/R/2004

1. Dopo il comma 2 dell'articolo 27 bis del d.p.g.r. 46/R/2004 è inserito il seguente:

“2 bis. Salvo il rispetto di quanto previsto al comma 01 dell'articolo 27, la sosta camper a titolo gratuito presso un'azienda agricola per un massimo di ventiquattro ore non è soggetta ai requisiti previsti dai comma 1 e 2 e non rientra nel campo di applicazione degli articoli 6 bis, 7 e 9.”.

#### Art. 12

Logo identificativo delle fattorie didattiche. Modifiche all'articolo 30 quater del d.p.g.r. 46/R/2004

1. Dopo il comma 1 dell'articolo 30 quater del d.p.g.r. 46/R/2004 è aggiunto il seguente:

“1 bis. Le procedure per l'uso del logo regionale identificativo delle fattorie didattiche sono definite con atto della competente struttura della Giunta regionale.”.

#### Art. 13

Segnalazione certificata di inizio attività ed elenco regionale delle fattorie didattiche. Sostituzione dell'articolo 30 quinquies del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 30 quinquies del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

“Art. 30 quinquies

Segnalazione certificata di inizio attività ed elenco regionale delle fattorie didattiche

1. La modulistica per la presentazione della SCIA di cui all'articolo 22 bis della legge contiene quanto indicato nell'allegato C al presente regolamento.

2. Dopo la presentazione della SCIA l'azienda presenta domanda di inserimento nell'elenco regionale delle fattorie didattiche mediante il sistema informativo di ARTEA.

3. Con atto della competente struttura della Giunta regionale sono definite le modalità di presentazione della domanda di iscrizione, nonché i criteri per la tenuta e l'aggiornamento dell'elenco. L'elenco è tenuto da ARTEA.”.

#### Art. 14

Vigilanza e controllo. Modifiche all'articolo 30 sexies del d.p.g.r. 46/R/2004

1. Nel comma 1 dell'articolo 30 sexies del d.p.g.r. 46/R/2004 le parole: “le province” sono sostituite dalle seguenti: “le competenti strutture della Giunta regionale”.

#### Art. 15

Principalità dell'attività agricola. Sostituzione dell'allegato A al d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'allegato A al d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dall'allegato A al presente regolamento.

Art. 16

Classificazione delle strutture ricettive agrituristiche. Sostituzione dell'allegato B al d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'allegato B al d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dall'allegato B al presente regolamento.

Art. 17

Relazione agrituristica e SCIA. Sostituzione dell'allegato C al d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'allegato C al d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dall'allegato C al presente regolamento.

## PRINCIPALITÀ DELL'ATTIVITÀ AGRICOLA

PARTE I - Determinazione delle ore lavoro per realizzare la condizione di principalit  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 attivit  agrituristiche e delle fattorie didattiche in Toscana) per realizzare la principalit  pu  determinare le ore lavoro occorrenti per l'attivit  agricola e per le attivit  agrituristiche con il metodo standard di seguito illustrato o attraverso una documentata dimostrazione.

L'imprenditore agricolo che determina le ore lavoro con una documentata dimostrazione deve quantificare le ore effettive che prevede di impiegare nell'attivit  agricole e nell'attivit  agrituristica, assicurandosi che ogni anno sussista la principalit  dell'attivit  agricola.

### 2. METODO STANDARD PER LA DETERMINAZIONE DELLE ORE LAVORO NECESSARIE ALL'ATTIVIT  AGRICOLA

L'imprenditore agricolo che sceglie di determinare le ore lavoro necessarie per l'attivit  agricola con il metodo standard applica le tabelle approvate con deliberazione della Giunta regionale e aggiornate con atto della competente struttura della Giunta regionale dove sono indicate le ore lavoro massime determinate per le principali colture ed allevamenti.

L'imprenditore dichiara nella relazione di cui all'articolo 7 della legge:

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

Per l'applicazione delle tabelle delle ore lavoro l'imprenditore deve tener conto di quanto segue:

- Occorre presentare/aggiornare, prima della relazione agrituristica, il piano colturale grafico sul sistema ARTEA.
  - Se un ettaro   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 la silvicoltura si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio.
  - 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.
  - 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 quantit  prodotta, della legna tagliata oppure del frutto di castagno raccolto.
  - I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantit  prodotta, della legna tagliata oppure del frutto di castagno raccolto.
  - 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.
  - I valori attribuiti agli allevamenti di bassa corte si applicano solo ad allevamenti con un numero di capi superiore a 50 unit .
  - I valori del tempo lavoro relativi a seminativi, oliveti e vigneti sono ridotti del 25 per cento nel caso di terreni condotti solamente nel rispetto delle regole di condizionalit  dell'attivit  minima di cui regolamento (UE) n. 1307/2013.
  - Per colture e allevamenti condotti secondo il metodo biologico o con tecniche di produzione integrata (Agriqualit ) i valori indicati nelle tabelle sono incrementati rispettivamente del 20 per cento e del 10 per cento.
  - Per le aziende agricole il cui tempo lavoro per l'attivit  agricola risulti inferiore o uguale a 2.080 ore, i valori indicati nelle tabelle sono incrementate del 10 per cento al fine di considerare l'attivit  gestionale complessiva dell'azienda. Per le aziende agricole il cui tempo lavoro per l'attivit  agricola risulti superiore a 2.080 ore e inferiore o uguale a 4.160 ore, l'incremento   del 5 per cento.
  - Nel caso in cui, ad un eventuale controllo, l'attivit  agricola dell'azienda risulti dopo la presentazione della SCIA per attivit  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 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 pu  chiedere alla competente struttura della Giunta regionale la verifica sul permanere dei requisiti in base ai quali   stata avviata l'attivit  agrituristica, con riferimento a quanto previsto articolo 25, comma 3 della legge.

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

L'imprenditore agricolo che sceglie di determinare le ore lavoro necessarie alle attività agrituristiche con il metodo standard applica le tabelle approvate con deliberazione della Giunta regionale e aggiornate con atto della competente struttura della Giunta regionale, dove sono indicate le ore lavoro forfettarie per le attività agrituristiche. Per l'applicazione dei dati di cui alle tabelle si considerano i posti e il periodo di apertura, a prescindere da quanto effettivamente svolto.

PARTE II - Determinazione della produzione standard 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

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 standard agricola annua con il metodo standard o attraverso una documentata dimostrazione.

Le tabelle per la produzione standard sono approvate con deliberazione della Giunta regionale e aggiornate con atto della competente struttura della Giunta regionale.

L'imprenditore agricolo che sceglie di determinare la produzione con una documentata dimostrazione deve quantificare la produzione agricola che prevede, compresi gli aiuti di mercato e di integrazione al reddito, e le entrate dell'attività agriturbistica, 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 agriturbistica.

### 2. METODO STANDARD PER LA DETERMINAZIONE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA E AGRITURISTICA

L'imprenditore agricolo che sceglie di determinare la produzione agricola con il metodo standard applica le tabelle approvate con deliberazione della Giunta regionale e aggiornate con atto della competente struttura della Giunta regionale, dove è indicata la produzione standard per le principali colture e allevamenti. L'imprenditore 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.

I valori della produzione agricola calcolati con il metodo standard devono essere confrontati con il reddito standard o entrate presunte derivanti dall'attività agriturbistica.

Le entrate presunte per le camere, unità abitative, ristorazione e agricompeggio si ottengono moltiplicando il prezzo massimo dichiarato dall'imprenditore agriturbistico abbattuto del 20 per cento moltiplicato per il numero di posti letto/tavola/piazzole, moltiplicato per i giorni di apertura e abbattuto del 50 per cento. Per le altre tipologie di attività agriturbistica le entrate presunte standard sono calcolate secondo i valori indicati nelle tabelle, moltiplicato per il numero di posti o numero giornate lavoro, moltiplicato per i giorni di apertura e abbattuto del 50 per cento.

Nell'applicazione delle tabelle produzione standard l'imprenditore deve tener conto di quanto segue:

- Occorre presentare/aggiornare, prima della relazione agriturbistica, il piano colturale grafico sul sistema ARTEA.
- Se un ettaro è a coltura promiscua si considera la produzione standard relativa alla coltura prevalente. Nel caso in cui sono praticate coltivazioni ripetute, si deve considerare il valore derivante dalla somma delle coltivazioni praticate.
- Per la silvicoltura si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio e manutenzione.
- 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, della legna tagliata ovvero del frutto di castagno raccolto.
- I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta, della legna tagliata oppure del frutto di castagno raccolto.
- I valori attribuiti agli allevamenti di bassa corte si applicano solo ad allevamenti con un numero di capi superiore a 50 unità.
- Per colture e allevamenti condotti secondo il metodo biologico o con tecniche di produzione integrata i valori indicati nelle tabelle sono incrementati rispettivamente del 20 per cento e del 10 per cento.
- Nel caso in cui, ad un eventuale controllo, l'attività agricola dell'azienda risulti dopo la presentazione della SCIA per attività agriturbistica, 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 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 può chiedere alla competente struttura della Giunta regionale la verifica sul permanere dei requisiti in base ai quali è stata avviata l'attività agriturbistica, con riferimento a quanto previsto articolo 25, comma 3 della legge.

## CLASSIFICAZIONE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

<b>PARTE I</b> <b>CARATTERISTICHE GRAFICHE DEL LOGO PER LA CLASSIFICAZIONE</b>
---



Il logo per indicare i vari livelli di classificazione delle aziende agrituristiche rappresenta la stilizzazione di un girasole giallo.

Esempio rappresentazione per il livello 5:



Indicazioni per la riproduzione del logo

Le indicazioni per la riproduzione del logo per la classificazione sono indicate nel manuale d'uso grafico pubblicato dal MIPAAF ai sensi dell'articolo 2, comma 4 del D.M. 3 giugno 2014 (Modalità di applicazione del marchio dell'agriturismo e istituzione del repertorio nazionale dell'agriturismo) disponibile sul sito: <http://www.agriturismoitalia.gov.it>

<b>PARTE II</b> <b>REQUISITI PER L'ATTRIBUZIONE DEL LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE</b> <b>AGRITURISTICHE IN TOSCANA</b>
---

### CLASSIFICAZIONE

La classificazione è articolata in cinque livelli. Il livello di classificazione minimo pari a un girasole è attribuito con il titolo abilitativo.

Per le strutture agrituristiche che offrono il soggiorno con pernottamento il livello di classificazione da due a cinque è stabilito sulla base della conformità delle aziende agrituristiche ai diversi requisiti, a ciascuno dei quali è attribuito un punteggio.

L'azienda definisce il livello di classificazione con riferimento ai requisiti sotto riportati e ordinati in 7 sezioni tematiche:

1. Contesto aziendale e paesaggistico
2. Requisiti generali e di gestione
3. Servizi e dotazioni degli alloggi
4. Servizi e dotazioni dell'agricampeggio
5. Servizi di ristorazione e somministrazione
6. Servizi ed attività ricreative
7. Attività agricole e di produzione tipica

Per ciascuna sezione tematica sono stabiliti i punteggi minimi (somma dei punteggi dei requisiti soddisfatti dall'azienda) che consentono l'accesso ai livelli di classificazione da "due" a "cinque".

Alcuni requisiti, indicati come "speciali" (complessivamente 39), sono considerati particolarmente significativi ai fini della attribuzione del livello di classificazione. Pertanto per l'idoneità all'accesso ai livelli "quattro" e "cinque", occorre necessariamente soddisfarne un determinato numero in funzione dei servizi prestati.

Un solo requisito speciale (dotazione di servizi igienici negli alloggi) deve essere comunque soddisfatto per l'accesso ai tre livelli superiori (tre, quattro, cinque). Nel caso che l'azienda offra servizio di pernottamento solamente in spazi aperti tale obbligo non sussiste in quanto la sezione 3 " Servizi e dotazioni degli alloggi" non deve essere compilata.

## REQUISITI E PUNTEGGI

Ad alcune condizioni fanno riferimento due o più requisiti con dimensione quantitativa crescente. Tali requisiti non sono alternativi, ma si sommano (Esempio: sez. 3. servizi e dotazioni degli alloggi, nel caso dei requisiti 3.1 e 3.2, se la superficie di tutte le camere da letto è superiore del 25 per cento ai limiti minimi di legge, si sommerà il punteggio del requisito 3.1 con il punteggio del requisito 3.2).

1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO		Punteggio	Requisiti speciali
1.1	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti sono collocati in un fondo di almeno 2 ha. o in borghi rurali di pregio	3	
1.2	Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc)	3	●
1.3	I principali edifici aziendali sono prevalentemente-tradizionali del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	2	
1.4	Insedimenti industriali e residenziali (esclusi paesi storici di pregio) con rilevante impatto paesaggistico sono ad almeno 2 km (in linea d'aria) dall'azienda	2,5	●
1.5	Almeno un edificio aziendale è sottoposto a vincolo storico-culturale	0,5	
1.6	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti si trovano in zona sottoposta a vincolo naturalistico o paesaggistico	2	
1.7	In azienda è presente un bosco/giardino/parco accessibile agli ospiti, di almeno 0,5 ettari	0,5	
1.8	In azienda è presente un Impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare/biogas). Sono esclusi gli impianti eolici e solari che occupano una superficie di oltre 2000 mq.	1	
1.9	L'azienda effettua la raccolta differenziata dei rifiuti e/o dispone di un impianto di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti	0,5	
TOTALE SEZIONE		<b>15</b>	2

2. ACCOGLIENZA E GESTIONE		Punteggio	Requisiti speciali
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente in azienda nei periodi dell'anno in cui si svolge l'attività agrituristica	2	
2.2	Per almeno 12 ore al giorno è presente in azienda, o comunque facilmente reperibile, chi possa curare il ricevimento e l'assistenza degli ospiti	2	●
2.3	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese	2	●
2.4	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra lingua straniera	1	
2.5	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di competenza attinente la degustazione di prodotti (assaggiatore, sommelier, degustatore diplomato, ecc.), la raccolta di funghi, frutti ed erbe selvatici, la conoscenza degli alimenti. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (degustazioni, corsi, conferenze, ecc.) connesse a tale competenza	1,5	
2.6	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di guida turistica, cicloturistica/escursionistica e simili. l'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (visite culturali, escursioni, ecc.) connesse a tale competenza.	1,5	
2.6 bis	Almeno un operatore dell'azienda possiede il titolo di Operatore agrituristico o di Operatore fattoria didattica	3	
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura)	0,5	
2.8	Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio, disponibile carta dei servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni	1	

	sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze		●
2.9	Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio (almeno 15 pubblicazioni)	2	●
2.10	E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata	1	●
2.11	L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sui seguenti argomenti: - presentazione generale dell'azienda, - attività agricola ed eventuali prodotti in vendita, - attrattive del territorio circostante, - servizi alloggiativi e/o campeggio, - ristorazione - attività ricreative, didattiche e culturali, - listino prezzi, - carta dei servizi (regole dell'accoglienza) - percorso per raggiungere l'azienda. A ciascun argomento è dedicata almeno una pagina e, in ciascuna delle pagine descrittive, è pubblicata almeno una fotografia. I servizi di accoglienza sono indicati in quanto effettivamente prestati	2	●
2.13	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	0,5	●
2.15	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo oppure da ente pubblico o equivalente	1	●
2.15b	L'azienda svolge attività di agricoltura sociale	2	
	<b>TOTALE SEZIONE</b>	<b>23</b>	<b>8</b>

<b>3. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI</b>		<b>Punteggio</b>	<b>Requisiti speciali</b>
3.1	Almeno metà degli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale)	1	
3.2	Tutti gli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale)	1	
3.3	E' disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto degli alloggi	2	●
3.4	Tutte le camere sono dotate di servizi igienici privati completi; tutti gli appartamenti dotati di almeno un servizio igienico completo ogni due camere da letto	5	● (*)
3.5	Almeno metà dei bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati)	1	●
3.6	Tutti i bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati)	1	
3.7	Nei bagni è disponibile per gli ospiti un set di detergenti per la persona	1	●
3.8	Almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante)	1	
3.9	Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante)	1	
3.10	L'ingresso degli edifici destinati all'alloggio e gli spazi esterni contigui a disposizione degli alloggi, sono illuminati per la fruizione notturna	2	●
3.11	L'azienda prepara e serve la prima colazione	3	●
3.12	L'azienda dispone di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico accessibile ai disabili	3	●

	TOTALE SEZIONE	<b>22</b>	7
--	----------------	-----------	---

\* requisito speciale 3.4 (dotazione di servizi igienici negli alloggi) obbligatorio per il livello "tre", "quattro" e "cinque".

4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO / AGRISOSTA CAMPER		Punteggio	Requisiti speciali
4.1	Le piazzole sono tutte prevalentemente ombreggiate	4	●
4.2	Le piazzole sono tutte con ombreggiatura naturale.	3	●
4.3	La superficie di tutte le piazzole è superiore agli 60 mq	3	●
4.4	Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso o autobloccanti	1	
4.5	Almeno metà delle piazzole è dotata di barbecue	1	
4.6	Almeno metà delle piazzole è dotata di tavolo e panche	1	
4.7	Nei servizi igienici è disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici	2	●
4.8	Nei servizi igienici è disponibile almeno un wc ogni 6 ospiti	2	●
4.9	Nei servizi igienici è disponibile almeno una doccia chiusa 12 ospiti	1	●
4.10	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavabo per igiene personale dotato di presa di elettricità, ogni 12 ospiti	1	
4.11	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 12 ospiti	1	
4.12	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 12 ospiti	1	
4.13	Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole.	1	
4.14	L'agricampeggio/area sosta camper è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato	2	●
TOTALE SEZIONE		<b>24</b>	7

5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE		Punteggio	Requisiti speciali
5.1	Ogni sala di ristorazione ospita non più di 60 persone	1	●
5.2	Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale	2	●
5.3	Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari)	2	
5.4	L'azienda somministra prevalentemente vini di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1	
5.5	L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1	
5.6	L'azienda somministra prevalentemente ortaggi e legumi di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1	
5.7	L'azienda somministra prevalentemente carni e/o pesce di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1	
5.8	L'azienda somministra prevalentemente salumi di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1	
5.9	L'azienda somministra prevalentemente formaggi di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1	
5.10	L'azienda somministra prevalentemente frutta, succhi di frutta, miele e dolci	1	

	di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura		
5.11	L'azienda utilizza e/o somministra abitualmente almeno tre prodotti riconosciuti DOP, IGP, DOC, IGT toscani e classificati tradizionali toscani, evidenziando tale caratteristica nel menu	2	●
5.12	L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione	2,5	●
5.13	L'azienda prepara menu per celiaci	2	●
5.14	L'azienda prepara menu per vegetariani	1	
5.15	L'azienda prepara menu interamente biologici	2	
5.16	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri	2	
5.17	La sala ristorante e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili	2	●
5.18	L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 10 nell'anno)	2,5	
	<b>TOTALE SEZIONE</b>	<b>28</b>	<b>6</b>

<b>6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE</b>		<b>Punteggio</b>	<b>Requisito speciale</b>
6.1	A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	2	●
6.2	E' disponibile un'area relax all'aperto, attrezzata con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni, prato-solarium (almeno 10 mq per ospite o 200 mq complessivi).	1,5	
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.7 (almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, ecc.).	1	
6.4	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	●
6.5	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	
6.6	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto).	2	
6.7	Sono disponibili attrezzature per il gioco dei bambini (almeno 3 fra scivolo, giostrina, bilancia, ecc.) o una piscina per bambini (anche fuori terra, minimo 15 mq).	1	●
6.8	E' disponibile una piscina per adulti (vasca interrata, di almeno 2,5 mq per posto letto, con superficie minima di 25 mq ).	2	●
6.9	L'azienda è qualificata agriturismo-venatoria o faunistico-venatoria.	1	
6.10	L'azienda organizza servizi per il benessere della persona (centro-benessere, beauty farm, ecc.) basati sull'impiego di prodotti naturali propri o locali.	0,5	
6.11	Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	1,5	
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito elenco regionale	1,5	
6.13	E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).	1,5	
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	0,5	
6.15	L'azienda ha stabilito convenzioni con operatori del territorio per la fruizione di servizi di accoglienza non disponibili al proprio interno (convenzioni documentate per almeno tre servizi; esempio: ristoranti, visite culturali guidate, escursioni a piedi, a cavallo, in bicicletta, centri sportivi, osservazioni naturalistiche ecc.).	2	●
	<b>TOTALE SEZIONE</b>	<b>22</b>	<b>5</b>

7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA		Punteggio	Requisiti speciali
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche oppure è in possesso del titolo di Operatore agrituristico	1	●
7.2	L'azienda è certificata biologica.	2	●
7.3	In azienda è presente un vigneto (almeno 0,5 ettari).	1	
7.4	In azienda è presente un oliveto (almeno 0,5 ettari).	1	
7.5	In azienda è presente un frutteto (almeno 0,5 ettari).	1	
7.6	In azienda è presente un orto (almeno 500 mq).	1	
7.7	In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino.	2	
7.8	In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.	2	
7.9	In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi.	2	
7.10	In azienda è presente un allevamento dimostrativo di animali (almeno un capo tra bovini, equini, ovini, caprini, suini) e/o almeno 10 capi di animali da cortile (polli, conigli, oche, ecc.).	1	
7.11	In azienda è presente un significativo allevamento di animali (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di animali da cortile).	2	
7.12	L'azienda alleva api e produce miele.	1	
7.13	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della biodiversità agraria.	2	
7.14	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie)	1	●
7.15	L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria	2	
7.16	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti propri trasformati: (almeno un genere fra vino, aceto, grappa, olio, formaggi, salumi, miele e altri prodotti dell'apicoltura, conserve di ortaggi, conserve di frutta, conserve di carne/pesce).	3	
7.17	E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1	●
7.18	L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale".	1	●
<b>TOTALE SEZIONE</b>		<b>27</b>	<b>5</b>

L'attribuzione all'azienda agrituristica di un determinato livello di classificazione è stabilito come segue:

- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per il livello, sommando i punteggi delle sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7 (requisiti generali);
- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per il livello, relativamente alle sezioni tematiche che riguardano i servizi effettivamente prestati fra quelli delle sezioni 3 (alloggio), 4 (agricampeggio/agrisosta camper) e 5 (ristorazione);
- per i livelli "tre", "quattro" e "cinque" soddisfazione del requisito 3.4 (dotazione di servizi igienici negli alloggi) nel caso di ospitalità in alloggio;
- per il livello "quattro" e "cinque" soddisfazione del numero minimo di requisiti speciali stabilito relativamente ai requisiti generali e alle sezioni corrispondenti ai servizi effettivamente effettuati.

#### Livello 2 simboli : punteggi minimi

Sezioni tematiche	Punteggi minimi
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	12
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	4
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	4
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	6

#### Livello 3 simboli : punteggi minimi

Sezioni tematiche	Punteggi minimi
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	24
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	8
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	8

Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	12
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4 *	

#### Livello 4 simboli : punteggi minimi

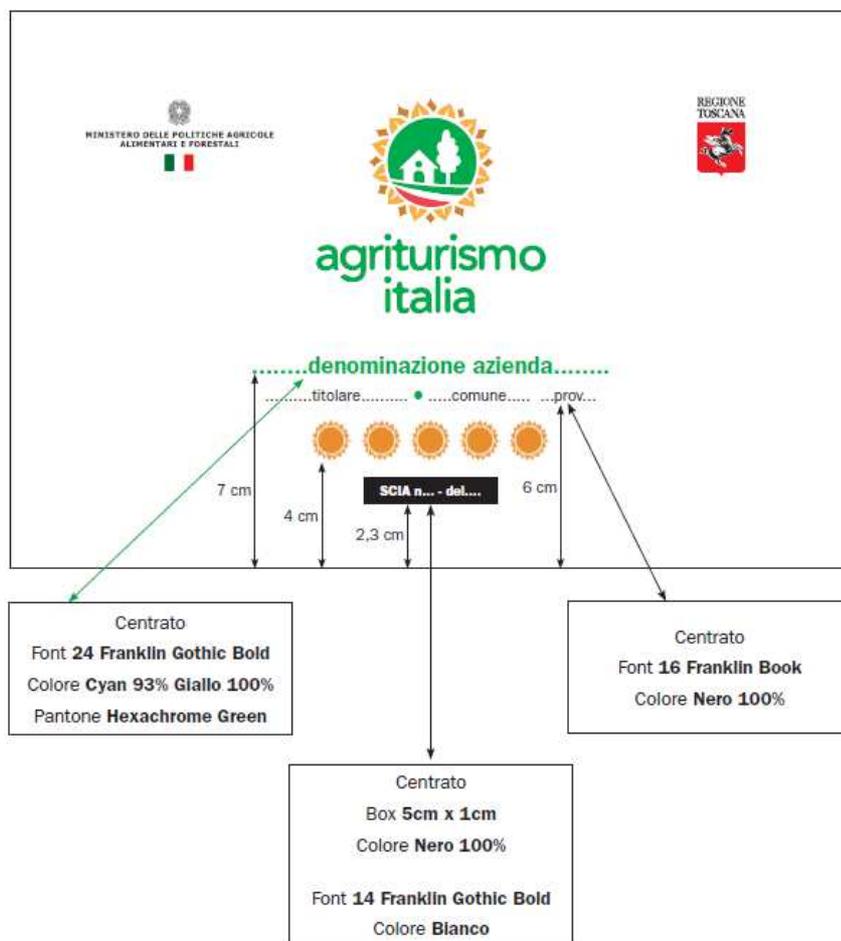
Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Nr. minimo requisiti speciali
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	35	8
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	12	3
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	12	3
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	16	3
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4 *		

#### Livello 5 simboli : punteggi minimi

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Nr. minimo requisiti speciali
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	50	10
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	15	4
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	15	4
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	20	4
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4 *		

\* Nel caso che l'azienda offra servizio di pernottamento solamente in spazi aperti tale obbligo non sussiste.

### PARTE III TARGA IDENTIFICATIVA



#### Indicazioni per la realizzazione della targa

Le indicazioni per la realizzazione della targa sono indicate nel manuale d'uso grafico pubblicato dal MIPAAF ai sensi dell'articolo 2, comma 4 del D.M. 3 giugno 2014 (Modalità di applicazione del marchio dell'agriturismo e istituzione del repertorio nazionale dell'agriturismo) e disponibili sul sito: <http://www.agriturismoitalia.gov.it>

## RELAZIONE AGRITURISTICA E SCIA

Il presente allegato ha lo scopo di indicare quali sono le modalità e i dati richiesti all'imprenditore agricolo che presenta la segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) e non costituisce modulistica da utilizzare per la presentazione della SCIA stessa.

La relazione agrituristica è compilata dall'imprenditore tramite il Sistema informativo di ARTEA nell'ambito della Domanda Unica Aziendale (DUA) prima della presentazione della SCIA allo sportello unico per le attività produttive (SUAP) di riferimento. Nel caso in cui lo SUAP abbia attivo il Sistema Telematico di Accettazione Regionale (STAR) di Rete Regionale dei SUAP, l'imprenditore utilizza la SCIA Agrituristica disponibile su tale piattaforma, che risulterà precompilata dai dati recuperati dalla DUA.

Tramite l'interoperabilità tra la piattaforma STAR e ARTEA è resa disponibile una modalità di scambio dati che elenca le SCIA di tipo agrituristico ricevute da STAR, specificando per ognuna: l'identificativo dell'atto, la data di trasmissione e la tipologia di intervento in oggetto (avvio, variazione, cessazione).

Per le attività di fattoria didattica svolte al di fuori dell'ambito agrituristico il SUAP di riferimento per la SCIA è quello del comune dove si esercita l'attività stessa (art. 22 bis della l.r. 30/2003).

### Avvertenze:

- Nel caso in cui l'imprenditore debba effettuare interventi edilizi su immobili e impianti, i relativi procedimenti devono essere conclusi prima della presentazione della SCIA per l'attività agrituristica.
- I dati nella DUA sulla consistenza aziendale e sul piano colturale sono recuperati in automatico dal sistema ARTEA.
- Gli accordi di cui all'articolo 4 del regolamento (accordi scritti tra imprenditori agricoli per lo svolgimento in comune delle attività agrituristiche) non sono inseriti nella DUA né comunicati al comune, ma conservati in azienda dall'imprenditore agrituristico.

### Contenuti della relazione per attività agrituristiche (DUA) (Art. 7 l.r. 30/2003)

Il modello della relazione per attività agrituristica comprende:

- a) il riquadro per la dichiarazione dei dati anagrafici, dei recapiti e dei dati relativi all'azienda e all'impresa, ripresi dal fascicolo aziendale;
- b) le finalità della DUA (inizio attività o modifica attività);
- c) il riquadro relativo all'insegna;
- d) il riquadro relativo alla tipologia:
  - 1) ospitalità in camere
  - 2) ospitalità in appartamento
  - 3) agricampeggio (art. 13 l.r. 30/2003; art. 27 d.p.g.r. 46/R/2004)
  - 4) agri-sosta camper/sosta breve gratuita (SBG) (art. 13 l.r. 30/2003; art. 27 bis d.p.g.r. 46/R/2004)
  - 5) attività didattiche, divulgative, culturali, tradizionali, turismo religioso culturale, ricreative, sportive, escursionistiche, ippoturismo (art. 14 l.r. 30/2003)
  - 6) fattoria didattica
  - 7) attività sociali e di servizio per le comunità rurali locali (art. 14 l.r. 30/2003; art. 10 bis d.p.g.r. 46/R/2004)
  - 8) filiera corta a tavola: somministrazione di pasti, alimenti, bevande (art. 15 l.r. 30/2003)
  - 9) degustazioni ed assaggi (art. 15 l.r. 30/2003)
  - 10) eventi promozionali per prodotti aziendali tradizionali e di qualità (art. 16 l.r. 30/2003)
- e) il riquadro relativo al criterio scelto per la dimostrazione della principalità dell'attività agricola rispetto all'attività agrituristica (metodo standard o a specifica dimostrazione);
- f) il riquadro relativo al trattamento dei dati personali.

### Contenuto SCIA per attività agrituristiche (Art. 8 l.r. 30/2003)

Il modello della SCIA comprende:

- a) il riquadro per la dichiarazione dei dati anagrafici, dei recapiti e dei dati riferiti ai fabbricati e agli impianti, ripresi dal fascicolo aziendale;

- b) il riquadro relativo alla tipologia di attività agrituristiche compresa l'attività di fattoria didattica svolta in ambito agrituristico;
- c) il riquadro per la dichiarazione dei requisiti di onorabilità e di professionalità;
- d) il riquadro relativo alla classificazione dell'attività agrituristica;
- e) il riquadro relativo alla data di inizio dell'attività;
- f) il riquadro relativo al periodo di apertura;
- g) il riquadro relativo al trattamento dei dati personali;
- h) il riquadro relativo alla eventuale documentazione da allegare.

Contenuto SCIA per fattorie didattiche non in ambito agrituristico (Art. 8 l.r. 30/2003)
--

Il modello della SCIA comprende:

- a) il riquadro per la dichiarazione dei dati anagrafici, dei recapiti e dei dati riferiti ai fabbricati e agli impianti, ripresi dal fascicolo aziendale;
- b) il riquadro relativo all'attività di fattoria didattica svolta fuori dall'ambito agrituristico;
- c) il riquadro per la dichiarazione dei requisiti di onorabilità e di professionalità;
- d) il riquadro relativo alla data di inizio dell'attività;
- e) il riquadro relativo al periodo di apertura;
- f) il riquadro relativo al trattamento dei dati personali;
- g) il riquadro relativo alla eventuale documentazione da allegare.