

ALLEGATO 1**TABELLA PER IL CALCOLO ORE LAVORATIVE MEDIE ANNUE/CAPO/(ALLEVAMENTI) NECESSARIE PER LA CONDUZIONE AZIENDALE**

(comprensive del tempo dedicato alla sorveglianza, operazioni generiche, la contabilità, organizzazione, direzione lavori, lavorazione e commercializzazione dei prodotti agricoli)

BOVINI/BUFALINI		
	stabulazione fissa/box	stabulazione libera
vacche da latte	90	60
vacche nutrici	60	60
bovini da carne	30	
tori da riproduzione	30	30
vitelli	60	
allevamenti allo stato brado		40
SUINI		
per scrofa		40
ingrasso		5
ingrasso allevamenti rurali (fino a 30 capi/anno)		20
ingrasso allevamenti rurali (da 31 a 60 capi/anno)		15
allevamenti allo stato brado		10
EQUINI		
attività sportive, ricreative e socioterapeutiche		50
da riproduzione		40
da carne		40
asine da latte		60
allevamenti allo stato brado		40
OVINI E CAPRINI		
pecore e capre da latte		40
ingrasso allevamenti rurali (fino a 100 capi/anno)		20
ingrasso		5
AVICUNICOLI		
polli da carne		0,04 (0,2 per allevamenti fino a 300 capi/anno)
ovaiole		0,2 (1 per allevamenti fino a 300 capi/anno)
anatre e faraone		0,04 (0,2 per allevamenti fino a 300 capi/anno)
tacchini ed oche		0,2 (1 per allevamenti fino a 300 capi/anno)
conigli da riproduzione fino a 20 fori fattrice		15
conigli da riproduzione oltre 20 fori fattrice		10
conigli da carne fino a 20 fori fattrice		1,5
conigli da carne oltre 20 fori fattrice		0,8
struzzi		30
SELVAGGINA		
ungulati		15
selvaggina da piuma		0,2
lepri (per foro fattrice)		10

APICOLTURA			
per arnia	10		
ACQUACOLTURA (ore/ha)			
in acqua dolce fino a 2 ettari	2.000		
in acqua dolce oltre 2 ettari	1.500		
in valle da pesca fino a 5 ettari	750		
in valle da pesca oltre a 5 ettari	450		
AVANNOTTERIA			
Piccola (fino a 20.000 uova)	730 ore/anno		
Non piccola (oltre 20.000 uova)	1.460 ore anno		
MOLLUSCHICOLTURA (ore/ha)			
cozze/vongole	800		
PESCA PROFESSIONALE (per attività di ittiturismo e pescaturismo)			
E' necessario presentare una relazione descrittiva dell'attività svolta e quantificata in termini di giornate/lavoro.			
ELICOLTURA			
100 mq	20		
CINOTECNICA			
non meno di cinque fattrici e 30 cuccioli per anno	180/fattrice		
TABELLA PER IL CALCOLO ORE LAVORATIVE MEDIE ANNUE/HA/(COLTURE) NECESSARIE PER LA CONDUZIONE AZIENDALE			
COLTURE ERBACEE	PIANURA	ACCLIVI	TERRAZZAMENTI
frumento, orzo, segale, avena	30		
mais da granella	40		
silomais, compreso l'insilamento	70		
riso	90		
soja	40		
colza e ravizzone	30		
girasole	40		
foraggiere da vicenda per consumo fresco	30		
foraggiere da vicenda affienate	50		
prati (sfalcio e raccolta meccanizzata)	20	40	80
prati permanenti (sfalcio meccanizzato)	40	80	160
pascoli	10	30	
terreni a riposo	5		
ORTICOLE¹			
¹ Per calcolare i parametri, vanno considerati tutti i cicli ripetuti nell'arco dell'anno. Per colture su terreni acclivi il parametro va incrementato del 20%, su terrazzamenti del 30%			
patata	170		
fagiolo e pisello	900		
fagiolo pisello da industria	40		

fragola a pieno campo	3.000
fragola in serra-tunnel	4.000
zucca, melone, anguria	500
pomodoro, peperone, melanzana e cetriolo (a pieno campo)	1.500
pomodoro da industria	200
pomodoro, peperone, melanzana e cetriolo (in serra-tunnel)	2.000
zucchine a pieno campo	2.000
zucchine in serra-tunnel	2.600
radicchio, lattuga a cespo, spinacio, bieta da taglio, prezzemolo da taglio (in pieno campo)	500
radicchio, lattuga a cespo, spinaccio, bieta da taglio (in serra-tunnel)	800
cavoli, rapa, ravanello, carota, aglio, cipolla, porro, sedano, finocchio	300
asparago (comprensivo di quota manodopera impianto)	1.000
orticole in coltura idroponica	3.000
orti familiari fino a 1.500 mq	3.500 (dato riferito all'intera annata)
fungaia	25.000
COLTURE INDUSTRIALI	
barbabietola da zucchero	70
tabacco	400
pisello proteico	40
silomais per biomasse (insilamento compreso)	70
altre colture da biomasse(insilamento compreso)	50
FLORICOLTURA²	
² Per colture su terreni acclivi il parametro va incrementato del 20%, su terrazzamenti del 30%	
fiori in vaso in serra tunnel	4.000
fiori recisi in serra tunnel	17.000
fiori recisi in pieno campo	5.500
piante officinali in vaso	3.000
piante officinali in pieno campo	700
ARBOREE ED ARBUSTIVE³	
³ Per le colture su terreni acclivi il parametro va incrementato del 20%; su terrazzamenti inaccessibili a macchine motrici il parametro va triplicato, per l'olivo raddoppiato	
Vigneto	400
vigneto da tavola	350
piante madri portainnesto di vite	550
barbatelle di vite	1.000
melo	450
pero	400
pesco	400
ciliegio, susino	600
actinidia	430
noce, nocciolo da frutto, castagno	250

olivo	600	
kaki	300	
lampone, ribes, rovo, mirtillo	3.000	
piante da vivaio ornamentali	2.000	
bosco e pioppo	30	
IRRIGAZIONE		
infiltrazione o scorrimento	20 ore/ha	
a pioggia con ali mobili	10 ore/ha	
a pioggia con impianto fisso o a goccia	5 ore/ha	
TABELLA PER IL CALCOLO ORE LAVORATIVE MEDIE ANNUE NECESSARIE PER LA LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI		
	lavorazione carni/capo ¹	preparazione insaccati/q.le carne
macellazione suini ovicaprini e struzzi (bollo CE)	4 ore/capo	
macellazione bovini (bollo CE)	6 ore/capo	
lavorazioni carni suine (macellazione extraziendale)	16	30
lavorazioni carni bovine (macellazione extraziendale)	20	30
lavorazioni carni ovicaprine (macellazione extraziendale)	20	30
lavorazioni carni di struzzo (macellazione extraziendale)	20	30
lavorazioni carni avicunicole (macellazione aziendale)	1	
lavorazione molluschi (comprese le operazioni di confezionamento)	5 ore/quintale	
lavorazione rape fermentate e crauti	7 ore/quintale	
preparazione e confezionamento confetture, marmellate, succhi, sciroppi, salse, sottoli e sottaceti	30 ore/quintale di prodotto finito	
attività di smielatura e confezionamento miele	20 min/kg.	
preparazione e confezionamento tisane, infusi e piante aromatiche secche	30 ore/kg. prodotto finito	
vinificazione (ore/ha vigneto)	fino ad 1 ha	100
	da 1 a 3 ha	75
	oltre 3 ha	50
imbottigliamento (ore/ha vigneto)	fino a 3 ha	110
	oltre 3 ha	80
produzione birra	3 ore/hl. prodotto finito	
caseificazione (ore/giorni di lavorazione)	fino ad 1q.le latte lavorato al giorno	3
	fino ad 5q.li	4
	oltre 5q.li latte lavorato al giorno	6
molitura olive	1 ora/q.le	
imbottigliamento olio	3 ore/hl.	
Gestione impianto a biomassa	2 ore/giorno fino a 500 Kw	
	4 ore/giorno da 501 a 1.000 Kw	

¹ La lavorazione delle carni/capo va intesa come parametro alternativo alla preparazione insaccati; pertanto, per la lavorazione e trasformazione di un suino ci vogliono complessivamente 20 ore (4 ore di macellazione + 16 ore di lavorazione), mentre per la lavorazione e trasformazione di un suino con finalità di preparazione insaccati, servono 34 ore (4 + 30).

TABELLA PER IL CALCOLO ORE LAVORATIVE MEDIE ANNUE NECESSARIE PER LA COMMERCIALIZZAZIONE PRODOTTI, COMPRESO IL CONFEZIONAMENTO

vendita diretta in azienda	incrementare del 10% le ore necessarie per la coltivazione
vendita diretta nei mercati	8 ore nei giorni autorizzati
vendita all'ingrosso	incrementare del 5% le ore necessarie per la coltivazione

TRASPORTI, SORVEGLIANZA, CONTABILITA' etc.

	azienda molto frammentata	azienda mediamente frammentata	azienda poco frammentata
da 1 a 10 ha di S.A.U.	25 (ore/ha)	15 (ore/ha)	10 (ore/ha)
da 10 a 30 ha di S.A.U.	20 (ore/ha)	10 (ore/ha)	5 (ore/ha)
oltre 30 ha di S.A.U.	15 (ore/ha)	5 (ore/ha)	2 (ore/ha)

azienda molto frammentata

S.A.U. Tot./n. di corpi fondiari 0.6

azienda mediamente frammentata

S.A.U. Tot./n. di corpi fondiari tra 0.6 e 2

azienda poco frammentata

S.A.U. Tot./n. di corpi fondiari 2

Per le aziende agricole con coltivazioni a totale indirizzo biologico, si applica un aumento del 20% rispetto ai parametri indicati.

IL PRESIDENTE

IL SEGRETARIO GENERALE