



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

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



Proposta di modifica per gli allegati al regolamento attuativo della l.r. 30/2006

Allegato A – tabelle ore lavoro approvato
con delibera di giunta anziché nel
regolamento

Allegato B – nuova classificazione nazionale

Allegato C – precompilazione della SCIA su
STAR con i dati della DUA e aggiornamento
automatico dell’archivio regionale delle
aziende agrituristiche



Invio della SCIA ai fini di inizio attività Agrituristica

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



Adozione Marchio nazionale "Agriturismo Italia"



Il marchio è stato approvato con DM 13/2/2013

è rappresentato da un girasole che racchiude idealmente una fattoria.

Con il nuovo regolamento si stabiliscono:

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



Classificazione delle aziende agrituristiche

Da 1 a 5 girasoli

un girasole è attribuito automaticamente con il titolo abilitativo (SCIA)

Le strutture agrituristiche che offrono il soggiorno con pernottamento (con o senza l'aggiunta di altre attività agrituristiche) possono classificarsi con un numero di girasoli compreso fra due e cinque a seguito della presentazione di una autocertificazione sui requisiti posseduti rispetto ai requisiti e punteggi contenuti nel sistema di classificazione

Per il calcolo del livello di classificazione da 2 a 5 è disponibile su un file excel <http://www.regione.toscana.it/web/blog-agricoltura/home>

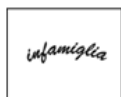
PER LE AZIENDE GIA' IN ESERCIZIO SI PREVEDONO 12 MESI PER:

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

5



Sono abrogate le menzioni aggiuntive previste dal sistema di classificazione attuale



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.
Riferimenti - Colore: nero



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.
Riferimenti - Colore: nero Carattere: **Brushscript** **bl** verde **pantone** 357 CVC



b) con i miei animali: riservato ad aziende che accettano la presenza di animali domestici portati dall'ospite.
Riferimenti - Colore: nero



6



Targa identificativa Marchio e Classificazione



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



Targa identificativa Marchio e Classificazione





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

Seguono specificazioni di dettaglio nel Regolamento



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



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.



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



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.



DD 2220/2013 Linee guida operative per la somministrazione pasti in agriturismo

(aggiornamento del decreto)

L'utilizzo degli ingredienti e prodotti non toscani deve essere finalizzato al "COMPLETAMENTO" dell'offerta gastronomica che deve comunque essere costituita da:

- prodotti aziendali e/o
- prodotti certificati toscani e/o
- prodotti agroalimentari di origine toscana, che anche se non certificati toscani, devono essere 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.



PRODOTTI E PIETANZE DI USO TRADIZIONALE DELLA TOSCANA:

baccalà; pesce conservato con salatura o altro

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

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; 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"**



Macellazione di animali allevati in azienda

ADESSO:

- 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 a disposizione della azienda per un numero di capi di pollame e lagomorfi allevati in azienda non superiore a 500 capi/anno



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:
 - a) ungulati domestici (bovini, suini, ovini e caprini) o selvatici allevati, provenienti da stabilimenti di macellazione riconosciuti CE per ungulati;
 - b) 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);
 - c) pollame e lagomorfi ivi macellati in conformità con il comma 3 o provenienti da strutture esterne registrate o riconosciute.



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