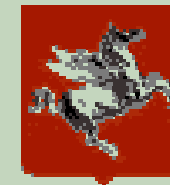


Regione Toscana

REGIONE
TOSCANA



Legge Regionale 30/2003

Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana

come modificata dalla

I.r. 80 del 28 dicembre 2009

e Regolamento di attuazione n. 46/2004

come modificato dal Reg. 35/2010

COSA E' CAMBIATO...

Le modifiche per....

- Recepire i principi contenuti nella legge nazionale n. 96/2006 "Disciplina dell'agriturismo", come emendata dalla sentenza della Corte Costituzionale.
- **Semplificare dell'iter di avviamento e di modifica dell'attività.**
- Rispondere alla richiesta dagli operatori agrituristici di disporre di strumenti per una maggiore competitività sul mercato.

Limiti dell'attività agrituristica

- Eliminazione dei limiti numerici massimi assoluti prima inseriti in legge.
- I limiti derivano **solo** dalla “consistenza” dell'azienda agricola, **dal calcolo della principalità delle attività agricole** e dalle **strutture presenti** che possono essere utilizzate per l'attività agrituristica.

Connessione tra le due attività

- Viene introdotto il concetto della **connessione automatica** dell'attività agrituristica con l'attività agricola, allorché quest'ultima risulta **principale** rispetto all'attività agrituristica.
- L'obiettivo principale è rendere sempre più oggettivi i criteri che sono alla base dell'esercizio delle attività agrituristiche.

Denuncia Inizio Attività Agrituristica

- **Da autorizzazione a D.I.A. Agrituristica** diretta al Comune tramite lo Sportello Unico Attività Produttive (SUAP) per l'apertura di nuove strutture o per la modifica delle attività già in essere.
La DIA contiene la relazione agrituristica.
Eliminato il parere preventivo della Provincia.
- Le attività possono essere avviate dal giorno di presentazione della DIA.
- Prerequisito: compilazione della DUA (per la relazione agrituristica)

La D.I.A. agrituristica

Art 7:

1. La principalità e la connessione sono dimostrate dall'imprenditore agricolo che intende svolgere l'attività agrituristica tramite apposita relazione sull'attività agrituristica in forma di autodichiarazione.
2. La relazione di cui al comma 1 è presentata dall'imprenditore, secondo le modalità stabilite dal regolamento di attuazione, nell'ambito della dichiarazione unica aziendale (DUA) tramite il sistema informatizzato dell'anagrafe regionale delle aziende agricole di cui alla legge regionale 8 marzo 2000, n. 23 (*Istituzione dell'anagrafe regionale delle aziende agricole, norme per la semplificazione dei procedimenti amministrativi ed altre norme in materia di agricoltura*).
3.

La D.I.A. agrituristica

Art. 8 ...

- 2 L'esercizio delle attività agrituristiche è soggetto a dichiarazione di inizio attività (DIA) ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241 *(Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi)*.
3. La DIA e le variazioni di cui ai commi 5, 6 e 7 sono presentate al comune nel cui territorio è situata l'UTE in cui si svolge l'attività agrituristica, tramite lo sportello unico delle attività produttive (SUAP). L'attività può essere avviata dalla data di presentazione della DIA.

Relazione Agrituristica

- **Relazione agrituristica in forma di autodichiarazione** informatizzata da presentare nell'ambito della dichiarazione unica aziendale (DUA) tramite il sistema dell'Anagrafe Regionale delle Aziende Agricole, gestito da ARTEA.
- La corretta compilazione della relazione agrituristica genera il risultato on-line sull'entità delle attività agrituristiche realizzabili.

IL NUOVO ITER


- 1 – Fascicolo aziendale (CAA): creazione della UPI (Unità Produttiva Integrativa di reddito) con classificazione “Agriturismo” collegata all'UTE di riferimento
- 2 – www.artea.toscana.it: compilazione della relazione agrituristica all'interno della DUA
- 3 – www.suap.toscana.it: compilazione della DIA

INIZIO ATTIVITA'

dal giorno di presentazione della DIA

Per informazioni di dettaglio consultare le slides

IL NUOVO ITER



Organismo Pagatore
Via San Donato 42/1 50127 Firenze

Assistenza per malfunzionamenti ed Utenze
aiuto alla compilazione ..
come registrarsi on-line

URP
Mappa Contatti

- ArtEa
- Servizi on line
- Documenti
- Attualità
- Forum

In evidenza
● albo I.A.P.
● Assegnazioni URP
● Profilo del committente
● Trasparenza, valutazione e merito

Area Riservata
● accesso diretto
● scelta server
● richiesta utenze
● Assistenza per malfunzionamenti ed Utenze

Agenda Scadenze Comunicati Modulistica Utilità
Cerca Glossario Link FAQ Redazione Web



Per la consultazione del sito è consigliata la risoluzione 1024x768 e browser Internet Explorer versione 5.5 o superiori (con altre risoluzioni o browser inferiori il sito è comunque leggibile). Si consiglia l'abilitazione standard di javascript e fogli di stile.



Menu Principale

- Home
- Chi siamo
- Cosa Facciamo
- Servizi Online
- Dizionario
- Banca Dati Regionale
- Moduli in uso**
- News
- Indagine sulle imprese
- Link Utili
- Documentazione

Benvenuti nel portale dei SUAP della Toscana

I contenuti di questo sito sono determinati dal Tavolo Tecnico Regionale per lo sviluppo dei servizi Suap (TTR) e dal Centro di Competenza per l'innovazione tecnologica e la semplificazione amministrativa; alla voce [chi siamo](#) puoi trovare la composizione e l'organizzazione di questi organismi.

Stiamo preparando la [Banca Dati Regionale](#) che contiene 500 endoprocedimenti il cui elenco completo (per il momento) puoi trovare alla voce [Banca Dati Regionale](#). I procedimenti vengono predisposti dal TTR. La Banca Dati sarà composta dalle schede informative e di spiegazione e dalla modulistica uniforme e standardizzata. Per maggiori dettagli vedi la voce [cosa facciamo](#).



Per le tue attuali necessità di esempi di modulistica puoi consultare e scaricare gli archivi di modulistica degli enti che partecipano al progetto alla voce [modulistica in uso](#) che vengono tenuti costantemente aggiornati. Per consentire l'interoperabilità dei sistemi il TTR ha predisposto anche un [Dizionario](#) completo dei procedimenti e degli endoprocedimenti che puoi trovare alla voce [relativa](#).

Per eventuali necessità di chiarimenti ed approfondimenti normativi, rivolgiti al Suap competente per territorio: clicca sulla cartina della Toscana per trovare i

Area Riservata

Nome utente:

Password:

Hai perso la password?

Calendario Eventi

Maggio 2010

| L | M | M | G | V | S | D |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |



FILIERA CORTA A TAVOLA

Art. 2 l.r.30 - Definizioni - comma D:
somministrare pasti, alimenti e bevande,
degustazioni e assaggi e organizzare
eventi promozionali, utilizzando
prodotti aziendali, integrati da
prodotti delle aziende agricole locali,
nonché da **prodotti di origine e/o
certificati toscani**,
nel rispetto del sistema della filiera corta.

SOMMINISTRAZIONE PASTI

PRIMA COM'ERA

ART. 13 VECCHIO REGOLAMENTO :

Prevalenza dei prodotti utilizzati nella somministrazione 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**, ai sensi dell'articolo 15, comma 1, lettera b) della legge **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**.

FILIERA CORTA A TAVOLA

- Favorire e sviluppare la valorizzazione dei prodotti agroalimentari attraverso la filiera corta.
- Somministrazione pasti anche agli ospiti non soggiornanti, sempre nei **limiti** della **principalità dell'attività agricola** e nel rispetto della **normativa igienico sanitaria**.
- Uso di prodotti aziendali, di aziende locali e comunque di origine e/o certificati toscani e/o locali

FILIERA CORTA A TAVOLA

L.R. 30 Art. 15 comma 1:

La somministrazione di pasti, alimenti e bevande, comprese quelle a carattere alcolico e superalcolico, l'organizzazione di degustazioni e assaggi e di eventi promozionali è svolta con **prodotti aziendali**, integrati da prodotti delle **aziende agricole locali**, nonché da **prodotti di origine e/o certificati toscani**, nel rispetto del sistema della **filiera corta**. La somministrazione deve svolgersi nel rispetto dei requisiti igienico sanitari e dei requisiti professionali entro i limiti numerici definiti dal regolamento e derivanti dal rispetto della principalità dell'attività agricola.

FILIERA CORTA A TAVOLA

REG. ART. 13 :

1. Ai sensi dell'articolo 15 della legge nella somministrazione di pasti, alimenti, bevande, nelle degustazioni e assaggi, e negli eventi promozionali sono utilizzati prodotti aziendali, integrati da prodotti delle aziende agricole locali, nonché da prodotti di origine e/o certificati toscani.
2. **I prodotti aziendali** sono quelli prodotti in azienda originati nel territorio regionale e quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola 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 accordi. Per i prodotti degli allevamenti un periodo significativo dell'ultima fase deve essere svolto in azienda nel territorio regionale.

FILIERA CORTA A TAVOLA

SEGUE REG. ART. 13 :

3. **I prodotti certificati toscani** sono quelli a denominazione d'origine protetta (DOP) a indicazione geografica protetta (IGP), agriqualità, biologici, prodotti agroalimentari tradizionali, vini a denominazione d'origine.
4. **I prodotti di origine toscana**, anche se non certificati toscani, sono quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nel territorio toscano e anche se trasformati ottenuti comunque da prodotti coltivati, allevati, cacciati, pescati o raccolti nel territorio toscano. 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, secondo gli stessi principi di cui al paragrafo precedente.

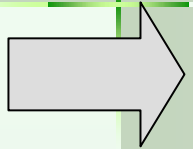
FILIERA CORTA A TAVOLA

SEGUE REG. ART. 13:

5. L'origine e la provenienza dei prodotti è indicata agli ospiti tramite informazioni scritte riportate nella liste delle pietanze. In particolare sono indicati quali sono i prodotti aziendali propri e la provenienza degli altri prodotti impiegati.
6. Per il completamento delle pietanze da somministrare è consentito l'utilizzo di ingredienti complementari, quali spezie coloniali e altri non ottenibili in Toscana, nonché la somministrazione di prodotti di uso comune dell'ospitalità tradizionale.
7. E' consentito l'utilizzo dei prodotti indispensabili per diete speciali per motivi di salute.

FILIERA CORTA A TAVOLA

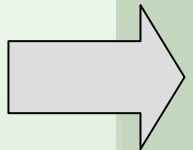
– Requisiti strutturali



Fino a 12 posti tavola a pasto (12 a pranzo/12 a cena):

Struttura richiesta:

- **Cucina dell'imprenditore (requisiti civile abitazione)**



Oltre 12 posti tavola a pasto

Struttura richiesta:

- **Commisurata al rischio, in relazione alle operazioni svolte - c.d. "pacchetto igiene"**

In particolare:

- **1. il reg. (CE) 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari
- **2. il reg. (CE) 853/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- **3. il reg. (CE) 854/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Attività di macellazione

REG 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 è 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 possibile 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, seguono le indicazioni di cui alla deliberazione della Giunta regionale 31 agosto 2009, n. 746 (Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagoforni macellati nell'azienda agricola ai sensi dell'articolo 10, punto 2, lettera A) del d.p.g.r. 1 agosto 2006, n. 40/R).

Attività di macellazione

Segue REG Art. 23

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 approvare entro 31 dicembre 2010 e con l'applicazione dei relativi diritti sanitari di cui al tariffario regionale.

Attività di macellazione

Art. 23 Reg. 46/R del 2004 come modificato dal Reg.35/R del 2010
3 UGB l'anno

DECRETO LEGISLATIVO 18 aprile 1994, n. 286

*Attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE
concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed
immissione sul mercato
di carni fresche.*

Una UGB corrisponde ad:

- un capo bovino adulto
- o a due vitelli
- o ad un solipede
- o a cinque suini
- o a dieci ovini
- o caprini,
- o a venti agnelli, capretti, o suinetti di peso vivo inferiore a 15 kg.

FILIERA CORTA A TAVOLA

– Requisiti professionali

Ai sensi dell'articolo 15, comma 1 della legge l'imprenditore che svolge attività di somministrazione di alimenti e bevande o l'addetto che svolge tale attività, deve possedere almeno uno dei seguenti requisiti professionali:

- a) possedere la qualifica di imprenditore agricolo professionale (**IAP**) con iscrizione, anche a titolo provvisorio nell'anagrafe regionale, ai sensi della l.r. 45/2007;
- b) essere in possesso di un **diploma** di istituto di istruzione secondaria di secondo grado o di **laurea** attinente alla materia dell'alimentazione o della somministrazione di alimenti e bevande o attinente al settore agrario e forestale;
- c) **aver esercitato in proprio** l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione, alla preparazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS;
- d) avere frequentato con esito positivo il **corso di formazione** obbligatoria per somministrazione di alimenti e bevande o il corso di operatore agrituristico del repertorio regionale dei profili professionali o analogo corso di formazione come disciplinato dalla vigente normativa delle regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano



Classificazione delle strutture agrituristiche

- Preso atto della Sentenza della Corte Costituzionale è stato ritenuto opportuno non procedere con una modifica all'attuale sistema di classificazione.
- La Corte ha ritenuto legittimo che le funzioni normative siano attratte dal livello regionale a quello statale, per la necessità di un esercizio unitario della funzione stessa.
- Già avviati i primi incontri a livello Ministeriale con le OOPP di Categoria e con le Regioni.

Fattorie didattiche

- Vengono introdotte tra le finalità della legge le attività didattiche e divulgative rivolte ai minori in età scolare.
- La legge rimanda a un atto di natura regolamentare la disciplina di attuazione delle attività didattiche e divulgative denominate "Fattorie Didattiche".
- Viene affermato il principio secondo cui tali attività possono essere organizzate non esclusivamente nell'ambito delle attività agrituristiche.

Fattorie didattiche

Art. 11 reg:

2 ter. Ai sensi dell'articolo 2 della legge, comma 2 ter, **con successivo atto la giunta regionale disciplina i requisiti minimi** per lo svolgimento delle attività di cui all'articolo 14 della legge denominate Fattorie didattiche e la disciplina relativa all'istituzione e aggiornamento dell'Albo Regionale delle Fattorie Didattiche suddiviso in due sezioni:

- Sezione A - Fattorie didattiche ricomprese tra le attività di cui alla presente legge;
- Sezione B - Fattorie didattiche non ricomprese tra le attività di cui alla presente legge.

Attività sociali

All'Art. 2 della legge -Definizioni delle attività agrituristiche:

c2. Sono attività agrituristiche, nel rispetto delle modalità e dei limiti definiti dalla presente legge:

Lettera a – alloggio in appositi locali

Lettera b – ospitare campeggiatori

Lettera c – organizzare attività didattiche, divulgative, culturali, ricreative ... riferite al mondo rurale

+

attività sociali e di servizio per le comunità locali

Attività sociali

Art 11 reg:

2 bis. Ai sensi dell'articolo 2 della legge, comma 2 ter, **con successivo atto la giunta regionale disciplina i requisiti minimi** per lo svolgimento delle attività di cui all'articolo 14 della legge afferenti ai servizi sociali e di servizio per le comunità locali.

Agricampeggi

Art. 13 - Ospitalità in spazi aperti

1. L'ospitalità in spazi aperti, in tende e/o altri mezzi di soggiorno autonomo riferibili alla categoria dei veicoli ricreazionali, è svolta in aziende con una **superficie minima** come indicato nel regolamento di attuazione e nei limiti massimi derivanti dalla principalità dell'attività agricola.
2. L'ospitalità in spazi aperti **può essere preclusa** solo in zone appositamente individuate dagli strumenti urbanistici comunali

Agricampeggi

Art. 27 reg.:

*01. Ai sensi dell'articolo 13 della legge l'attività di ospitalità in spazi aperti può essere svolta in aziende **con una superficie minima corrispondente alle ore lavoro necessarie** per l'iscrizione nell'anagrafe regionale con la qualifica di IAP ai sensi della l.r. 45/2007*

*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. Altri requisiti e attrezzature...

*2 bis. Nel calcolo del numero dei **posti massimi realizzabili** per l'agricampeggio deve essere rispettato il valore di **sei ospiti per ogni ettaro** di superficie agricola aziendale. ...*

Attività di Agrisosta camper



Come per gli agricampeggi:

-Aziende con una superficie minima corrispondente alle ore lavoro necessarie per l'iscrizione nell'anagrafe regionale con la qualifica di IAP (l.r. 45/2007)

-Rispetto del il valore di 6 ospiti per ogni ettaro di superficie agricola aziendale per il calcolo del numero dei posti massimi realizzabili

Requisiti strutturali minimi diversi rispetto all'agricampeggio:

- a) superficie delle piazzole non inferiore a 30 metri quadrati*
- b) fornitura di acqua potabile e di energia elettrica;*
- c) illuminazione dell'area;*
- d) un pozzetto agibile per le acque di scarico e uno scarico idoneo per wc chimici;*

Agrisosta camper



esempio: foto di un camper del valore di € 95.000,00
nel garage possono entrare 7/8 casse di vino e altro...

Turismo giovanile

Art. 26 bis reg.: Requisiti delle camere e delle unità abitative per l'ospitalità giovanile

- 1. Le strutture agrituristiche che offrono possibilità per il soggiorno ed il pernottamento dei **giovani fino a venticinque** anni di età e dei loro eventuali accompagnatori, anche sotto forma di turismo-lavoro giovanile, devono garantire i seguenti requisiti:*
 - a) Requisiti igienico strutturali di cui all'art. 26 commi 1, 2, 3 e 4.*
 - b) Superficie minima delle camere di 8 metri quadrati per le camere ad un letto e 12 metri quadrati per le camere a due letti, con un incremento di superficie di 4 metri quadrati per ogni letto in più;*
 - c) A ciascun letto base può essere sovrapposto un altro letto, purché sia comunque garantita la cubatura di 9 metri cubi per ogni posto letto aggiunto.*
 - d) Un wc ogni 10 posti, un bagno o doccia ogni 12 posti letto, un lavabo ogni 4 posti letto,....*

Controlli sulle strutture agrituristiche

Articolo 23 l.r. 30 - Vigilanza e controllo

Rispetto agli esercizi agrituristiche presenti sul territorio

- introdotta la percentuale minima del 10 % di controlli obbligatori da parte dei Comuni
- introdotta la percentuale minima del 10 % di controlli obbligatori delle Province
- Le attività di controllo devono comunque essere tra loro coordinate

Controlli sulle strutture agrituristiche

La vigilanza sull'osservanza generale della presente legge 30 è esercitata dal Comune, salvo quanto previsto per la Provincia e le Aziende USL

Art 23 comma 5:

Per lo svolgimento dei controlli i comuni possono stipulare convenzioni con le province o con gli enti di cui alla legge regionale 26 giugno 2008, n. 37 (Riordino delle Comunità montane), nonché con le Aziende unità sanitarie locali (USL) o svolgerli in forma associata. Le attività di controllo devono comunque essere tra loro coordinate.

Controlli sulle strutture agrituristiche

art 23 l.r. comma 4:

Le province effettuano esclusivamente le verifiche

- sul rispetto del requisito della **principalità dell'attività agricola** in rapporto alle attività agrituristiche indicate nel titolo abilitativo,
- sulla **classificazione**,
- sui **prezzi e caratteristiche delle strutture**,
- sulla **natura dei prodotti** di cui all'articolo 15 nel caso di **somministrazione di pasti**, alimenti e bevande,
- nonché sul rispetto delle norme relative **all'abbattimento barriere** architettoniche.

...

L'esito dei controlli è comunicato ai comuni.

Controlli sulle strutture agrituristiche

REG. Art.30 bis

Vigilanza e controllo

1. Ai sensi dell'articolo 23, comma 6 della legge, la Giunta regionale con propria deliberazione, definisce apposite **linee guida** per lo svolgimento delle attività di controllo annuale che i **comuni e le province** devono effettuare sull'osservanza della legge.
2. Ferme restando le competenze previste dalle norme vigenti in materia igienico sanitaria, le Aziende unità sanitarie locali (**Aziende USL**) possono predisporre specifici **piani mirati per la vigilanza e il controllo** degli aspetti strutturali e igienico sanitari stabiliti dalla disciplina regionale per le attività agrituristiche in raccordo e coordinamento con i comuni.

Norme transitorie l.r. 80/09

Art 30 l.r. 80 del 28/12/2009

- Sono fatti salvi i procedimenti in corso alla data di entrata in vigore delle modifiche alla legge 30, i quali si concludono a norma della disciplina previgente, salvo espresso ritiro dell'istanza da parte dell'imprenditore.
- Sono fatti salvi i titoli abilitativi già conseguiti alla data di entrata in vigore delle modifiche alla legge 30, fino a un massimo di tre anni successivi alla presentazione dell'ultima variazione o conferma della relazione agrituristica. Entro tale data gli imprenditori si adeguano ai sensi degli articoli 7 e 8 della l.r. 30/2003, come sostituiti dalla legge 80/2009.
- Obbligo di adeguamento entro 12 mesi per le strutture già in esercizio alla data di entrata in vigore delle modifiche alla l.r. 30 per:
 - articolo 3, c.2 bis - cartellonistica
 - articolo 18, c.7 - abbattimento barriere

BARRIERE ARCHITETTONICHE

LR 30 ART. 18 COMMA 7:

Per gli edifici e i manufatti destinati all'esercizio dell'attività agrituristica la conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche è assicurata, nei casi in cui, per accertati motivi strutturali, non possono essere applicate le disposizioni di cui al decreto ministeriale 14 giugno 1989, n. 236 (Regolamento di attuazione dell'articolo 1 della legge 9 gennaio 1989, n. 13) con opere provvisionali.

AGRITURISMO

IN REGIONE:

Simone Tarducci

simone.tarducci@regione.toscana.it

055/4383796

Lucia Bruni

lucia.bruni@regione.toscana.it

055/4383729