



## MANUALE OPERATIVO PER L'AGRITURISMO

Le informazioni riportate nel seguente manuale operativo sono inerenti a disposizioni specifiche di applicazione della legge regionale 10 agosto 2012, n. 28, così come modificata dalla legge regionale 24 dicembre 2013, n. 35.

Anche per quanto riguarda questo allegato, per praticità espositiva, nel testo che segue per “legge” si fa riferimento al testo coordinato della legge regionale 10 agosto 2012, n. 28.

Le schede tecniche indicate sono di riferimento per le amministrazioni deputate alla verifica delle attività agrituristiche e rispondono a quanto stabilito dalla legge in ordine ai requisiti e ai parametri medi di conversione.

**Il presente testo è quello dell'allegato B) della deliberazione n. 1483 del 5 agosto 2014 con inserite le modificazioni ed integrazioni apportate con la presente deliberazione ed è quindi il testo coordinato dell'allegato a cui fare completo riferimento.**

### SCHEDA TECNICA N. 1

#### TEMPI LAVORO PER L'ATTIVITA' AGRITURISTICA E LE ALTRE CONNESSE AL SETTORE PRIMARIO ARTICOLO 4, COMMA 2

Si fornisce di seguito la metodologia di calcolo delle ore necessarie allo svolgimento delle attività turistiche connesse al settore primario per la verifica della condizione di prevalenza dell'attività agricola prevista dall'articolo 4, comma 2 della legge.

In particolare, per le attività di somministrazione pasti e spuntini il metodo consente anche di predeterminare, sotto l'aspetto della prevalenza, il numero massimo di somministrazioni possibili (in pasti equivalenti).

Nelle formule di calcolo adottate si usa la seguente simbologia: H = ore/anno, d = giorni di attività/anno, u = posti letto oppure persone ospitate in spazi aperti.

**A)** tempi di lavoro per le attività di ospitalità con la seguente simbologia: “pl” = numero totale posti letto, “p” = numero totale piazzole

- in unità abitative autonome:  $H = (0,033 \text{ pl} + 0,42) \times d$ ;
- in camere: con alloggio  $H = (0,20 \text{ pl} + 0,3) \times d$ ;
- in spazi aperti  $H = (0,2 \text{ p} + 0,1) \times d$ ;
- maggiorazione per prima colazione  $H = (0,05 \text{ u} + 0,3) \times d$ ;

**B)** tempi di lavoro per le attività di somministrazione pasti e spuntini con la seguente simbologia: “pe” = numero pasti equivalenti/anno; (n. 1 pasto equivalente = n. 2 spuntini)

$$H = \text{pe} \times c \quad (c = \text{tempo necessario per la somministrazione di un pasto equivalente riferito alla possibilità di apertura per tutto l'anno})$$

Posti a sedere (ps)	c
10	0,51
20	0,35
30 - 40	0,28
50 - 60	0,25
70 - 80	0,23
90 e oltre	0,21

**C)** tempi di lavoro per le attività di piscina, centro benessere, turismo rurale, fattoria didattica: per ogni particolare attività  $H = 3,0 \times d$ .

**SCHEDA TECNICA N. 2**  
**DETERMINAZIONE DEI PARAMETRI MEDI DI CONVERSIONE**  
**ARTICOLO 4, COMMA 1 BIS**

La presente scheda contiene i dati necessari al calcolo delle quantità di prodotti che l'azienda agricola può fornire per la preparazione di pasti e spuntini. I valori sono espressi, per omogeneità con i fabbisogni di cui alla successiva Scheda tecnica n. 3, in prodotto commerciale, nella forma comunemente utilizzata per tali preparazioni (farina, vino, olio, carne macellata, insaccati, formaggio, ecc.).

L'Amministrazione regionale mette disposizione dell'ente delegato alla verifica un sistema automatico in foglio Excel per l'individuazione delle quantità di prodotti potenzialmente disponibili per le somministrazioni. Tale sistema elettronico è disponibile anche per un utilizzo diretto da parte dell'operatore. La tabella consente di calcolare le quantità di prodotti aziendali utilizzabili per le somministrazioni. Le forme commerciali dei prodotti sono omogenee con quelle indicate nelle schede tecniche del presente allegato per poter consentire il confronto. I valori sono riferiti al periodo di un anno in condizioni medie.

**PRODUZIONI AZIENDALI E RESE COMMERCIALI**

**1 - Produzioni cerealicole**

DENOMINAZIONE PRODOTTO	RESA MEDIA in campo (q/ha)	RESA COMMERCIALE (in farine e riso brillato) (q/ha)
FARRO	50	38
FRUMENTO DURO	50	33
FRUMENTO TENERO	60	39
MAIS DA GRANELLA	100	75
RISO	60	36

Per i prodotti derivati pane, pasta, dolci si aumenta del 20% la resa del frumento tenero; per la polenta si moltiplica per 5 la resa del mais.

**2 - Produzioni orticole non protette**

DENOMINAZIONE PRODOTTO	RESA COMMERCIALE (q/ha)
ORTAGGI MISTI PER USO AGRITURISTICO	250

**3 - Produzioni frutticole**

DENOMINAZIONE PRODOTTO	RESA COMMERCIALE (q/ha)
FRUTTA MISTA PER USO AGRITURISTICO	200
PIANTE SPARSE	il valore corrispondente ad una superficie di 25 m <sup>2</sup> /pianta

**4 - Produzione conserve di pomodoro, marmellate e succhi di frutta**

Prodotto	Resa per kg di prodotto in %
Pomodoro	60
Confetture	150

**5 - Produzioni vitivinicole**

La produzione massima di uva per la produzione di vino dipende dalla tipologia di vino che si intende ottenere:

- Vini DOC/DOCG/IGT: il riferimento per il quantitativo massimo di uva che si può produrre è il relativo disciplinare;

- Vino comune (da tavola): produzione massima di uva pari a **250 q.li per ettaro**; Resa in vino dell'uva: 70%; Resa dell'uva in vinacce per grappa (vinacce vergini) circa il 15%, Resa della vinaccia in grappa: 5%

**6 - Produzione di olio:** Considerate le rese da disciplinari, la produzione massima di olio è di **1.260 Kg/ha**.

**7 - Produzione di birra:** Si considera normale una resa di **20.000 litri di birra/ha** di orzo coltivato.

**8 - Produzione di latte**

SPECIE	CATEGORIA	PRODUZIONE MEDIA ANNUA (Kg)
BOVINI	Razze da latte (Frisona italiana, Bruna italiana)	9.000 Frisona 7.500 Bruna
	Razze duplice attitudine (Pezzata rossa italiana, altre)	6.500
CAPRINI	Capre da latte	400

**9 - Produzioni casearie**

Si forniscono i valori di riferimento per la resa del latte in formaggio e burro.

TIPO DI FORMAGGIO	RESA (%)
Grana padano	6-7
Asiago	9-10
Erborinati	11-12
Taleggio	12,5
Fior di latte	12-13
Crescenza	14-16
Burro	4-5

**10 - Produzioni zootecniche**

SPECIE	CATEGORIA	PESO VIVO MEDIO MACELLO (kg)	RESA COMMERCIALE (kg)
BOVINI	Vitelloni di razze specializzate da carne	m. 650 f. 600	400 370
	Vitelloni di razze duplice attitudine	m. 600 f. 550	350 320
	Vitelloni di razze da latte	m. 550 f. 500	300 280
	Vitelli a carne bianca	250	150
	Vacche	600	290
	AVICOLI	Pollo nano	1-1,5
Polli leggeri		2-2,5	1,6
Polli medi		2,5-3,5	2,1
Polli pesanti		3,5-4	2,6
Tacchino leggero		m. 6 f. 3	4,5 2,3
		Tacchino medio leggero	m. 10 f. 6
Tacchino medio pesante			m. 16/18 f. 8-10

		m. 7/8	6,0	
	Oca	f. 6/7	5,0	
	Faraona	2	1,5	
	Germano reale e mignon	1	0,7	
		m. 3-3,5	2,4	
	Anatra medio leggera	f. 2,5-3	2,1	
		m. 4,5-5	3,6	
	Anatra medio pesante	f. 3-3,5	2,4	
SUINI	Suino magro leggero	110	88	
	Suino pesante	180	144	
	Suino pesante	insaccati stagionati	180	60
		altri tagli di carne		70
AGNELLO	Da latte tradizionale	8-10	5,4	
		Leggero 25	13,8	
		Tradizionale 35	19,3	
	Agnellone	Pesante 50	27,5	
	Adulto	Pecora 45 Ariete/castrato 70	22,5 38,5	
CAPRETTO		Tradizionale 10	6,0	
	Da latte	Pesante 12-14	7,8	
	Caprettone	18-20	10,5	
	Adulto	Capra 45-50 Ariete 70-80	23,8 37,5	
CONIGLIO	Adulto	2,5	1,5	
CAVALLO	Lattone (7/8 mesi)	250-300	160	
	Puledrone (12-20 mesi)	400-600	300	
UOVA	Gallina ovaioia (prod. annua in kg - 200 uova x 60 gr.)		12	
LUMACHE	Produzione per sup. impegnata compresa la superficie di servizio		1,0 Kg/mq	
MIELE	Produzione media per arnia ambiente mediamente vocato		18 Kg/arnia	

**11 - Produzioni di pesce di acqua dolce e vallivo (intensivo)**

SPECIE	PRODUZIONE (kg/mc di acqua)
Trota iridea	25
Carpa	15
Pescegatto	12
Storione	18
Branzino	20
Orata	20

**12 - Produzioni di pesce vallivo (estensivo)**

SPECIE	PRODUZIONE (kg/ha superficie valliva)
Branzino	60
Orata	60
Cefalo	60

**SCHEDA TECNICA N. 3**

**FABBISOGNI DI PRODOTTI PER LA PREPARAZIONE DI PASTI E SPUNTINI**

Per la fissazione delle quantità di riferimento si sono considerate le seguenti fonti ufficiali: Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (INRAN) e Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU).

Le quantità sono tuttavia espresse in termini di prodotto commerciale, per omogeneità con i dati contenuti nella Scheda tecnica n. 2 e coerentemente con i criteri di determinazione dei prezzi.

**QUANTITATIVI MEDIAMENTE NECESSARI PER COMMENSALE (grammi)**

CATEGORIA ALIMENTI	PASTI		SPUNTINI	
	MIN	MAX	MIN	MAX
CEREALI E DERIVATI (farine, riso, pasta, pane, polenta, dolci)	180	250	100	200
CARNI E ANALOGHI (carni fresche e conservate, pesce, uova)	180	300	80	200
LATTE E DERIVATI (latte liquido, yogurt, gelati)	50	150	20	50
FORMAGGI (freschi e stagionati)	40	100	20	80
ORTAGGI E DERIVATI (ortaggi t.q., conserva di pomodoro)	180	250	0	150
FRUTTA E DERIVATI (frutta t.q., confetture)	100	200	0	180
INGREDIENTI ACCESSORI (oli, burro, margarina, miele)	30	50	10	20
VINO	100	250	80	230
BIRRA	0	300	0	200
SUPERALCOLICI	10	40	0	20
PRODOTTI COMPLEMENTARI EXTRAAGRICOLI (zucchero, caffè, sale, pepe, aromi, spezie, cacao, cioccolata, acqua minerale, bevande analcoliche)	<b>8% in valore della somma dei precedenti</b>			

La deroga ai quantitativi indicati nella tabella che precede è ammessa per aziende che si propongono, in via esclusiva, con particolari specializzazioni gastronomiche. L'Ufficio che procede alla valutazione del Piano agrituristico considera la congruità dei quantitativi indicati e la particolare offerta dietetica.

**SCHEDA TECNICA N. 4**  
**PREZZI DI VENDITA**  
**ARTICOLO 8, COMMA 4**

Ai fini della valutazione dei prezzi dei prodotti usati per le attività di somministrazione di pasti, spuntini e bevande si fa riferimento, per le singole categorie percentuali indicate al comma 3 dell'articolo 8, e in sede di approvazione, variazione e verifica del Piano agrituristico ai prezzi di vendita al mercato praticati nella zona.

Le Province sono tenute a verificare le quantità dei prodotti usati e la congruità dei prezzi indicati nel Piano agrituristico sulla base dei valori medi di riferimento della zona.

Per talune tipologie di animali, qualora la tipologia indicata nel piano agrituristico sia particolare, si può fare riferimento ad un metodo ampiamente utilizzato in ambito rurale per calcolare il valore commerciale dell'animale vivo, utilizzando l'indice di conversione (I.C.) del mangime in carne. Il calcolo è così impostato: Prezzo (€/Kg peso vivo) = 1,5 x I.C. x prezzo mangime (non maggiorato) Prezzo (€/Kg carcassa) = 2 x I.C. x prezzo mangime (non maggiorato) dove I.C. assume il valore di 4 kg di mangime/kg di peso vivo.

Il prezzo di riferimento sarà il prezzo medio annuo dell'anno precedente alla presentazione del Piano agrituristico.

Qualora si tratti di un prodotto particolare si potrà accettare un prezzo proposto, purché sia documentabile e di fonte certa.

Per alcune categorie o gruppi di prodotti (es. ortaggi, frutta) i prezzi possono essere espressi per semplicità come media dei prezzi di alcuni prodotti rappresentativi, indicandone le modalità ("prezzo rappresentativo").

In sede di controllo successivo delle provenienze delle materie prime si fa riferimento, per semplicità, al prezzo indicato nella documentazione fiscale tenuta dall'azienda; la Provincia ha comunque facoltà di intervenire su prezzi manifestamente difformi rispetto a quelli rilevati con la modalità precedentemente indicata, così come di tener conto di prodotti indicati in quantità eccessive o insufficienti.