

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

**PARTE OPERATIVA**

**INDICE**

**PARTE II – VERBALI DI CONTROLLO**

SCHEDA – PRINCIPALITA'

SCHEDA – CLASSIFICAZIONE

SCHEDA – NATURA PRODOTTI

SCHEDA - ABBATTIMENTO BARRIERE ARCHITETTONICHE

# PROVINCIA DI FIRENZE

AGRITURISMO - VERBALE CONTROLLO  
(ART. 23 C. 4 L.R. 13.06.2003 N. 30)

## REQUISITO PRINCIPALITA'

Verbale

1

Per il controllo:

Per verificare la principalit  si effettua l'accertamento della consistenza delle attivit  agricole sulle attivit  agrituristiche svolte dall'azienda al momento del controllo.

**CALCOLO ATTIVITA' AGRICOLE:** tramite l'ultima DUA presentata sul sistema informatico di artea (l'ultima DUA s'intende non l'ultima DUA agriturstica ma l'ultima DUA generale) si rileva la situazione delle colture, della selvicoltura e degli allevamenti.

**CALCOLO ATTIVITA' AGRITURISTICHE:** tramite il documento 209 o 109 presente sul sistema informatico di artea, si rilevano le attivit  agrituristiche svolte dall'azienda e si determinano le quantit 

### STRUTTURA AGRITURISTICA

AZIENDA AGRICOLA

DENOMINAZIONE AGRITURISMO

UBICATA NEL COMUNE DI

### VERIFICA

ATTIVITA' AGRICOLE

ORE N° \_\_\_\_\_

ATTIVITA' AGRITURISTICHE

ORE N° \_\_\_\_\_

### ESITO

ESITO POSITIVO

ESITO PARZIALMENTE NEGATIVO

ESITO NEGATIVO

Data, \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

# PROVINCIA DI FIRENZE

AGRITURISMO - VERBALE CONTROLLO  
(ART. 23 C. 4 L.R. 13.06.2003 N. 30)

**REQUISITO CLASSIFICAZIONE**

Verbale

**2**

Per il controllo:

La verifica consiste nel controllo di due gruppi di requisiti: requisiti per l'attribuzione delle numero delle spighe e nel caso siano presenti il requisiti per le menzioni aggiuntive.

**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 tutti obbligatori e cioè se uno manca decade la classificazione.

**REQUISITI OBBLIGATORI PER TUTTE LE STRUTTURE:**

- a) attrezzatura pronto soccorso,
- b) tabella informativa con i numeri di telefono;
- c) segnaletica dei servizi in azienda;
- d) illuminazione degli spazi esterni;
- e) materiale informativo sulla storia tradizioni del territorio e dell'azienda;
- f) conduzione dell'azienda secondo le corrette pratiche;
- g) assicurazione RCT
- h) esposizione dell'autorizzazione.

**REQUISITI OBBLIGATORI DELLE STRUTTURE IN FUNZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTA:** vedasi punto 1.1.2 lettere a), b) c) e d) dell'allegato B del Regolamento di attuazione della LR30/03.

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: documento NOTIFICA SANITARIA REG. 852/04)
- b) uno 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 e/o 38.

Il terzo controllo è per la verifica dei requisiti per le due spighe o per le tre spighe. Tali requisiti sono quelli presenti nella tabella dell'allegato B, sono 40 requisiti. 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 l'attestato 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.

### STRUTTURA AGRITURISTICA

AZIENDA AGRICOLA

DENOMINAZIONE AGRITURISMO

UBICATA NEL COMUNE DI

### VERIFICA

**SPIGHE POSSEDUTE**

N°

**SPIGHE ACCERTATE**

N°

**MENZIONI POSSEDUTE**

**MENZIONI POSSEDUTE**

### ESITO

ESITO POSITIVO

ESITO PARZIALMENTE NEGATIVO

ESITO NEGATIVO

Data, \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

ELENCO REQUISITI DICHIARATI		SI
A)	OBBLIGATORI PER UNA SPIGA	<input type="checkbox"/>
B)	PER LE SPIGHE AGGIUNTIVE:	<input type="checkbox"/>
	VENDITA DIRETTA	<input type="checkbox"/>
	DELL'ELENCO ALLEGATO B – PARTE I SPIGHE (indicare quelli spuntati)	<input type="checkbox"/>
C)	PER LE DUE O TRE SPIGHE (indicare quelli spuntati)	<input type="checkbox"/>
1	<b>1- Gestione curata da imprenditore agricolo professionale (Iap);</b>	<input type="checkbox"/>
2	<b>10- disponibilità di spazi comuni per momenti di incontro tra imprenditore e ospiti;</b>	<input type="checkbox"/>
3	<b>15- coltivazioni di prodotti a denominazione di origine;</b>	<input type="checkbox"/>
4	<b>20-azienda faunistico-venatoria e/o azienda agriturismo-venatoria;</b>	<input type="checkbox"/>
5	<b>23- disponibilità di locale attrezzato per la degustazione;</b>	<input type="checkbox"/>
6		<input type="checkbox"/>

D) DELL'ELENCO ALLEGATO B – PARTE II MENZIONI AGGIUNTIVE				
menzione/requisiti:	a	b	c	
a	<b>A CAVALLO</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b	<b>CON I MIEI ANIMALI</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c	<b>I NOSTRI SAPORI</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d	<b>IMPARO IN FATTORIA</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e	<b>IN FAMIGLIA</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f	<b>MANGIOTIPICO</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g	<b>SENZA BARRIERE</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h	<b>STARE INSIEME</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**VERIFICA**

**A) VERIFICA REQUISITI OBBLIGATORI PER UNA SPIGA**

REQUISITI DICHIARATI	VERIFICATO	
	S/N	ELEMENTO DELLA VERIFICA
<b>(PUNTO 1.1.1) PER TUTTI GLI AGRITURISMI</b>		
a) attrezzatura di pronto soccorso in azienda		
b) tabella informativa con i numeri di telefono per le emergenze;		
c) segnaletica dei principali servizi 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 fissati dalle leggi in vigore;		
g) assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi;		
h) esposizione dell'autorizz. comunale allo svolgimento dell'attività nel locale di ricevimento ospiti;		
<b>(PUNTO 1.2.a) PER GLI AGRITURISMI CHE SVOLGONO ATTIVITA' IN CAMERE:</b>		
1) arredi adeguati al numero degli ospiti;		
2) dotazione biancheria adeguata al numero degli ospiti;		
3) bagno dotato di arredi e di biancheria adeguati al numero degli ospiti. Nel caso di bagno in comune in aggiunta va prevista la fornitura di sapone liquido con erogatore e la dotazione di asciugamani per uso individuale;		
4) pulizia settimanale degli ambienti e a ogni cambio di ospite;		
5) cambio settimanale della biancheria e a ogni cambio ospite;		
6) adozione del simbolo grafico "letto";		
<b>(PUNTO 1.2.b) PER GLI AGRITURISMI CHE SVOLGONO ATTIVITA' IN APPARTAMENTI:</b>		
1) arredi adeguati al numero degli ospiti;		
2) dotazione biancheria adeguata al numero degli ospiti;		
3) bagno dotato di arredi e di biancheria adeguati al numero degli ospiti. Nel caso di bagno in comune in aggiunta va prevista la fornitura di sapone liquido con erogatore e la dotazione di asciugamani per uso individuale;		
4) arredi adeguati al numero degli ospiti in tutte le stanze presenti;		
5) cucina a norma con dotazione di arredi, biancheria e stoviglie adeguata al numero degli ospiti;		
6) pulizia settimanale degli ambienti e a ogni cambio di ospite;		
7) cambio settimanale della biancheria e a ogni cambio ospite;		
8) adozione del simbolo grafico "casetta";		
<b>(PUNTO 1.2.c) PER GLI AGRITURISMI CHE SVOLGONO ATTIVITA' DI RISTORAZIONE:</b>		
1) sala di somministrazione dei pasti con arredi ed attrezzature adeguati al numero degli ospiti;		
2) cucina a norma attrezzata come previsto dalla Lr 30/03;		
3) bagno con impianti a norma, dotato di sapone e asciugamani a perdere;		
4) menù con ricette della cucina toscana;		
5) adozione del simbolo grafico "forchetta";		
<b>(PUNTO 1.2.d) PER GLI AGRITURISMI CHE SVOLGONO ATTIVITA' DI ACCOGLIENZA IN SPAZI APERTI:</b>		
1) pulizia quotidiana dei servizi igienici;		
2) illuminazione piazzole;		
3) adozione del simbolo grafico "tenda";		

**B) VERIFICA REQUISITI SPIGHE AGGIUNTIVE**

REQUISITI DICHIARATI	VERIFICATO	
	SI/NO	ELEMENTO DELLA VERIFICA
a) vendita diretta dei prodotti		
b) almeno uno dei requisiti sotto elencati:		
(se ha ristorazione)		
<input type="checkbox"/> ristorazione con prevalenza di prodotti aziendali e comunque esclusivamente del comprensorio su cui insiste l'azienda e/o ristorazione con menù esclusivi del comprensorio su cui insiste l'azienda.		
(se non ha ristorazione)		
<input type="checkbox"/> allevamenti di specie autoctone o a denominazione di origine;		
<input type="checkbox"/> allevamenti biologici e/o Agriqualità;		
<input type="checkbox"/> altri tipi di allevamento bovino, ovino, suino, caprino, animali di bassa corte e struzzi;		
<input type="checkbox"/> coltivazioni di prodotti a denominazione di origine;		
<input type="checkbox"/> presenza orto familiare;		

<b>C) VERIFICA REQUISITI PER LE DUE O TRE SPIGHE</b>		
REQUISITO DICHIARATO IN POSSESSO DALL'AZIENDA	VERIFICATO	
N°	SI/NO	NOTE ALLA VERIFICA
1- Gestione curata da imprenditore agricolo professionale (Iap);		
2- attuazione del sistema di raccolta differenziata dei rifiuti;		
3- adozione anche parziale di impianti adeguati al risparmio delle risorse idriche ed energetiche;		
4- utilizzo anche parziale di fonti energetiche alternative e/o a basso impatto ambientale;		
5-recupero di fabbricati aziendali collocati in aree di pregio ambientale e/o recupero di edifici classificati di interesse storico e architettonico;		
6- presenza di fabbricati di particolare pregio storico;		
7- presenza di fabbricati restaurati con criteri di bioarchitettura e/o con l'utilizzo di materiali naturali e tradizionali e/o nel rispetto dei criteri architettonici del territorio che ospita l'azienda;		
8- presenza di fabbricati arredati con elementi tipici della tradizione rurale e/o di particolare pregio storico;		
9- presenza di testimonianze botaniche, architettoniche, storiche in azienda;		
10- disponibilità di spazi comuni per momenti di incontro tra imprenditore e ospiti;		
11- spazio esterno attrezzato con barbecue e/o forno esterno e/o arredi in materiali naturali e rispettosi della tradizione;		
12- allevamenti di specie autoctone o a denominazione di origine;		
13- allevamenti biologici e/o Agriqualità;		
14- altri tipi di allevamento bovino, ovino, suino, caprino, animali di bassa corte e struzzi;		
15- coltivazioni di prodotti a denominazione di origine;		
16- presenza orto familiare;		
17-coltivazioni di prodotti tradizionali;		
18- coltivazioni biologiche e/o coltivazioni Agriqualità;		
19- gestione curata da imprenditore dotato di attestato di qualifica di operatore agrituristico conseguito partecipando a corsi professionali specifici. Dalla pubblicazione del presente regolamento, a questo fine, sono validi solo i corsi organizzati da soggetti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia di formazione professionale;		
20-azienda faunistico-venatoria e/o azienda agriturismo-venatoria;		
21- attrezzature per attività sportive all'aperto;		
22- percorso naturalistico didattico attrezzato;		
23- disponibilità di locale attrezzato per la degustazione;		
24- disponibilità di locale attrezzato per la vendita dei prodotti;		
25- trasformazione e lavorazione dei prodotti;		
26- visite guidate alle attività aziendali;		
27- passeggiate a cavallo;		
28- trekking a piedi e/o passeggiate in bicicletta;		
29- altre attività sportive e ricreative legate alla valorizzazione e alla conoscenza dell'ambiente rurale;		
30- corsi di cucina;		
31- corsi di degustazione e assaggio;		
32- corsi di artigianato legato alle attività rurali;		
33- attività didattiche per gli ospiti;		
34- attività didattiche per bambini;		
35- attività didattico-ambientale;		
36- orto didattico;		
37- ristorazione con prevalenza di prodotti aziendali e comunque esclusivamente del comprensorio su cui insiste l'azienda;		
38- ristorazione con menù esclusivi del comprensorio su cui insiste l'azienda;		
39- divulgazione delle conoscenze relative alle lavorazioni e/o alla trasformazione dei prodotti aziendali;		
40- divulgazione delle conoscenze relative alle attrezzature moderne e antiche utilizzate per le produzioni aziendali.		

<b>D) VERIFICA REQUISITO POSSESSO DI ATTESTATO DI OPERATORE AGRITURISTICO</b>		
ELEMENTI DA VERIFICARE	VERIFICATO	
	SI/NO	ELEMENTO DELLA VERIFICA
POSSESSO ATTESTATO		
TIPO ATTESTATO		
RILASCIATO AL TITOLARE DITTA INDIVIDUALE		

COADIUVANTE		
SOCIETA'		

**E) VERIFICA REQUISITI PER M LE MENZIONI AGGIUNTIVE**

		SI	NO
a	<b>A CAVALLO</b>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b	<b>CON I MIEI ANIMALI</b>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c	<b>I NOSTRI SAPORI</b>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d	<b>IMPARO IN FATTORIA</b>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e	<b>IN FAMIGLIA</b>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f	<b>MANGIOTIPICO</b>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g	<b>SENZA BARRIERE</b>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h	<b>STARE INSIEME</b>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## PROVINCIA DI FIRENZE

AGRITURISMO - VERBALE CONTROLLO  
(ART. 23 C. 4 L.R. 13.06.2003 N. 30)

### REQUISITO NATURA PRODOTTI

Verbale

5

Riferimenti normativi per il controllo:

**Art. 15 - Somministrazione di pasti, alimenti e bevande, di degustazioni e assaggi, organizzazione di eventi promozionali (35)**

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.

2. Il regolamento di attuazione definisce la natura dei prodotti aziendali e dei prodotti di origine e/o certificati toscani e/o locali da utilizzare, nonché le norme per la realizzazione degli eventi promozionali.

3. Il regolamento stabilisce le modalità con le quali l'origine dei prodotti impiegati nelle attività di cui al comma 1 deve essere indicata chiaramente ed obbligatoriamente ai clienti.

**Art. 13 Prodotti utilizzabili nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande**

1. Ai sensi dell'articolo 15 della legge nella somministrazione di pasti, di alimenti e di 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.

3. I prodotti certificati toscani 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).

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 primo alinea.

5. 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.

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.

#### STRUTTURA AGRITURISTICA

AZIENDA AGRICOLA

DENOMINAZIONE AGRITURISMO

UBICATA NEL COMUNE DI

#### ESITO

ESITO POSITIVO

ESITO PARZIALMENTE NEGATIVO

ESITO NEGATIVO

Data, \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

## PROVINCIA DI FIRENZE

AGRITURISMO - VERBALE CONTROLLO  
(ART. 23 C. 4 L.R. 13.06.2003 N. 30)

### REQUISITO BARRIERE ARCHITETTONICHE

Verbale

6

Riferimenti normativi per il controllo:

**4. Il comma 7 dell'articolo 18 della l.r. 30/2003 è sostituito dal seguente:**

*“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 provvisoriali.”.*

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.

#### STRUTTURA AGRITURISTICA

AZIENDA AGRICOLA

DENOMINAZIONE AGRITURISMO

UBICATA NEL COMUNE DI

#### ESITO

- ESITO POSITIVO
- ESITO PARZIALMENTE NEGATIVO
- ESITO NEGATIVO

Data, \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_