

**EMILIA-ROMAGNA**

# Agriturismo, i controlli garantiscono il cliente

**Il progetto di legge della Giunta regionale prevede la semplificazione delle procedure e una costante vigilanza, per contrastare lo svolgimento di attività ristorative tradizionali.**

**L**a Giunta regionale ha recentemente approvato un nuovo progetto di legge per regolamentare l'attività agrituristica.

Due delle principali novità previste sono la drastica semplificazione delle procedure per l'apertura delle nuove attività e il rafforzamento dei controlli per favorire uno sviluppo dell'agriturismo strettamente collegato ai prodotti ed alla cultura del territorio.

Per quanto riguarda la semplificazione, le aziende potranno avvalersi sia della denuncia di inizio attività da presentare al Comune, sia della dichiarazione di inizio attività (Dia) differita per la registrazione dell'attività per ottenere il riconoscimento di "stabilimento del settore alimentare" ai sensi del regolamento 852/2004, che sostituisce il parere igienico-sanitario dell'Asl attualmente previsto; di fatto, dopo aver eseguito la ristruttura-

zione dell'azienda agricola a scopo agrituristico, sarà possibile aprire al pubblico in 30 giorni.

Con la semplificazione sono stati meglio definiti e programmati controlli costanti nel tempo, per far sì che le aziende agrituristiche svolgano la propria attività nel rispetto della legge, in particolare del principio di connessione e complementarità, a garanzia dello stretto collegamento dell'attività con l'azienda ed il territorio rurale.

Il progetto di legge della Giunta regionale - che mentre scriviamo sta per essere esaminato e discusso dall'Assemblea legislativa - prevede che gli operatori agrituristici vengano controllati a cadenza programmata e triennale dal Comune e dalla Provincia, per verificare che l'attività agrituristica venga svolta nel rispetto del principio di complementarità e che l'attività agricola che permette di svolgere l'attività agrituristica non venga meno.

**MAURO FINI**  
Servizio Territorio Rurale  
Regione Emilia-Romagna



Foto Meridiana Immagini

Il doppio controllo, richiesto da più rappresentanti del settore alberghiero e della ristorazione, dovrà pertanto garantire che l'ambito agrituristico non diventi la possibilità di svolgere in modo scorretto un'attività ristorativa tradizionale, tipica del settore commerciale.

### UN ASPETTO DELICATO

I controlli sono stati sempre un aspetto delicato del settore e più volte oggetto di valutazioni differenti. Alcuni li considerano insufficienti, altri rilevano come l'azienda agrituristica risulti una delle attività più vigilate dal settore pubblico, dovendo subire sia la sorveglianza normalmente effettuata sugli imprenditori agricoli, sia gli accertamenti previsti per le attività ristorative ed alberghiere.

L'elenco dei possibili controllori è particolarmente lungo e si indicano di seguito solo i principali. I Comuni svolgono i controlli relativi al rispetto della normativa agrituristica regionale. Le Comunità montane e le Provincie effettuano quelli sull'attività agricola. Le Asl controllano le strutture e il rispetto delle norme igienico-sanitarie, nonché le manipolazioni e la commercializzazione dei prodotti alimentari.

La Guardia di Finanza ha specifiche competenze sul rispetto delle norme fiscali e tributarie. I Carabinieri, tramite il Comando per le politiche agricole e alimentari, verificano il rispetto della regolamentazione comunitaria; tramite il Comando per la tutela della salute, con i Nuclei antisofisticazione e sanità (Nas), effettuano i controlli per

garantire un utilizzo di materie prime sane e manipolazioni di cibi effettuate nel rispetto delle normative igienico-sanitarie.

Gli Ispettorati del lavoro hanno compiti di protezione della salute fisica e psichica dei lavoratori sul posto di lavoro e di verifica del rispetto delle disposizioni sulla durata del lavoro e del riposo, nonché della prevenzione degli infortuni professionali.

Si tratta quindi di un numero consistente di organismi, tutti preposti, ciascuno nel proprio settore, a contrastare specifiche possibilità di infrazione e ad operare per garantire ai lavoratori luoghi di lavoro a norma, ai consumatori qualità ed igienicità dei prodotti e dei servizi offerti.

È vero che tutti gli organismi effettuano normalmente attività di controllo a campione, non essendo possibile ipotizzare controlli costanti e periodici su tutte le aziende e su tutte le componenti umane e produttive delle aziende agrituristiche; ma nel complesso il sistema ha fornito risultati efficaci, dimostrandosi utile anche per la prevenzione.

La tabella 1 sintetizza i risultati dei controlli effettuati dai Nas negli anni 2004 e 2007 negli agriturismi e sui ristoranti, mettendo in evidenza i dati statistici relativi alle ispezioni effettuate e le infrazioni contestate. Un'attività, come si vede, costante nel tempo, che tende a reprimere comportamenti illeciti e che ha prodotto l'accertamento di numerose infrazioni ed il sequestro di notevoli quantità di prodotti potenzialmente nocivi. ■

**Tab.1 - I controlli dei Nas sugli agriturismi e sui ristoranti nel periodo 2004-2007.**

Anni	Attività	Ispezioni	Infraz. penali	Infrazioni amministrative			Persone			Campioni prelevati	Strutture		Sequestri			
				Contestate	Nr.	Somme oblate (€)	Arr.te	Segn. A.G.	Segn. A.A.		Chiuse per mot. di sal. pubb.	Sequest.	Kg	Conf.ni	Nr. Capi	Valore sequestr. (€)
2004	Agriturismo	999	68	495	112	37.149	0	51	296	67	33	9	3.588	662	128	102.140
	Ristorante	2.425	371	2.477	582	167.293	1	280	1.251	133	106	49	14.633	2.987	15	233.718
	TOTALE	3.424	439	2.972	694	204.442	1	331	1.547	200	139	58	18.221	3.649	143	335.858
2005	Agriturismo	940	75	438	78	17.215	0	40	266	16	29	15	23.561	167	811	146.280
	Ristorante	3.530	336	2.443	444	184.155	0	251	1.211	125	121	57	19.364	19.513	19	466.437
	TOTALE	4.470	411	2.881	522	201.370	0	291	1.477	141	150	72	42.925	19.680	830	612.717
2006	Agriturismo	755	35	276	67	24.642	0	25	177	17	26	11	1.976	360	4	34.470
	Ristorante	3.408	500	3.116	461	173.892	2	341	1.512	131	112	55	41.553	8.033	24	1.048.260
	TOTALE	4.163	535	3.392	528	198.534	2	366	1.689	148	138	66	43.529	8.393	28	1.082.730
2007	Agriturismo	702	72	410	48	29.200	0	53	244	17	30	91	360.433	144	635	1.136.614
	Ristorante	2.065	389	1.942	515	211.589	0	265	982	156	116	33	108.526	9.985	0	607.873
	TOTALE	2.767	461	2.352	563	240.789	0	318	1.226	173	146	124	468.959	10.129	635	1.744.487

NOTE - Valore delle strutture sequestrate o chiuse: 38.496.965 euro nel 2004; 25.908.227 euro nel 2005; 25.908.227 euro nel 2006; 32.459.368 euro nel 2007.

Fonte: Nucleo Antisofisticazione e Sanità Carabinieri