

REGIONE
TOSCANA



Repubblica Italiana

BOLLETTINO UFFICIALE della Regione Toscana

Parte Prima n. 61

mercoledì, 17 dicembre 2014

Firenze

Bollettino Ufficiale: piazza dell'Unità Italiana, 1 - 50123 Firenze - Fax: 055 - 4384620

E-mail: redazione@regione.toscana.it

Il Bollettino Ufficiale della Regione Toscana è pubblicato esclusivamente in forma digitale, la pubblicazione avviene di norma il mercoledì, o comunque ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, ed è diviso in tre parti separate.

L'accesso alle edizioni del B.U.R.T., disponibili sul sito WEB della Regione Toscana, è libero, gratuito e senza limiti di tempo.

Nella **Parte Prima** si pubblicano lo Statuto regionale, le leggi e i regolamenti della Regione, nonché gli eventuali testi coordinati, il P.R.S. e gli atti di programmazione degli Organi politici, atti degli Organi politici relativi all'interpretazione di norme giuridiche, atti relativi ai referendum, nonché atti della Corte Costituzionale e degli Organi giurisdizionali per gli atti normativi coinvolgenti la Regione Toscana, le ordinanze degli organi regionali.

Nella **Parte Seconda** si pubblicano gli atti della Regione, degli Enti Locali, di Enti pubblici o di altri Enti ed Organi la cui pubblicazione sia prevista in leggi e regolamenti dello Stato o della Regione, gli atti della Regione aventi carattere diffusivo generale, atti degli Organi di direzione amministrativa della Regione aventi carattere organizzativo generale.

Nella **Parte Terza** si pubblicano i bandi e gli avvisi di concorso, i bandi e gli avvisi per l'attribuzione di borse di studio, incarichi, contributi, sovvenzioni, benefici economici e finanziari e le relative graduatorie della Regione, degli Enti Locali e degli altri Enti pubblici, si pubblicano inoltre ai fini della loro massima conoscibilità, anche i bandi e gli avvisi disciplinati dalla legge regionale 13 luglio 2007, n. 38 (Norme in materia di contratti pubblici e relative disposizioni sulla sicurezza e regolarità del lavoro).

Ciascuna parte, comprende la stampa di Supplementi, abbinata all'edizione ordinaria di riferimento, per la pubblicazione di atti di particolare voluminosità e complessità, o in presenza di specifiche esigenze connesse alla tipologia degli atti.

SOMMARIO

SEZIONE I

LEGGI E REGOLAMENTI REGIONALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE 9 dicembre 2014, n. 74/R

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 in Toscana”).

pag. 3

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)” .

” 16

LEGGE REGIONALE 9 dicembre 2014, n. 75

Interpretazione autentica dell’articolo 11, comma 3, della legge regionale 26 settembre 2014, n. 51 (Norme per l’elezione del Consiglio regionale e del Presidente della Giunta regionale).

” 52

SEZIONE III

COMMISSARI REGIONALI**- Ordinanze**

ORDINANZA DEL COMMISSARIO DELEGATO
12 dicembre 2014, n. 59

L. 228/2012-art. 1 c. 548-O.C.D. n. 5/2013 e ss.mm. ii.- Intervento codice 2012EGR0245. Servizio di Bonifica Bellica propedeutica alle indagini preliminari di Campo Regio. Approvazione variante.

” 53

- attività didattiche, divulgative, culturali, tradizionali, turismo religioso, culturale, ricreative, sportive, escursionistiche, ippoturismo (art. 14 l.r. 30/2003)
- fattoria didattica
- attività sociali e di servizio per le comunità rurali locali (art. 14 DPGR 46/2004)
- filiera corta a tavola: somministrazione di pasti, alimenti
- degustazioni ed assaggi (art. 15 l.r. 30/2003)
- eventi promozionali per prodotti aziendali
- il riquadro relativo al criterio scelto rispetto all'attività agrituristica;
- il riquadro relativo al

Contenuto

omissis.....

l.r. n. 30/2003)

- il riquadro relativo ai dati anagrafici, dei recapiti e dei dati riferiti ai
- il riquadro relativo ai dati del fascicolo aziendale;
- il riquadro relativo alla tipologia di attività agrituristiche;
- il riquadro relativo alla attività di fattoria didattica svolta fuori dall'ambito agrituristico;
- il riquadro relativo alla dichiarazione dei requisiti di onorabilità e di professionalità;
- il riquadro relativo alla classificazione dell'attività agrituristica;
- il riquadro relativo alla data di inizio dell'attività;
- il riquadro relativo al periodo di apertura;
- il riquadro relativo al trattamento dei dati personali;
- il riquadro relativo alla eventuale documentazione da allegare.”.

Art. 20

Norma transitoria per le attività di fattoria didattica

1. Le strutture agrituristiche che alla data di entrata in vigore del presente regolamento svolgono le attività didattiche di cui all'articolo 14 della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche e delle fattorie didattiche in Toscana) e che si configurano come fattorie didattiche e/o utilizzano tale denominazione, per proseguire tali attività, si adeguano alle disposizioni della l.r. 30/2003 e del presente regolamento, senza interrompere il proprio operato, entro il 31 dicembre 2016.

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.

ROSSI

Firenze, 9 dicembre 2014

AVVERTENZA

Si pubblica di seguito il testo 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 in Toscana”), coordinato con:

- decreto del Presidente della Giunta regionale 9 dicembre 2014, n. 74/R.

Il testo coordinato qui pubblicato è stato redatto a cura degli uffici della Giunta regionale, ai sensi dell'articolo 10 della legge regionale 23 aprile 2007, n. 23 (Nuovo ordinamento del Bollettino Ufficiale della Regione Toscana e norme per la pubblicazione degli atti. Modifiche alla legge regionale 20 gennaio 1995, n. 9 “Disposizioni in materia di procedimento amministrativo e di accesso agli atti”), al solo fine di facilitare la lettura. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti normativi qui richiamati. Le modifiche sono stampate con caratteri corsivi.

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)”¹

INDICE

TITOLO I - Disposizioni generali

- Art. 1 - Oggetto
- Art. 2 - Definizioni

TITOLO II - Esercizio dell'agriturismo

CAPO I – Principalità dell'attività agricola

- Art. 3 - Dichiarazione di inizio attività agrituristiche
- 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
- Art. 9 bis – Limiti di esercizio delle attività agrituristiche

CAPO III - Limiti e modalità di esercizio delle attività agrituristiche

- Art. 10 - Degustazione e assaggio di prodotti e organizzazioni di eventi promozionali
- Art. 10 bis - Attività sociali e di servizio per le comunità locali
- 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 - Prodotti utilizzabili nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande
- Art. 13 bis - Requisiti professionali per la somministrazione 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 - Idoneità dei locali per la preparazione e la somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande
- Art. 18 - Piano di autocontrollo
- 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 - 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

Art. 24 - Quantità di animali e modalità di macellazione

Art. 25 - Requisiti dei locali per la lavorazione delle carni

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

Art. 26 - Requisiti delle camere e delle unità abitative

Art. 26 bis - Utilizzo di camere con particolari requisiti strutturali

Art. 27 - Requisiti per l'ospitalità in spazi aperti

Art. 27 bis - Requisiti per l'ospitalità di camper in spazi aperti

Art. 28 - Requisiti per lo svolgimento delle attività agrituristiche di cui all'articolo 2, comma 2, lettera c) della legge

SEZIONE IV - Disposizioni per la conduzione delle piscine

Art. 29 - Conduzione e controllo delle piscine

Art. 30 - Controlli nella conduzione delle piscine

TITOLO II BIS - Esercizio delle fattorie didattiche

Art. 30 bis - Requisiti tecnici dei locali, degli spazi aperti o di altre strutture aziendali

Art. 30 ter - Requisiti organizzativi

Art. 30 quater - Limiti e modalità di utilizzo del logo identificativo

Art. 30 quinquies - Segnalazione certificata di inizio attività ed elenco regionale delle fattorie didattiche

TITOLO II TER - Vigilanza e controllo

Art. 30 sexies - Vigilanza e controllo

TITOLO III - Disposizioni transitorie e abrogative

Art. 31 - Abrogazioni

Art. 32 - Norme transitorie per la classificazione

Allegato A

Allegato B

Allegato C

TITOLO I Disposizioni generali

Art. 1² Oggetto

1. Il presente regolamento attua le disposizioni della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche e delle fattorie didattiche³ in Toscana), di seguito denominata 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 I⁴ Principalità dell'attività agricola

Art. 3⁵ *Segnalazione certificata di inizio attività agrituristiche⁶*

1.⁷ 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, con esclusione del contratto di comodato.

2. La SCIA⁸ contiene quanto indicato nell'allegato C al presente regolamento.

3. L'archivio regionale delle aziende agrituristiche di cui all'articolo 28 della legge è tenuto dall'Agenzia regionale toscana per le erogazioni in agricoltura (ARTEA).

Art. 4⁹ *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 conservati presso l'azienda agricola a cura dell'imprenditore.

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. 6¹⁰
Relazione

1. La relazione agrituristica è presentata nell'ambito della dichiarazione unica aziendale (DUA) di cui all'articolo 11 della legge regionale 27 luglio 2007, n. 45 (Norme in materia di imprenditore e imprenditrice agricoli e di impresa agricola), tramite il fascicolo aziendale. L'allegato C al presente regolamento contiene le modalità e i dati necessari per la presentazione della relazione agrituristica.

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.
- 6.¹¹ L'apposita stampa dei requisiti inerenti la classificazione dichiarati dall'imprenditore agricolo al momento della presentazione della DIA deve essere esposta al pubblico all'interno dell'agriturismo 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 che svolge ¹² attività agrituristiche deve apporre all'ingresso per gli ospiti dell'azienda la targa identificativa di cui all'allegato B, parte III.
2. ¹³ 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 2006.

Art. 9 bis ¹⁴

Limiti di esercizio delle attività agrituristiche

1. Le attività di cui all'articolo 2, comma 2, lettere a), b), c) e d) della legge sono svolte in azienda nei limiti massimi derivanti dal calcolo della principalità dell'attività agricola effettuato con la relazione agrituristica di cui all'articolo 7 e fermo restando il rispetto dei requisiti igienico sanitari.

CAPO III

Limiti e modalità di esercizio delle attività agrituristiche

Art. 10

Degustazione e assaggio di prodotti e organizzazioni di eventi promozionali ¹⁵

1. ¹⁶ La degustazione e l'assaggio di prodotti e l'organizzazione di eventi promozionali è svolta con prodotti aziendali, integrati da prodotti delle aziende agricole locali, nonché da prodotti di origine e/o certificati toscani, come definiti all'articolo 13.
2. Qualora per la degustazione e l'assaggio dei prodotti di cui al comma 1 ¹⁷ 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. 10 bis ¹⁸*Attività sociali e di servizio per le comunità locali*

1. Sono attività sociali e di servizio per le comunità locali di cui all'articolo 2, comma 2, lettera c) della legge le seguenti attività:

a) attività educative e didattico-ricreative:

1) le attività afferenti ai nidi di infanzia e ai servizi integrativi della prima infanzia svolte nel rispetto della legge regionale 26 luglio 2002, n. 32 (Testo unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro) e del regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 30 luglio 2013, n.

41/R (Regolamento di attuazione dell'articolo 4 bis della legge regionale 26 luglio 2002, n. 32 "Testo unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro");

2) le attività di accoglienza e soggiorno di bambini in età prescolare da tre anni a sei anni svolta secondo la normativa vigente;

3) le attività di accoglienza e soggiorno anche con pernottamento di bambini di età superiore a sei anni e studenti di ogni ordine e grado svolta con la presenza di almeno un adulto con mansioni di animazione e custodia ogni venticinque bambini/ragazzi;

b) accoglienza di persone, compresi i minori, con disabilità e svantaggio: attività giornaliera o di soggiorno con pernottamento orientate anche all'inclusione nei processi produttivi agricoli di soggetti deboli, con disabilità o svantaggio o in fase di reinserimento sociale. Per tali attività è necessaria la presenza di almeno un adulto con mansioni di animazione, custodia e formazione.

c) riabilitazione/cura tramite attività rurali: attività giornaliera o di soggiorno con pernottamento aventi finalità socio-terapeutiche o comunque di assistenza, anche attraverso specifiche metodologie collegate all'attività aziendale rivolte a persone con disabilità o svantaggio di qualsiasi genere. Per tali attività è necessaria la presenza di almeno un adulto con mansioni di animazione e custodia.

d) socializzazione, aggregazione e svago: attività giornaliera o di soggiorno con pernottamento rivolte a persone della terza età autosufficienti. Per tali attività è necessaria la presenza di almeno un adulto con mansioni di animazione e custodia.

2. Le attività di cui alle lettere b), c) e d) sono svolte nel rispetto della legge regionale 24 febbraio 2005, n. 41 (Sistema integrato di interventi e servizi per la tutela dei diritti di cittadinanza sociale).

3. Per l'esercizio delle attività di cui al comma 1, l'imprenditore può avvalersi della collaborazione di esperti esterni.

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 (parole soppresse) ¹⁹.

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.

2 bis. ²⁰ Le attività di cui all'articolo 14 della legge possono essere organizzate dall'azienda agricola singolarmente o mediante forme di collaborazione di cui all'articolo 5, comma 2 della legge nel rispetto delle vigenti norme sulla sicurezza.

2-ter. Abrogato ²¹

2-quater. Abrogato ²²

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 ²³Prodotti utilizzabili nella somministrazione di pasti,
di alimenti e di bevande

1. Ai sensi dell'articolo 15 della legge nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, nelle degustazioni e assaggi, e negli eventi promozionali sono utilizzati prodotti aziendali, integrati da prodotti delle aziende agricole locali, nonché da prodotti di origine e/o certificati toscani.

2. I prodotti aziendali sono quelli prodotti in azienda originati nel territorio regionale e quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola e ottenuti attraverso lavorazioni anche esterne. Sono equiparati ai prodotti aziendali quelli prodotti da aziende agricole locali e/o regionali con le quali l'imprenditore sottoscrive *specifici accordi che sono conservati presso l'azienda* ²⁴. Per i prodotti degli allevamenti un periodo significativo dell'ultima fase deve essere svolto in azienda nel territorio regionale.

3. I prodotti certificati toscani sono quelli a denominazione d'origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP), agriqualità, biologici, prodotti *agroalimentari* ²⁵ tradizionali e vini a denominazione d'origine (DO).

4. I prodotti di origine toscana, anche se non certificati toscani, sono quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nel territorio toscano e anche se trasformati, ottenuti comunque da prodotti coltivati, allevati, cacciati, pescati o raccolti nel territorio toscano. Per le aziende situate in prossimità dei confini amministrativi regionali, sono prodotti locali anche quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nei comuni non toscani confinanti, secondo gli stessi principi di cui al primo alinea.

5. L'origine e la provenienza dei prodotti è indicata agli ospiti insieme al prezzo delle pietanze, tramite informazioni scritte riportate nella lista delle pietanze. In particolare sono indicati quali sono i prodotti aziendali propri e la provenienza degli altri prodotti impiegati.

6. Per il completamento delle pietanze da somministrare è consentito l'utilizzo di ingredienti complementari, quali spezie coloniali e altri non ottenibili in Toscana, nonché la somministrazione di prodotti di uso comune dell'ospitalità tradizionale.

7. E' consentito l'utilizzo dei prodotti indispensabili per diete speciali per motivi di salute.

Art. 13 bis ²⁶

Requisiti professionali per la somministrazione pasti alimenti e bevande

1. Ai sensi dell'articolo 15, comma 1 della legge l'imprenditore che svolge attività di somministrazione di alimenti e bevande o l'addetto che svolge tale attività, deve possedere almeno uno dei seguenti requisiti professionali:

- a) possedere la qualifica di imprenditore agricolo professionale (IAP) con iscrizione, anche a titolo provvisorio nell'anagrafe regionale, ai sensi della l.r. 45/2007;
- b) essere in possesso di un diploma di istituto di istruzione secondaria di secondo grado o di laurea attinente alla materia dell'alimentazione o della somministrazione di alimenti e bevande o attinente al settore agrario e forestale;
- c) aver esercitato in proprio l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione, alla preparazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS;
- d) avere frequentato con esito positivo il corso di formazione obbligatoria per somministrazione di alimenti e bevande o il corso di operatore agrituristico del repertorio regionale dei profili professionali o analogo corso di formazione come disciplinato dalla vigente normativa delle regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano

Art. 14 ²⁷

Individuazione delle aree montane e delle aree svantaggiate
(Abrogato)

Art. 15

Eventi promozionali

1. ²⁸ Abrogato.
2. L'attività di somministrazione di pasti, alimenti 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. ²⁹ Abrogato.

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) e 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. ³⁰ Ai sensi dell' articolo 18, comma 6 della legge, gli impianti sportivi a carattere ricreativo sono realizzati nel rispetto dei regolamenti urbanistici comunali e a condizione che siano funzionali al soggiorno, all'ospitalità temporanea 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. 17³¹
Idoneità dei locali per la preparazione e
la somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande

1. Ai sensi del comma 4 dell'articolo 22 della legge la preparazione e la somministrazione per un numero di posti tavola non superiore a dodici, laddove è disponibile uno spazio adeguato da destinare a spazio comune per il consumo dei pasti, può essere svolta nella cucina dell'abitazione rispettando i requisiti previsti dalle vigenti disposizioni e dai regolamenti edilizi e di igiene per i locali di abitazione.

2. Ai sensi del comma 5 dell'articolo 22 nelle strutture agrituristiche con un numero di posti letto in camera non superiore a dodici è possibile utilizzare la cucina dell'abitazione, avente i requisiti di cui al comma 1, da parte degli ospiti, laddove è disponibile uno spazio adeguato da destinare a spazio comune per il consumo dei pasti.

2 bis.³² Per la preparazione della prima colazione che non richieda la lavorazione e la cottura dei cibi è sufficiente disporre di uno spazio con piano di lavoro lavabile, spazio che può essere ricavato nella cucina o nel locale destinato alla somministrazione della prima colazione.

3. Per gli ospiti che usufruiscono della somministrazione di alimenti, di pasti e di bevande, nonché per le attività di degustazione e di assaggio e per l'organizzazione di eventi promozionali, deve essere disponibile almeno un servizio igienico o in numero superiore in proporzione al numero degli utenti e alla tipologia di attività.

4. Nel caso in cui il locale per la preparazione dei pasti 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. 18³³
Piano di autocontrollo

1. Le aziende agricole che svolgono le attività di cui all'articolo 15 della legge devono dotarsi di un piano di autocontrollo commisurato alle attività svolte.

2. Entro il 31 dicembre 2010 la Giunta regionale adegua, nel rispetto del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari le procedure di autocontrollo di cui alla delibera della Giunta regionale 31 gennaio 2005, n. 136 (Linee guida per la gestione delle procedure di autocontrollo nelle aziende agricole che svolgono attività di preparazione e somministrazione pasti, alimenti e bevande, destinati alla consumazione sul posto in ambito agrituristico, in applicazione della disciplina igienico-sanitaria, di cui al D.Lgs. 155/97).

Art. 19³⁴

Requisiti dei locali per la somministrazione
(Abrogato)

Art. 20³⁵

Requisiti dei locali per la preparazione dei pasti
(Abrogato)

Art. 21³⁶

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

Art. 22³⁷

Requisiti dei locali per la preparazione dei prodotti aziendali
(Abrogato)

SEZIONE II

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

Art. 23³⁸

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 è 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 possibile 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, seguono le indicazioni di cui alla deliberazione della Giunta regionale 31 agosto 2009, n. 746 (Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagoformi macellati nell'azienda agricola ai sensi dell'articolo 10, 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 approvare entro 31 dicembre 2010 e con l'applicazione dei relativi diritti sanitari di cui al tariffario regionale.

3. Fatto salvo il caso in cui l'azienda non riutilizzi gli scarti della macellazione per l'ammendamento dei terreni, previo compostaggio in strutture a norma del regolamento (CE) n.1069 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002(regolamento sui sottoprodotti di origine animale), il

trasporto degli scarti della macellazione, non depositabili negli appositi container, può essere differito oltre le ventiquattro ore 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 della data di confezionamento e riposti in apposito congelatore utilizzato esclusivamente per tale scopo.

4. Nel caso in cui il locale per la macellazione 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. 24³⁹

Quantità di animali e modalità di macellazione
(Abrogato)

Art. 25⁴⁰

Requisiti dei locali per la lavorazione delle carni

1. La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale o extra aziendale è consentita utilizzando l'eventuale locale adibito per la preparazione dei pasti, degli alimenti e delle bevande o comunque 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).

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. Salvo quanto indicato all'articolo 26 bis, la ⁴¹ ricettività delle camere ad uso agrituristico è determinata come segue:

- a) un posto letto ogni 9 metri quadrati;
- b) due posti letto ogni 12 metri quadrati ⁴²;
- c) ulteriori posti letto sono autorizzati con un incremento di 5 metri quadrati per ogni letto.

6. ⁴³ E' consentita la sistemazione 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 indicati nella DIA, come previsto dall'articolo 12, comma 2 della legge..

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

7 bis. ⁴⁴ Le camere non poste in alloggi agrituristici indipendenti devono essere dotate di servizi igienici nella misura minima di uno ogni quattro persone, calcolati non computando le camere dotate di servizi igienici privati e senza tenere conto delle frazioni. Per le unità abitative indipendenti è sufficiente un servizio igienico in ogni unità.

Art. 26 bis ⁴⁵

Utilizzo di camere con particolari requisiti strutturali

1. Il soggiorno e il pernottamento di giovani fino a venticinque anni di età e dei loro eventuali accompagnatori, anche sotto forma di turismo-lavoro giovanile è consentito anche nelle camere aventi i seguenti requisiti strutturali minimi:

- a) igienico strutturali di cui all'articolo 26, commi 1, 2, 3 e 4;
- b) superficie minima delle camere di 8 metri quadrati per le camere a un letto e 12 metri quadrati per le camere a due letti, con un incremento di superficie di 4 metri quadrati per ogni letto in più;
- c) a ciascun letto base può essere sovrapposto un altro letto purché sia comunque garantita la cubatura di 9 metri cubi per ogni posto letto aggiunto;
- d) un servizio wc ogni dieci posti letto, un bagno o doccia ogni dodici posti letto, un lavabo ogni quattro posti letto, senza tenere conto delle frazioni e calcolati non computando le camere dotate di servizi igienici privati.

2. Il locale o i locali comuni di soggiorno, se presenti, devono essere dimensionati nel rapporto minimo di 0,50 metri quadrati ogni posto letto, con un minimo di 8 metri quadrati. Tali locali possono coincidere con la sala da pranzo.

Art. 27

Requisiti per l'ospitalità in spazi aperti

01. ⁴⁶ Ai sensi dell'articolo 13 della legge l'attività di ospitalità in spazi aperti può essere svolta in aziende con una superficie minima corrispondente alle ore lavoro necessarie per l'iscrizione nell'anagrafe regionale con la qualifica di IAP ai sensi della l.r. 45/2007.

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. ⁴⁷ Per lo svolgimento dell'attività di ospitalità in spazi aperti, di cui all'articolo 20 della legge, devono essere previsti un servizio wc ogni sei persone, un lavabo e una doccia al chiuso con acqua calda, nonché un servizio di lavanderia ogni dodici persone, senza tenere conto delle frazioni. Devono, inoltre 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.

2 bis. ⁴⁸ Nel calcolo del numero dei posti massimi realizzabili per l'agricampeggio deve essere rispettato il valore di sei ospiti ogni ettaro di superficie agricola aziendale. Nei casi di frazione di ettaro, fino a 5000 metri quadrati compresi, si arrotonda per difetto e oltre 5000 metri quadrati per eccesso.

2-ter. ⁴⁹ Per veicoli ricreazionali di cui all'articolo 13, comma 1 della legge si intendono i caravan e gli autocaravan.

Art. 27 bis ⁵⁰

Requisiti per l'ospitalità di camper in spazi aperti

1. Per lo svolgimento dell'attività di ospitalità in spazi aperti di cui all'articolo 20 della legge, rivolta esclusivamente a camper, denominata agrisosta camper, oltre a quanto indicato nell'articolo 27, comma 01, devono essere previsti i seguenti requisiti:

- a) superficie delle piazzole non inferiore a 30 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;
- b) fornitura di acqua potabile e di energia elettrica;
- c) illuminazione dell'area;
- d) un pozzetto agibile per le acque di scarico e uno scarico idoneo per i wc chimici;
- e) dispositivi di prevenzione incendi.

2. Nel calcolo del numero dei posti massimi realizzabili per l'agrisosta camper deve essere rispettato il valore di sei ospiti per ogni ettaro di superficie agricola aziendale. Nei casi di frazione di ettaro, fino a 5000 metri quadrati compresi, si arrotonda per difetto e oltre cinquemila metri quadrati per eccesso.

*Art. 28*⁵¹

Requisiti per lo svolgimento delle attività agrituristiche di cui all'articolo 2, comma 2, lettera c) della legge

1. Per lo svolgimento delle attività didattiche, divulgative, culturali, tradizionali, di turismo religioso culturale, ricreative, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo, sociali e di servizio per le comunità locali riferite al mondo rurale se non diversamente specificato dalla normativa vigente è garantito almeno un servizio igienico ogni quindici ospiti, senza tener conto delle frazioni e, all'interno degli edifici aziendali, è individuato un locale di dimensioni commisurate al numero dei fruitori delle attività agrituristiche da destinare all'accoglienza degli ospiti.

SEZIONE IV

Disposizioni per la conduzione delle piscine

*Art. 29*⁵²

.Conduzione e controllo delle piscine

1. La conduzione e il controllo delle piscine è esercitata nel rispetto della legge regionale 9 marzo 2006, n.8 (Norme in materia di requisiti igienico-sanitari delle piscine a uso natatorio) e del relativo regolamento di attuazione.

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 formalmente incaricati.

*Art. 30*⁵³

*Controlli nella conduzione delle piscine
(Abrogato)*

TITOLO II BIS⁵⁴

*Esercizio delle fattorie didattiche*⁵⁵

*Art.30 bis*⁵⁶

Requisiti tecnici dei locali, degli spazi aperti o di altre strutture aziendali

1. Per lo svolgimento delle attività di fattoria didattica sono utilizzati i locali, gli spazi aperti e i beni strumentali dell'azienda agricola posti all'interno del fondo aziendale e sono rispettati i requisiti tecnici, igienico sanitari e di sicurezza previsti dalle norme vigenti. La conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche è assicurata ai sensi dell'articolo 18, comma 7 della legge.

2. Per lo svolgimento delle attività di fattoria didattica:

- a) è garantito almeno un servizio igienico ogni quindici persone, senza tener conto delle frazioni. Almeno un servizio igienico deve essere accessibile per gli utenti con difficoltà motorie;*
- b) sono individuati gli ambienti aziendali e le attrezzature agricole che rappresentano un pericolo per i fruitori delle attività e ne è vietato l'accesso al pubblico con adeguata segnalazione;*
- c) se la tipologia di percorso formativo lo richiede, è assicurata la presenza di locali o ambienti coperti attrezzati per lo svolgimento delle attività educative, da adibire anche a eventuale sala ristoro;*

d) se il percorso formativo prevede la presenza di animali, questo è effettuato in sicurezza, sotto la sorveglianza degli adulti e nel rispetto delle norme di igiene veterinaria;

3. Per la somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito delle fattorie didattiche sono rispettati i requisiti di cui alla legge e al presente regolamento.

Art. 30 ter⁵⁷

Requisiti organizzativi

1. Le fattorie didattiche garantiscono un'organizzazione e una strutturazione aziendale adeguate in funzione del numero dei partecipanti alle attività e degli operatori presenti in azienda.

2. Sono concordati con gli insegnanti e/o accompagnatori gli obiettivi educativo/didattici e il programma delle attività, da realizzare in base alle potenzialità dell'azienda agricola e delle valenze territoriali e ambientali, il periodo di accoglienza, l'eventuale disponibilità per il pernottamento e la preparazione dei pasti, la tariffa massima per ogni gruppo.

3. Prima della visita è concordato con gli insegnanti e/o accompagnatori un adeguato rapporto operatori/utenti, tale da garantire la sicurezza e il facile raggiungimento degli obiettivi conoscitivi prefissati.

Art. 30 quater⁵⁸

Limiti e modalità di utilizzo del logo identificativo

1. Un cartello con il logo regionale identificativo delle fattorie didattiche è esposto, in modo visibile, all'interno dell'azienda.

Art. 30 quinquies⁵⁹

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. Con la presentazione della SCIA l'azienda è inserita nell'elenco regionale delle fattorie didattiche di cui all'articolo 22 quinquies della legge.

3. Con atto del competente ufficio della Giunta regionale sono definiti i criteri per la tenuta e l'aggiornamento dell'elenco. L'elenco è tenuto dall'ARTEA e aggiornato dal SUAP.

*Titolo II ter*⁶⁰
Vigilanza e controllo

*Art. 30 sexies*⁶¹
Vigilanza e controllo

1. Ai sensi dell'articolo 23, comma 6 della legge, la Giunta regionale con propria deliberazione, definisce apposite linee guida per lo svolgimento delle attività di controllo annuale che i comuni e le province devono effettuare sull'osservanza della legge.

2. Ferme restando le competenze previste dalle norme vigenti in materia igienico sanitaria, le Aziende unità sanitarie locali (Aziende USL) possono predisporre specifici piani mirati per la vigilanza e il controllo degli aspetti strutturali e igienico sanitari stabiliti dalla disciplina regionale per le attività agrituristiche in raccordo e coordinamento con i comuni

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. ⁶² Le strutture agrituristiche che hanno ottenuto la classificazione sulla base del regolamento regionale n. 7/2000 devono presentare richiesta di nuova classificazione entro il 31 dicembre 2006.

ALLEGATO A ⁶³

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. Le tabelle sotto riportate hanno validit  esclusiva per la dimostrazione della principalit  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'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 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   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.*

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.

Le province sono tenute a dare ampia diffusione alle proprie determinazioni di cui ai punti precedenti attraverso la pubblicazione sul BURT.

Tabella A - Coltivazione ore standard/ettaro/anno

<i>Prodotto1</i>	<i>Coltivazione2 (ore/ha/anno)</i>	<i>Trasformazione3 (ore/ha/anno)</i>	<i>Commercializzazione4 (ore/ha/anno)</i>
<i>Cereali, oleaginose, favino (escluso il</i>			

1 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 le colture in serra le ore sono da incrementare del 30%.

2 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.

3 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 .

4 I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantit  prodotta.

<i>mais</i>)	25	+10%	+20%
<i>Foraggiere ed erba</i>	70	+10%	+20%
<i>Frutta</i>	450	+20%	+20%
<i>Mais e riso, barbabietole</i>	70	+10%	+20%
<i>Ortaggi</i>	600	+20%	+20%
<i>Prati-pascolo, pascolo</i>	15	0	+10%
<i>Olivi</i>	350	+10%	+20%
<i>Vite</i>	500	+20%	+20%
<i>Florovivaismo</i>	2100	+20%	+20%

I valori del tempo lavoro relativi a seminativi, oliveti e vigneti sopra indicati sono ridotti del 25 per cento nel caso di terreni condotti solamente nel rispetto delle regole di condizionalità di cui agli articoli 4 e 5 del regolamento (CE) n. 1782/2003 del Consiglio del 29 settembre 2003 che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e istituisce regimi di sostegno a favore degli agricoltori e che modifica i regolamenti (CEE) n. 2019/1993, (CE) n. 1452/2001, (CE) n. 1454/2001, (CE) n. 1868/1994, (CE) n. 1251/1999, (CE) n. 1254/1999, (CE) n. 1673/2000, (CEE) n. 2358/1971 e (CE) n.2529/2001.

Tabella B - Silvicultura - ore standard/ettaro/anno

<i>Tipologia</i>	<i>Coltivazione/taglio (ore/ha/anno)</i>	<i>Commercializzazione⁵ (ore/ha/anno)</i>
<i>Impianto coltivazione – Arboricoltura da legno</i>	300	0
<i>Taglio Bosco d'alto fusto</i>	150 6	+20%
<i>Taglio Bosco ceduo</i>	110 7	+20%
<i>Coltivazione Castagneto da frutto</i>	150	+20%
<i>Cura e manutenzione supercifi boscate</i>	10	0

Tabella C1 - Zootecnia - ore standard/capo/anno

<i>Allevamento⁸</i>	<i>Allevamento (ore/capo/anno)</i>	<i>Trasformazione prodotto⁹ (ore/capo/anno)</i>	<i>Commercializzazione prodotto¹⁰ (ore/capo/anno)</i>
<i>Bovini ed equini da carne</i>	40	+10%	+20%
<i>Bovini da latte</i>	60	+20%	+20%
<i>Equini da trekking e da lavoro</i>	50	0	0
<i>Ovini caprini</i>	12	+10%	+20%
<i>Suini</i>	20	+10%	+20%
<i>Bassa corte ¹¹</i>	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 ovicapriini

⁵ 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.

⁶ Si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio.

⁷ Si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio.

⁸ 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.

⁹ 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.

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

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

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

Allevamento	Fino a 50 arnie (ore/arnia/anno)	Da 51 200 arnie (ore/arnia/anno)	Oltre 200 arnie (ore/arnia/anno)	Trasformazione (ore/arnia/anno)	Commercializzazione prodotto ¹² (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 (Agricoltura) 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, ad un eventuale controllo, l'attività agricola dell'azienda risulti dopo la presentazione della SCIA per attività 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 può chiedere alla provincia la verifica sul permanere dei requisiti oggetti in base ai quali è stata avviata l'attività agrituristica, con riferimento a quanto previsto articolo 25, comma 3 della legge.

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 forfetarie per le attività agrituristiche.

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

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

Tipologia attività agrituristica	Ore lavoro/anno ¹³
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 ¹⁴

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

¹³ Le attività sono considerate con durata annuale. Nel caso di esercizio dell'attività con apertura di durata inferiore all'anno solare si deve ridurre proporzionalmente le ore lavoro necessarie per la conduzione delle attività agrituristiche.

<i>Agricampeggio / agrisosta camper</i>	<i>8 / ospite</i>
<i>Agriturismo: attività didattiche, ect. (art. 14 l.r. 30/2003)</i>	<i>4 ore/ giorno / attività15</i>
<i>Agriturismo: attività didattiche, ect. (art. 14 l.r. 30/2003) con ristorazione</i>	<i>6 ore/ giorno / attività16</i>
<i>Agriturismo: eventi promozionali (art. 16 l.r. 30/2003)</i>	<i>25 / giorno evento17</i>
<i>Agriturismo: degustazione</i>	<i>3 ore/ giorno/ degustazione18</i>

*Tabella D bis - Tipologia attività - ore standard/posto/anno
Attività sociali e di servizio per le comunità locali.*

La determinazione delle ore lavoro standard per realizzare la condizione di principalità sono definite come segue:

<i>Agriturismo- Attività sociali e di servizio per le comunità locali19</i>	<i>Ore lavoro per ospite per anno senza pranzo Mezza giornata</i>	<i>Ore lavoro per ospite per anno con colazione, pranzo e merenda</i>	<i>Ore lavoro per ospite per anno con colazione, pranzo, merenda, cena e pernottato</i>
<i>Tipologia utenza</i>			
<i>Accoglienza giornaliera bambini 0-3</i>	<i>50</i>	<i>55</i>	<i>-</i>
<i>Accoglienza giornaliera bambini 4-5</i>	<i>40</i>	<i>45</i>	<i>-</i>
<i>Accoglienza bambini età scolare</i>	<i>35</i>	<i>40</i>	<i>45</i>
<i>Accoglienza di minori e/o adulti in difficoltà e terza età</i>	<i>30</i>	<i>35</i>	<i>40</i>
<i>Formazione, integrazione e inserimento lavorativo</i>	<i>30</i>	<i>35</i>	<i>40</i>
<i>Riabilitazione/cura</i>	<i>30</i>	<i>35</i>	<i>40</i>

*Tabella D ter - Tipologia attività - ore standard/posto/anno
Attività fattorie didattiche in ambito agrituristico*

Le ore lavoro standard per la determinazione della condizione di principalità sono definite come segue:

<i>Agriturismo- fattorie didattiche 20</i>	<i>Ore lavoro per ospite per anno senza pranzo (con o senza colazione o merenda)</i>	<i>Ore lavoro per ospite per anno con pranzo, colazione e/o merenda</i>	<i>Ore lavoro per ospite per anno con colazione, pranzo, merenda, cena e pernottato</i>
<i>Tipologia utenza</i>			

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

15 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.

16 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.

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

18 L'attività di degustazione è considerata forfettariamente per ogni giorno di iniziativa di degustazione.

19 Le ore sono ridotte proporzionalmente nel caso di apertura per periodi inferiori all'anno, dividendo per 12 e moltiplicando per il numero dei mesi di apertura. Frazioni superiori a 15 giorni contano per un mese.

20 Le ore sono ridotte proporzionalmente nel caso di apertura per periodi inferiori all'anno: nel caso di aperture mensili dividere le ore per 12 e moltiplicarle per il numero dei mesi di apertura (frazioni superiori a 15 giorni contano per un mese); nel caso di apertura giornaliera dividere le ore per 365 e moltiplicarle per il numero dei giorni di apertura.

	<i>Mezza giornata</i>		
<i>Accoglienza bambini in età prescolare e scolare (scuola dell'obbligo)</i>	30	40	50
<i>Accoglienza altri utenti</i>	20	30	40

4. CONDIZIONI DI AGEVOLAZIONE PER L'APPLICAZIONE DELLA PRINCIPALITÀ DELL'ATTIVITÀ AGRICOLA ALLE AZIENDE DI CUI ALL'ARTICOLO 26, COMMA 1 DELLA L.R. 30/2003

Nel caso in cui ricorrano le condizioni previste dall'articolo 26, comma 1 della legge, l'imprenditore agricolo per la determinazione della principalità dell'attività agricola può applicare la seguente tabella E:

Tabella E - Agevolazioni di cui al comma 1 dell'articolo 26 della legge

<i>Tipologia²¹</i>	<i>Ore lavoro²² / unità²³ / anno</i>
<i>Aziende agricole che esercitano attività agrituristiche fino a 8 posti letto</i>	<i>- 20% rispetto ai valori di cui alla tabella D o delle ore previste in caso di documentata dimostrazione</i>
<i>Aziende agricole che esercitano attività agrituristiche da 9 a 15 posti letto</i>	<i>- 5% rispetto ai valori di cui alla tabella D o delle ore previste in caso di documentata dimostrazione</i>
<i>Aziende agricole che esercitano attività agrituristiche con prevalente superficie boscata</i>	<i>- 5% rispetto ai valori di cui alla tabella D o delle ore previste in caso di documentata dimostrazione</i>
<i>Aziende agricole che esercitano attività agrituristiche situate in zona montana (l. 991/52)</i>	<i>- 20% rispetto ai valori di cui alla tabella D o delle ore previste in caso di documentata dimostrazione</i>

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.

²¹ Le aziende sono suddivise per limiti di ricettività e per particolari conduzioni produttive o localizzative.

²² Le ore lavoro possono essere determinate sia tramite l'applicazione del metodo standard, sia attraverso una documentata dimostrazione.

²³ Per unità si intendono le voci di cui alla tabella "D".

2. METODO STANDARD PER LA DETERMINAZIONE DELLA PLV AGRICOLA E AGRITURISTICA

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.

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

Le province sono tenute a dare ampia diffusione alle proprie determinazioni di cui ai punti precedenti attraverso la pubblicazione sul BURT.

I valori della PLV agricola calcolati con il metodo standard devono essere confrontati con le entrate presunte derivanti dall'attività agrituristica.

Le entrate presunte si ottengono moltiplicando il prezzo massimo dichiarato dall'imprenditore agrituristico tramite la "Comunicazione prezzi e attrezzature" abbattuto del 20% , nonché per le tipologie di attività non comprese nella "Comunicazione prezzi e attrezzature" le entrate presunte standard secondo quanto indicato nella seguente Tabella 1, moltiplicato per il numero di posti letto/ tavola / piazzole o numero giornate lavoro, moltiplicato per i giorni di apertura e abbattuto del 50%.

Tabella 1 - Tipologia attività - PLV standard/posto(giorno)/anno

Agriturismo: solo ospitalità in camere e unità abitative Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con colazione Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con mezza pensione Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con pensione completa	prezzo massimo posto letto indicato nella "Comunicazione prezzi e attrezzature" (per le unità abitative dividere il prezzo giornaliero per il n. posti letto) abbattuto del 20%
Agriturismo: solo ristorazione	prezzo massimo indicato nella "Comunicazione prezzi e attrezzature" abbattuto del 20%
Agricampeggio	prezzo massimo persona o piazzola come indicato nella "Comunicazione prezzi e attrezzature" abbattuto del 20%
Agriturismo: attività didattiche, etc. (art.14 l.r. 30/2003)	5,00 euro PLV standard/posto/anno
Agriturismo: attività didattiche, etc. (art.14 l.r. 30/2003) con ristorazione	8,00 euro PLV standard/posto/anno
Agriturismo: eventi promozionali (art.16 l.r. 30/2003) 25 / giorno-evento ²⁴	50,00 euro PLV standard/giorno evento/anno
Agriturismo: degustazione	25,00 euro PLV standard/giorno

²⁴ Per determinare le ore lavoro standard riferite agli eventi promozionali, si prescinde dal numero dei partecipanti e si moltiplica per il numero degli eventi.

	<i>degustazione/anno</i>
<i>Agriturismo: Attività sociali e di servizio per le comunità locali – 0-3 ANNI - 4-5 ANNI - ETA' SCOLARE</i> <i>Mezza giornata / con colazione, pranzo e merenda /</i>	<i>5 euro - mezza giornata</i> <i>10 euro - con colazione, pranzo e merenda</i> <i>15 euro - con colazione, pranzo, merenda, cena e pernottato</i>
<i>Agriturismo: Attività sociali e di servizio per le comunità locali – Adulti in difficoltà e terza età - Integrazione e inserimento lavorativo - Riabilitazione/cura</i>	<i>10 euro - mezza giornata</i> <i>15 euro - con colazione, pranzo e merenda</i> <i>20 euro - con colazione, pranzo, merenda, cena e pernottato</i>
<i>Agriturismo: attività fattorie didattiche - Bambini in età prescolare e scolare (scuola dell'obbligo) - Altri utenti</i>	<i>5 euro - mezza giornata</i> <i>10 euro - con colazione, pranzo e merenda</i> <i>15 euro - con colazione, pranzo, merenda, cena e pernottato</i>

Tabella A - Coltivazione - PLV standard/ettaro/anno

<i>Prodotto</i> ²⁵	<i>Coltivazione</i> (€/ha/anno)	<i>Trasformazione</i> ²⁶ (€/ha/anno)	<i>Commercializzazione del prodotto trasformato</i> ²⁷ (€/ha/anno)
<i>Cereali</i>	650	+5%	+20%
<i>Frutta</i>	7.500	+10%	+25%
<i>Mais</i>	1.800	+5%	+10%
<i>Oleaginose</i>	350	+5%	+20%
<i>Ortaggi</i>	4.000	+10%	+25%
<i>Prato</i>	300	0	+10%
<i>Olivi</i>	2.800	+15%	+20%
<i>Olivi (olio a denominazione di origine)</i>	2.800	+15%	+30%
<i>Vite (vino a denominazione di origine)</i>	7.500	+20%	+50%
<i>Vite (vino da tavola)</i>	5.000	+20%	+30%

Tabella B - Silvicultura - PLV standard/ettaro/anno

<i>Tipologia</i>	<i>Coltivazione/taglio</i> (€/ha/anno)	<i>Commercializzazione</i> ²⁸ (€/ha/anno)
<i>Coltivazione Arboricoltura da legno</i>	2.200	+20%
<i>Bosco ad alto fusto</i>	1.000 ²⁹	+10%
<i>Bosco ceduo</i>	500 ³⁰	+10%
<i>Coltivazione Castagneto da frutto</i>	2.200	+20%

²⁵ 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.

²⁶ 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.

²⁷ I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

²⁸ 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.

²⁹ Si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio e manutenzione.

³⁰ Si considerano le superfici che sono annualmente sottoposte a taglio e manutenzione.

Tabella C1 - Zootecnia - PLV standard/capo/anno

Allevamento	Fino a 10 capi (€/ha/anno)	Da 11 a 50 capi (€/ha/anno)	Oltre 50 capi (€/ha/anno)	Trasformazione prodotto ³¹ (€/ha/anno)	Commercializzazione prodotto ³² (€/ha/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 ³³	0	0	3	+5%	+10%

Tabella C2 - Zootecnia - PLV standard/arnia/anno

Allevamento	Allevamento (€/arnia/anno)	Trasformazione (€/arnia/anno)	Commercializzazione prodotto ³⁴ (€/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, ad un eventuale controllo, l'attività agricola dell'azienda risulti dopo la presentazione della SCIA per attività 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 può chiedere alla provincia la verifica sul permanere dei requisiti oggetto in base ai quali è stata avviata l'attività agrituristica, 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 1 DELLA L.R. 30/2003

Nel caso in cui ricorrano le condizioni previste dell'articolo 26, comma 1 della legge, l'imprenditore agricolo per la determinazione della principalità dell'attività agricola può applicare la seguente tabella D:

³¹ 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.

³² I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

³³ I valori attribuiti agli allevamenti di bassa corte si applicano solo ad allevamenti con un numero di capi superiore a 50 unità.

³⁴ 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 1 della legge

<i>Tipologia³⁵</i>	<i>PLV agricola³⁶ / posti letto³⁷ /anno³⁸</i>
<i>Aziende agricole che esercitano attività agrituristiche fino a 8 posti letto</i>	<i>1.000,00 Euro</i>
<i>Aziende agricole che esercitano attività agrituristiche da 9 a 15 posti letto</i>	<i>2.000,00 Euro</i>
<i>Aziende agricole che esercitano attività agrituristiche con prevalente superficie boscata</i>	<i>3.000,00 Euro</i>
<i>Aziende agricole che esercitano attività agrituristiche situate in zona montana (l. 991/52)</i>	<i>1.500,00 Euro</i>

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

³⁵ Le aziende sono suddivise per limiti di ricettività e per particolari conduzioni produttive o localizzative.

³⁶ La PLV agricola può essere determinata sia tramite l'applicazione del metodo standard, sia mediante una documentata dimostrazione.

³⁷ Il posto letto è eventualmente comprensivo di 1^a colazione e di ristorazione.

³⁸ L'attività agrituristica è considerata con durata annuale. Nel caso di attività agrituristica con apertura di durata inferiore all'anno solare, si deve ridurre proporzionalmente la PLV agricola necessaria per posto letto.

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 agrituristico 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

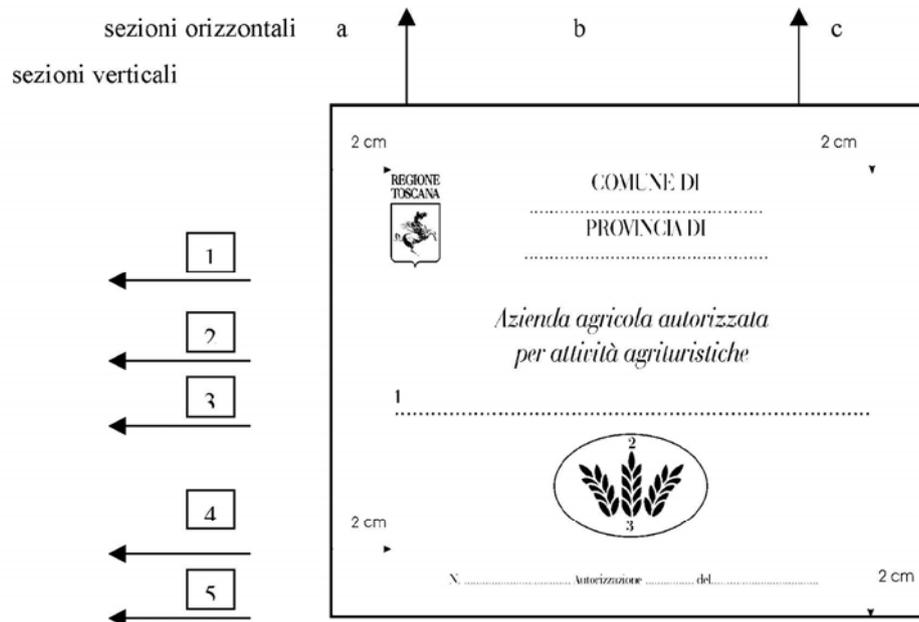
Y: 100.0 K: 0.0

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

ALLEGATO C⁶⁴**PRESENTAZIONE DELLA RELAZIONE AGRITURISTICA E DELLA 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).

Automaticamente durante la compilazione della relazione agrituristica, "recuperando" anche altri dati dell'Anagrafe regionale delle aziende agricole di cui alla l.r. 23/2000, viene precompilata la SCIA per le attività agrituristiche, che dovrà essere completata e firmata da parte dell'imprenditore e inviata tramite Posta Certificata al SUAP del comune nel cui territorio ha sede l'UTE di riferimento per l'attività agrituristica unitamente alle attestazioni del pagamento degli oneri comunali, quando previsti.

Per le attività di fattoria didattica svolte al di fuori dell'ambito agrituristico non deve essere compilata la DUA e 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'avvio dell'attività agrituristica.

-Nel caso in cui l'imprenditore debba presentare la SCIA relativa a procedimenti sanitari la modulistica non è reperibile sul sito di ARTEA.

-I dati nella DUA sulla consistenza aziendale e sul piano colturale sono "recuperati" in automatico dal sistema ARTEA.

-Le modifiche inserite nella DUA (esempio piano colturale, variazioni sulla relazione agrituristica compreso il quadro relativo agli accordi, ecc.) che non determinano una variazione delle attività agrituristiche (limiti o tipologia di attività) già esercitate, non comportano l'obbligo di variare la SCIA presentata.

-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.

-Gli accordi di cui all'articolo 13 c. 2 del regolamento (accordi scritti per la fornitura di prodotti per la somministrazione pasti alimenti e bevande) non sono inseriti nella DUA ma conservati in azienda dall'imprenditore agrituristico.

Contenuti della relazione per attività agrituristica (DUA) (Art. 7 L.R. n. 30/2003)

Il modello della relazione per attività agrituristica comprende:

- *il riquadro per la dichiarazione dei dati anagrafici, dei recapiti e dei dati relativi all'azienda e all'impresa, ripresi dal fascicolo aziendale;*
- *le finalità della DUA (inizio attività o modifica attività);*
- *il riquadro relativo all'insegna;*
- *il riquadro relativo alla tipologia:*
 - *ospitalità in camere*
 - *ospitalità in appartamento*
 - *agricampeggio (art. 13 l.r. 30/2003; art. 27 DPGR 46/2004)*
 - *agri-sosta camper (art. 13 l.r. 30/2003; art. 27 bis DPGR 46/2004)*
 - *attività didattiche, divulgative, culturali, tradizionali, turismo religioso, culturale, ricreative, sportive, escursionistiche, ippoturismo (art. 14 l.r. 30/2003)*

- *fattoria didattica*
- *attività sociali e di servizio per le comunità rurali locali (art. 14 l.r. 30/2003; art. 10 bis DPGR 46/2004)*
- *filiera corta a tavola: somministrazione di pasti, alimenti, bevande (art. 15 l.r. 30/2003)*
- *degustazioni ed assaggi (art. 15 l.r. 30/2003)*
- *eventi promozionali per prodotti aziendali tradizionali e di qualità (art. 16 l.r. 30/2003)*
- *il riquadro relativo al criterio scelto per la dimostrazione della principalità dell'attività agricola rispetto all'attività agrituristica (metodo standard o a specifica dimostrazione);*
- *il riquadro relativo al trattamento dei dati personali.*

Contenuto SCIA per attività agrituristiche e per fattorie didattiche (Art. 8 L.R. n. 30/2003)

Il modello della SCIA comprende:

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

¹ Titolo così sostituito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 1.

² Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 1.

³ Parole aggiunte con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 2.

⁴ Rubrica così sostituita con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 2.

⁵ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 3.

⁶ Rubrica così sostituita con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 3.

⁷ Comma così sostituito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 3.

⁸ La parola "DIA" prevista nella formulazione originaria è stata così sostituita con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 3.

⁹ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 4.

¹⁰ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 4.

¹¹ Comma così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 5.

¹² Parole così sostituite con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 6.

¹³ Comma così sostituito con d.p.g.r. 21 dicembre 2005, n. 69/R, art. 1.

¹⁴ Articolo aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 7.

¹⁵ Rubrica così sostituita con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 8.

¹⁶ Comma così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 8.

¹⁷ Parole così sostituite con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 8.

¹⁸ Articolo inserito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 5.

¹⁹ Le parole "e, per le aziende agrituristiche venatorie, esclusivamente nei territori dell'azienda destinati alle attività venatorie." Previste nella formulazione originaria sono state soppresse con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 9.

²⁰ Comma aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 9.

²¹ Il presente comma, aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 9, è ora abrogato con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 6.

²² Il presente comma, aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 9, è ora abrogato con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 6.

²³ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 10.

-
- ²⁴ La parola “accordi” prevista dalla formulazione originaria è stata così sostituita con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 7.
- ²⁵ La parola “agricoli” prevista dalla formulazione originaria è stata così sostituita con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 7.
- ²⁶ Articolo aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 11.
- ²⁷ Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 12.
- ²⁸ Comma abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 13.
- ²⁹ Comma abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 13.
- ³⁰ Comma così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 14.
- ³¹ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 15.
- ³² Comma inserito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 8.
- ³³ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 16.
- ³⁴ Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 17.
- ³⁵ Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 18.
- ³⁶ Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 19.
- ³⁷ Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 20.
- ³⁸ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 21.
- ³⁹ Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 22.
- ⁴⁰ Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 23.
- ⁴¹ Parole aggiunte con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 24.
- ⁴² Le parole “14 metri quadrati” previste dalla formulazione originaria sono state così sostituite con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 9.
- ⁴³ Comma così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 24.
- ⁴⁴ Comma aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 24.
- ⁴⁵ Articolo aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 25.
- ⁴⁶ Comma aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 26.
- ⁴⁷ Alinea così sostituito con con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 26.
- ⁴⁸ Comma aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 26.
- ⁴⁹ Comma aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 26.
- ⁵⁰ Articolo aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 27.
- ⁵¹ Articolo già sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 28, ed ora ulteriormente sostituito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 10.
- ⁵² Articolo così sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 29.
- ⁵³ Articolo abrogato con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 30.
- ⁵⁴ Titolo inserito con con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 31.
- ⁵⁵ Rubrica così sostituita con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 11.
- ⁵⁶ Articolo aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 32 ed ora così sostituito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 12.
- ⁵⁷ Articolo inserito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 13.
- ⁵⁸ Articolo inserito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 14.
- ⁵⁹ Articolo inserito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 15.
- ⁶⁰ Titolo inserito con con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 16.
- ⁶¹ Articolo inserito con con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 17.
- ⁶² Comma così sostituito con d.p.g.r. 21 dicembre 2005, n. 69/R, art. 2.
- ⁶³ Allegato già sostituito con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 33, ed ora ulteriormente sostituito con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 18.
- ⁶⁴ Allegato aggiunto con d.p.g.r. 25 marzo 2010, n. 35/R, art. 34, ed ora così sostituito con con d.p.g.r. 9 dicembre 2014, n. 74/R, art. 19.