



PROPOSTA di modifiche al regolamento di attuazione della la LR 30/2003

“Disciplina delle attività agrituristiche e delle fattorie didattiche in Toscana”

1



Invio della SCIA ai fini di inizio attività Agrituristiche

E' operativo la piattaforma STAR
“Sistema Toscano Servizi per le Imprese”
(www.suap.toscana.it) nel quale sono stati unificati tutti i
servizi di ricezione dei SUAP toscani, salvo i pochi Comuni

Realizzazione interscambio dei dati ARTEA/STAR, affinché
chi accede al Portale SUAP ritrovi i dati della Relazione
Agrituristica di riferimento, in base alla quale effettuare
una comunicazione SCIA di inizio attività o di variazione
con maggiore semplicità e netta riduzione di errori di
digitazione

2



Adozione Marchio nazionale “Agriturismo Italia”



Il marchio è stato approvato con DM 13/2/2013, contraddistingue
tutte le aziende agrituristiche regolarmente operanti in base alla
normativa vigente ed è rappresentato da un girasole che racchiude
idealmente una fattoria.

La proposta demanda alla Giunta regionale l'approvazione per:

- le regole e le procedure per la concessione della licenza d'uso del marchio alle aziende agrituristiche;
- le ipotesi e le modalità di applicazione della sospensione, decadenza e revoca della concessione del marchio, comprese le eventuali sanzioni;
- il sistema di controllo dell'uso del marchio

3



Classificazione delle aziende agrituristiche



Il sistema di classificazione nazionale è stato approvato con DM 13/2/2013

DA 1 A 5 GIRASOLI

CON AUTOCERTIFICAZIONE DEI REQUISITI POSSEDUTI

Per il calcolo di quanti girasoli spettano su un file excel

<http://www.regione.toscana.it/web/blog-agricoltura/home>

PER LE AZIENDE GIA' IN ESERCIZIO

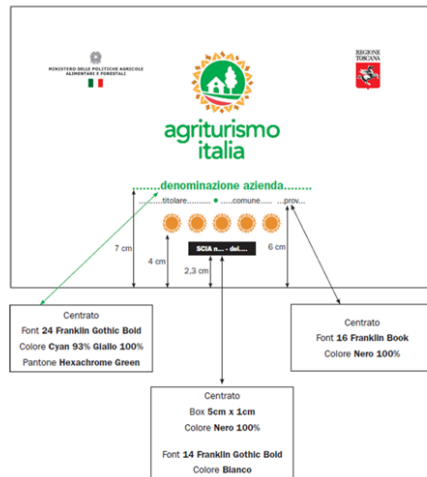
12 MESI PER:

- Adeguarsi alla nuova classificazione utilizzando il logo con il girasole
- Sostituire la targa

4



Targa identificativa Marchio e Classificazione



Su <http://www.agriturismoitalia.gov.it> il manuale grafico per le aziende



Targa identificativa Marchio e Classificazione



Su <http://www.agriturismoitalia.gov.it> il manuale grafico per le aziende

LA FILIERA CORTA A TAVOLA

Perchè la filiera corta a tavola

**PANE
0,15 EURO AL CHILO IL GRANO ALLA
PRODUZIONE**

**DA 3,00 EURO AL CHILO IL PANE IN SU AL
CLIENTE FINALE**

**QUINDI IL VALORE SI MOLTIPLICA PER
ALMENO 20 VOLTE**

**VINO SFUSO
0,50 AL LITRO EURO ALLA PRODUZIONE**

**DA 6,00 AL LITRO EURO IN SU IN
TAVOLA AL CLIENTE FINALE**

**QUINDI IL VALORE SI MOLTIPLICA PER
ALMENO 12 VOLTE MA ANCHE PIU'**

9

**LATTE BOVINO
0,40 CIRCA AL LITRO EURO ALLA
PRODUZIONE**

**DA 1,50 AL LITRO EURO IN SU NELLO
SCAFFALE DEL COMMERCIO**

**QUINDI IL VALORE SI MOLTIPLICA PER
ALMENO 3,5 VOLTE MA ANCHE PIU'**

10

RIPARTIRE PIU' EQUAMENTE

IL VALORE AGGIUNTO DEI PRODOTTI

LUNGO LA FILIERA

11

CON LA FILIERA CORTA A TAVOLA

**IL CICLO AGRICOLO
PARTE DAL CAMPO E
FINISCE SULLA TAVOLA**

12

**Art. 15 della l.r. 30/2003****Somministrazione di pasti, alimenti e bevande, di
degustazioni e assaggi, organizzazione di eventi
promozionali****- prodotti aziendali**

integrati da

- prodotti delle aziende agricole locali
- prodotti di origine e/o certificati toscani

13

**Art. 13 del regolamento attuativo della l.r. 30/2003**

(no modifica)

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

14

**Art. 13 del regolamento attuativo della l.r. 30/2003**

(nella proposta per chiarezza sono ora elencati)

I prodotti certificati toscani sono

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

15



Prodotti DOP riconosciuti

1. Cinta Senese DOP
2. Farina di castagne della Lunigiana DOP
3. Farina di Neccio della Garfagnana DOP
4. Marrone di Caprese Michelangelo DOP
5. Miele della Lunigiana DOP
6. Olio extravergine di oliva Chianti Classico DOP
7. Olio extravergine di oliva Lucca DOP
8. Olio extravergine di oliva Seggiano DOP
9. Olio extravergine di oliva Terre di Siena DOP
10. Pane toscano DOP
11. Pecorino delle Balze Volterrane DOP
12. Pecorino Romano DOP
13. Pecorino Toscano DOP
14. Prosciutto Toscano DOP
15. Salamini Italiani alla Cacciatora DOP
16. Zafferano di San Gimignano DOP

Prodotti DOP in itinere

1. Pecorino Terre di Siena DOP [Fase nazionale]
2. Vitellone della Maremma DOP [Fase nazionale]

16



Prodotti IGP riconosciuti

1. Agnello del Centro Italia IGP
2. Cantuccini Toscani / Cantucci Toscani IGP
3. Castagna del Monte Amiata IGP
4. Fagiolo di Sorana IGP
5. Farro della Garfagnana IGP
6. Finocchiona IGP
7. Fungo di Borgotaro IGP
8. Lardo di Colonnata IGP
9. Marrone del Mugello IGP
10. Mortadella Bologna IGP
11. Mortadella di Prato IGP
12. Olio extravergine di oliva Toscano IGP
13. Panforte di Siena IGP
14. Ricciarelli di Siena IGP
15. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Prodotti IGP in itinere

1. Miele toscano IGP [Fase nazionale]
2. Salame Toscano IGP [Fase nazionale]



**DOVE TROVARE L'ELENCO DEI PRODOTTI
TIPI TRADIZIONALI**

[http://prodtrad.arsia.toscana.it/.](http://prodtrad.arsia.toscana.it/)



Art. 13 del regolamento attuativo della l.r. 30/2003

(nella proposta per chiarezza sono ora elencati)

<http://www.regione.toscana.it/web/blog-agricoltura/agriturismo>

PRODUTTORI NUOVI - PER PROV E COMUNE 23-11-2016.pdf

PRODUTTORI TUTTI - PER PROV E COMUNE 23-11-2016.pdf

PRODUTTORI TUTTI - PER FILTRO PRODOTTO 23-11-2016.xls



Art. 13 del regolamento attuativo della l.r. 30/2003

(no modifica)

I prodotti 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

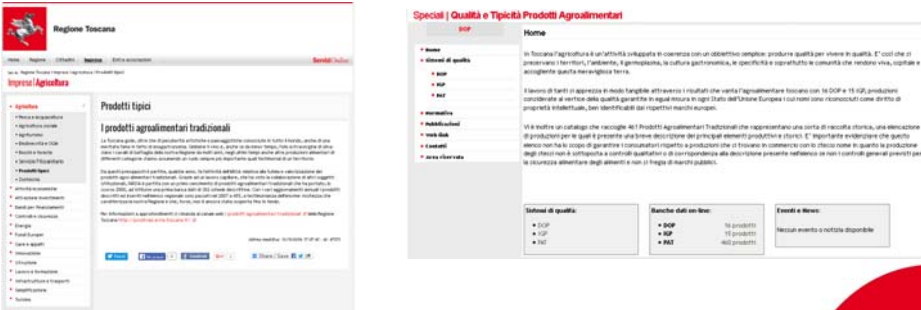


<http://www.regione.toscana.it/web/blog-agricoltura/agriturismo>

[PRODOTTI & PRODUTTORI PER LA SOMMINISTRAZIONE PASTI IN AGRITURISMO](#)

[SOMMINISTRAZIONE PASTI IN AGRITURISMO PAT, DOP, IGP... migrazione banche dati](#)

<http://www.regione.toscana.it/-/i-prodotti-agroalimentari-tradizionali>



Art. 13 del regolamento attuativo della l.r. 30/2003

proposta di modifica

Per il completamento delle pietanze possono essere utilizzati:

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



Art. 13 del regolamento attuativo della l.r. 30/2003

(proposta di modifica)

L'atto che individua i prodotti da utilizzare per il completamento delle pietanze è adottato sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore agricolo.



PRODOTTI E PIETANZE DI USO TRADIZIONALE DELLA TOSCANA:

bacallà; pesce conservato con salatura o altro; crostini toscani di fegatini di pollo;

INGREDIENTI DI DIFFICILE REPERIMENTO:

-olio di semi - capperi -burro -panna -bevande super alcoliche -agrumi o trasformati a base di agrumi e/o frutta (non bevande gassate e/o similari) - frutta secca -formaggi da grattugia tipo parmigiano reggiano e grana padano - farine di forza per impasti - gelati e ghiaccioli

INGREDIENTI DI DIFFICILE REPERIMENTO ANCHE PER PARTICOLARI CONDIZIONI METEO-CLIMATICHE SFAVOREVOLI:

Sezione da aggiornare con apposito atto di integrazione a seguito di particolari situazioni es. olio extravergine di oliva per l'annata 2014

CATEGORIE DI PRODOTTI NON ACQUISTABILI PRESSO IMPRESE ARTIGIANE ALIMENTARI:

vini di qualsiasi categoria di origine non toscana; oli di oliva di qualsiasi categoria di origine non toscana; carni di pollame e lagomorfi di origine non toscana; salumi; pasta secca.



Obbligo di indicare ai clienti l'origine e la provenienza dei prodotti tramite informazioni scritte riportate nella lista delle pietanze

Abrogato l'obbligo di dare tale informazione assieme "al prezzo delle pietanze"

25



Macellazione di animali allevati in azienda

ORA

- Strutture di macellazione a norma del regolamento (CE) n. 853/2004
- Strutture indicate nella delibera Giunta regionale 31 agosto 2009, n. 746 (Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola ai sensi dell'articolo 10, punto 2, lettera A) del d.p.g.r. 1 agosto 2006, n. 40/R) per la macellazione fino a 10.000 capi/anno

proposta

Macellazione in locale o spazio aziendale o nella cucina dell'azienda

FINO A 500 POLLI O CONIGLI L'ANNO

26



Lavorazione di carni di animali allevati in azienda (proposta inserimento)

- E' consentito utilizzare un unico locale per la lavorazione, sezionamento e trasformazione delle carni, alternando i giorni delle lavorazioni con riferimento alle carni di:
 - ungulati domestici (bovini, suini, ovini e caprini) o selvatici allevati, provenienti da stabilimenti di macellazione riconosciuti CE per ungulati;
 - ungulati selvatici cacciati e selvaggina cacciata proveniente da stabilimenti riconosciuti CE o locali di lavorazione selvaggina registrati ai sensi della delibera della Giunta regionale del 11 gennaio 2010 (Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica direttamente dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore);
 - pollame e lagomorfi ivi macellati in conformità con il comma 3 o provenienti da strutture esterne registrate o riconosciute.

27



Sosta camper a titolo gratuito per massimo di 24 ore

Paese	Abitanti	Immatricolazioni di camper nel 2015	Tendenza in crescita sul 2014	crescita nel 1° semestre 2016
Svizzera	8 milioni	3.336	+ 15,8%	+ 6,1%
Paese Scandinavi	20 milioni	7.850	+ 5,4%	+ 17,6%
Germania	80 milioni	28.348	+ 10,1% e	+ 23,6%
Italia	60 milioni	3.735	+ 8,3 %	+ 10,5%
Francia	66 milioni	17.414	+ 12,8	+ 9,8%
Europa		81.286	12,6	+ 16,6%

28

Agrisosta camper



Agrisosta camper



Agrisosta camper



esempio: foto di un camper del valore di € 95.000,00 nel garage possono entrare 7/8 casse di vino, una moto e altre cose



Regione Toscana

Sosta camper a titolo gratuito per massimo di 24 ore

Attività già prevista: Ospitalità di tende roulotte e camper in spazi aperti

Attività già prevista: Ospitalità di camper in spazi aperti

AREA SOSTA CAMPER:

- a) piazzole non inferiore a 30 metri quadrati e 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.

Proposta:

Ospitalità di camper in spazi aperti gratuita massimo 24 ore

La sosta camper a titolo gratuito presso una azienda agricola per un massimo di 24 ore NON necessita dei requisiti sopra elencati

Si: DUA compilata on line su Artea

Si: SCIA compilata on line su sistema STAR

**Proposta**

SBG
SOSTA BREVE GRATUITA
per camper
per massimo di 24 ore

La sosta camper a titolo gratuito presso una azienda agricola per un massimo di 24 ore

NON

necessita dei requisiti previsti per la sosta camper a pagamento

SOLO

Si: DUA compilata on line su Artea

Si: SCIA compilata on line su sistema STAR

33



Sosta camper a titolo gratuito
per massimo di 24 ore

finalizzata essenzialmente alla
promozione della propria azienda e dei relativi prodotti

al fine di facilitarne la conoscenza e la vendita concorrendo a integrare il reddito indirettamente "attirando" il potenziale cliente nel territorio stesso dell'azienda

L'azienda potrà così (una volta presentata DUA e SCIA) pubblicizzare senza problemi la propria azienda e l'offerta di ospitalità per camper, partecipando ai vari **circuiti nazionali o regionali** esistenti o crearne altri in collaborazione con le associazioni di camperisti o con altri soggetti promotori interessati a definire itinerari turistici per camperisti con visite presso le aziende agricole, degustazioni di prodotti propri e vendita

Ad oggi: Art. 24 l.r. 30/2003 Sanzioni

L'imprenditore agricolo che esercita, anche in forma occasionale, le attività agrituristiche senza il titolo abilitativo .. sanzione da 500,00 a 3.000,00 euro.

Il comune con propria ordinanza dispone la chiusura dell'esercizio aperto senza titolo abilitativo. L'attività agrituristiche non può essere intrapresa

34



Sosta camper a titolo gratuito
per massimo di 24 ore

Paese	Abitanti	Immatricolazioni di camper nel 2015	Tendenza in crescita sul 2014	crescita nel 1° semestre 2016
Svizzera	8 milioni	3.336	+ 15,8%	+ 6,1%
Paese Scandinavi	20 milioni	7.850	+ 5,4%	+ 17,6%
Germania	80 milioni	28.348	+ 10,1% e	+ 23,6%
Italia	60 milioni	3.735	+ 8,3 %	+ 10,5%
Francia	66 milioni	17.414	+ 12,8	+ 9,8%
Europa		81.286	12,6	+ 16,6%

35



Sosta camper a titolo gratuito
per massimo di 24 ore

Alcuni esempi di circuiti di turismo itinerante con soste presso aziende agricole

<https://www.france-passion.com/>

<http://www.fattoreamico.it/>

http://www.pleinair.it/la-vacanza-in-camper/agriturismi/?loc=toscana&xpm_search=&make_search=go

36



Regione Toscana

Sosta camper a titolo gratuito

per massimo di 24 ore

Alcuni esempi di circuiti di turismo itinerante con soste presso aziende agricole

Regolamento di **FATTORE AMICO**

1. Ci comportiamo con buona educazione e cortesia.
2. Siamo ospiti e non clienti; pertanto non dobbiamo avanzare richieste inopportune o pretese, diverse dal posteggio per il tempo convenuto di 24 h.
3. Rispettiamo gli orari d'arrivo previsti, tra le 9.00 e le 19.30.
4. Preavvertiamo il produttore del nostro arrivo, ove ciò sia espressamente indicato sulla guida.
5. Al nostro arrivo presentiamoci spontaneamente al produttore che ci ospiterà.
6. Parcheggiamo il nostro mezzo nel punto indicato dal produttore.
7. Arriviamo con i serbatoi di carico e scarico idrico in ordine per trascorrere il tempo della sosta senza problemi.
8. Rispettiamo le indicazioni dei produttori per il deposito dei rifiuti solidi.
9. Assumiamo comportamenti idonei a rispettare la vita privata e l'attività professionale dei produttori, ricordando anche che la campagna coltivata o l'area di una fattoria non sono campi da gioco.
10. Non accendiamo fuochi e utilizziamo le attrezzature della proprietà del produttore solo se preventivamente autorizzati da lui.
11. Rinnoviamo la tessera annualmente: i produttori non accolgono camperisti con tessere scadute.



LA FORMULE FRANCE PASSION

En camping-car, vous êtes invités chez 2.000 vignerons, fermiers et artisans passionnés

- Des étapes nature, gourmandes et conviviales pour stationner gratuitement au cœur de nos régions
- Pour amateurs de produits authentiques et de rencontres chaleureuses
- Pour des itinéraires hors des sentiers battus
- 9 500 emplacements pour des nuits sûres et tranquilles
- Le trait d'union entre le monde rural et les camping-caristes !



<https://www.france-passion.com/>

<http://www.fattoreamico.it/>

http://www.pleinair.it/la-vacanza-in-camper/agriturismi/?loc=toscana&pm_search=&make_search=go

AgriPleinAir

Agriturismi e soste rurali | Toscana

37



Regione Toscana

Per informazioni

Settore imprenditoria agricola. Coordinamento attività di controllo

<http://www.regione.toscana.it/imprese/agricoltura/agriturismo>

<http://www.regione.toscana.it/web/blog-agricoltura/-/save-the-date-agriturismo-venerdi-11-novembre-ore-14-30-arezzo>

Simone Tarducci

055 4383796

simone.tarducci@regione.toscana.it

Lucia Bruni

055 4383729

lucia.bruni@regione.toscana.it

ufficioagriturismo@regione.toscana.it

38