

**PROVINCIA DI PISTOIA**

*Piazza San Leone, 1, 51100 Pistoia - Tel. 0573 3741 - Fax. 0573 374401*

*Sito internet: [www.provincia.pistoia.it](http://www.provincia.pistoia.it)*

**Dichiarazione inerente la classificazione  
della struttura agrituristica**

(Art. 9 - L.R. n. 30/03)

**Azienda agricola:**

.....di .....

**Denominazione azienda agrituristica**

.....

**Spighe richieste**

.....

Alla Provincia di .....

tramite il Comune di

.....



## DICHIARAZIONE INERENTE LA CLASSIFICAZIONE DELLA STRUTTURA AGRITURISTICA

Il/la sottoscritto/a ..... nato/a a ..... (Prov.....)  
il ....., residente nel Comune di ..... (Prov.....),  
Via..... Frazione o Località ....., c.a.p.....  
Tel. .... che in qualità di <sup>1</sup> ..... conduce /fa richiesta di  
condurre all'interno della propria azienda agricola che ha sede<sup>2</sup> nel Comune di ..... (Prov. ....)  
Via/Località.....c.a.p.....  
Tel.....fax.....  
e-mail.....web.....  
la struttura agrituristica denominata.....tramite l'utilizzo  
delle strutture poste nel Comune di:

..... (Prov. ....) Via/Località ..... c.a.p.....  
..... (Prov.....) Via/Località..... c.a.p.....

ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro per dichiarazioni mendaci, falsità in atti e uso di atti falsi, così come disposto dall'art. 76 del sopra citato D.P.R., sottoscrive che le notizie e i dati di seguito riportati corrispondono a verità e possono essere soggetti a controlli  
Ai sensi dell'articolo 9 della l.r. 30/2003

- al fine di richiesta di classificazione ai sensi del regolamento n.46/R della Regione Toscana<sup>3</sup>  
 al fine di variazione della classificazione già posseduta <sup>4</sup>

### DICHIARA ED AUTOCERTIFICA

di possedere tutti i requisiti obbligatori previsti dall'allegato B del regolamento di attuazione della l.r. 30/03 per l'attribuzione di una spiga.

di possedere i seguenti requisiti previsti dall'allegato B del regolamento di attuazione della l.r. 30/03 per l'attribuzione delle spighe aggiuntive:

- a) vendita diretta dei prodotti;  
b) almeno uno dei requisiti sotto elencati:  
o allevamenti di specie autoctone o a denominazione di origine;  
o allevamenti biologici e/o Agriqualità;  
o altri tipi di allevamento bovino, ovino, suino, caprino, animali di bassa corte e struzzi;  
o coltivazioni di prodotti a denominazione di origine;  
o presenza orto familiare;  
o in alternativa, in quanto azienda autorizzata all'attività di ristorazione:  
o ristorazione con prevalenza di prodotti aziendali e comunque esclusivamente del comprensorio su cui insiste l'azienda e/o ristorazione con menù esclusivi del comprensorio su cui insiste l'azienda.

### ATTRIBUZIONE DI DUE SPIGHE

di possedere, oltre a quanto sopra specificato, i seguenti requisiti previsti dall'allegato B del regolamento di attuazione della l.r. 30/03 per l'attribuzione di due spighe.

**Almeno 5 tra quelli indicati nel successivo quadro "elenco dei requisiti a scelta" dell'allegato B del regolamento**

Oppure:

**Almeno 4 tra quelli indicati nel successivo quadro "elenco dei requisiti a scelta" dell'allegato B del regolamento in quanto in possesso di uno dei seguenti requisiti**

- o coltivazioni di prodotti tradizionali;  
o coltivazioni biologiche e/o coltivazioni Agriqualità;

Oppure:

**Almeno 3 tra quelli indicati nel successivo quadro "elenco dei requisiti a scelta" dell'allegato B del regolamento in quanto in possesso del seguente requisito**

<sup>1</sup> titolare, contitolare, legale rappresentante

<sup>2</sup> indicare la sede legale dell'azienda agricola

<sup>3</sup> sia per le nuove strutture che per le strutture autorizzate in base alla l.r.76/94

<sup>4</sup> per le strutture che già posseggono una classificazione ai sensi della l.r.30/03

- o gestione curata da imprenditore dotato di attestato di qualifica di operatore agrituristico conseguito partecipando a corsi professionali specifici. Dalla pubblicazione del presente regolamento, a questo fine, sono validi solo i corsi organizzati da soggetti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia di formazione professionale;

#### ATTRIBUZIONE DI TRE SPIGHE

di possedere, oltre a quanto sopra specificato, i seguenti requisiti previsti dall'allegato B del regolamento di attuazione della l.r. 30/03 per l'attribuzione di tre spighe.

- o gestione curata da imprenditore dotato di attestato di qualifica di operatore agrituristico conseguito partecipando a corsi professionali specifici. Dalla pubblicazione del presente regolamento, a questo fine, sono validi solo i corsi organizzati da soggetti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia di formazione professionale.

#### Almeno 9 tra quelli indicati nel successivo quadro “elenco dei requisiti a scelta” dell'allegato B del regolamento

Oppure:

**Almeno 8 tra quelli indicati nel successivo quadro “elenco dei requisiti a scelta” dell'allegato B del regolamento in quanto in possesso di uno dei seguenti requisiti**

- o coltivazioni di prodotti tradizionali;
- o coltivazioni biologiche e/o coltivazioni Agriqualità

Elenco dei requisiti a scelta – parte I dell'allegato B del regolamento	
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Gestione curata da imprenditore agricolo professionale (Iap);</li> <li><input type="checkbox"/> attuazione del sistema di raccolta differenziata dei rifiuti;</li> <li><input type="checkbox"/> adozione anche parziale di impianti adeguati al risparmio delle risorse idriche ed energetiche;</li> <li><input type="checkbox"/> utilizzo anche parziale di fonti energetiche alternative e/o a basso impatto ambientale;</li> <li><input type="checkbox"/> recupero di fabbricati aziendali collocati in aree di pregio ambientale e/o recupero di edifici classificati di interesse storico e architettonico;</li> <li><input type="checkbox"/> presenza di fabbricati di particolare pregio storico;</li> <li><input type="checkbox"/> presenza di fabbricati restaurati con criteri di bioarchitettura e/o con l'utilizzo di materiali naturali e tradizionali e/o nel rispetto dei criteri architettonici del territorio che ospita l'azienda;</li> <li><input type="checkbox"/> presenza di fabbricati arredati con elementi tipici della tradizione rurale e/o di particolare pregio storico;</li> <li><input type="checkbox"/> presenza di testimonianze botaniche, architettoniche, storiche in azienda;</li> <li><input type="checkbox"/> disponibilità di spazi comuni per momenti di incontro tra imprenditore e ospiti;</li> <li><input type="checkbox"/> spazio esterno attrezzato con barbecue e/o forno esterno e/o arredi in materiali naturali e rispettosi della tradizione;</li> <li><input type="checkbox"/> allevamenti di specie autoctone o a denominazione di origine;</li> <li><input type="checkbox"/> allevamenti biologici e/o Agriqualità;</li> <li><input type="checkbox"/> altri tipi di allevamento bovino, ovino, suino, caprino, animali di bassa corte e struzzi;</li> <li><input type="checkbox"/> coltivazioni di prodotti a denominazione di origine;</li> <li><input type="checkbox"/> presenza orto familiare;</li> <li><input type="checkbox"/> coltivazioni di prodotti tradizionali;</li> <li><input type="checkbox"/> coltivazioni biologiche e/o coltivazioni Agriqualità;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> gestione curata da imprenditore dotato di attestato di qualifica di operatore agrituristico conseguito partecipando a corsi professionali specifici. Dalla pubblicazione del presente regolamento, a questo fine, sono validi solo i corsi organizzati da soggetti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia di formazione professionale;</li> <li><input type="checkbox"/> azienda faunistico-venatoria e/o azienda agrituristico-venatoria;</li> <li><input type="checkbox"/> attrezzature per attività sportive all'aperto;</li> <li><input type="checkbox"/> percorso naturalistico didattico attrezzato;</li> <li><input type="checkbox"/> disponibilità di locale attrezzato per la degustazione;</li> <li><input type="checkbox"/> disponibilità di locale attrezzato per la vendita dei prodotti;</li> <li><input type="checkbox"/> trasformazione e lavorazione dei prodotti;</li> <li><input type="checkbox"/> visite guidate alle attività aziendali;</li> <li><input type="checkbox"/> passeggiate a cavallo;</li> <li><input type="checkbox"/> trekking a piedi e/o passeggiate in bicicletta;</li> <li><input type="checkbox"/> altre attività sportive e ricreative legate alla valorizzazione e alla conoscenza dell'ambiente rurale;</li> <li><input type="checkbox"/> corsi di cucina;</li> <li><input type="checkbox"/> corsi di degustazione e assaggio;</li> <li><input type="checkbox"/> corsi di artigianato legato alle attività rurali;</li> <li><input type="checkbox"/> attività didattiche per gli ospiti;</li> <li><input type="checkbox"/> attività didattiche per bambini;</li> <li><input type="checkbox"/> attività didattico-ambientale;</li> <li><input type="checkbox"/> orto didattico;</li> <li><input type="checkbox"/> ristorazione con prevalenza di prodotti aziendali e comunque esclusivamente del-comprensorio su cui insiste l'azienda;</li> <li><input type="checkbox"/> ristorazione con menù esclusivi del comprensorio su cui insiste l'azienda;</li> <li><input type="checkbox"/> divulgazione delle conoscenze relative alle lavorazioni e/o alla trasformazione dei prodotti aziendali;</li> <li><input type="checkbox"/> divulgazione delle conoscenze relative alle attrezzature moderne e antiche utilizzate per le produzioni aziendali.</li> </ul>

#### MENZIONI AGGIUNTIVE

Ai sensi dell'allegato B - parte II- del regolamento di attuazione della l.r. 30/03, il sottoscritto intende avvalersi della seguente menzione aggiuntiva in quanto in possesso dei corrispondenti requisiti

Menzioni aggiuntive	Requisiti posseduti

**Il sottoscritto dichiara altresì di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.**

**Dichiara inoltre di aver preso visione delle informazioni relative al procedimento amministrativo di seguito indicate:**

**NOTE:**

- Entro 30 giorni dal ricevimento l'Ufficio Turismo può chiedere integrazioni degli elementi o dei documenti relativi alla presente denuncia, fissando un congruo termine per la consegna.
- Entro 30 giorni dal ricevimento della denuncia o delle integrazioni richieste, l'Ufficio Turismo verifica la sussistenza dei presupposti e dei requisiti di legge e provvede alla eventuale notifica di divieto di prosecuzione dell'attività o del termine (non inferiore a 30 gg) per conformare l'attività alla normativa vigente.
- Il silenzio dell'amministrazione nei termini di cui sopra deve intendersi come assenso. Ciò comporta che, solamente dopo il decorso di tale termine, diventa efficace quanto contenuto nella dichiarazione e/o comunicazione
- Ogni variazione relativa a prezzi, attrezzature, classificazioni, servizi, comporta l'immediata comunicazione, tramite SUAP, all'Ufficio Turismo servendosi degli appositi modelli (art 75 comma 1 e 2 L.R. 42/2000).

Data.....

Firma.....