



Città metropolitana
di Venezia

Città metropolitana
di Venezia

Protocollo 0018223

del 02/03/2016

Cla.: XIII.2

Servizio Agricoltura

Mestre Venezia, 2 marzo 2016

All. n.

Prot. n.

Oggetto: prezzi di riferimento per la compilazione dei Piani Agrituristici Aziendali
Allegato B - scheda n. 4 Dgr 613/2015

Trasmissione via mail

Alla cortese attenzione :

Attilio Bellinato - Agriturist Venezia

Diego Scaramuzza - Terranostra Venezia

Franco Menazza - Agrivacanze Vennezia

Mario Quaresimin - Turismo Verde Venezia

Ordine Agronomi, Collegio Periti Agrari,

Collegio Agrotecnici, Consulenti Aziendali

Città metropolitana di Venezia

Allego alla presente la tabella definitiva “ *Prezzi di riferimento per la compilazione della TABELLA B* ” che le aziende agrituristiche della Città metropolitana di Venezia potranno da oggi utilizzare per la compilazione dei piani agrituristici con attività di somministrazione.

Nel caso di aziende con terreni in ambiti agrari contigui ad altre province venete sarà possibile utilizzare i prezzi di riferimento proposti da tali province a condizione che ciò riguardi tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti/spuntini.

Non sono stati inseriti nelle rilevazioni i prezzi delle produzioni tipiche riconosciute DOP, IGP, DOC, DOCG e le produzioni biologiche.

Le aziende che realizzano tali produzioni certificate così come le aziende con produzioni particolari, tradizionali o con lavorazioni esclusive consolidate e comprovabili, potranno in ogni caso proporre quotazioni diverse purché documentabili da fonte certa. Ovviamente tali particolarità produttive dovranno essere ben presenti nell’offerta aziendale e saranno poi verificate in sede di controllo.

Cordiali saluti

Il Responsabile Servizio agricoltura
Albino Marchioro

Responsabile del procedimento: *p.a. Albino Marchioro*
Istruttore amministrativo:

PREZZI DI RIFERIMENTO PER LA COMPILAZIONE DELLA TABELLA B

prezzi medi 2015 - Piani agrituristici dal 2016

CATEGORIA	PRODOTTO	VALORE €/kg	
CEREALI E DERIVATI	farina frumento 0	0,70	
	farina frumento 00	0,75	
	farina bianca mais	1,00	
	farine gialla mais	0,80	
	riso	2,50	
	pane comune	3,00	
	pasta fresca (tipo tagliatelle, lasagne ecc)	10,00	
	pasta fresca ripiena (tipo tortellino, raviolo)	18,00	
	dolci pasticceria secca (tipo biscotti e crostate)	5,00	
	dolci pasticceria fresca (tipo dolci con creme e frutta fresca)	10,00	
CARNI E ANALOGHI	suine	6,00	
	bovine	10,00	
	avicoli	7,00	
	cunicoli	7,00	
	insaccati e salumi	11,00	
	uova	4,00	
LATTE E DERIVATI	latte fresco 1 lt	1,10	
	burro	6,00	
	yogurt	2,50	
	formaggi freschi (tipo stracchino, formagella, latteria)	7,00	
	Montasio dop fresco	8,50	
	Montasio dop mezzano	9,50	
	Montasio dop vecchio	11,00	
	Asiago dop - Fresco 20 gg di maturazione	7,00	
	Asiago dop - Stagionato 2-3 mesi	8,00	
	Asiago dop - Stagionato 4-6 mesi	9,00	
	Asiago dop - Stagionato 10-14 mesi	12,00	
	Piave DOP fresco 20-60 gg	9,00	
	Piave DOP mezzano 60-180 gg	10,00	
	Piave DOP vecchio > 180 gg	11,00	
Piave DOP vecchio > 12 mesi	12,50		
ORTAGGI E DERIVATI	conserva/pelati pomodoro	2,00	
	ortaggi freschi	1,80	
FRUTTA E DERIVATI	confetture marmellate	5,00	
	frutta fresca	1,60	
INGREDIENTI ACCESSORI	olio di oliva extra vergine	8,00	
	olio semi	2,00	
	miele	8,50	
VINO	vini bianchi sfusi	1,50	
	vini bianchi bottiglia	4,50	
	vini rossi sfusi	1,30	
	vini rossi bottiglia	4,00	