

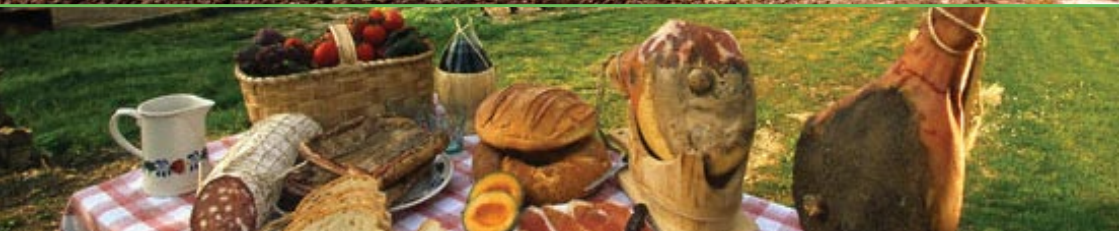


Confederazione  
Provinciale di Siena

*Progetto Equal*  
**FLO.VI.TUR.**

IT-G2-TOS-049

**SVILUPPO RURALE  
SOSTENIBILE ED INTEGRATO**



**Agriturismo  
in pillole**



# Indice

<b>Prefazione</b>	pag. 5
<b>Definizioni</b>	pag. 6
Attività agrituristiche	pag. 6
Soggetti legittimati e addetti all'esercizio dell'agriturismo	pag. 6
La connessione, la complementarietà e la principalità	pag. 6
La relazione agriturstica e la domanda di autorizzazione	pag. 6
Le spighe : classificazione dell'agriturismo	pag. 10
Le menzioni aggiuntive	pag. 10
Pubblicità dei prezzi, dei servizi e delle attrezzature	pag. 10
<b>Ospitalità</b>	pag. 11
Ospitalità in camere e unità abitative indipendenti	pag. 11
Requisiti strutturali, igienico sanitari e di sicurezza per gli alloggi agrituristici	pag. 12
Gli immobili destinati all'attività agriturstica	pag. 13
Ospitalità in spazi aperti	pag. 14
<b>Le attività agrituristiche</b>	pag. 15
Attività didattiche, culturali, tradizionali, turismo religioso culturale, ricreative, sportive, escursionistiche e di ippoturismo riferite al mondo rurale	pag. 15
Somministrazione di pasti, alimenti e bevande sul posto e organizzazione di degustazioni e assaggi di prodotti aziendali	pag. 16
La somministrazione pasti	pag. 16
Degustazione e assaggio	pag. 19
Organizzazione di eventi promozionali per prodotti aziendali tradizionali o di qualità	pag. 20
La macellazione	pag. 20
Le piscine	pag. 22
Disposizioni per la rivitalizzazione delle zone montane e svantaggiate e per l'agevolazione di attività agrituristiche di ridotte dimensioni	pag. 23
Individuazione delle aree montane e delle aree svantaggiate	pag. 23
<b>Vigilanza, controllo e sanzioni</b>	pag. 24
Sospensione e revoca dell'autorizzazione	pag. 25
<b>Agriturismo e fiscalità</b>	pag. 26
Registrazione delle presenze e legge sulla privacy	pag. 26
Natura tributaria dell'attività agriturstica	pag. 26
Agriturismo e IVA	pag. 27
Aliquote IVA	pag. 28
Agriturismo ed imposte sul reddito	pag. 29
Agriturismo ed imposta regionale sulle attività produttive	pag. 30
Agriturismo, trasformazione e vendita dei prodotti	pag. 31
<b>Promemoria degli adempimenti ed obblighi amministrativi</b>	pag. 32
Nuovo sistema di classificazione	pag. 32
Apposizione insegna	pag. 33
Comunicazione prezzi	pag. 33
Autocertificazione triennale	pag. 33
Trasmissione dati movimenti turistici	pag. 33



# Prefazione

Questa breve guida si rivolge a tutte le aziende agricole che svolgono, o intendono iniziare, una attività di agriturismo.

Si tratta di uno strumento pratico e di facile lettura, non certamente esaustivo di una complessa disciplina, ma adatto per orientarsi nella gestione della attività agrituristica in Provincia di Siena.

La presente guida è realizzata all'interno del progetto EQUAL Flo. Vi.Tur ed è la concretizzazione di uno dei tanti obiettivi che come CIA di Siena intendevamo perseguire attraverso la partecipazione a questa importante iniziativa comunitaria per la qualificazione ed il rafforzamento delle aziende agrituristiche senesi: uno strumento di divulgazione tanto per le nuove imprese che per quelle già presenti, che cerca di rispondere in modo semplice ad una diffusa esigenza di chiarezza ed informazione proveniente dagli operatori agrituristici.

La Confederazione Italiana Agricoltori di Siena da sempre opera per favorire una efficiente e qualificata gestione dell'attività agrituristica, per valorizzare la diffusione delle attività delle aziende agrituristiche, dei loro servizi e dei prodotti tipici fornendo assistenza e consulenza, incentivando lo sviluppo e la crescita dell'intero comparto, nell'ambito di una strategia volta a favorire una maggiore multifunzionalità dell'**impresa agricola**.

Ci auguriamo che questo lavoro possa essere un promemoria per le aziende agrituristiche da utilizzare nella propria gestione ordinaria; una fonte quindi da cui attingere per cercare riferimenti e risposte ai loro interrogativi.

*Il Presidente*  
*Roberto Bartolini*

# Definizioni

## Attività agrituristiche

Per attività agrituristiche si intendono le attività di ricezione e di ospitalità, esercitate dagli imprenditori agricoli attraverso l'utilizzo della propria azienda in rapporto di connessione e di complementarietà con l'attività agricola di cui all'articolo 2135 del codice civile che deve rimanere principale.

Sono **attività agrituristiche**:

- il dare alloggio stagionale in appositi locali aziendali;
- l'ospitare i campeggiatori in spazi aperti per soggiorni stagionali;
- l'organizzare attività didattiche, culturali, tradizionali, di turismo religioso culturale, ricreative, di pratica sportiva, di escursionismo e di ippoturismo riferite al mondo rurale;
- il somministrare agli ospiti aziendali per la consumazione sul posto pasti, alimenti e bevande costituiti prevalentemente da prodotti dell'azienda o comunque da prodotti reperiti presso aziende agricole locali e aziende agroalimentari locali che producono e vendono prodotti regionali;
- l'organizzare non solo per gli ospiti aziendali degustazioni e assaggi di prodotti aziendali.

6

## Soggetti legittimati e addetti all'esercizio dell'agriturismo

L'esercizio dell'agriturismo è riservato agli imprenditori agricoli singoli e associati, di cui all'articolo 2135 del codice civile.

Possono essere addetti alle attività agrituristiche e sono considerati lavoratori agricoli i familiari, di cui all'articolo 230/bis del codice civile, i lavoratori dipendenti a tempo determinato, indeterminato e parziale nonché i lavoratori con rapporto di lavoro interinale.

## La connessione, la complementarietà e la principalità

La **connessione** dell'attività agriturbistica si realizza allorché l'azienda agricola in relazione alla sua estensione, alle sue dotazioni strutturali, alla natura e alle varietà delle attività agricole praticate, agli spazi disponibili, agli edifici in essa ricompresi e al numero degli addetti, sia idonea anche allo svolgimento dell'attività agriturbistica.

La **complementarietà** dell'attività agriturbistica si realizza congiuntamente alla principalità dell'attività agricola.

La **principalità** dell'attività agricola si realizza quando, a scelta dell'imprenditore,

sussista una delle seguenti condizioni:

- il **tempo impiegato** per lo svolgimento dell'attività agrituristica nel corso dell'anno solare è inferiore al tempo utilizzato nell'attività agricola, di cui all'articolo 2135 del codice civile, tenuto conto della diversità delle tipologie di lavorazione;
- il **valore della produzione** lorda vendibile agricola annua, compresi gli aiuti di mercato e di integrazione al reddito, è maggiore rispetto alle entrate dell'attività agrituristica, al netto dell'eventuale intermediazione dell'agenzia;
- le **spese d'investimento e le spese correnti** da effettuarsi annualmente per l'attività agricola in azienda, al netto degli aiuti, per interventi e attività sono superiori a una quota minima fissata in rapporto alla ricettività autorizzata ed inferiori a una quota massima fissata in rapporto alla entità ed alle caratteristiche produttive dell'impresa.

Il **regolamento d'attuazione** ( DPGR 3 agosto 2004 n. 46/R) indica le ore lavorative convenzionali occorrenti per le singole attività agricole e per le singole attività agrituristiche. **La connessione, la complementarietà e la principalità** sono dimostrate dall'imprenditore agricolo che intende svolgere l'attività agrituristica nella **relazione sull'attività agrituristica**.

## La relazione agrituristica e la domanda di autorizzazione

La relazione sull'attività agrituristica è allegata alla domanda di autorizzazione. Qualora sussista l'obbligo di presentare il programma di miglioramento agricolo ambientale (PMAA) la relazione sull'attività agrituristica integra tale strumento. Nella **relazione sull'attività agrituristica** sono indicate:

- **l'attività agrituristica e l'attività agricola previste per il triennio successivo;**
- la **scelta della condizione per realizzare la principalità dell'attività agricola**. A seconda della scelta effettuata dall'imprenditore sono indicate le previsioni relative:
  - 1) al tempo lavoro impiegato per lo svolgimento dell'attività agrituristica e a quello per l'attività agricola;
  - 2) alla produzione lorda vendibile, compresi gli aiuti di mercato e di integrazione al reddito, e alle entrate ottenibili dall'attività agrituristica, al netto della eventuale intermediazione dell'agenzia;
  - 3) all'entità delle spese d'investimento e delle spese correnti che saranno effettuate, le garanzie fornite da parte dell'imprenditore;
- **l'ordinamento colturale e le attività produttive attuate nel triennio precedente** alla stesura del piano o della relazione e **quelli previsti a**

**seguito degli interventi programmati**, anche in riferimento alle attività connesse di cui all'articolo 2135 del codice civile;

- la **consistenza delle strutture edilizie presenti sul fondo e di quelle poste all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa**, con l'indicazione della loro utilizzazione ai fini dell'attività agrituristica e dell'attività agricola nonché la consistenza delle eventuali strutture edilizie presenti sul fondo e non utilizzate;
- l'indicazione delle **unità lavorative e del monte complessivo annuo di giornate-lavoro** previste per l'attività agrituristica e per l'attività agricola, se non già precedentemente specificato.
- Il **mantenimento dei requisiti** dichiarati nella relazione è attestato dall'imprenditore agricolo con **periodicità triennale** mediante **autocertificazione**.

Al fine di garantire il rispetto dei criteri di uniformità sul territorio, **la relazione sull'attività agrituristica, è corredata dai seguenti documenti:**

1. copia della planimetria generale dell'azienda, in scala non inferiore a 1:2.000 con specificati la destinazione dei fabbricati esistenti sul fondo e di quelli posti all'esterno dei beni fondiari dell'azienda, in caso di loro utilizzazione, nonché l'ordinamento colturale, in particolare secondo le seguenti classi: arboreo permanente, silvicoltura, bosco e arboricoltura da legno, terre arabili, pascolo, coltivazione serra;
2. copia della visura catastale;
3. planimetrie, in scala non inferiore a 1:100, delle strutture da destinare allo svolgimento delle attività agrituristiche, con definizione delle unità abitative, delle camere, dei locali, delle superfici, delle attrezzature e dei servizi. Per ogni struttura devono essere dettagliate l'altezza minima, media e massima e le superfici illuminanti;
4. individuazione del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di approvvigionamento autonomo, è allegata la certificazione d'idoneità per uso potabile dell'acqua, rilasciata nei novanta giorni precedenti la data di presentazione della relazione;
5. copia dell'attestazione di conformità degli impianti secondo la normativa vigente;
6. copia del titolo di possesso dell'azienda che, nel caso in cui il richiedente sia titolare di un diritto reale diverso dalla proprietà, ovvero di un diritto personale di godimento sugli immobili, deve avere durata non inferiore a tre anni dalla data di presentazione della relazione;
7. nel caso di richiesta di autorizzazione per l'attività di somministrazione di alimenti, pasti e bevande: relazione tecnica sul tipo e sulla funzione delle attrezzature, sul ciclo produttivo, sui metodi di conservazione degli alimenti e sul numero degli addetti previsti;
8. nel caso di richiesta di autorizzazione per le attività di cui all'articolo 14 della legge: relazione sulla tipologia delle attività.

La domanda di autorizzazione è diretta al comune nel cui territorio è situato il centro aziendale.

Congiuntamente alla domanda, l'imprenditore presenta richiesta di classificazione della struttura ricettiva agrituristica. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione il comune accerta che il richiedente:

- sia imprenditore agricolo ai sensi dell'art.2135 del codice civile;
- non abbia riportato nel triennio precedente, con sentenza passata in giudicato, a meno che non abbia ottenuto la riabilitazione, condanna per delitti in materia di igiene e sanità ovvero di frode nella preparazione degli alimenti;
- non sia sottoposto a misura di prevenzione nei confronti delle persone pericolose per la sicurezza e per la pubblica moralità ovvero sia stato dichiarato delinquente abituale;
- non sia sottoposto a misure di prevenzione o abbia procedimenti penali in corso per l'applicazione delle misure di prevenzione, ai sensi della legislazione antimafia;
- sia in possesso dei requisiti soggettivi previsti dalle norme per la vendita al pubblico in sede stabile dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti.

Il comune, inoltre, acquisisce:

- il parere del competente servizio dell'azienda unità sanitaria locale relativamente alla idoneità degli immobili, dei locali e delle attrezzature da utilizzare per l'attività agrituristica;
- il parere vincolante della provincia o della comunità montana, sulla principalità dell'attività agricola rispetto all'attività agrituristica, sulla connessione e complementarietà dell'attività agrituristica e sulla possibilità di utilizzare gli edifici e il parere sul programma di miglioramento agricolo ambientale, se ricorrono le condizioni;
- la classificazione attribuita alla struttura agrituristica dalla provincia.

Nell'autorizzazione comunale sono specificate le attività agrituristiche e i relativi limiti e modalità di esercizio. L'autorizzazione ha durata indeterminata salvo i casi di revoca. L'autorizzazione non è cedibile. In caso di trasferimento dell'azienda agricola il nuovo titolare è autorizzato in via provvisoria alla prosecuzione dell'attività agrituristica previa autocertificazione con la quale si dichiara il possesso dei requisiti soggettivi previsti dalla normativa vigente e che non sono intervenute variazioni dei requisiti che hanno originato il rilascio dell'autorizzazione. Il comune procede, pena la decadenza dell'autorizzazione provvisoria, alla verifica dei requisiti posseduti dal nuovo conduttore al fine del rilascio dell'autorizzazione stessa. Qualsiasi variazione intervenuta in merito ai requisiti in base ai quali l'autorizzazione è stata concessa è comunicata al comune, entro trenta giorni dal suo verificarsi.

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

## Le spighe : classificazione dell'agriturismo

E' la provincia che assegna la classifica alla struttura ricettiva agrituristica, che viene espressa in spighe , da una a tre massimo.

L'attribuzione della classifica è obbligatoria ed è condizione indispensabile per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio di attività agrituristiche.

Qualora si verifichino **variazioni** dei requisiti tali da comportare un **aggiornamento** del livello di classificazione, l'imprenditore agricolo dichiara tale variazione in occasione della **comunicazione dei prezzi** e delle attrezzature alla provincia. La provincia può procedere in ogni momento, anche d'ufficio, alla rettifica della classificazione qualora accerti che una struttura ricettiva possiede i requisiti di una classificazione inferiore a quella in essere. Il provvedimento della provincia è trasmesso al comune e notificato all'interessato. Le caratteristiche che devono avere le aziende ai fini della classificazione della struttura in spighe sono definite dall'allegato B parte prima del Regolamento di Attuazione della L.R. 30/03 DPGR 46/R/2004.

10

### Targa identificativa

Ogni azienda agricola autorizzata all'esercizio delle attività agrituristiche deve apporre all'ingresso per gli ospiti dell'azienda la targa identificativa. Le caratteristiche della targa sono stabilite nell'allegato B, parte III, del Regolamento di attuazione della L.R. 30/2003 (DPGR 46/R/2004).

## Le menzioni aggiuntive

Le strutture agrituristiche classificate possono avvalersi di menzioni aggiuntive quali:

- a cavallo
- con i miei animali
- i nostri sapori
- imparo in fattoria
- in famiglia
- mangio tipico
- senza barriere
- stare insieme

Le specifiche sono contenute nell'allegato B parte II del Regolamento di attuazione della legge 30.

## Pubblicità dei prezzi, dei servizi e delle attrezzature

Entro il **1° ottobre** di ogni anno i soggetti autorizzati all'esercizio dell'attività

agrituristica comunicano alla provincia competente i prezzi massimi che intendono praticare dal **1° gennaio** dell'anno successivo, nonché le caratteristiche delle strutture. Per le strutture con apertura stagionale invernale la decorrenza dei prezzi comunicati è anticipata al 1° dicembre dell'anno in corso. L'obbligo della comunicazione non sussiste qualora non siano intervenute variazioni nei prezzi o nelle caratteristiche della struttura, rispetto alla comunicazione precedente. È prevista la facoltà di presentare entro il **1° marzo** di ogni anno una comunicazione suppletiva dei prezzi che si intendono praticare dal **1° giugno** dello stesso anno, se variati in aumento.

Per le **strutture di nuova apertura** la comunicazione è effettuata entro la data di inizio dell'attività. I soggetti autorizzati all'esercizio dell'attività agrituristica hanno, in particolare, i seguenti obblighi:

- iniziare l'attività entro il termine massimo di un anno dalla data fissata nell'autorizzazione e di non sospendere l'esercizio dell'attività per più di ventiquattro mesi nell'arco di un triennio;
- esporre al pubblico l'autorizzazione agrituristica;
- comunicare al comune la data di inizio dell'attività, la data di cessazione e, nel caso di chiusura temporanea dell'esercizio, la durata della chiusura;
- rispettare i limiti e le modalità indicate nell'autorizzazione;
- rispettare i prezzi comunicati;
- **esporre al pubblico**, in luogo ben visibile, una **tabella riepilogativa**, contenente le caratteristiche delle strutture e i prezzi dei servizi praticati nel corso dell'anno, da cui risulti la classificazione attribuita;
- **non diffondere informazioni** sulle caratteristiche delle strutture **diverse dai dati comunicati**.

## Ospitalità

### Ospitalità in camere e unità abitative indipendenti

L'attività di **ospitalità** è stagionale ed è svolta negli immobili rurali nel rispetto del **limite massimo di trenta posti letto** in camere o in unità abitative, o utilizzando entrambe le soluzioni. L'attività di ospitalità oltre il limite di trenta posti letto può essere svolta, salvo contraria disposizione degli strumenti urbanistici comunali e comunque **entro il limite dei quaranta posti letto**, esclusivamente l'utilizzo di **unità abitative indipendenti**.

Nelle camere adibite al pernottamento, comprese quelle poste in unità abitative indipendenti, su espressa richiesta dell'ospite, può essere autorizzata la sistemazione temporanea di un **letto supplementare** per l'alloggio di **bambini di età non superiore a dodici anni**, fermo restando il rispetto dei requisiti

igienico sanitari. Al momento della partenza dell'ospite tale utilizzazione cessa e si stabiliscono i posti letto previsti. **I letti aggiunti non sono conteggiati** ai fini della determinazione del limite massimo dei posti letto autorizzati.

La stagionalità si intende riferita esclusivamente alla durata del soggiorno, a fini turistici, degli ospiti aziendali.

## Requisiti strutturali, igienico sanitari e di sicurezza per gli alloggi agrituristici

I requisiti strutturali, igienico-sanitari e di sicurezza degli alloggi agrituristici sono quelli previsti dalle vigenti disposizioni e dai regolamenti edilizi e di igiene per i **locali di abitazione**, nonché quelli previsti dal regolamento di attuazione.

Nella valutazione dei requisiti strutturali e igienico-sanitari deve essere tenuto conto delle **particolari caratteristiche di ruralità** degli edifici.

In particolare è consentito derogare ai **limiti di altezza dei locali e di superficie aeroilluminante** previsti dalle norme vigenti, purché vengano garantite le condizioni minime strutturali ed igienico-sanitarie sufficienti in sede di accertamento da parte della competente autorità sanitaria. Gli alloggi agrituristici devono, comunque, essere dotati di **servizi igienico-sanitari** nella misura minima di **uno ogni quattro persone**, con l'esclusione delle strutture agrituristiche già autorizzate all'entrata in vigore della presente legge.

Nell'esercizio dell'**attività escursionistica**, le aziende agricole ricadenti nei territori classificati montani possono fornire ospitalità, in immobili, ubicati in luoghi favorevoli ad escursioni raggiungibili attraverso mulattiere, sentieri o altri percorsi di viabilità secondaria e che possiedono i requisiti per i rifugi alpini .

### Requisiti delle camere e delle unità abitative

Al fine di tener conto delle caratteristiche di ruralità degli edifici,, è ammesso derogare alla normativa vigente consentendo:

1. un'altezza minima dei locali adibiti al soggiorno e pernottò 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.
2. un'altezza minima dei locali adibiti a servizi igienici e dei corridoi non inferiore a 2,20 metri.
3. Al fine di tener conto delle caratteristiche di ruralità degli edifici, 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.

4. 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.
5. Le deroghe concesse ai sensi del presente articolo sono valide solo per l'uso dei locali a fini agrituristici.
6. La ricettività delle camere ad uso agrituristico è determinata come segue:
  - un posto letto ogni 9 metri quadrati;
  - due posti letto ogni 14 metri quadrati;
  - ulteriori posti letto sono autorizzati con un incremento di 5 mq. per ogni letto.
7. È consentita la sistemazione temporanea di un letto supplementare aggiuntivo per bambini di età non superiore a dodici anni, su richiesta del cliente, senza che ciò determini un aumento del numero complessivo dei posti letto autorizzati,
8. La frazione di superficie superiore a 0,50 metri quadrati è, in tutti i casi, arrotondata all'unità.

## Gli immobili destinati all'attività agrituristica

Possono essere utilizzati per l'attività agrituristica:

1. i locali siti nell'**abitazione principale** dell'imprenditore agricolo ubicata nel fondo **o nei centri abitati**, compatibilmente con le caratteristiche di ruralità dell'edificio e del luogo in cui esso è ubicato qualora l'imprenditore agricolo svolga la propria attività in un **fondo privo di fabbricati** sito nel medesimo comune o in un comune limitrofo;
2. gli altri edifici o parti di essi esistenti sul fondo e **non più necessari alla conduzione** dello stesso;
3. i volumi derivanti da interventi di ristrutturazione urbanistica, di sostituzione edilizia nonché di addizionali o trasferimenti di volumetrie che rientrino nella ristrutturazione edilizia ai sensi dell'articolo 79 della l.r. 3 gennaio 2005, n. 1 (Norme per il governo del territorio);
4. gli edifici posti all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa per l'organizzazione di attività ricreative, culturali e didattiche, di pratica sportiva, di escursionismo e di ippoturismo.

Gli edifici utilizzati per l'attività agrituristica mantengono la **loro destinazione d'uso a fini agricoli**.

Gli interventi sul patrimonio edilizio rurale destinato all'attività agrituristica devono essere realizzati utilizzando materiali costruttivi tipici e nel rispetto delle tipologie e degli elementi architettonici e decorativi caratteristici dei luoghi, con **l'esclusione di tipologie riferibili a monocalci**.

Le opere e gli impianti di pertinenza ai fabbricati ad uso agrituristico e le aree per

la sosta degli ospiti campeggiatori devono essere realizzati in modo da integrarsi con l'ambiente circostante, con particolare riferimento alle sistemazioni e agli arredi esterni, alla regimazione idraulica e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi. Gli interventi devono comunque garantire una sufficiente dotazione di acqua avente caratteristiche di potabilità.

Non è consentita la trasformazione ai fini agrituristici:

1. degli edifici, o parti di essi, e degli annessi agricoli realizzati alle condizioni contenute nelle **convenzioni o atti d'obbligo** per il periodo di validità delle stesse convenzioni e atti d'obbligo;
2. degli annessi agricoli realizzati ai sensi dell'articolo 4, comma 2, della l.r. 10/1979,

Agli interventi edilizi per le attività agrituristiche realizzati dagli imprenditori agricoli professionali si applica l'articolo 124, comma 1, lettera a) della l.r. 1/2005 nel senso che non sono dovuti gli oneri di urbanizzazione.

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

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.

- 14 Ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche nelle strutture agrituristiche si applicano le prescrizioni previste per le strutture ricettive di cui al decreto ministeriale 14 giugno 1989, n. 236.

## **Ospitalità in spazi aperti**

L'ospitalità in spazi aperti è stagionale ed è volta in aziende con **estensione non inferiore a due ettari contigui** di superficie agricola totale (SAT) e nel rispetto del limite massimo di **ventiquattro ospiti e otto tende** o altri mezzi di soggiorno autonomo, e di una **densità massima di sei ospiti e due tende** o altri mezzi di soggiorno autonomo, **per ettaro di superficie agricola aziendale**. Nei casi di frazione di ettaro, fino a cinquemila metri quadrati compresi, si arrotonda per difetto e oltre cinquemila metri quadrati per eccesso.

Nell'esercizio dell'attività di ospitalità in spazi aperti, i servizi igienico sanitari e i servizi per l'attività di lavanderia devono, comunque, essere garantiti nella misura minima di un servizio igienico-sanitario ogni sei persone e di un servizio per lavanderia ogni dodici persone, con l'esclusione delle strutture agrituristiche già autorizzate all'entrata in vigore della presente legge.

L'ospitalità in spazi aperti può essere autorizzata solo in zone a tale scopo individuate dallo strumento urbanistico comunale.

### Requisiti per l'ospitalità in spazi aperti

1. La superficie delle singole piazzole per l'ospitalità in spazi aperti non deve essere inferiore a 60 metri quadrati e le stesse devono essere sistemate a prova di acqua e di polvere tramite l'inerbimento del terreno o l'uso di autobloccanti e comunque in modo permeabile.
2. Per lo svolgimento dell'attività di ospitalità in spazi aperti, oltre a quanto previsto dall'articolo 20 della legge, devono essere rispettati i seguenti requisiti:
  - a) devono essere localizzati in prossimità delle piazzole:
    - la fornitura di acqua potabile e di energia elettrica;
    - l'impianto di prevenzione incendi, da realizzarsi nel rispetto delle norme vigenti;
    - 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;
    - l'installazione di recipienti lavabili per il servizio quotidiano di smaltimento dei rifiuti;
    - in caso di ospitalità di caravan e autocaravan, un pozzetto agibile per acque di scarico e uno scarico idoneo per w.c. chimici;
    - 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;
    - le attrezzature per il lavaggio stoviglie devono essere installate in uno spazio distinto da quello destinato alle attrezzature per il lavaggio biancheria.

## Le attività agrituristiche

### Attività didattiche, culturali, tradizionali, turismo religioso culturale, ricreative, sportive, escursionistiche e di ippoturismo riferite al mondo rurale

Le attività didattiche, culturali, tradizionali, di turismo religioso culturale, ricreative, di pratica sportiva, escursionismo e di ippoturismo riferite al mondo rurale, possono essere **organizzate anche all'esterno** dei beni fondiari nella disponibilità dell'azienda, fermo restando il rispetto della connessione e complementarità. Le stesse:

1. sono finalizzate a una migliore conoscenza del territorio e delle tradizioni locali;
2. **sono previste nei programmi proposti** dall'imprenditore agricolo **nella relazione sull'attività agriturbistica**;
3. nel caso si renda necessario **modificare il programma**, l'imprenditore agricolo **lo comunica al comune almeno otto giorni prima** dell'inizio

delle attività medesime.

Le attività di escursionismo e di ippoturismo riferite al mondo rurale possono essere esercitate anche non in connessione con l'attività agricola dell'azienda; in tale caso sono finalizzate esclusivamente a **fornire servizi** a coloro che

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

pernottano presso l'azienda agrituristica.

Per lo svolgimento delle attività didattiche, culturali, ricreative, sportive, escursionistiche e di ippoturismo devono, comunque, essere previsti **servizi igienici nella misura minima di un servizio ogni quindici ospiti giornalieri.**

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

16

## **Somministrazione di pasti, alimenti e bevande sul posto e organizzazione di degustazioni e assaggi di prodotti aziendali**

### **La somministrazione pasti**

La somministrazione di pasti, alimenti e bevande, comprese quelle a carattere alcolico e superalcolico:

1. è rivolta esclusivamente agli ospiti che fruiscono delle attività agrituristiche per la consumazione sul posto;
2. è costituita prevalentemente da prodotti aziendali o comunque da prodotti reperiti presso aziende agricole locali e aziende agroalimentari locali che producono e vendono prodotti regionali.

### **Requisiti igienico sanitari per la somministrazione di pasti, alimenti e bevande**

La produzione, la preparazione, il confezionamento e la somministrazione di pasti, alimenti e bevande sono soggetti alle disposizioni dei Reg. CEE 178/02 e Reg.852 /04 e dal regolamento di attuazione DPGR 46 /R 2004.

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

L'attività di preparazione di prodotti aziendali può essere effettuata utilizzando il locale POLIFUNZIONALE. Nelle aziende autorizzate per un numero di ospiti non superiore a dodici, a condizione che la produzione sia somministrata agli ospiti il locale per la preparazione di pasta fresca, pane, confetture, marmellate, succhi di frutta, verdure sott'olio e salse, deve avere i seguenti requisiti:

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

Per l'applicazione della disciplina sull'autocontrollo igienico-sanitario nelle aziende agrituristiche che svolgono attività di preparazione e di somministrazione, per la consumazione sul posto di pasti, alimenti e bevande, ivi compreso la degustazione e l'assaggio dei prodotti aziendali, sono previste procedure semplificate di autocontrollo sull'igiene dei prodotti alimentari (Allegato del Regolamento di attuazione). Tutti gli addetti devono frequentare dei corsi di formazione in materia di igiene degli alimenti secondo quanto disposto dalla DGR 1388/2004

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

L'accertamento dell'idoneità dei locali, degli immobili e delle attrezzature utilizzate per le attività di produzione, preparazione, confezionamento e somministrazione di pasti, alimenti e bevande, tiene conto delle particolari caratteristiche di ruralità degli edifici utilizzati e dell'effettiva dimensione.

Nel caso di preparazione e di somministrazione di pasti per un numero di ospiti complessivamente **non superiore a dodici**, per l'idoneità dei locali, compresa la cucina, è sufficiente il rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni e dai regolamenti edilizi e di igiene per i **locali di abitazione**.

### Requisiti dei locali per la somministrazione

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

I locali devono essere dotati di finestre esterne per garantire il ricambio d'aria.

Sono ammesse soluzioni artificiali integranti i sistemi di aerazione ed illuminazione.

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

Il servizio igienico deve essere dotato di:

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

### **Requisiti dei locali per la preparazione dei pasti**

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

1. sufficiente aerazione ed illuminazione naturale garantita dalla presenza di **aperture sull'esterno;**
2. superficie minima di **9 metri quadrati** fino a dodici pasti, con un **incremento di 0,20 metri quadrati per ogni pasto oltre i dodici;**
3. pareti trattate o rivestite con materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza minima di 2 metri;
4. pavimento ben connesso lavabile e disinfettabile;
5. finestre e porte esterne protette da dispositivo contro gli insetti ed i roditori;
6. zona di lavaggio e preparazione alimenti, dotata di lavello;
7. zona di cottura;
8. zona di lavaggio stoviglie, attrezzata con lavello e lavastoviglie;
9. lavamani o lavello della zona lavaggio stoviglie purché dotato di comando di erogazione acqua non manuale e attrezzato con sapone liquido o in polvere e asciugamani monouso;
10. contenitore per rifiuti con comando a pedale;
11. cappa sovrastante il punto di cottura, dimensionata in modo tale da poter convogliare all'esterno i fumi ed i vapori **oltre il colmo del tetto;**
12. tavoli da lavoro con superficie lavabile;
13. armadietti per riporre le stoviglie;
14. armadio chiuso per il deposito dei materiali per la pulizia e la disinfezione, o apposito locale separato da quello dove gli alimenti e le bevande vengono immagazzinati, lavorati, trasformati, serviti e consumati;
15. lavastoviglie, anche di tipo non industriale, qualora siano previsti non più di venti pasti;
16. frigorifero, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotato di termometro di massima e di minima;
17. spazio, o locale, idoneo per lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti con scaffali in materiale lavabile e disinfettabile;
18. servizi igienici per gli operatori alimentari

### I servizi igienici per gli operatori alimentari

Devono avere in particolare i seguenti requisiti:

1. non essere direttamente comunicanti con il locale autorizzato;
2. avere uno spogliatoio, eventualmente identificabile con l'antibagno dei servizi igienici e dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, lavabili e disinfettabili, in numero corrispondente a quello degli addetti;
3. la porta dell'antibagno deve essere dotata di dispositivo per la chiusura automatica;
4. essere dotati di lavabo ad acqua corrente con comando di erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani monouso;

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

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

Nella somministrazione di pasti, alimenti e bevande, comprese quelle a carattere alcolico e superalcolico, la prevalenza dei prodotti aziendali o comunque di prodotti reperiti presso aziende agricole locali e aziende agroalimentari locali che producono e vendono prodotti regionali, sussiste quando gli ingredienti che caratterizzano le pietanze proposte, nonché il vino e l'olio, sono costituiti da questi prodotti. La provenienza dei prodotti deve essere indicata agli ospiti tramite informazioni scritte.

## Degustazione e assaggio

L'organizzazione di degustazioni e assaggi di prodotti:

1. è effettuata esclusivamente con prodotti aziendali e all'interno dell'azienda;
2. è rivolta non esclusivamente agli ospiti aziendali.

Sono considerati prodotti aziendali i cibi e le bevande prodotti e lavorati nell'azienda agricola e quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola ed ottenuti attraverso lavorazioni esterne.

### Degustazione e assaggio di prodotti

La degustazione e l'assaggio dei prodotti aziendali è consentita all'interno dell'azienda o nelle aziende agrituristiche con le quali esiste un accordo di collaborazione. Qualora per la degustazione e l'assaggio dei prodotti aziendali non sia utilizzato materiale di carta o plastica biodegradabile devono essere disponibili strumenti per il lavaggio delle stoviglie e/o servizi di noleggio stoviglie.

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.

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.

## **Organizzazione di eventi promozionali per prodotti aziendali tradizionali o di qualità**

Le aziende agrituristiche, che hanno una propria produzione di prodotti tradizionali (come da elenco ufficiale reperibile presso il sito dell'ARSIA Toscana [www.arsia.toscana.it](http://www.arsia.toscana.it)) o di qualità certificata (prodotti DOP/IGP/SGT) possono realizzare in azienda eventi con finalità promozionali, nel rispetto delle seguenti condizioni:

1. il numero degli eventi non può essere superiore a venti per anno solare;
2. nel corso degli eventi la somministrazione di pasti, alimenti e bevande sul posto può essere rivolta a tutti i partecipanti e deve essere costituita prevalentemente da prodotti aziendali o comunque da prodotti reperiti presso aziende agricole locali ;
3. gli impianti e i locali utilizzati nel corso degli eventi devono avere i requisiti igienico sanitari e di sicurezza previsti dalle norme vigenti.

### **Requisiti dei locali per la preparazione e somministrazione di pasti nel corso degli eventi**

Nel caso in cui non siano presenti locali autorizzati sono consentite preparazioni alimentari semplici, a basso profilo di rischio e a consumo immediato, quali per esempio bruschette, grigliate, necci. In ogni caso deve essere garantita la corretta conservazione degli alimenti. Per la preparazione dei pasti nel corso degli eventi possono essere utilizzate la cucina dell'imprenditore e zone di cottura poste all'esterno degli edifici. Qualora non sia utilizzato materiale monouso devono essere disponibili strumenti per lavaggio delle stoviglie.

### **Eventi promozionali**

Gli eventi promozionali non possono essere superiori a venti per anno solare e sono comunicati al comune di competenza. Nel caso in cui gli eventi durino più di un giorno, ogni giorno è computato come un evento.

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. La prevalenza dei prodotti aziendali o comunque dei prodotti reperiti presso aziende agricole locali, sussiste quando gli ingredienti che caratterizzano le pietanze proposte, nonché il vino e l'olio, sono costituiti da questi prodotti.

## **La macellazione**

L'attività di macellazione di animali allevati in azienda è consentita, nel rispetto delle disposizioni comunitarie e delle specificazioni contenute nel regolamento di attuazione in particolare attinenti a:

1. specie e quantità di animali che possono essere macellati;
2. caratteristiche dei locali di macellazione;
3. attività di preparazione, somministrazione e consumo diretto nel luogo di produzione;

4. attività di preparazione e somministrazione di preparati a base di carne prodotta in azienda.

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

La macellazione degli animali deve essere effettuata in un apposito locale polifunzionale posto all'interno dell'azienda.

La macellazione di conigli, di selvaggina di allevamento e di volatili da cortile allevati in azienda è consentita nell'ambito delle quantità stabilite nell'autorizzazione sanitaria/D.I.A.-notifica sanitaria.

In virtù della valorizzazione delle tipicità locali e di favorire piccoli allevamenti quale valore culturale legato all'attività agrituristica, è ammessa la macellazione di suini e ovicaprini nel numero e con le modalità previste dalle norme vigenti per l'uso familiare.

Gli animali macellati sono soggetti alla visita post-mortem da parte dell'azienda USL secondo le modalità per la macellazione ad uso domestico e le tariffe adottate dalla Regione Toscana. L'imprenditore deve concordare con il servizio veterinario dell'azienda USL il giorno e l'ora della macellazione, al fine di consentire l'effettuazione dei previsti controlli. Il trasporto degli scarti della macellazione può essere differito oltre le ventiquattro ore, su preventiva autorizzazione dell'ente pubblico che ha autorizzato la macellazione, e documentato tramite un registro di carico e scarico. La conservazione degli stessi avviene in appositi imballi a perdere (sacchi di plastica chiusi con un laccio) completi di data di confezionamento e riposti in apposito congelatore utilizzato esclusivamente per tale scopo.

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

1. data di macellazione;
2. specie e numero dei capi macellati;
3. dichiarazione sul rispetto di tempi di sospensione, per eventuali pregressi trattamenti farmacologici effettuati.

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

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria/ D.I.A. – notifica sanitaria i locali di macellazione devono avere i seguenti requisiti:

1. la zona per lo stordimento, il dissanguamento e la spiumatura o scuoiatura deve essere separata, anche tramite arredi o pannelli, dalla zona di eviscerazione; le operazioni di stordimento, dissanguamento e spiumatura possono essere effettuate anche in aree esterne con pavimento permeabile;
2. attrezzatura per lo stordimento conforme alla normativa vigente in materia di benessere degli animali;
3. avere almeno un lato fuori terra ed avere areazione e illuminazione naturale pari a 1/14 della superficie calpestabile o, in alternativa, prevedere la necessaria integrazione con sistemi di aerazione e illuminazione artificiale; d) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto

- munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio;
4. pareti rivestite o trattate con materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di almeno 2 metri;
  5. finestre, porte e aperture munite di dispositivi contro gli insetti e i roditori;
  6. lavabo fornito di acqua corrente calda e fredda con comando di erogazione non manuale, di dispensatore per sapone liquido o in polvere e di distributore di asciugamani monouso; è ammessa la presenza di presa diretta per acqua da utilizzare esclusivamente per la pulizia dei locali;
  7. attrezzature e utensili idonei, lavabili e disinfettabili;
  8. contenitori idonei dotati di chiusura, che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o pozzetto, destinati esclusivamente a tale uso;
  9. contenitori idonei dotati di chiusura per il deposito di sangue e scarti della macellazione, da smaltire conformemente alla vigente normativa;
  10. servizi igienici a disposizione degli operatori alimentari aventi i requisiti già descritti in precedenza
  11. essere dotati di lavabo ad acqua corrente con comando di erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani monouso.

Durante la macellazione devono essere messi in atto tutti gli accorgimenti atti a prevenire la contaminazione primaria e secondaria delle carcasse. Il locale utilizzato per l'attività di macellazione non può essere destinato ad altre attività e deve essere pulito e disinfettato al termine delle operazioni di macellazione e prima del suo riutilizzo. La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale od extra aziendale è consentita utilizzando l'eventuale locale autorizzato per la preparazione dei pasti, alimenti e bevande o comunque in un locale notificato. Qualora nella stessa azienda venga attivato anche un impianto di macellazione, è sufficiente un solo spogliatoio, munito di servizio igienico, per entrambe le strutture.

## Le piscine

Le piscine delle aziende agrituristiche sono classificate private a uso collettivo e sono riservate ai soli ospiti che fruiscono delle attività agrituristiche nel rispetto della normativa igienico sanitaria in materia di qualità delle acque e delle norme di sicurezza, secondo le modalità applicative indicate nel regolamento di attuazione.

### Conduzione delle piscine

La conduzione delle piscine è esercitata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di qualità delle acque e di sicurezza, tenuto conto di quanto previsto dall'accordo 16 gennaio 2003 (Accordo tra il Ministro della Salute, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano sugli aspetti igienico-sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine a uso natatorio). Il responsabile dell'igiene, della funzionalità della piscina e della sicurezza dei bagnanti è il titolare dell'azienda agricola o altri soggetti da lui incaricati.

### **Controlli nella conduzione delle piscine**

1. I controlli per la verifica del corretto funzionamento della piscina sono distinti in controlli interni, eseguiti a cura del responsabile della piscina, e controlli esterni di competenza dell'azienda USL.
2. Il responsabile della piscina deve garantire la corretta gestione, sotto il profilo igienico-sanitario, di tutti gli elementi funzionali che concorrono alla sicurezza della piscina.
3. I controlli interni sono eseguiti dall'imprenditore o dal personale da lui incaricato e riguardano la qualità dell'acqua, in ragione degli accessi alla piscina. Chi esegue i controlli deve essere a conoscenza della quantità e della qualità dei prodotti utilizzati per la disinfezione dell'acqua.
4. Qualora, in seguito all'autocontrollo effettuato, il responsabile riscontri valori dei parametri igienico-sanitari in contrasto con la corretta gestione della piscina, deve provvedere per la soluzione del problema e/o al ripristino delle condizioni ottimali.
5. La conduzione della piscina deve prevedere controlli periodici o forme di assistenza programmate.

## **Disposizioni per la rivitalizzazione delle zone montane e svantaggiate e per l'agevolazione di attività agrituristiche di ridotte dimensioni**

I comuni possono individuare aree montane e aree territoriali caratterizzate da particolari condizioni di svantaggio socio-economico e da carenza di esercizi per la ristorazione, entro le quali, in immobili situati all'interno del fondo aziendale è consentita la somministrazione di pasti, alimenti e bevande, prevalentemente a base di prodotti aziendali o comunque da prodotti reperiti presso le aziende agricole locali e aziende agroalimentari locali che producono e vendono prodotti regionali, fino ad un massimo di trenta coperti a pasto, indipendentemente dall'esercizio delle altre attività agrituristiche, fermo restando il possesso dei requisiti igienico- sanitari previsti dalla normativa vigente.

## **Individuazione delle aree montane e delle aree svantaggiate**

In tali aree è consentita la somministrazione di pasti, alimenti e bevande indipendentemente dall'esercizio di altre attività agrituristiche; per la loro individuazione si tiene conto di quanto stabilito negli atti della pianificazione ed è effettuata valutando, in particolare, per le aree caratterizzate da particolari condizioni di svantaggio socio-economico, le caratteristiche ambientali, economiche e sociali delle aree, con specifico riferimento al numero e alle tipologie di attività di ristorazione esistenti, alla densità insediativa e all'indice di invecchiamento della popolazione.

# Vigilanza , controllo e sanzioni

La vigilanza e il controllo sull'osservanza della presente legge sono esercitate dai comuni, dalle aziende unità sanitarie locali territorialmente competenti, oltre che dagli altri soggetti indicati dalle norme vigenti. La vigilanza e il controllo sull'osservanza degli obblighi nonché l'accertamento dei requisiti inerenti la classificazione sono esercitati dalle province. Le province trasmettono alla Regione, entro il 31 dicembre di ogni anno, una relazione sull'attività svolta.

- L'imprenditore agricolo che esercita, anche in forma occasionale, le attività agrituristiche, senza l'autorizzazione, è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500,00 a 3.000,00 euro. Il comune con propria ordinanza dispone la chiusura dell'esercizio aperto senza l'autorizzazione. L'autorizzazione non può essere concessa all'imprenditore responsabile dell'infrazione di cui al presente comma nei dodici mesi successivi all'emissione dell'ordinanza.
- Chiunque utilizza le denominazioni agriturismo o agriturismo senza avere l'autorizzazione in quanto privo dei requisiti soggettivi per richiederla, è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000,00 a 10.000,00 euro nonché all'obbligo di pubblicare a proprie spese, su un quotidiano a diffusione regionale e nazionale, la notizia di aver utilizzato una denominazione senza averne titolo.
- Chiunque utilizza denominazioni consistenti modifiche o alterazioni dei termini agriturismo o agriturismo, suscettibili di indurre in errore i potenziali utenti, è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000,00 a 10.000,00 euro nonché all'obbligo di pubblicare a proprie spese, su un quotidiano a diffusione regionale e nazionale, la notizia di aver utilizzato una denominazione senza averne titolo.
- L'imprenditore agricolo autorizzato a svolgere le attività agrituristiche è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 250,00 a 1.500,00 euro nei seguenti casi:
  1. mancato rispetto dei limiti e delle modalità indicate nell'autorizzazione;
  2. mancata esposizione al pubblico di copia dell'autorizzazione comunale;
  3. violazione degli obblighi di cui alla presente legge o al regolamento di attuazione non altrimenti sanzionati.
- L'imprenditore agricolo autorizzato a svolgere le attività agrituristiche è soggetto alla sanzione pecuniaria da 100,00 a 500,00 euro nei seguenti casi:

1. esponga o applichi prezzi superiori a quelli comunicati;
2. non ottemperi alla comunicazione dei prezzi ;
3. la comunicazione dei prezzi risulti incompleta o priva di indicazioni relative a caratteristiche della struttura variata rispetto alle precedenti comunicazioni;
4. la tabella riepilogativa dei prezzi sia compilata in modo non corretto o incompleto, ovvero non sia esposta, ovvero sia in contrasto con quanto comunicato alla provincia.

Le sanzioni amministrative di cui sopra sono raddoppiate, qualora il soggetto nei cinque anni successivi alla commissione di una delle suddette violazioni per la quale non sia intervenuto il pagamento in misura ridotta, ne commetta un'altra della stessa indole. Le sanzioni di cui ai commi 1, 2, 3 e 4 sono applicate dal comune e i relativi proventi sono da esso direttamente introitati.

## Sospensione e revoca dell'autorizzazione

1. Qualora sia accertata la violazione dei limiti di recettività autorizzati oltre alla sanzione pecuniaria, l'autorizzazione all'esercizio è sospesa per un periodo da uno a trenta giorni.
2. In caso di reiterazione delle violazioni, oltre al raddoppio della sanzione amministrativa, si applica la sospensione dell'autorizzazione per un periodo da uno a trenta giorni.
3. Qualora venga meno uno o più dei requisiti oggettivi in base ai quali è stata concessa l'autorizzazione, il comune fissa un termine, non superiore a sei mesi, entro il quale i requisiti mancanti possono essere ripristinati; nei casi più gravi il comune sospende fino a tale termine l'autorizzazione all'esercizio. Nei casi in cui i requisiti non siano ripristinati entro il termine, il comune revoca l'autorizzazione, previo parere della provincia o della comunità montana.
4. L'autorizzazione è altresì revocata nei seguenti casi:
  - qualora venga meno uno o più dei requisiti soggettivi previsti dalla legge per l'esercizio dell'attività agrituristica;
  - qualora l'interessato non abbia iniziato l'attività entro un anno dalla data fissata nell'autorizzazione per l'inizio dell'attività stessa, o abbia sospeso l'attività senza darne comunicazione al comune.

I provvedimenti di sospensione e revoca sono comunicati al Prefetto. Tali provvedimenti sono inoltre comunicati alla provincia o alla comunità montana per l'eventuale revoca delle provvidenze concesse ed il recupero delle somme erogate.

# Agriturismo e fiscalità

## **Registrazione delle presenze e legge sulla privacy**

L'operatore è tenuto a registrare le presenze dopo aver accertato l'identità di ciascun ospite con la carta d'identità o un altro documento d'identificazione valido (art. 109 T.U. di P.S.).

La registrazione va fatta su schede compilate in duplice copia. Gli originali, debitamente sottoscritti, devono essere conservati in azienda e consegnati alle autorità competenti entro il decimo giorno successivo a quello della compilazione oppure ogni mille schede raccolte. La modalità di consegna deve essere comunicata per iscritto all'ufficio competente.

Ogni giorno, inoltre, gli operatori agrituristici devono comunicare alle autorità di P.S. i nominativi degli ospiti che pernottano in azienda o che sostano in campeggio (legge n. 203 del 1995). La comunicazione può avvenire o mediante la consegna di un elenco delle schede di presenza (in duplice copia) o mediante l'utilizzazione di mezzi informatici o telematici.

L'elenco deve indicare, oltre alla denominazione e alla sede dell'azienda, nome, cognome, data, luogo di nascita e residenza di ogni persona alloggiata.

Nel caso si utilizzino mezzi informatici occorre chiedere il collegamento mediante linea telefonica commutata, tramite modem, con il sistema operativo della Questura della Provincia in cui ha sede l'azienda.

Il trattamento dei dati relativi agli ospiti comporta il rispetto della legge sulla privacy (legge n.196 /2003 per la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali).

## **Natura tributaria dell'attività agrituristica**

La nuova disciplina dell'agriturismo è stata definita dalla legge 20 febbraio 2006, n. 96, la quale ha sostituito integralmente l'abrogata legge quadro 730 del 5 dicembre 1985. Sia rispetto alle finalità che alla definizione di attività agrituristiche si colgono sostanziali riferimenti alla nuova classificazione di attività agricola proposta dal novellato articolo 2135 c.c.: la tutela, la salvaguardia e la valorizzazione del territorio si palesano elementi fondanti dell'impresa agricola multifunzionale, ed in questo, l'attività agrituristica ne rappresenta un veicolo portentoso purché, ancorato, in rapporto di connessione, alle attività agricole essenziali di coltivazione del fondo, silvicoltura ed allevamento di animali.

In merito alla connessione, la legge quadro, nel rinviare alla podestà regionale, raccomanda di valutare secondo parametri oggettivi, facendo riferimento al confronto tempo/lavoro necessario all'esercizio delle stesse attività.

Particolarmente significativa la specifica rispetto alla somministrazione di pasti e bevande, che devono essere costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole della zona, ubicate nello stesso ambito regionale o in zone omogenee contigue di regioni limitrofe.

## **Agriturismo e IVA**

L'esercizio di attività agrituristica, seppur complementare e accessorio a quella agricola principale, è escluso dal regime speciale IVA di cui all'art. 34 del DPR. n. 633/72, così come sostituito dall'articolo 5, del D.Lgs n. 313/97. Si tratta infatti di un'attività che produce essenzialmente servizi, quali la somministrazione di alimenti e bevande, il pernottamento, i servizi vari; nulla a che vedere con la vendita effettuata dall'agricoltore di prodotti agricoli ottenuti dall'allevamento e dalla coltivazione del terreno e ricompresi nella tabella A), parte prima, allegata al DPR n. 633/72 per la quale si rende adottabile il regime speciale di cui al richiamato articolo 34.

Per effetto di quanto disposto dall'art. 5, comma 2, della L. n.413/91 l'attività di agriturismo si avvale del particolare regime di determinazione forfettaria dell'imposta che opera attraverso la riduzione dell'imposta relativa alle operazioni imponibili nella misura del 50% del suo ammontare complessivo.

Trattandosi di un regime proprio si caratterizza quale:

- a) sistema naturale, cioè non scelto ma riconosciuto applicabile sempre ed in ogni caso, salvo contraria volontà del contribuente;
- b) sistema puro trattandosi di metodo ad esclusiva determinazione forfettaria che interviene sull'IVA relativa a tutte le operazioni imponibili, quale, ad esempio, la cessione di beni strumentali.

Del resto una serie di semplificazioni (riduzione degli adempimenti, riconoscimento della detrazione d'imposta nella misura del 50% prescindendo dall'effettiva imposta relativa agli acquisti e alle importazioni di beni e servizi inerenti l'attività stessa) lo fanno preferire ad una determinazione in via ordinaria dell'Imposta sul Valore Aggiunto.

È sempre necessaria, peraltro, un'attenta valutazione degli effetti che la scelta dell'uno o dell'altro regime può avere in termini di prelievo fiscale; non v'è dubbio infatti che un significativo investimento iniziale finalizzato all'esercizio dell'attività agrituristica (quali l'acquisto della cucina, degli arredamenti interni ed esterni, ecc.) potrebbe consigliare la scelta del regime analitico in modo da ottenere un recupero maggiore dell'Imposta.

L'opzione in questi casi rappresenta un valido antidoto a condizione che la convenienza risulti almeno in prospettiva triennale, termine minimo di validità della scelta operata.

Sugli effetti dell'opzione e sulle modalità procedurali sono intervenute modifiche normative di indubbia valenza, la più importante delle quali introdotta con DPR. n. 442/97 contenente il Regolamento di riordino della disciplina delle opzioni in materia di Imposta sul Valore Aggiunto e di Imposte sui Redditi.

Come principio di carattere generale, perciò applicabile anche al caso di specie, viene sancita l'efficacia sostanziale del comportamento concludente messo in atto dal contribuente, relegando a mera formalità (la cui omissione in ogni caso è sanzionabile) la comunicazione scritta dell'opzione operata. Inoltre, sempre attraverso il Regolamento in parola viene resa priva di effetti qualsiasi norma che disponga l'intenzione automatica degli effetti dell'opzione; a questo punto la stessa scelta operata nell'esercizio dell'attività agrituristica e sancita dall'articolo 5 della Legge 413/91 va intesa essenzialmente come determinazione temporale minima.

Da un sommario coordinamento delle varie norme si può concludere che:

- l'opzione finalizzata alla scelta del regime "ordinario" di liquidazione dell'imposta sul valore aggiunto è vincolante, fino a revoca e per almeno un triennio;
- produce effetti anche in materia di Imposta sul reddito delle persone fisiche;
- l'opzione, così come la revoca, si manifesta attraverso il comportamento concludente del contribuente;
- nella dichiarazione annuale IVA relativa all'anno a partire dal quale è stata operata la scelta lo stesso contribuente deve comunicare l'opzione o la revoca adottata; a questo proposito sono prive di efficacia (nell'ambito dell'adempimento formale) le scelte comunicate attraverso i modelli AA9/6 e AA7/6.

Il mutamento di regime – che si ha ogni qualvolta l'imprenditore agrituristico opta per un regime diverso da quello proprio, ovvero ne revoca l'efficacia – comporta la rettifica della detrazione dell'imposta limitatamente ai beni ed ai servizi non ancora ceduti o non ancora utilizzati; lo prevede l'art. 19-bis2 comma 3 del DPR n. 633/72 che ne rende l'applicazione obbligatoria nell'ipotesi di passaggio dal regime "ordinario" al regime forfettario (dove viene a determinarsi un'Imposta a debito che il contribuente è tenuto a versare entro e non oltre la prima liquidazione utile successiva alla presentazione della dichiarazione annuale), mentre la riconosce in facoltà del contribuente stesso quando si verifica la situazione opposta (dove l'Imposta rettificata rappresenta un credito da utilizzare entro gli stessi termini di cui si è fatto cenno precedentemente).

In ultima analisi va esplicitato il diritto di tutti i soggetti giuridici che esercitano attività di agriturismo di cui alla L. n. 96/06 all'adozione del particolare regime forfettario previsto in tema di Imposta sul valore aggiunto diversamente da

ciò che la disciplina fiscale dispone a proposito di Imposta sul reddito dove le sole persone fisiche, le società di persone e gli enti che hanno per oggetto esclusivo o prevalente l'esercizio di attività non commerciali sono destinatari del particolare regime di determinazione forfettaria.

## Aliquote IVA

La tabella A, parte terza, allegata al DPR. n. 633/72, elenca i beni e servizi soggetti all'aliquota IVA del 10%. Fra questi, ai punti 120 e 121, sono ricomprese le prestazioni rese a clienti alloggiati nelle aziende alberghiere e le somministrazioni di alimenti e bevande in pubblici esercizi; per analogia anche le prestazioni di pernottamento, ristorazione e campeggio offerte dall'azienda agrituristica vanno pertanto soggette alla medesima aliquota IVA del 10%.

Più complessa appare l'applicazione dell'imposta riguardo alle prestazioni ricreative, didattiche e culturali.

Secondo quanto disposto dalla L. n.96/2006 le attività ricreative e culturali, pur esercitabili in via autonoma, sono considerate agrituristiche qualora rientrino nella normale offerta agrituristica, e cioè non venga stabilito un autonomo corrispettivo; trova in questo caso applicazione l'aliquota prevista per la prestazione principale (art. 12 IVA). Diversamente lo specifico compenso verrà assoggettato ad aliquota ordinaria del 20%.

A proposito delle attività didattiche va segnalata la presa di posizione delle DRE del Veneto, Lombardia e Piemonte che inquadrano le attività di fattorie didattiche fra quelle per cui si rende applicabile l'esenzione dall'imposta in base all'articolo 10, comma 20 del Dpr 633/72 per assimilazione a scuole ed istituti riconosciuti; il tutto purché la struttura risulti iscritta all'Elenco Regionale delle Fattorie didattiche.

## Agriturismo ed imposte sul reddito

Nonostante la nuova legge quadro, i redditi derivanti dall'espletamento di attività agrituristica, seppur connessa a quella agricola, sono da considerare di natura commerciale e cioè derivanti dall'esercizio in forma abituale, ancorché non esclusiva, di un'attività compresa fra quelle contemplate dall'art. 55 del DPR n. 917/86.

L'art. 7 della L. n. 96/06 richiama esplicitamente, in ambito di imposte dirette (come anche in campo IVA), l'applicazione dell'art. 5, comma 1, della L. n. 413/91. Dunque, ai fini reddituali – le persone fisiche, le imprese familiari, le società di persone, gli enti non commerciali e le società e gli altri enti di ogni tipo non residenti nel territorio nazionale esercenti attività agrituristica – si possono avvalere di un proprio regime di determinazione forfettaria, applicando al totale dei ricavi conseguiti nel periodo d'imposta (art. 75 del TUIR), al netto dell'IVA, una percentuale di redditività pari al 25%. È opportuno evidenziare, tuttavia, l'inapplicabilità di tale regime nei confronti di società

di capitali e società cooperative residenti nel territorio dello Stato nonché a favore di enti aventi per oggetto esclusivo o principale l'esercizio di attività commerciali: tali soggetti devono determinare il reddito nei modi ordinari, rifacendosi alle previsioni normative in materia di reddito d'impresa contenute nel titolo V del Testo Unico delle Imposte sui Redditi.

L'introduzione di una norma che impone alle società in nome collettivo e in accomandita semplice, con effetto dal 1° gennaio 1997, la determinazione del reddito secondo criteri stabiliti per il reddito d'impresa, ha lasciato invariata la disposizione contenuta nell'art. 5 della già citata L. n.413/91. Pertanto le predette società continueranno, salvo opzione, a calcolare il reddito relativo all'attività agrituristica in modo forfettario, mentre sono tenute a determinare in modo analitico i redditi prodotti nell'esercizio dell'attività agricola.

L'adozione del regime naturale (forfettario), comporta una serie di semplificazioni contabili e l'esclusione dalla determinazione del reddito di talune voci di costo e di ricavo: viene meno l'assoggettamento a tassazione delle plusvalenze e sopravvenienze attive così come non è prevista la valutazione delle rimanenze e, alla stregua di quanto sopra, non vengono considerati i valori riguardanti gli ammortamenti, le consistenze iniziali e, ancora, le minusvalenze e le sopravvenienze passive.

Tuttavia, il contribuente può optare per la determinazione del reddito imponibile in modo analitico, attraverso l'adozione del regime semplificato (fino a 309.874,14 euro di ricavi) ovvero ordinario (per opzione con ricavi fino a 309.874,14 euro o per obbligo oltre tale soglia). L'abbandono del regime naturale avviene mediante comportamento concludente, si manifesta formalmente nella prima dichiarazione annuale IVA successiva alla scelta operata (Dpr n. 442/97) ed è vincolante fino a revoca e per almeno un triennio.

## **Agriturismo ed imposta regionale sulle attività produttive**

Con il DLgs n. 446/97, è stata data piena attuazione alla delega conferita al Governo per l'istituzione dell'Imposta regionale sulle attività produttive (IRAP).

Presupposto dell'imposta è l'esercizio abituale di un'attività, autonomamente organizzata, diretta a produrre o scambiare beni o a prestare servizi, indipendentemente dalla sua natura giuridica e fiscale.

Perciò, non solo coloro che esercitano in modo continuativo attività commerciali, professionali o artistiche ma anche i soggetti che svolgono attività agricole, soggiacciono all'applicazione di questa imposta regionale.

Ne sono esclusi, limitatamente all'attività agricola di cui all'art. 32 del TUIR, soltanto i produttori agricoli esonerati dalla tenuta delle scritture contabili ai fini IVA in base a quanto disposto dall'articolo 34, comma 6 del DPR n.633/72.

L'imposta si applica sul valore della produzione netta derivante dall'attività esercitata nel territorio della Regione.

I produttori agricoli, singoli o costituitisi in forma di società semplice esercenti attività di coltivazione del fondo, silvicoltura, di allevamento nonché talune attività connesse le quali risultino produttive di reddito agrario (art. 32 TIUR), fissano il valore della produzione netta (=base imponibile IRAP) sulla base della differenza tra l'ammontare dei corrispettivi soggetti a registrazione ai fini IVA e l'ammontare degli acquisti inerenti l'attività agricola soggetti a registrazione ai medesimi fini.

Vanno altresì dedotti, così come precisato dallo stesso Ministero delle finanze con propria circolare n. 141/E del 4 giugno 1998, l'ammontare dei contributi per le assicurazioni obbligatorie contro gli infortuni sul lavoro relativi al titolare dell'azienda, ai familiari partecipi all'attività e ai lavoratori dipendenti, nonché le spese relative agli apprendisti, quelle relative al personale assunto con contratto di formazione lavoro ed ulteriori quote in ragione del rispetto di determinati parametri.

Lo stesso regime di determinazione del valore della produzione vale per l'attività agrituristica, sempreché venga adottato il regime forfetario previsto dall'articolo 5 della legge 413/91.

Invece, le società di capitali e quelle di persone diverse dalle società semplici calcolano la base imponibile seguendo le regole previste per le imprese commerciali. La stessa modalità di determinazione si applica agli operatori agrituristici che hanno rinunciato al regime forfetario ai fini reddituale ed IVA nonché a coloro che – pur non derogando ai richiamati regimi naturali – hanno deciso di definire la base imponibile IRAP in modo ordinario.

Preme ricordare che la scelta del regime ordinario, disposta dall'art. 9, comma 2 del D.Lgs n.446/97, comporta l'osservanza degli adempimenti contabili previsti dall'art. 18 del DPR n.600/73 (contabilità semplificata per le imprese minori) con la conseguente integrazione delle scritture contabili IVA con gli elementi utili ai fini reddituali.

L'opzione, con efficacia ai soli fini IRAP e validità fino a revoca con un minimo di quattro anni d'imposta, va esercitata attraverso il comportamento concludente e formalmente esplicitata nella prima dichiarazione IRAP successiva alla scelta operata.

La norma vigente, pur disponendo l'adozione di un sistema semplificato per fissare la base imponibile, nulla prevede in merito alla differenziazione di aliquota rispetto a quella ordinaria, confermando, implicitamente, l'applicazione all'attività agrituristica, quale attività commerciale, dell'aliquota del 4,25%.

## **Agriturismo, trasformazione e vendita dei prodotti**

Alla vendita dei prodotti propri, tal quali o comunque trasformati, nonché dei prodotti tipici locali da parte dell'impresa agrituristica si applicano le disposizioni

di cui a all'art. 4 del Dlgs n. 228/01. In realtà tale attività, pur non confliggendo con l'attività agrituristica - tanto da essere prevista espressamente dall'art. 10 della L. n. 96/06 - non risulta avere alcuna connessione con l'attività ricettiva (che rientra tra l'erogazione di servizi).

Ogni produttore agricolo - qualunque veste giuridica abbia scelto - può applicare ai prodotti propri o a quelli trasformati ottenuti utilizzando prevalentemente materie prime provenienti dal proprio fondo, semprechè siano ricompresi nella tab. A, Parte I) del DPR n. 633/72 il regime speciale IVA di cui all'art. 34. Ovviamente, per la cessione di beni sui quali l'agricoltore sia intervenuto solo con riferimento alla commercializzazione l'IVA è dovuta nei modi ordinari, anche se quel prodotto rientra nella succitata tabella.

Nel primo caso l'unico obbligo del produttore consiste nell'annotazione dei corrispettivi nell'apposito registro entro il giorno successivo non festivo a quello in cui le operazioni sono effettuate; dunque egli non è tenuto al rilascio di alcuna certificazione fiscale (scontrino fiscale o ricevuta) sia che la vendita avvenga all'interno del fondo, sia che la stessa si effettua al di fuori dello stesso, in luoghi aperti al pubblico ovvero in aree mercatali attrezzate o, ancora, in forma itinerante. Mentre se la cessione riguarda prodotti non rientranti nella tabella di cui sopra ovvero il produttore agricolo ha rinunciato al regime speciale IVA, le cessioni devono essere accompagnate da idonea certificazione fiscale.

32

L'agricoltore è tenuto ad una semplice comunicazione diretta all'Amministrazione del luogo ove vuole esercitare l'attività di vendita diretta, nella quale indichi i propri dati, gli estremi iscrizione nel Registro imprese, la specifica dei prodotti che si intende commercializzare e le modalità operative. Non occorre, quindi, possedere alcun requisito professionale (ex R.E.C) né rispettare orari di apertura (possono vendere anche nei giorni festivi).

Nessuna deroga, invece, in merito al rispetto delle norme igienico-sanitarie.

## Promemoria degli adempimenti ed obblighi amministrativi

Tutti i titolari di autorizzazione per l'esercizio di attività agrituristica, sono tenuti al rispetto di alcuni obblighi previsti dalla normativa regionale vigente.

### **NUOVO SISTEMA DI CLASSIFICAZIONE**

L'entrata in vigore della nuova normativa regionale sulle attività agrituristiche modifica,

fra l'altro, il sistema di classificazione delle strutture agrituristiche, prevedendo l'assegnazione di un numero di spighe che può variare da uno a tre e non più fino a cinque come era previsto dalla precedente normativa (art. 9 della L.R. 30/2003 e artt. 7 – 8 – 9 – 32 del Regolamento Regionale n. 46/R/2004). Pertanto tutte le strutture agrituristiche che, hanno ottenuto un livello di classificazione determinato dai parametri contenuti nel precedente Regolamento Regionale n. 7/2000, devono presentare al Comune una richiesta di nuova classificazione.

## **APPOSIZIONE INSEGNA**

Ogni Azienda Agricola autorizzata all'esercizio delle attività agrituristiche, una volta ottenuta la nuova classificazione, dovrà apporre all'ingresso dell'azienda la targa identificativa secondo le caratteristiche di cui all'allegato B, parte III, del Regolamento di attuazione della L.R. 30/2003 (DPGR 46/R/2004).

## **COMUNICAZIONE PREZZI**

I soggetti autorizzati all'esercizio dell'attività agrituristica hanno l'obbligo di comunicare alla Provincia, entro il 1° Ottobre di ogni anno, i prezzi massimi che intendono praticare dal 1° Gennaio dell'anno successivo, nonché le caratteristiche della struttura. Tale obbligo viene meno qualora non siano intervenute variazioni nei prezzi e nelle caratteristiche della struttura, rispetto alla comunicazione precedente. Per le strutture di nuova apertura la comunicazione è effettuata entro la data di inizio dell'attività (art. 10 L.R. 30/2004).

L'omissione di detto adempimento comporta l'applicazione di sanzioni pecuniarie (art. 24 L.R. 30/2004).

## **AUTOCERTIFICAZIONE TRIENNALE**

L'imprenditore agricolo è obbligato ad attestare, mediante autocertificazione, il mantenimento dei requisiti dichiarati nella relazione sull'attività agrituristica (art. 7, comma 5, L.R. 30/2003).

L'omissione di tale adempimento si configura come esercizio dell'attività agrituristica senza la prescritta autorizzazione ed è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da € 500,00 a € 3.000,00 oltre al provvedimento di chiusura dell'esercizio (art. 24, L.R. 30/2003).

## **TRASMISSIONE DATI MOVIMENTI TURISTICI**

Tutti gli operatori agrituristici hanno l'obbligo di comunicare i dati statistici relativi ai movimenti turistici giornalieri, cioè la presenza o l'assenza di ospiti nelle strutture.

Ogni struttura deve inviare, entro le scadenze previste (e comunque entro il 5 del

mese successivo a quello rilevato) le informazioni riguardanti:

- arrivi, partenze e presenze giornaliere dei clienti (in caso di affluenza di ospiti);
- nessun movimento (in caso di assenza di ospiti);
- chiusura temporanea della struttura.

La comunicazione deve essere presentata utilizzando i modelli predisposti.

A seconda delle proprie esigenze possono essere utilizzati:

- **Modello C/59:** sono riportate giornalmente le informazioni sugli arrivi e le partenze dei clienti alloggiati, suddivisi per nazionalità o provincia italiana. Il modello va inviato tutti i giorni oppure ogni decade del mese. L'ultima decade deve pervenire entro il 5 del mese successivo.
- **Tavola di Spoglio A1 e A2:** sono riepilogati i dati relativi agli arrivi e alle partenze dei clienti alloggiati, suddivisi per nazionalità o regione italiana. Le tavole, compilate anche nella parte relativa ai totali quindicinali, vanno trasmesse ogni 15 giorni per posta (via fax nel modello ridotto) o con consegna diretta. La seconda quindicina deve pervenire entro il 5 del mese successivo. essere consegnato personalmente oppure spedito per posta o inviata via fax alla provincia ufficio turismo.
- **Modello per la chiusura/riapertura temporanea:** è il modello da utilizzare per chiusure temporanee non indicate nella Comunicazione dei Prezzi. Se la struttura è in ferie, o comunque chiusa per qualsiasi motivo straordinario, occorre comunicarlo. Se il periodo di chiusura non copre un mese intero occorre comunicare i rimanenti giorni di apertura come movimentazione effettiva o come mancata movimentazione.
- **Modello di movimentazione nulla:** se nel periodo non ci sono né arrivi né presenze, occorre comunicare la mancata movimentazione via fax o per posta entro il 5 del mese successivo.
- **Invio su supporto informatico:** fornito dalla Provincia, chi usufruisce del servizio via Web può controllare le presenze e i dati anagrafici in qualsiasi momento. Al momento della pubblicazione della presente guida, è in fase di attuazione un progetto che obbliga le strutture ricettive all'invio su supporto informatico dei dati relativi ai movimenti turistici.

Si ricorda che per le strutture ricettive, quando l'attività è svolta in più edifici, dal punto di vista amministrativo la struttura è suddivisa in casa madre e una o più dipendenze. In tal caso, se la dipendenza ha una classificazione uguale alla casa madre, si può inviare una sola movimentazione per entrambe, altrimenti occorre inviare movimentazioni separate.

In presenza di variazioni delle condizioni aziendali che determinano modifiche al rapporto di connessione complementarietà e principalità dell'attività agricola rispetto all'attività agrituristica, dovrà essere presentata una nuova relazione agrituristica.





Confederazione  
Provinciale di Siena

Viale Sardegna, 25  
53100 Siena

Tel: 0577 203711  
Fax: 0577 47279

[www.ciasiena.it](http://www.ciasiena.it)  
[info@ciasiena.it](mailto:info@ciasiena.it)

