

Allegato alla D.G.P.

**DISCIPLINARE DEI CONTROLLI
IN MATERIA DI AGRITURISMO**
(di cui al comma 4 dell'art. 23 L.R. 30/03 s.m.i.)

INDICE

- 1- RIFERIMENTI NORMATIVI
- 2- OGGETTO
- 3- CAMPIONAMENTO
- 4- CONTROLLO
- 5- COMUNICAZIONI, SANZIONI, SEGNALAZIONI

1 RIFERIMENTI NORMATIVI

legge

- L.R. n. 30 del 23 giugno 2003 "Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana";
- L.R. n. 80 del 28 dicembre 2009 (pubblicata sul BURT del 31/12/2009);

Regolamento

- Regolamento di attuazione n. 35/R del 25.03.2010;

ALTRE:

Archivio regionale delle aziende agrituristiche

- DECRETO 25 febbraio 2011, n. 589 certificato il 28-02-2011 L.R. 30/2003 e smi - Art. 28 - Archivio regionale delle aziende agrituristiche. Disposizioni tecniche e procedurali;
- L.R. 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).

Linee guida per la gestione delle procedure di autocontrollo

- DELIBERAZIONE 31 gennaio 2005, n. 136 Linee guida per la gestione delle procedure di autocontrollo nelle aziende agricole che svolgono attività di preparazione e somministrazione pasti, alimenti e bevande, destinati alla consumazione sul posto in ambito agrituristico, in applicazione della disciplina igienico-sanitaria, di cui al D.Lgs. 155/97.

Approvazione modelli relativi alla pubblicità dei prezzi, delle caratteristiche e delle strutture agrituristiche:

- DECRETO 19 luglio 2007, n. 3534 certificato il 20-07-2007 Approvazione modelli relativi alla pubblicità dei prezzi, delle caratteristiche e delle strutture agrituristiche. Revoca decreto 1090/2005.

Classificazione:

- DECRETO 29 ottobre 2004, n. 6447 Caratteristiche grafiche inerenti la classificazione delle strutture agrituristiche;
- DECRETO 06 marzo 2006, n. 1039 *Revisione repertorio regionale: approvazione della scheda da inserire nel repertorio regionale "Formazione obbligatoria per operatore agrituristico"*.

Sanzioni di cui al comma 6 bis art. 24 LR 30/03;

Esiti del Gruppo Di Coordinamento del 12.05.2011 sulla competenza delle sanzioni di cui all'art. 24 comma 6 bis.

2 OGGETTO DEL CONTROLLO

Premessa

Considerato che le attività di controllo di competenza delle Province sono individuate al c. 4 dell'art. 23 della L.R. 30/03; considerato inoltre, che tali controlli dovrebbero compiersi in presenza di disposizioni regionali attraverso le Linee guida come dispone l'art. 30 bis del Reg. di attuazione; preso atto del tempo trascorso dall'entrata in vigore del Reg. e degli obblighi di legge; visto il documento condiviso tra le province toscane, si procede ad approvare il presente documento per lo svolgimento dei controlli da compiersi da parte della Provincia.

Competenze

Il controllo dei requisiti di cui all'art. 23 c. 4 della LR 30/03 è effettuato sulle strutture agrituristiche in esercizio presenti nei Comuni dell'intero territorio provinciale.

Il Circondario Empolese –Valdesa effettua i controlli sulle strutture agrituristiche estratte a campione ricadenti nei Comuni di propria competenza relativamente ai requisiti di principalità, classificazione, prodotti e abbattimento barriere architettoniche;

La Provincia di Firenze effettua i controlli sulle strutture agrituristiche ricadenti nei restanti Comuni del territorio, comprendendo anche quelli delle Unioni dei Comuni.

Per la Provincia di Firenze, in relazione alle competenze, saranno verificati rispettivamente: dalla Direzione Agricoltura Caccia e Pesca i requisiti di: principalità, classificazione, prodotti e abbattimento barriere architettoniche per i comuni di propria competenza (escluse le strutture agrituristiche ricadenti nei comuni del circondario Empolese-Valdelsa); e dalla Polizia Provinciale quelli: dei Prezzi e delle Caratteristiche per tutto il territorio provinciale (comprese le strutture agrituristiche ricadenti nei Comuni del Circondario Empolese-Valdelsa);

La Direzione Agricoltura Caccia e Pesca della Provincia di Firenze, effettuerà l'estrazione del campione; comunicherà ai Comuni per ogni campagna le aziende estratte; ed infine comunicherà ai sensi dell'art. 23 c. 4 sempre ai Comuni l'esito delle attività di controllo.

Obiettivo

Nel rispetto di quanto previsto dalla normativa in materia, il presente documento definisce le modalità operative e gli adempimenti della Provincia nello svolgimento nelle attività di controllo.

Le finalità del presente documento sono orientate:

- ad operare omogeneamente su tutto il territorio della Provincia;
- alla trasparenza nelle procedure e sulle modalità di controllo;
- alla semplicità, proporzionalità, e coordinamento dell'azione svolta, come previsto all'art.14 del D.L. "Disposizioni urgenti in materia di semplificazione e sviluppo" (Consiglio dei Ministri 03/02/2012 Pubb. in G.U. n. 33 del 09/02/2012);

3 CAMPIONAMENTO

La Provincia effettua il controllo sul 10% delle strutture presenti sul territorio regionale, come previsto dal comma 4 dell'art. 23 della legge regionale.

Considerato, che le disposizioni non prevedono un campione unico del 10% tra province e comuni. Considerato, che il campionamento, per le verifiche dei requisiti di cui al comma 4, sarà unico per tutte le aziende agricole ricadenti nel territorio amministrativo provinciale, sia che afferiscano ai Comuni di competenza della Provincia di Firenze sia a quelle dei Comuni di competenza del Circondario Empolese-Valdelsa. Ognuno dei due enti effettuerà i controlli sulle strutture estratte afferenti al Comune di propria competenza.

Considerato, che esiste un Archivio regionale informatizzato delle strutture agrituristiche presente sul sistema informatico di Artea, regolamentato dal Decreto regionale n. 589 del 25/2/2011. Considerato che i Comuni sono tenuti a certificare le strutture agrituristiche in esercizio tramite i documenti informatici n. 109 e n. 209. Considerato infine, che l'archivio informatizzato non è costituito dalle relazioni agrituristiche presentate con DUA, ma solamente dai documenti 209 e 109 certificati dai Comuni a seguito delle Dichiarazioni Inizio Attività Agrituristiche ricevute.

Tutto ciò premesso, la Provincia effettuerà l'estrazione del 10% sulla popolazione costituita dalle aziende agricole che hanno le strutture agrituristiche in esercizio e che sul sistema di Artea hanno il documento 209 o documento 109 certificato.

Tale estrazione potrà essere effettuata anche mediante analisi di rischio, che tenga conto, tra l'altro, dell'affidabilità amministrativa desunta anche attraverso gli esiti di controlli precedenti (elaborando i dati presenti nel Registro Unico dei Controlli)

4 CONTROLLO

Il procedimento si realizza in:

1. Avvio del Procedimento: l'inizio del controllo è comunicato, dopo l'estrazione dal campione, all'azienda sorteggiata mediante raccomandata e ricevuta di ritorno;

2. Controllo documentale: si compone della fase di acquisizione dei documenti e delle relative verifiche. La Provincia acquisisce alcuni documenti fondamentali:

ACQUISIZIONE D'UFFICIO

- dal sistema Artea, "scarica" il documento 209 o 109 certificato dal Comune, e la DUA relativa alla relazione agrituristica presentata a dall'azienda.
- dal Comune acquisisce formalmente la DIA-Agrituristica o l'autorizzazione agrituristica, oltre ai documenti che ritiene necessari in funzione dei servizi offerti dalla struttura.

ACQUISIZIONE DALL'AZIENDA

- dall'azienda, tramite la lettera di avvio del procedimento vengono richiesti alcuni documenti atti a dimostrare il possesso dei requisiti.

3. Richiesta integrazioni: è facoltà dell'istruttore richiedere integrazioni per la verifica dei requisiti;

4. Sopralluogo: a discrezione dell'istruttore, in relazione alle attività svolte dall'azienda ed in relazione ai requisiti da accertare, può essere ritenuto necessario compiere un sopralluogo in azienda che verrà effettuato entro le 48 ore;

5. Fine del procedimento: con lettera viene comunicato all'azienda l'esito finale del controllo.

VERIFICA REQUISITI

1. PRINCIPALITA'

La verifica della principalità dell'attività agricola in rapporto alle attività agrituristiche indicate nel titolo abilitativo, accerta la consistenza delle attività agricole e le attività agrituristiche svolte dall'azienda al momento del controllo, nel seguente modo:

- CALCOLO ATTIVITA' AGRICOLE: tramite l'ultima Dichiarazione unica Aziendale (D.U.A.) presentata sul sistema informatico di Artea (l'ultima DUA s'intende non l'ultima DUA agrituristica ma l'ultima DUA generale) si rileva la situazione dichiarata dall'azienda per le colture, la selvicoltura e gli allevamenti.
- CALCOLO ATTIVITA' AGRITURISTICHE: tramite il documento 209 o 109 presente sul sistema informatico di Artea, si rilevano le attività agrituristiche svolte dall'azienda e si determinano le quantità.

Considerazioni istruttorie:

Inizialmente avremo due casi di strutture agrituristiche: le prime hanno il documento 109 su Artea, tali strutture hanno presentato la relazione agrituristica tramite la DUA sul sistema informatico di Artea (sono gli agriturismi nati o variati dopo la modifica della L.R. 80/09); le seconde hanno il documento 209 su Artea, tali strutture già in esercizio prima della modifica della L.R. 80/09 non hanno mai presentato una nuova relazione agrituristica con la DUA su Artea. Difatto per le prime, i dati per la principalit  sono sulla DUA, mentre per le altre i dati sono solo nella relazione agrituristica cartacea (o nel piano agrituristico o nell'allegato al P.M.A.A.). Tali documentazioni sono fisicamente al Comune competente e all'Ente competente Provincia o Comunit  Montana.

La principalit  viene verificata con il criterio delle ORE, indipendentemente dal criterio usato dall'azienda. Solo nel caso di risultato negativo si approfondisce la verifica effettuandola con il criterio scelto dall'azienda PLV o COSTI E RICAVI.

Tale considerazione   dovuta a vari aspetti: primo, che nei primi anni di controllo la maggior parte delle strutture agrituristiche non ha una relazione agrituristica informatizzata presentata tramite la DUA nel sistema informatico di Artea; secondo, che la ricerca della relazione agrituristica cartacea pu  essere stata presentata tramite PMAA o un piano agrituristico; terzo, che la stessa pu  essere depositata presso un Ente diverso da quello incaricato del controllo; quarto, per alcuni casi, come nel criterio PLV, sarebbe necessario ricercare il prezzo indicato dall'azienda per ogni tipologia di attivit  svolta (pernottamento, ristorazione, degustazione, eventi,..). Infine, rispetto al criterio ORE, poche sono le aziende che hanno dimostrato la principalit  con il criterio della PLV e raramente con quello dei COSTI E RICAVI. Quindi si ritiene che la verifica della principalit , ai fini di efficacia ed efficienza, a prescindere dal metodo usato dall'azienda verr  verificato con il criterio delle ORE. Nel caso l'azienda abbia applicato dei parametri correttivi (azienda biologica, attivit  di trasformazione, commercializzazione, ore imprenditore minori di,...) tali dati si ricavano dalla relazione agrituristica o presente nella DUA se l'azienda ha il documento 109 o tramite la documentazione cartacea nel caso l'azienda abbia il documento 209. Solo nel caso si abbiano risultati non positivi dalle prime verifiche, senza i parametri correttivi, si approfondisce e si acquisiscono le documentazioni cartacee per ricavare i parametri applicati dall'azienda.

Considerato che le modifiche apportate dalla LR 80/09 non prevedono pi  che le province entrino in merito all'utilizzo degli edifici per le attivit  agrituristiche richieste. Considerato inoltre, che anche per i PMAA ai sensi della LR 01/2005 le ultime modifiche hanno limitato il parere solo agli aspetti agronomici, non si ritiene opportuno nel controllo della principalit  entrare nel merito alla localizzazione e conteggio dei posti letto o posti tavola, ma il calcolo della principalit  sar  effettuato confrontando le ore della attivit  agricola con le ore della attivit  agrituristica.

2. CLASSIFICAZIONE

La verifica della classificazione avviene nel seguente modo:

- prima di tutto verr  individuato il livello di classificazione in essere: tramite la DIA agrituristica o tramite l'assegnazione della Provincia.
- Successivamente verr  verificato il possesso di tutti i requisiti che concorrono ad ottenere il livello di classificazione in essere. La verifica consiste nel controllo di due gruppi di requisiti: requisiti per il numero delle spighe e requisiti per le menzioni aggiuntive, nel caso siano presenti.

- **REQUISITI SPIGHE:** il controllo si può intendere di tipo "a cascata" cioè prima si verificano i requisiti obbligatori, poi quelli per le spighe aggiuntive (vendita diretta ed altri), ed infine quelli per le 2 spighe o 3 spighe.
- Il primo controllo è sui requisiti obbligatori che danno diritto ad una spiga. Questi requisiti sono obbligatori e cioè se uno manca decade la classificazione.

REQUISITI OBBLIGATORI PER TUTTE LE STRUTTURE:

- a) attrezzatura pronto soccorso in azienda;
- b) tabella informativa con i numeri di telefono per le emergenze;
- c) segnaletica dei principali servizi presenti in azienda;
- d) illuminazione degli spazi esterni volta unicamente a garantire la sicurezza dei percorsi;
- e) materiale informativo sulla storia, tradizioni e produzioni del territorio e/o dell'azienda;
- f) conduzione dell'azienda secondo pratiche agronomiche e tecniche rispettose dell'ambiente e del benessere degli animali nei limiti minimi fissati dalle leggi in vigore;
- g) assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi;
- h) esposizione dell'autorizzazione comunale allo svolgimento dell'attività nel locale di ricevimento ospiti;

REQUISITI OBBLIGATORI DELLE STRUTTURE IN FUNZIONE DELLE ATTIVITA' ESERCITATE: vedasi punto 1.1.2 lettere a), b) c) e d) dell'allegato B del Regolamento di attuazione della L.R. 30/03.

- Il secondo controllo è sui requisiti per le spighe aggiuntive, senza questi il livello di classificazione non consente di ottenere le due o le tre spighe.

REQUISITI:

- a) vendita diretta (VERIFICA: DIA NOTIFICA SANITARIA REG. 852/04)
- b) un requisito tra quelli compresi tra il numero 12 ed il numero 16 dell'allegato B "requisiti a scelta". Le aziende autorizzate per la somministrazione, il requisito b) deve essere il numero 37 o il numero 38;

- Il terzo controllo è per la verifica dei requisiti per le due spighe o per le tre spighe. Sono i 40 requisiti presenti nella tabella dell'allegato B. Se l'azienda ne possiede almeno 5, in aggiunta a quelli delle spighe aggiuntive, può ottenere DUE SPIGHE; se ne possiede almeno 9, in aggiunta a quelli delle spighe aggiuntive, può ottenere TRE SPIGHE. Nel caso di possesso di specifici requisiti (coltivazioni di prodotti tradizionali, agricoltura biologica, ..) è possibile raggiungere il livello di due o tre spighe, anche con un numero minore di requisiti tra quelli a scelta. Per ottenere TRE SPIGHE l'azienda deve possedere, oltre ai requisiti già citati, l'attestato di qualifica di operatore agrituristico.
- **REQUISITI MENZIONI AGGIUNTIVE:** per il controllo delle menzioni aggiuntive è prevista la verifica sul possesso dei requisiti di cui al punto 2 parte II dell'allegato B del Regolamento di attuazione.

3. **e 4 PREZZI E CARATTERISTICHE STRUTTURA**

La verifica dei requisiti Prezzi e Caratteristiche della struttura avviene mediante la compilazione del verbale n.3, studiato in modo compilativo. Una parte è da compilarsi in ufficio mediante il reperimento dei dati del titolo abilitativo e della comunicazione dei prezzi la seconda parte in azienda con il riscontro dei requisiti dichiarati.

5. **NATURA DEI PRODOTTI DI CUI ALL'ART. 15**

Verifica solo nel caso l'azienda svolga attività di somministrazione pasti, alimenti e bevande e nelle attività di degustazioni e assaggi, e negli eventi promozionali..

La verifica sulla natura dei prodotti di cui all'art. 15, consiste nella verifica dei prodotti somministrati. I prodotti devono appartenere solo ad una delle seguenti tre categorie:

- prodotti aziendali;

- prodotti aziende agricole locali
- prodotti di origine e/o certificati toscani.

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. E' consentito l'utilizzo dei prodotti indispensabili per diete speciali per motivi di salute.

I prodotti aziendali, ai sensi del c. 2 art 13 del reg. Attuazione, *“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.”*

I prodotti certificati toscani, ai sensi del c.3 art 13 del Reg. Attuazione, *“sono quelli a denominazione d'origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP), agriqualità, biologici, prodotti agricoli tradizionali e vini a denominazione d'origine (DO)”*.

I prodotti di origine toscana, ai sensi del c.4 art 13 del Reg. Attuazione, *“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 primo alinea.”*

L'origine e la provenienza dei prodotti è indicata agli ospiti insieme al prezzo delle pietanze, 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 (ai sensi del c.5 art 13 del Reg. Attuazione)

Il controllo si effettua in azienda verificando i prodotti presenti nella lista delle pietanze, prevista dal c.5 dell'art. 13 del reg. di attuazione della LR 30/03.

L'azienda dovrà dichiarare per gli ingredienti presenti e/o utilizzati a quale categoria appartengono.

I prodotti delle aziende locali devono essere stati indicati dall'azienda, nella relazione agrituristica di cui all'art. 7 nella DUA.

6. **RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALL'ABBATTIMENTO DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE** **(Verbale n.4) Verifica per tutte le strutture**

La verifica per il rispetto delle barriere architettoniche viene svolta in maniera indiretta, la Provincia per la Direzione Agricoltura, competente su altre materie, richiede formalmente al Comune dove risulta ubicata la struttura, se la stesa rispetta la normativa sull'abbattimento delle barriere architettoniche. Difatto la verifica consiste nel prendere atto del parere del Comune, il quale detiene anche i titoli edilizi previsti dalla L.R. 1/2005 e dalle indicazioni del proprio regolamento edilizio.

Nel caso che durante il sopralluogo nella struttura agrituristica l'istruttore abbia fondati motivi sul non rispetto delle suddetta normativa, segnalerà all'autorità comunale per le verifiche del caso.

5.1 Comunicazione

Gli esiti del controllo, sia negativi che positivi, sono comunicati al Comune di competenza ai sensi dall'art. 23 comma 4.

5.2 Sanzioni

Le sanzioni sono disciplinate dall'art. 24 della LR 30/03. Nel caso di esito negativo da parte della Provincia sulla verifica dei requisiti, di cui al c. 4, per alcune sanzioni ed il relativo introito è direttamente competente la Provincia, per altre sanzioni invece è competente il Comune.

REQUISITO	SANZIONI	
1 PRINCIPALITA'	COMUNE	ART. 24 C.5 LETTERA d)
2 CLASSIFICAZIONE	COMUNE	ART. 24 C.5 LETTERA d)
3 PREZZI	PROVINCIA	ART. 24 C.6 lettera a) e d)
4 CARATTERISTICHE STRUTTURA	PROVINCIA	ART. 24 C.6 lettera b) e c)
5 PRODOTTI	COMUNE	ART. 24 C. 6 BIS
6 ABBATTIMENTO BARRIERE ARCHITETTONICHE	COMUNE	ART. 24 C.5 LETTERA d)

Le sanzioni relative ai requisiti: prezzi e caratteristiche sono applicate ed introitate direttamente dalla Provincia; le sanzioni relative ai requisiti: principalità, classificazione, prodotti ed abbattimento barriere architettoniche sono applicate ed introitate direttamente dai Comuni.

Le sanzioni di cui al comma 6 bis (prodotti) sono di competenza comunale (come da esiti del Gruppo di Coordinamento dalla Regione Toscana del 12.05.2011).

5.3 Segnalazioni

I provvedimenti di sospensione e cessazione dell'esercizio delle attività agrituristiche, di cui all'art. 25 della L.R., spettano al Comune e pertanto la Provincia con la comunicazione di cui al punto 5.1 ottemperano a tale disposizione.