
Decreto del Presidente della Giunta Regionale 29 marzo 2017, n. 14/R

Modifiche al regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 3 agosto 2004, n. 46/R (Regolamento di attuazione della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 “Disciplina delle attività agrituristiche e delle fattorie didattiche in Toscana ”)

(Bollettino Ufficiale n. 12, parte prima, del 31.03.2017)

INDICE

PREAMBOLO

- Art. 1 Presentazione della segnalazione certificata d’inizio attività agrituristiche. Modifiche all’articolo 3 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 2 Classificazione delle strutture ricettive agrituristiche. Modifica della rubrica del capo II del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 3 Marchio nazionale. Inserimento dell’articolo 6 bis nel d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 4 Classificazione. Sostituzione dell’articolo 7 del d.p.g. r. 46/R/2004
- Art. 5 Ulteriori indicazioni in materia di classificazione. Abrogazione dell’articolo 8 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 6 Targa identificativa. Sostituzione dell’articolo 9 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 7 Prodotti utilizzabili nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande. Modifiche all’articolo 13 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 8 Requisiti igienico-sanitari per lo svolgimento dell’attività di macellazione di animali allevati in azienda e per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni. Modifica della rubrica della sezione II del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 9 Macellazione di animali allevati in azienda ai fini della somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, di degustazioni e di assaggio e di organizzazione di eventi promozionali nel rispetto del sistema della filiera corta. Sostituzione dell’articolo 23 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 10 Requisiti dei locali per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni. Sostituzione dell’articolo 25 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 11 Requisiti per l’ospitalità di camper in spazi aperti. Inserimento dei commi 2 bis e 2 ter nell’articolo 27 bis del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 12 Logo identificativo delle fattorie didattiche. Modifiche all’articolo 30 quater del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 13 Segnalazione certificata di inizio attività ed elenco regionale delle fattorie didattiche. Sostituzione dell’articolo 30 quinquies del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 14 Vigilanza e controllo. Modifiche all’articolo 30 sexies del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 15 Principalità dell’attività agricola. Sostituzione dell’allegato A al d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 16 Classificazione delle strutture ricettive agrituristiche. Sostituzione dell’allegato B al d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 17 Relazione agriturbistica e SCIA. Sostituzione dell’allegato C al d.p.g.r. 46/R/2004

II PRESIDENTE DELLA GIUNTA

EMANA

il seguente regolamento

PREAMBOLO

Visto l’articolo 117, comma sesto della Costituzione;

Visto l’articolo 42 dello Statuto;

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

Visto il regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 3 agosto 2004, n. 46/R (Regolamento di attuazione della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 “Disciplina delle attività agrituristiche e delle fattorie didattiche in Toscana”);

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

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

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

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

Vista la preliminare deliberazione di adozione dello schema di regolamento del 17 gennaio 2017;

Visto il parere favorevole del Consiglio delle autonomie locali espresso nella seduta dell' 8 febbraio 2017;

Visto il parere favorevole con osservazioni della II commissione consiliare, espresso nella seduta del 22 febbraio 2017;

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

Vista la deliberazione della Giunta regionale 20 marzo 2017, n. 258;

Considerato quanto segue:

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

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

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

4. la corretta gestione e il trasporto degli scarti della macellazione in azienda sono disciplinati dalla normativa statale; al fine di evitare dubbi interpretativi derivanti da una disposizione regionale avente un valore meramente ricognitivo si ritiene opportuno eliminare la norma;

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

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

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

8. di accogliere il parere della II commissione consiliare e di adeguare conseguentemente il testo ad eccezione:

- del punto in cui viene richiesto di sentire le associazioni maggiormente rappresentative dei settori economici extragricoli per l'aggiornamento delle tabelle per la determinazione della principalità dell'attività agricola, in quanto la materia è strettamente agricola e riguarda non solo l'ambito agrituristico, ma anche quello relativo alla qualifica di imprenditore agricolo professionale (IAP) nonché il dimensionamento dell'azienda agricola per l'attuazione del piano di sviluppo rurale (PSR) 2014/2020; inoltre riguardo alla richiesta di sentire le associazioni maggiormente rappresentative dei settori economici extragricoli per l'adozione dell'atto relativo ai prodotti per il completamento delle pietanze, si ritiene opportuno specificare che le associazioni coinvolte sono quelle del settore della somministrazione;

- del punto in cui viene richiesto per la sosta gratuita dei camper di limitare a dieci camper la presenza in contemporanea di mezzi presso la stessa azienda agricola, in quanto si ritiene che stabilire un limite potrebbe precludere il raggiungimento delle finalità della disposizione. Tuttavia, è opportuno stabilire l'obbligo del rispetto dei requisiti minimi di sicurezza mediante la presenza di dispositivi di prevenzione incendi nel caso di ospitalità superiore a dieci camper.

Si approva il presente regolamento:

Art. 1

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

1. Il comma 1 dell'articolo 3 del regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 3 agosto 2004, n. 46/R (Regolamento di attuazione della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 "Disciplina delle attività agrituristiche e delle fattorie didattiche in Toscana") è sostituito dal seguente:

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

Art. 2

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

1. La rubrica del capo II del regolamento emanato con d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituita dalla seguente:

" Capo II - Marchio nazionale e classificazione delle strutture ricettive agrituristiche "

Art. 3

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

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

“ Art. 6 bis - Marchio nazionale

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

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

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

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

“ Art. 7 - Classificazione

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

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

3. Il livello di classificazione minimo pari a un girasole è attribuito con il titolo abilitativo.

4. Le strutture agrituristiche che offrono il soggiorno con pernottamento sono classificate con un numero di girasoli, compreso fra uno e cinque, che indica il livello dell’offerta di ospitalità rurale.

5. Per le aziende di cui al comma 4 l’attribuzione del livello di classificazione superiore a uno è stabilita in relazione al possesso dei requisiti indicati nell’allegato B, parte II.

6. La stampa dei requisiti inerenti la classificazione dichiarati dall’imprenditore deve essere esposta al pubblico all’interno dell’azienda in luogo ben visibile.

7. Entro il 31 dicembre 2017 le aziende agricole che svolgono attività agrituristiche alla data di entrata in vigore del regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 29 marzo 2017, n. 14/R, adeguano la classificazione utilizzando il logo con un girasole. Entro la stessa data le aziende agricole che offrono il soggiorno con pernottamento possono presentare allo SUAP una dichiarazione di nuova classificazione nel caso in cui il livello di classificazione, individuato sulla base dei requisiti di cui all’allegato B parte II, risulti superiore a uno.”.

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

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

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

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

“ Art. 9 - Targa identificativa

1. Le aziende agricole che svolgono attività agrituristiche devono apporre, all’ingresso per gli ospiti dell’azienda, la targa identificativa disciplinata nel manuale d’uso grafico del marchio previsto dal d.m. 3 giugno 2014 (Modalità di applicazione del marchio nazionale dell’agriturismo e istituzione del repertorio nazionale dell’agriturismo) e riportata nell’allegato B, parte III.

2. Entro il 31 dicembre 2017 le aziende agricole che svolgono attività agrituristiche in esercizio alla data di entrata in vigore del regolamento emanato con d.p.g.r. 14/R/2017, adeguano la targa identificativa alle disposizioni di cui all’allegato B, parte III. ”.

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

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

“ 3. I prodotti certificati toscani utilizzabili sono:

- a) i prodotti a denominazione d’origine protetta (DOP) della Toscana;*
- b) i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP) della Toscana;*

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

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

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

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

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

Art. 8

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

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

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

Art. 9

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

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

“ Art. 23 - Macellazione di animali allevati in azienda ai fini della somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, di degustazioni e di assaggio e di organizzazione di eventi promozionali nel rispetto del sistema della filiera corta

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

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

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

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

5. Nel caso in cui il locale per la macellazione sia all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione o di altro

locale a disposizione dell'azienda, è consentito utilizzare i locali dell'abitazione o di altri locali a disposizione quali spogliatoi e servizi igienici, a condizione che tale utilizzo avvenga in momenti diversi da quelli a disposizione degli ospiti, seguendo un'apposita procedura di autocontrollo. ”.

Art. 10

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

Sostituzione dell'articolo 25 del d.p.g.r. 46/R/2004

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

“ Art. 25 - Requisiti dei locali per la lavorazione, il sezionamento e la trasformazione delle carni

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

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

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

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

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

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

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

Art. 11

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

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

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

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

“ 2 ter. Nel caso di sosta camper a titolo gratuito per un numero di camper superiore a dieci devono essere presenti dispositivi per la prevenzione incendi. ”.

Art. 12

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

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

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

Art. 13

Segnalazione certificata di inizio attività ed elenco regionale delle fattorie didattiche.

Sostituzione dell' articolo 30 quinquies del d.p.g.r. 46/R/2004

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

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

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

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

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

Art. 14

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

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

Art. 15

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

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

Art. 16

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

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

Art. 17

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

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

Allegati

All1 – Allegato A – Principalità dell'attività agricola.

All2 – Allegato B – Classificazione delle strutture ricettive.

All3 – Allegato C – Relazione agrituristica e SCIA.