

La disciplina regionale in materia di agriturismo: evoluzione normativa e problemi applicativi

Dottorssa Elisa Del Pianta
elisa.delpianta@regione.toscana.it

Evoluzione normativa dal 2003

Legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche, delle fattorie didattiche, dell'enoturismo e dell'oleoturismo in Toscana) -

Modificata 11 volte

DPGR 46/2004 - Regolamento di attuazione l.r. 30/2003

Modificato 6 volte

Non solo integrazione del reddito delle aziende agricole

Altre finalità:

- Favorire lo sviluppo agricolo e forestale
- Valorizzare il patrimonio rurale, naturale ed edilizio
- Favorire la tutela dell'ambiente e promuovere i prodotti agricoli regionali tradizionali e di qualità certificata, le produzioni agroalimentari di qualità e le connesse tradizioni enogastronomiche nonché l'enoturismo e l'oleoturismo
- Valorizzare le tradizioni e le attività socio-culturali del mondo rurale
- Sviluppare turismo sociale e giovanile, nonché il turismo a favore di soggetti svantaggiati
- Svolgere attività didattiche e divulgative





Da legge sull'agriturismo a testo unico sulla ricettività rurale

Agriturismo

Ospitalità in locali

Ospitalità in spazi aperti (anche tramite piazzole allestite)

Organizzare attività didattiche, divulgative, colturali, sociali, tradizionali, di turismo religioso, colturali, ricreative, di pratica sportiva, di escursionismo e di ippoturismo riferite al mondo rurale

Somministrazione pasti alimenti e bevande, degustazioni e assaggi e organizzazione eventi promozionali

Fattorie didattiche

Enoturismo e oleoturismo

Agricoltura sociale (l.r. 20/2023 e dpgr 21/2025 termine per adeguamento prorogato a ottobre 2026)

Dati agriturismi in Toscana

5.874 Agriturismi nel 2024

1,3 milioni di arrivi in Agriturismo nel 2024

- 28% arrivi agrituristici in Italia
62% Stranieri - 38% Italiani
+4,3% sul 2023 (stranieri +7,7%)

5,1 milioni di presenze in Agriturismo nel 2024

- 30% presenze agrituristiche in Italia
70% Stranieri - 30% Italiani
+1,9% sul 2023 (stranieri +3,9%)

Enoturismo: 162 AZIENDE

Oleoturismo: 89 AZIENDE





i punti fondamentali della normativa dell'agriturismo

Principalità dell'attività agricola e connessione dell'attività agrituristica

Immobili utilizzabili per l'agriturismo

Prodotti agroalimentari utilizzabili nella somministrazione e nelle degustazioni

Principalità e connessione

Dimostrazione della **principalità** tramite la scelta da parte dell'imprenditore agricolo di uno dei seguenti metodi:

- 1) Metodo standard per la determinazione delle ore lavoro necessarie all'attività agricole e agrituristiche
- 2) Metodo standard per la determinazione della PLV agricola e delle entrate dell'attività agriturstica

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

I requisiti soggettivi e oggettivi, nonché la prevalenza dell'attività agricola rispetto all'attività agriturstica devono essere mantenuti per tutto il periodo di esercizio dell'attività agriturstica



Strumenti per la verifica della principalità

Strumento iniziale: **relazione agrituristica** con applicazione criteri indicati nell'allegato A del DPGR 46/2004 e tabelle approvate con DGR 476/2016 e successivi decreti aggiornamento

L'imprenditore agricolo che determina le ore lavoro con una documentata dimostrazione deve quantificare le ore effettive che prevede di impiegare nell'attività agricole e nell'attività agrituristica, assicurandosi che **ogni anno** sussista la principalità dell'attività agricola.

Qualora l'imprenditore agricolo ritenga necessario applicare una condizione diversa da quella scelta relativamente al requisito della principalità, lo comunica all'Agenzia regionale toscana per le erogazioni in agricoltura (ARTEA) tramite il sistema informatizzato. La nuova condizione scelta si applica anche al periodo dell'anno solare già trascorso, salvo eventuali procedimenti di accertamento pendenti.

Dua per aggiornare la relazione rispetto alle attività agrituristiche

AGGIORNAMENTO ANNUALE DEL PIANO CULTURALE GRAFICO E REGISTRO DI STALLA

Immobili utilizzabili per agriturismo

Abitazione principale imprenditore agricolo:

- 1) I locali siti nell'abitazione principale dell'imprenditore agricolo ubicata nel fondo
- 2) I locali siti nell'abitazione principale dell'imprenditore agricolo non ubicata sul fondo alle seguenti condizioni:
 - il fondo è privo di fabbricati
 - l'abitazione è sita in un centro abitato (popolazione non superiore a 3.000 abitanti) dello stesso comune in cui si trova il fondo o in comune limitrofo

Gli altri edifici o parti di essi esistenti sul fondo e non più necessari alla conduzione dello stesso

Gli edifici posti all'esterno di beni fondiari nella disponibilità dell'impresa per l'organizzazione di attività ricreative, colturali e didattiche, divulgative, di pratica sportiva, di escursionismo e di ippoturismo e gli eventi promozionali

Immobili utilizzabili per degustazioni vino e olio

Enoturismo e oleoturismo

In ambito agrituristico

L'attività di degustazione del vino e dell'olio extravergine di oliva all'interno delle cantine, dei frantoi e delle aziende agricole (art. 22 novies l.r. 30/2003)

I prodotti agroalimentari utilizzabili

Somministrazione pasti

Eventi promozionali

Enoturismo e oleoturismo

I prodotti aziendali propri e di altre aziende agricole toscane



→ prodotti aziendali:
dell'azienda agricola che svolge attività agrituristica

→ ricavati da materie prime dell'azienda agricola che svolge attività agrituristica e ottenuti attraverso lavorazioni anche esterne.

Sono **equiparati ai prodotti aziendali** quelli prodotti da aziende agricole locali e/o regionali con le quali l'imprenditore sottoscrive specifici accordi (scopo dell'accordo è rendere tracciabile il prodotto utilizzato e quindi l'origine toscana del prodotto).

Per le aziende situate in prossimità dei confini amministrativi regionali, sono prodotti locali anche quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nei comuni non toscani confinanti



la qualità toscana



I prodotti certificati toscani

-  16 I prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) riconosciuti
-  I 15 prodotti (IGP) della Toscana
-  La produzione biologica della Toscana;

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (470 prodotti)

-  Sono uno strumento di **marketing territoriale** perché raccontano la storia e la cultura e le tradizioni di un Paese.
-  Rappresentano uno strumento di **crescita locale** e di **tutela di un patrimonio immateriale** fatto di tradizioni che spesso si tramandano oralmente

Per i prodotti certificati toscani la presenza del marchio sull'etichetta e/o la specifica descrizione nella fattura di acquisto sono sufficienti ad attestare la corrispondenza alle indicazioni



LA TRASPARENZA SUI PRODOTTI AGROALIMENTARI

DA OBBLIGO

L'origine e la provenienza dei prodotti è indicata agli ospiti tramite informazioni scritte riportate nella lista delle pietanze. In particolare sono indicati quali sono i prodotti aziendali propri e la provenienza degli altri prodotti impiegati (art 13, comma 5 dpgr 46/2004)

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

Per enoturismo e oleoturismo : materiale informativo su azienda e prodotti stampato in almeno tre lingue compreso italiano (art. 22 novies l.r. 30/2003)

A STRUMENTO DI VALORIZZAZIONE TERRITORIALE
DI PROMOZIONE DELLA FILIERA CORTA

ATTRATTIVO PER TURISMO ENOGASTRONOMICO –
CUCINA ITALIANA PATRIMONIO UNESCO



[Cos'è Vetrina Toscana](#)[Perché iscriversi](#)[Il network di Vetrina](#)[News ed eventi](#)[Aderisci](#)[Accedi](#)

IL VALORE DELL'IDENTITÀ ENOGASTRONOMICA TOSCANA

Vetrina Toscana è il progetto della Regione Toscana, in collaborazione con Unioncamere Toscana, gestito da Toscana Promozione Turistica e Fondazione Sistema Toscana, che promuove esperienze turistiche legate all'identità enogastronomica, territoriale e ai prodotti agroalimentari locali



Iscrivendoti al progetto Vetrina Toscana, entri a far parte di una rete che valorizza le eccellenze enogastronomiche locali, promuovendo la tua attività a livello regionale e nazionale. Avrai visibilità su piattaforme digitali, accesso a eventi esclusivi e la possibilità di collaborare con produttori del territorio, rafforzando il legame tra tradizione e innovazione nel cuore della Toscana

PROMUOVE ESPERIENZE TURISTICHE LEGATE ALL'IDENTITÀ ENOGASTRONOMICA, TERRITORIALI E AI PRODOTTI AGROALIMENTARI LOCALI

REGIONE
TOSCANA



Grazie!

Elisa Del Pianta

Responsabile del Settore Imprenditoria agricola,
multifunzionalità, agrobiodiversità. Supporto giuridico
alla Direzione e sanzionamento amministrativo.

Via di Novoli,

27 50127

Firenze

Palazzo B - stanza 325

E-mail

uffagriturismo@regione.toscana.it

Numero di telefono

0554385071