

VERBALE DELLA RIUNIONE DEL TAVOLO DI CONCERTAZIONE GENERALE DEL  
10 FEBBRAIO 2010

Il giorno 10 febbraio 2010 alle ore 9.30 presso la Presidenza della Giunta Regionale si è svolta la riunione del Tavolo di Concertazione Generale per discutere il seguente ordine del giorno:

- Modifiche al decreto del Presidente della Giunta regionale 3 agosto 2004, n. 46/R (Regolamento di attuazione della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 "Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana").

In rappresentanza delle Organizzazioni partecipanti al Tavolo sono presenti:

GABRIELE BACCETTI	CONFINDUSTRIA TOSCANA
GIOVANNI BELLINI	LEGACOOP
ROBERTO MADDE'	COLDIRETTI
GIORDANO PASCUCCI	CIA
MARCO MENTESSI	CONFAGRICOLTURA
GIANNI MASONI	CONFESERCENTI
GIANNI PICCHI	CONFCOMMERCIO
ALDO MORELLI	UNCEM
SIMONETTA LEO	ASSOCIAZIONI AMBIENTALISTE
SIMONE TARDUCCI	REGIONE TOSCANA

Presiede l'incontro il Direttore Generale della D.G. Sviluppo Economico Marco Romagnoli delegato dal Presidente della Regione Claudio Martini.

Apri l'incontro ricordando che si va a discutere il regolamento attuativo che deve tener conto degli aspetti innovativi introdotti nella legge regionale che disciplina le attività di agriturismo. Invita, pertanto, il dr. Tarducci ad entrare nel merito di tali aspetti innovativi per poi aprire il dibattito.

**SIMONE TARDUCCI – DIRIGENTE REGIONE TOSCANA**

Fa presente che si va ad esaminare un aggiornamento del regolamento di attuazione della l.r. 30/03 che si è reso necessario non solo per le modifiche apportate a tale legge, ma anche perché dal 2004 ad oggi sono cambiate numerose norme che riguardavano l'agriturismo e tutte le attività di ospitalità e in particolare i regolamenti di igiene e sicurezza degli alimenti e di igiene e sicurezza degli ambienti. Si è cercato di snellire il più possibile il regolamento secondo il principio della semplificazione così come si è fatto per la legge. Entrare nel merito delle modifiche apportate partendo dall'art. 3 che disciplina il passaggio da un sistema autorizzativo a quello della DIA. L'art. 6 disciplina il passaggio dalla relazione agrituristica in via cartacea ad una relazione che in futuro sarà presentata tramite il sistema ARTEA. I due sistemi della DIA tramite il SUAP e della relazione in futuro dovranno essere espletati in un unico passaggio e questo per una espressa richiesta del Consiglio Regionale sicuramente condivisibile poiché la vera semplificazione sta nel fatto che l'imprenditore dalla propria sede possa fare la DIA o tramite il sistema ARTEA o tramite il sistema SUAP, sistemi che tra loro dovranno colloquiare. Si sofferma sull'altra vera innovazione che la legge demandava al regolamento che riguarda i prodotti che possono essere impiegati nella somministrazione pasti anche a ospiti che non soggiornano nell'agriturismo intendendo questa attività come proseguimento di quella agricola per cui si parla di filiera corta a tavola e non di ristorazione. Si prevede che si possano usare prodotti aziendali integrati da prodotti di altre aziende agricole con cui si fanno accordi e comunque prodotti di origine toscana e quindi prodotti certificati DOP, IGP biologici e a marchio qualità. Pertanto la peculiarità degli agriturismo nella regione sarà il "mangiare toscano" e su questo punto si incentreranno anche i controlli. Segnala che all'art. 13 in modo molto dettagliato sono indicati i prodotti ammessi nella attività di somministrazione. Per quanto riguarda la materia dell'igiene e sicurezza degli alimenti e degli

ambienti sono stati eliminati tutti gli articoli in cui si definivano le caratteristiche dei locali per la somministrazione e soprattutto per la macellazione e per la preparazione degli alimenti poiché nel frattempo la Giunta ha emanato delibere specifiche per cui si dovrà riferirsi a queste normative. All'art. 18 segnala che non si fa più riferimento al piano di autocontrollo semplificato come era in passato, in quanto la normativa generale comunitaria è cambiata e si parla solo di piani di autocontrollo in base alla complessità delle attività degli agriturismi. Pertanto sono stati eliminati i seguenti articoli 19, 20 e 21 che dettagliavano le caratteristiche dei locali e delle attività e si rimanda alla responsabilità dell'imprenditore nel rispetto dei regolamenti comunitari. Per la macellazione di animali allevati in azienda si fa riferimento alle linee guida approvate dalla Giunta per la macellazione degli animali da cortile (delibera 746/2009), mentre se si volesse effettuare un lavoro più complesso ci si dovrà dotare di locali registrati secondo il regolamento 852 della U.E. Indica che sono state inserite alcune specifiche per quanto riguarda gli agricampeggi che nella legge precedente erano consentiti laddove previsti nei piani strutturali dei comuni. Con la nuova legge si è ribaltata la previsione per cui gli agricampeggi possono sorgere ovunque salvo che il comune ne decida l'esclusione in particolari zone. Sono state previste limitazioni in base agli ospiti e al numero di ettari per evitare concentrazioni eccessive. Inoltre è stato inserito un articolo specifico per gli agrisosta camper poiché si è ritenuto che sia un settore che possa essere incrementato dato che necessita di minori attrezzature rispetto ad un agricampeggio. Infine, rileva che sono stati inseriti articoli specifici per il turismo giovanile che richiede apposite strutture molto semplici. Precisa che per quanto riguarda i sistemi per dimostrare la principalità, nulla è cambiato nell'allegato si è solo inserita una decurtazione delle ore di lavoro per chi svolge attività agricola in condizionalità secondo la riforma della PAC e impiega meno lavoro sulle colture. Vi è stato, poi, l'inserimento dell'allegato c) con l'elenco dei dati da dichiarare nella DIA mentre il modello da utilizzare sarà predisposto successivamente.

#### **MARCO MENTESSI - CONFAGRICOLTURA**

Ringrazia per il buon lavoro realizzato che ha recepito gran parte delle osservazioni che avevano presentato le organizzazioni del mondo agricolo. Precisa di non avere ulteriori richieste da presentare se non la puntualizzazione per quanto riguarda la questione della tabella della riduzione del 30% delle ore per le aziende dove si fa la condizionalità, perché ritiene che sia un termine un po' troppo perentorio e difficilmente misurabile. Considera infatti che laddove non si esercita l'attività agricola e ci si limita a realizzare le attività previste dalle norme sulla condizionalità effettivamente le ore lavoro non si riducono in maniera significativa e l'impegno dell'agricoltore è abbastanza stringente e, inoltre, la condizionalità non è una alternativa alle attività colturali, ma si fa sempre e comunque anche in presenza di coltivazioni. Esprime una osservazione di carattere generale che non riguarda specificamente il regolamento e che attiene alla necessità di avere una disciplina puntuale e definitiva per l'utilizzo delle piscine e pertanto sollecita ad affrontare questa questione. A proposito dei servizi igienici su cui sono previste delle limitazioni ritiene che queste si possano superare facendo riferimento ai servizi igienici in dotazione alle strutture puntualizzando anche per gli ospiti.

#### **GIANNI PICCHI – CONFCOMMERCIO**

Premette che il suo intervento e quello di Confesercenti devono essere considerati un unico intervento poiché le posizioni sono state portate avanti congiuntamente. Fa presente che l'ultimo testo del regolamento è stato trasmesso solo da pochi giorni e ciò non ha consentito di produrre una nota scritta di osservazioni dettagliate che si ripromette di fare velocemente nei prossimi giorni considerato l'iter spedito per l'approvazione del regolamento. Comunque già oggi evidenzierà alcune questioni da approfondire e valutare. Ringrazia per l'opportunità che è stata data con questo Tavolo di concertazione come del resto si era impegnata a fare la Giunta Regionale. In primo luogo segnala una questione che ritiene particolarmente importante e cioè la formazione professionale che non si ritrova nel regolamento, ma era prevista nella legge regionale per chi esercita l'attività di somministrazione. Fa presente che la novità più eclatante della nuova normativa è che gli agriturismo possono fare ristorazione a tutti gli effetti non solo per gli alloggiati ma anche per tutti. Per questo motivo si deve prevedere una formazione adeguata per entrare nel mercato regionale della somministrazione, ed infatti all'art. 15 della legge regionale ove si parla di somministrazione si dice che questa deve svolgersi nel rispetto dei requisiti igienico sanitari e dei

requisiti professionali ed altro. Sottolinea come nella ristorazione tradizionale uno dei punti importanti è la professionalità per l'accesso al settore ed in questo si ritrova sia un elemento abilitante sia un elemento di tutela del consumatore. Quindi non ritrovando assolutamente la formazione professionale nel regolamento ne chiede la motivazione e chiede che si provveda ad inserirla in modo preciso equiparando i requisiti professionali a quelli previsti dalla l.r. 28/2005. Si sofferma, poi, su un altro aspetto che riguarda i limiti di esercizio delle attività agrituristiche posti all'art. 9bis ove tra l'altro si parla di requisiti igienico-sanitari, ritiene che sarebbe opportuno che si facesse riferimento al regolamento comunitario 852/2004. Formula lo stesso ragionamento anche per l'art. 10 ove si dice che possono essere utilizzate anche zone di cottura poste all'esterno e anche in questo caso ritiene che sia necessario il riferimento alle garanzie previste dal regolamento 852 purché non ci siano deroghe. Sulla questione del piano di autocontrollo apprezza il lavoro fatto dalla Giunta e ritiene che non si potesse fare altrimenti perché si deve portare il ragionamento su "che cosa si fa" e quindi sulla base del rischio ci può essere un piano di autocontrollo semplice oppure più complesso e comunque adeguato a dare garanzie al consumatore della copertura del rischio. Passando all'art. 11 che riguarda le attività ricreative e collaterali, argomento su cui interverrà più nel dettaglio il collega Masoni, pur non avendo alcuna contrarietà, ritiene che nel regolamento occorra specificare bene che le attività che vengono svolte non devono andare in contrasto con normative generali, tipo il codice del consumo, per quanto riguarda l'offerta di pacchetti turistici. Preannuncia che su questo punto proporrà alcune integrazioni e valutazioni. Quanto all'art. 13 sui prodotti utilizzabili per la somministrazione dei pasti ritiene l'argomento importante e che rappresenta una delle caratteristiche principali della nuova normativa. Pertanto reputa condivisibili alcune questioni che sono state definite, ma segnala che ve ne sono altre da chiarire e valutare al fine di evitare cattive interpretazioni e applicazioni della norma. In particolare condivide il comma 5, ma fa presente la necessità di prevedere che oltre a dichiarare la provenienza dei prodotti si dichiarino anche il prezzo delle pietanze coerentemente con quanto si applica in genere per la somministrazione. Sempre in relazione alla pubblicità dei prezzi ritiene opportuno, dato che ci si rivolge anche ad un pubblico non alloggiato, stabilire l'obbligo di esposizione dei prezzi al di fuori del locale in coerenza a quanto avviene per la ristorazione e ciò a garanzia della trasparenza e della tutela dei consumatori. Rileva che ci sono due importanti novità introdotte ai commi 6 e 7 che necessitano di un approfondimento perché in futuro non vi siano equivoci o cattive interpretazioni. Si tratta della previsione per cui per il completamento delle pietanze da somministrare è consentito l'utilizzo di ingredienti complementari non ottenibili in Toscana nonché la somministrazione di prodotti dell'uso e della consuetudine dell'ospitalità tradizionale. Ritiene che una valutazione estensiva di questo comma allargherebbe l'uso dei prodotti senza nessun limite anche se questo non è l'obiettivo della disposizione. Considera la formulazione adottata non adeguata poiché può significare tutto o il suo contrario e comunque costituisce una inequivocabile equiparazione degli agriturismo alla ristorazione tradizionale. Ritiene quindi che il comma sia scritto molto male anche se, come gli viene confermato, ci si voleva riferire alla somministrazione di caffè e all'uso di spezie e pertanto invita a specificarlo direttamente.

#### **PRESIDENTE MARCO ROMAGNOLI – DIRETTORE GENERALE SVILUPPO ECONOMICO**

Interviene per far presente le difficoltà che intervengono quando si vuole normare tutto e quindi propone eventualmente di eliminare il comma.

#### **GIANNI PICCHI – CONFCOMMERCIO**

Si dichiara in perfetto accordo con la proposta del Presidente. sul comma 7 in cui si prevede l'uso di prodotti dietetici, pur essendo favorevole, fa presente che per l'uso di tali prodotti è opportuno anche prevedere che le attività svolte per i celiaci, cui evidentemente ci si riferisce, siano divise dalle altre. All'articolo 17 rileva che si prevede l'uso della cucina della civile abitazione per la somministrazione fino a 12 pasti e poi l'uso di cucina a chi è alloggiato. Ma per quanto riguarda il comma 1 in coerenza con quanto previsto al comma 2 e in coerenza con l'applicazione del regolamento 852/2004, ritiene che sia importante anche in questo caso specificare che si tratta di alloggiati. Comunica che trasmetterà una nota con osservazioni anche sulla tabella di località con riferimento alle ore lavoro per la somministrazione senza entrare nel merito delle ore lavoro per l'attività agricola. Per quanto riguarda la DIA per la somministrazione invita a valutare l'opportunità di richiedere, come avviene per la ristorazione, la produzione di planimetrie relative ai

locali di somministrazione e di cucina e impiantistica. Lascia la parola al collega Masoni per completare l'intervento.

### **GIANNI MASONI - CONFESERCENTI**

Ricorda che al momento della discussione della legge aveva sollevato due questioni, la prima riguardava il tema dei requisiti igienico sanitari e l'altra la questione dei pacchetti turistici. Sulla prima questione la bozza di regolamento contiene delle novità sostanziali che ritiene risolvano in modo adeguato i problemi, salvo il caso dei requisiti ridotti per la somministrazione fino a 12 pasti. Contesta l'affermazione di Tarducci secondo cui nella legge non si parla di ristorazione, ma di filiera corta a tavola e ritiene, invece, che si parli proprio di ristorazione, anche se di un particolare tipo che ha l'obiettivo di valorizzare le produzioni tipiche e la filiera toscana. Manifesta pieno accordo con questo obiettivo e ricorda che da tempo le organizzazioni del commercio si sono sforzate di cercare collaborazioni per portare alcuni elementi di tale filiera nella ristorazione tradizionale, purtroppo con scarsi risultati per problemi connessi alla logistica e alla capacità produttiva e non tanto per problemi di costi. Sull'altra questione relativa ai pacchetti turistici rileva che non trova alcuna risposta nel regolamento. Su questo punto l'art. 14 comma 2 della legge, prevede che le aziende agrituristiche possano agire anche in deroga al concetto di connessione che è uno dei due cardini per cui tali aziende possono esistere. Ritiene che almeno in questo caso di deroga non si possa fingere che non esista il problema dei pacchetti turistici e bisogna prevedere il rispetto delle norme più generali che regolano questo tipo di problemi derivanti dalla tutela dei consumatori secondo le norme previste dalla 42 e dal testo unico nazionale per la tutela dei consumatori. Tali norme prevedono la regola da seguire per organizzare un pacchetto che è la presentazione congiunta di più servizi con un minimo di due e, nel caso di intermediazione, anche di un solo servizio. Quindi crede che su questo aspetto il regolamento presenti una lacuna che andrà colmata facendo salvo almeno quanto previsto dalla legge regionale 42. Sui requisiti strutturali delle camere e delle unità abitative crede che non si debba intraprendere un percorso diverso da quello che regola il settore ricettivo nel suo complesso con cui ritiene ci debba essere omogeneità. Si rende conto dalla lettura del regolamento che in effetti quando si parla di agri-ostelli e di agri-campeggi di fatto si fa riferimento ai parametri previsti dalla 42, ma questo non accade per le camere in struttura agrituristica e ci si avvicina di più alla normativa del settore extralberghiero e crede che ciò non sia corretto. Infatti, fa presente che con i parametri che si leggono nell'allegato si rende possibile, ad esempio, che un'azienda con 10 ettari di vigna possa arrivare ad oltre 60 posti letto con una misura che corrisponde alla media delle strutture alberghiere toscane. Pur non avendo alcuna contrarietà a questo sostiene che in questa prospettiva è opportuno che i parametri che si adottano siano coerenti con quelli previsti per il settore alberghiero. Fa presente che in particolare emerge questo problema perché sono stati eliminati i limiti massimi dello sviluppo dei posti letto e si apre, pertanto, uno scenario del tutto diverso da quello della precedente normativa che intendeva dare incentivo all'attività agrituristica. Quindi ritiene che, essendo tolti i limiti, i valori parametrici previsti per le ore lavorative in agricoltura siano sovradimensionati, mentre sono sottodimensionati i parametri relativi alle ore lavorate espresse in tabella per quanto riguarda il settore agriturismo, in particolare sono 25 ore annue previste per gestire un posto a tavola, una misura che appare essere la metà di quanto effettivamente è necessario secondo un calcolo ragionevole. Sempre sui parametri esprime qualche dubbio anche sul ricorso al prezzo medio della camera come elemento di valutazione perché nella realtà del settore ricettivo si utilizzano come parametro o il prezzo massimo o il prezzo effettivamente praticato. Infine si sofferma sulla questione dei controlli su cui crede sia necessario che il regolamento preveda dei criteri precisi. Chiede, tra l'altro, se il 10% di controlli previsti debba essere inteso riferito ad un anno. Inoltre ritiene che occorra un coordinamento tra le attività previste per i comuni e per le province perché considerato che le funzioni sono diverse, c'è il rischio di avere dei problemi. Fra l'altro vorrebbe potersi esprimere, quando sarà il momento, sulle delibere della Giunta che regoleranno sia i controlli che le nuove parametrizzazioni sui requisiti igienico sanitari.

### **ROBERTO MADDE' - COLDIRETTI**

Ringrazia e sottolinea la disponibilità, il buon lavoro e la possibilità di interloquire per la costruzione di un percorso su una legge importante che ha ricevuto la condivisione di tutto il Consiglio regionale. Crede pertanto che il regolamento non debba sostituirsi alla legge e non possa far

rientrare cose che già sono state vagliate in sede di consultazione con la legge. Pur nella disponibilità al confronto premette che non è possibile tentare di assimilare due settori che non lo sono come quello agricolo e quello della ristorazione e quando si parla di agriturismo si è di fronte ad un contesto da cui trascende l'esistenza dell'azienda agricola. Fa presente che non è possibile immaginare che qualcuno voglia fare catene di alberghi quando vi sono volumi e limiti che lo impediscono ed il rischio è da ritenersi solo teorico. Sottolinea che nessuno chiede questo, ma si chiede invece di poter correre il rischio imprenditoriale e di offrire ad un certo numero di aziende agricole presenti sul territorio, che scontano diversità e difficoltà operative e di mercato, delle alternative che oltre all'agriturismo consistono anche in altre opportunità quali le fattorie sociali o gli agrisilo. Fa presente che in Emilia Romagna si prevedono 1500 posti il mese e in Lombardia si prevedono 80 pasti sia a pranzo che a cena, mentre in Toscana non ci si trova in simili fattispecie ma si è fatto un lavoro importante in cui si è messo al centro l'azienda agricola. Per questo ritiene fuorviante rivedere le tabelle di lavoro che sono uniche anche per tutto il resto e che non è possibile avere tabelle diverse in ciascuna situazione in un sistema che ha come soggetto l'azienda agricola, che ha la principalità, e tutte una serie di situazioni e controlli. Sottolinea un elemento importante che è anche limitativo della concorrenza con le altre regioni e cioè l'aver accettato e condiviso la difesa dell'origine dei prodotti, la loro certificazione ed il biologico dando così una forte limitazione all'azienda agricola. Ritiene che questa non sia una cosa irrisoria e che si debba superare la concezione secondo cui si sarebbe liberalizzato e dato la licenza alle aziende agricole perché sarà il mercato che regolamerterà le situazioni e con questo si offre un'opportunità in un panorama molto più permissivo e aperto. Inoltre fa presente che l'agriturismo è sottoposto ad una serie di limitazioni ed ad una serie di controlli che sono innumerevoli oltre a quelli di comuni e province che comunque ritiene di condividere anche se auspica che alcuni elementi siano rivisti come nel caso delle linee guida sulla macellazione. Infatti, ci si trova in una fase in cui l'applicazione dei regolamenti comunitari ha purtroppo comportato la chiusura dei macelli pubblici e sono solo tre in Toscana operanti con il bollo CE per cui occorre dare la possibilità di avere macelli aziendali inseriti in una rete o in una zona.

#### **GIORDANO PASCUCCI – CIA**

Sottolinea che ci si deve confrontare sul regolamento relativo ad una legge, frutto di un lavoro importante, che è stata approvata all'unanimità dal Consiglio Regionale. Dichiara di ritrovarsi molto in quella legge e che nessuno può pensare che con la discussione del regolamento si possano modificare i principi, gli obiettivi, le finalità e gli articoli espressi dalla volontà del legislatore. Quello che si può e deve fare è approfondire e dettagliare in modo che sui punti chiave vi sia un'interpretazione più attendibile ed univoca possibile per gli operatori del settore e per chi deve esercitare i controlli. Ritiene che questo sia un elemento importante e che sia opportuno dettagliare certi punti del regolamento ove, ad esempio, si richiamano le linee guida sui controlli, sulla macellazione, sugli aspetti igienico sanitari. Ricorda di aver già trasmesso una nota di osservazioni sul precedente testo del regolamento e pertanto ritiene di soffermarsi solo su alcune questioni che in qualche modo riguardano i rapporti con altre categorie e su cui è necessaria chiarezza e in tal senso sollecita la Giunta a rimuovere i dubbi. La prima questione riguarda gli agriturismo già in attività che, ricorda, in Toscana sono circa 4000 con una media di 12 posti letto. Fa presente che ciò è dovuto ad un motivo ben preciso e cioè che nella legge regionale toscana non si prevede la possibilità di nuove costruzioni per fare agriturismo e ritiene di condividere pienamente questo fatto che costituisce la pietra miliare dell'agriturismo toscano che può sorgere a condizione che si utilizzino le abitazioni o gli annessi agricoli non più pertinenti per le altre attività. Un'altra questione da valutare è che trattandosi di recupero del patrimonio edilizio esistente il regolamento cerca di coniugare questo con la possibilità di collocare posti letto in una determinata cubatura e comunque ritiene che i parametri previsti per l'agriturismo non siano così lontani e diversi da quelli delle altre attività ricettive. Un'altra considerazione nell'interesse del mondo agricolo, ma anche di quello della ristorazione è che si tratta di cose distinte e diverse ed esprime disaccordo ad una loro totale assimilazione e in questo crede che la legge e il regolamento indirizzino a far sì che la differenza emerga, ad esempio, quando si prevede l'indicazione della provenienza dei prodotti e ciò auspica che in futuro avvenga anche per la ristorazione tradizionale non per legge ma per spinta del mercato. Afferma di non aver alcun interesse all'omologazione, anzi a distinguere e fare cose diverse. Affronta, poi, un terzo punto e cioè la questione delle ore. Per quanto riguarda la parte

agricola il regolamento non modifica le ore già previste a questo perché sono state prese a riferimento anche per altre attività agricole, ad esempio per l'iscrizione IAP, e ciò consente uniformità nel settore. Ritiene che la Regione abbia mostrato una certa sensibilità a questo problema adottando un'unica tabellazione e questo rappresenta anche una tutela proprio perché non è stata costruita specificamente per l'agriturismo. Fa presente che le innovazioni introdotte dal regolamento con la DIA, DUA e con la relazione agrituristica fanno sì che quella DUA sia presa a riferimento anche quando si chiedono i premi comunitari o per altre questioni e pertanto l'anagrafe delle aziende agricole diventa un unico contenitore cui riferirsi a differenza di quanto avessimo in passato. Per quanto riguarda la questione sollevata in relazione all'attività di somministrazione dei pasti e al tempo lavoro necessario alla preparazione di ciascun coperto, ritiene che si possa valutare la sua definizione però invita a fare attenzione a non omologare queste attività a quelle di un ristorante tradizionale proprio per le caratteristiche dell'ospitalità offerta che possono determinare numeri diversi. Svolge un'ultima considerazione sul tema dei controlli su cui si dovrebbero prevedere delle linee guida che ritiene debbano essere ben dettagliate perché fino ad oggi ci si è trovati esposti a controlli che spesso non conoscono appieno le normative regionali e nazionali in materia di agricoltura e di agriturismo e inoltre risulta che di frequente vi sono applicazioni e metodologie di controllo molto difformi sul territorio. Sempre sul tema dei controlli dichiara di non aver problemi sulla percentuale del 10% che è stata prevista. Infine ritiene che la discussione odierna debba indurre ad un approfondimento dei rapporti tra commercio e mondo agricolo, agroalimentare e turismo perché è opportuno che l'attenzione che c'è oggi sul settore che rappresenta debba esserci anche per la programmazione di altri settori.

#### **SIMONETTA LEO - ASSOCIAZIONI AMBIENTALISTE**

Avendo avuto tempi brevissimi per poter entrare nel merito del regolamento svolge alcune considerazioni di carattere generale. Ricorda che le associazioni ambientaliste hanno da sempre prestato attenzione all'agriturismo che in Toscana rappresenta anche una risorsa economica da preservare per quanto si offre e viene apprezzato a livello europeo. Apprezza come nel regolamento si sia cercato di delimitare le attività di ristorazione nell'ambito della filiera corta che sta dentro la Toscana e che pertanto porta all'uso di prodotti tipici o comunque prodotti nella regione. A ciò aggiunge, però, qualche perplessità su come sia praticabile un controllo effettivo sull'applicazione di questa norma. Ritiene che sia un interesse comune riuscire ad avere un regolamento che tuteli le aziende agricole che fanno davvero e sul serio attività agricola e agriturismo e che in questa ottica si pongono sul mercato. Esprime un'altra perplessità per quanto riguarda le caratteristiche dei locali e senza entrare nel merito di questioni tecniche invita a fare attenzione, magari per favorire una parte degli operatori, a non indurre ad un'offerta scadente o al di sotto delle aspettative in particolare per i turisti che vengono da fuori regione che prenotano tramite internet che possono ricevere immagini non corrispondenti alla realtà. Si astiene dall'intervenire sugli alberghi poiché il tavolo odierno non è dedicato a quelle attività. Concludendo fa presente che alle associazioni ambientaliste preme che questa attività non si snaturi e che non si offra la possibilità ad operatori improvvisati di inserirsi in un mercato guastando un'immagine che è invidiata in Europa e che tanti tentano di emulare.

#### **ALDO MORELLI – UNCEM**

Ricorda che UNCEM e le altre associazioni degli enti locali hanno fatto una lunga discussione sulla legge ponendo una serie di questioni che in parte sono state accolte e in parte si sono rimandate al regolamento come possibilità di snodare alcune questioni. Precisa che dopo che la partita si è chiusa con l'approvazione della legge, ora si deve lavorare sul regolamento per verificare dove è possibile collocare una serie di punti che consentono di perseguire l'obiettivo iniziale e cioè un salto di qualità del settore ed un rafforzamento dell'impresa agricola. Tale rafforzamento è un obiettivo comune degli enti locali perché ciò è fondamentale per il mantenimento della qualità della Toscana. Prende spunto dall'ultimo intervento che ha posto una questione molto rilevante e cioè che la qualità e l'immagine della Toscana corrono il rischio di essere fortemente messe in crisi dall'abusivismo e dall'inserimento nel settore di imprenditori improvvisati cosa che peraltro è presente nel territorio senza che vi sia la capacità di farvi fronte. Sottolinea come l'abusivismo sia un grosso problema non solo per la concorrenza ai ristoratori, ma per la qualità dell'offerta toscana e la coniugazione con il territorio che rappresenta un biglietto da visita a livello internazionale.

Annuncia che entro la giornata sarà prodotto un documento di carattere tecnico da un gruppo di lavoro che lo sta elaborando. In particolare, sottolinea un aspetto che in certo senso appare minore e cioè quello dell'agricampeggio. Ricorda che mentre la normativa precedente dava al comune il compito di indicare le zone dove tale attività poteva sorgere, al contrario la nuova normativa prevede che il comune indichi le zone in cui l'agricampeggio non può essere svolto. Ritiene, però, che si debba valutare come affrontare questo punto perché per i comuni ciò significa modificare i regolamenti urbanistici, o, forse addirittura il piano strutturale per cui bisogna prevedere i tempi e le modalità e comunque questa questione creerà conflitto. Sottolinea che il gruppo di lavoro sta operando proprio su questo tipo di aspetti e che, pur condividendo l'assunto secondo cui "per semplificare, bisogna togliere" occorre comunque che le cose siano chiare altrimenti vi è il rischio che ogni comune assuma posizioni diverse.

### **GABRIELE BACCETTI - CONFINDUSTRIA TOSCANA**

Parte da tre premesse per passare poi a cinque osservazioni specifiche. La prima premessa è che, causa i tempi stretti, su alcuni punti potrebbe non essere particolarmente preciso. Come seconda premessa, ricorda che Confindustria ha sempre guardato agli aspetti della normativa sull'agriturismo dal punto di vista della equivalenza, per quanto possibile, con i requisiti previsti per le strutture ricettive, in particolare alberghiere. Sottolinea il suo "ove possibile" perché si rende conto delle diversità tra un'azienda agricola ed una ricettiva. Quindi, anche per quanto riguarda la valutazione del regolamento ha adottato questo punto di vista. La terza premessa è che occorre partire dalla legge che può essere stata più o meno condivisa, ma ora che è stata approvata, costituisce il riferimento per discutere le questioni più tecniche che spetta al regolamento definire. Passando alle osservazioni il primo punto riguarda il tema della principalità dell'attività agricola. Prende atto che non sono state cambiate le tabelle del precedente regolamento, però la legge ha un impatto su questo tema per il semplice fatto che toglie i limiti massimi e quindi quelle tabelle vanno rilette alla luce di questa novità fondamentale. Compresa le ragioni che sono state sollevate secondo cui il problema è relativo se si tiene conto della limitata disponibilità di strutture, fa presente che in linea teorica il problema si pone e non è escluso che si possano verificare dei casi e pertanto ritiene di sollevare la questione. Quindi propone di lavorare sui criteri e ciò significa, non potendo lavorare sulla parte agricola i cui criteri sono utilizzati anche per altri fini, riferirsi alle ore lavorate sulla parte ricettiva, ad esempio, che non hanno problemi di questo tipo. A questo proposito ricorda la questione del posto tavola ritenuta non congrua con le 25 ore e sempre sul posto tavola osserva che un conto è calcolare le ore per un posto che all'epoca era solo per gli alloggiati ed un conto è il calcolo per un posto che può essere aperto anche agli esterni. Suggestisce che si potrebbe lavorare anche su criteri esterni a quelli delle tabelle, ad esempio negli allegati si legge che le province possono aumentare fino al 30% le ore lavorate sul settore agricolo. Si sofferma poi sulla equivalenza dei requisiti strutturali che forse non sono tema di questo regolamento, comunque nota come sorprende che una camera doppia di un albergo ad una stella debba essere di almeno 14 mq., mentre una camera doppia di un agriturismo a tre spighe debba essere almeno di 12 mq. Considera che di fatto queste diversità sono sancite dalla normativa, ma, sebbene questa non sia la sede, forse andrebbe operata una generale uniformità. Torna al rapporto legge-regolamento per rilevare che la legge non parla d'agriturismo per ospitalità giovanile che viene invece inserita nel regolamento. La cosa non lo colpisce particolarmente poiché la normativa è comunque ritagliata sul T.U. sull'ostello. Ritiene, però, che forse andrebbe chiarito che l'agriturismo così come l'ostello se decide di fare quel tipo d'ospitalità deve fare solo quello e ciò tra l'altro sarebbe un aiuto anche per i controlli dato che una struttura in cui si praticassero più tipi di ospitalità con limiti dimensionali e strutturali diversi, oppure si potrebbe chiarire le parti di azienda destinate a diverso tipo di ospitalità. Richiama ancora il tema del rapporto tra legge e regolamento riguardo al tema dei controlli. Fa presente che la legge dice che il regolamento contiene le linee guida per l'effettuazione dei controlli, mentre la proposta di regolamento dice che tali linee guida saranno approvate con una delibera della Giunta. Ritiene che con questo vi sia una specie di rincorsa delle fonti, ma al di là degli aspetti di legittimità, e benché sia evidente che gli elementi di dettaglio non possono stare nel regolamento, crede che forse qualche elemento potrebbe essere inserito. Ricorda di aver valutato questo aspetto molto positivamente considerato che il problema più grosso è quello dell'abusivismo sia nel settore agriturismo sia in quello extralberghiero e quindi sembrava che la legge sull'agriturismo

affrontasse il problema in un modo innovativo. Pertanto qualcosa nel regolamento andrebbe scritto, ad esempio sulla questione delle annualità dei controlli che nella legge è stabilita con una percentuale del 10% per quelli dei comuni, mentre non si dice niente per quelli della provincia, quindi con il regolamento si potrebbe chiarire che la annualità vale per entrambi gli enti. Si potrebbe inoltre chiarire che è opportuno fare controlli in modo coordinato tra comuni e province in modo che quando si controlla una struttura lo si faccia su tutti gli aspetti. Poi certamente si deve perseguire il più possibile la uniformità e omogeneità sul territorio, magari facendo ricorso a comitati di coordinamento tra Regione e province. Segnala anche che potrebbe essere auspicabile introdurre una priorità sui controlli che riguardano il tema della principalità dell'attività agricola. Passa al tema di cui all'art. 14 della legge ed 11 del regolamento sulle attività ulteriori di tipo didattico, turistico e sportivo. Ricorda che su questo punto Confindustria aveva chiesto di chiarire come queste attività stiano in un rapporto con le attività proprie delle agenzie di viaggio. Infatti essendo queste attività molto ampie, a quando si organizzano pacchetti turistici o si fa attività di intermediazione anche su singoli servizi turistici il T.U. del turismo chiarisce che si tratta di attività proprie delle agenzie di viaggio. Quindi sarebbe sufficiente un riferimento in cui si dice che resta fermo quanto previsto dal titolo 2 capo V del T.U. sul turismo per cui quella è una attività propria delle agenzie di viaggio. In questo modo gli agriturismi potranno svolgere comunque l'attività ma con più garanzie conoscendone i limiti ed il riferimento normativo ed inoltre sarà facilitato il controllo.

### **MARCO MENTESSI - CONFAGRICOLTURA**

Chiede di fare una breve replica dopo aver ascoltato gli interventi successivi al suo che voleva dare indicazioni molto più tecniche. Ribadisce il buon lavoro realizzato nell'applicazione della legge. Ricorda che la legge definisce principi assolutamente importanti e non devono sviluppare delle critiche per il solo fatto che non uniforma in maniera puntuale l'attività agrituristica, che rimane attività agricola, a quella di altri settori. Sottolinea che questo è un elemento assolutamente importante e invita a tenerlo presente perché emerge da alcuni interventi la volontà di rimettere in discussione certi principi attraverso il regolamento. Precisa che l'agriturismo ha proprie peculiarità e ci sono dei limiti oggettivi ad un eventuale sconfinamenti in altri settori con garanzie precise. Sottolinea come l'agricoltura abbia un assoluto bisogno di valorizzare le attività multifunzionali e questo è un obiettivo che tutti vogliono perseguire, ma poi di fatto trova ostacoli nel momento in cui ci sono iniziative anche legislative che possono consentire il suo perseguimento. Fa presente che la situazione attuale ed anche in prospettiva è assolutamente preoccupante per l'agricoltura e si sta delineando uno scenario analogo anche a livello comunitario. Da qui l'esigenza anche per la Toscana di assicurare la tenuta delle imprese strutturate che sono quelle che realizzano l'agriturismo ad evitare la crisi non solo del settore, ma anche di quanto vi ruota intorno. Inoltre queste imprese strutturate operano non solo con il lavoro autonomo ma anche con il ricorso al lavoro dipendente in modo rilevante e questo ritiene sia una ulteriore ragione per applicare la legge così come è stata approvata e ribadire che ci sono delle peculiarità nell'esercizio di questa attività che non possono essere sacrificate sull'altare di una uniformità di regole e condizioni con altri settori. Infine, sui controlli dichiara che le associazioni del mondo agricolo sono le prime a chiedere la loro efficacia in particolare contro l'abusivismo essendo questo mondo il primo ad esserne danneggiato. Purtroppo riscontra che i controlli non sempre sono svolti in modo efficace e vanno ad interessare spesso gli operatori più seri tralasciandone altri. Sul regolamento ritiene che laddove si riscontrassero necessità di perfezionarlo il mondo agricolo sarà apertissimo al confronto per precisare quei punti di criticità che dovessero emergere.

### **PRESIDENTE – MARCO ROMAGNOLI**

Ritiene necessario sgombrare il campo da alcune preoccupazioni che derivano dal fatto che si lavora in un contesto disordinato e confuso. Ribadisce, perché pare necessario, il concetto che i regolamenti specificano meglio ciò che definisce la legge e non possono né modificarla né intervenire su altre leggi e quindi c'è una prevalenza delle leggi sui regolamenti che non è discutibile. Fa presente che l'indirizzo che c'è stato nel Paese verso la semplificazione e la delegificazione ha portato a porre la normativa su alcune linee base ad esempio sulle grandi distribuzioni e il commercio norma più l'urbanistica della normativa settoriale. Ritiene che questa dovrebbe essere la strada di riferimento perché se si tenesse conto ogni volta che si prepara un



provvedimento delle norme che già operano, si rimarrebbe stupiti nel vedere quante leggi impattano su una singola e anche piccola materia e quanto spesso siano contraddittorie, ciò indurrebbe a specificare meno e a togliere quello che è possibile. Al di là di questa premessa appare chiaro che non si può nel regolamento fare riferimento a tutte le normative che regolano i vari segmenti della materia. Ritiene che nel regolamento ci si debba preoccupare in primo luogo di chiarire bene l'obiettivo della legge e cioè quello di definire meglio un'attività che non è assimilabile ad altre attività altrimenti non avrebbe senso una legge specifica. Sottolinea che le differenze sono in relazione alle attività e non ai principi cui le stesse si devono uniformare. Per questo, ad esempio, se è necessario per un'attività di ristorazione il rispetto delle norme igienico-sanitarie appare chiaro che ciò vale sempre sia che si tratti di un ristorante o di una mensa o di un agriturismo e ciò vale anche per i requisiti professionali. Tutto ciò per rispondere alla preoccupazione di alcuni perché nel regolamento certe cose non vengono dette e quindi precisa che non vengono dette perché ci sono norme e regolamenti che già le disciplinano. Passa, poi, alle questioni legate all'obiettivo della filiera corta. Fa presente che in Toscana sono entrati nell'uso comune prodotti che in Toscana non potrebbero essere prodotti. Per risolvere il problema dell'articolo in questione ritiene che sia sufficiente aggiungervi "e tutti quei prodotti entrati nell'uso della cucina toscana", oppure come precedentemente aveva proposto, si può togliere il tutto dall'articolo. Crede che il problema sia quello dei controlli e non solo di chi li esercita e quando ma soprattutto dell'interpretazione della norma. Fa presente che oggettivamente l'agricoltura è il settore più normato e controllato in Italia e si tratta sicuramente di un forte gravame per il settore. Certamente tutti questi controlli non possono gravare sulla Regione e per esempio un controllo di conformità rispetto al regolamento urbanistico spetta sicuramente al comune. Quindi si tratta di stabilire se anche i controlli effettuati in base a normative diverse rientrano nel 10% previsto dalla legge sull'agriturismo. Quello che ritiene sia più importante è l'aver chiara l'impostazione del controllo e cioè che ogni organo svolge il proprio ruolo secondo le proprie competenze. Per quanto riguarda la questione sollevata sugli agricompeggi ritiene che il disposto non necessariamente vada ad impattare su piani strutturali e regolamenti urbanistici, comunque ci si potrebbe anche riferire a normative comunali su queste attività. Ricorda che con questa legge si va fortemente a impattare con la legge sul territorio e sul paesaggio che domina le leggi settoriali. Pertanto esistono vincoli per cui, ad esempio, gli edifici rurali non possono essere modificati se non per motivi connessi alle attività agricole e questo ritiene sia già una risposta a quella preoccupazione sul numero dei posti letto che peraltro trova anche il limite dato dal rapporto tra attività principale e attività secondaria. Inoltre, fa presente che l'esperienza della precedente legge sull'agriturismo ha evidenziato casi di un ritorno a fare attività agricola perché c'era la possibilità di una integrazione con l'attività agrituristica e ciò considera che sia certamente un risultato positivo e auspicabile. Per quanto riguarda il problema delle ore lavorate non crede che si tratti di una questione dirimente. Oltretutto su questo ci sono anche difficoltà di controllo e poi si potrebbe avere anche una forcella "secondo delle diverse capacità produttive. Comunque ritiene che l'indicazione delle ore lavorate sia più un punto di riferimento che dirimente al momento in cui sia chiara la prevalenza. Concludendo, ritiene che ciascuno dovrà farsi carico delle questioni che vanno al di là dei settori in relazione alla professionalità, alle norme igienico sanitarie, alla pubblicità dei prezzi e tutti gli elementi di tutela e diritti del consumatore. Quindi ritiene inutile appesantire il regolamento con continui richiami alle normative delle diverse materie, mentre questo potrà essere utile nella definizione dei controlli che sarà deliberato dalla Giunta Regionale.

Alle ore 12,00 l'incontro si è concluso.