



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Le Politiche della Regione nell'ambito dei consumi e alimentazione a "KM 0"

Valorizzazione produzioni agro alimentari di qualità

Cagliari, 8 Novembre 2010

Cosa si intende per consumo a KM 0?

prodotti provenienti da areali di produzione situati ad una distanza non superiore a 50 km dal luogo in cui è effettuata la vendita

Legge Regionale n. 1 del 19 gennaio 2010

“Norme per la promozione dei prodotti di qualità della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla Legge Regionale 23 giugno 1998, n. 18 (Nuove norme per l’esercizio dell’agriturismo e del turismo rurale)”

La Legge regionale 19 gennaio 2010, n. 1, nasce dall'esigenza per l'Amministrazione regionale di **orientare i consumi** stimolando **scelte informate e consapevoli** dei prodotti di qualità, tipici, tradizionali e locali.

L'obiettivo primario è la **valorizzazione delle produzioni agro alimentari di qualità** attraverso politiche che aumentino la comprensione delle relazioni esistenti tra i sistemi produttivi, i consumi alimentari e l'ambiente in una prospettiva di sviluppo sostenibile, di tutela e di promozione dei prodotti di qualità che rinsaldi il legame dei produttori con il loro territorio, intraprendendo azioni integrate e coinvolgendo tutti i soggetti che ruotano intorno al sistema alimentazione e promozione della salute.

Riferimento normativo: Reg. (CE) 510/2006

Regolamento del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

Art. 2 - Denominazione di origine e indicazione geografica

Si intende per:

- a) *Denominazione d'origine***, il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:
- *originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;*
 - *la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e*
 - *la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata;*

Pertanto nelle DOP il legame fra il prodotto ed il territorio di produzione è strettissimo, devono sussistere due condizioni:

- Tutte le fasi del processo produttivo dalla produzione delle materie prime, trasformazione ed elaborazione, devono avvenire nella stessa zona di produzione;
- La qualità e le caratteristiche del prodotto dipendono essenzialmente ed esclusivamente dall'ambiente geografico del luogo d'origine (fattori naturali, umani, clima, qualità del suolo, conoscenze, tecniche locali).

Riferimento normativo: Reg. (CE) 510/2006
Regolamento del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

Art. 2 - Denominazione di origine e indicazione geografica

Si intende per:

- b) Indicazione geografica***, il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:
- *come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;*
 - *del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica;*
 - *la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata;*

Pertanto nelle IGP il legame fra il prodotto ed il territorio di produzione è meno stretto rispetto alla DOP, devono comunque sussistere due condizioni:

- Il prodotto deve essere originario della regione geografica di cui porta il nome. E' quindi sufficiente che una delle fasi di produzione avvenga nella zona individuata;
- La qualità del prodotto dipende prevalentemente ma non esclusivamente dall'origine geografica.

- **PECORINO ROMANO DOP** – riconosciuto con Reg.(CE) 1107/96 del 12.06.1996 in base alla vecchia normativa (Reg. Ce 2081/92) che, con procedura agevolata, prevedeva il recepimento automatico delle Denominazioni d'Origine già riconosciute a livello nazionale.
- **FIORE SARDO DOP** – riconosciuto con Reg.(CE) 1107/96 del 12.06.1996 in base alla vecchia normativa che, con procedura agevolata, prevedeva il recepimento automatico delle Denominazioni d'Origine già riconosciute a livello nazionale.
- **PECORINO SARDO DOP** – riconosciuto con Reg.(CE) 1263/96 del 01.07.1996 in base alla vecchia normativa che, con procedura agevolata, prevedeva il recepimento automatico delle Denominazioni d'Origine già riconosciute a livello nazionale. Il Disciplinare di produzione, per il quale sono state chieste delle modifiche, è all'esame della UE pertanto la DOP è in protezione transitoria.

- **AGNELLO DI SARDEGNA IGP** – riconosciuto con Reg. (Ce) 138/2001 del 24.01.2001 ma il sistema di certificazione è divenuto operativo nel 2005. Il “Consorzio di Tutela della IGP Agnello di Sardegna” ha chiesto una modifica del Disciplinare di Produzione e l’Assessorato, in collaborazione con il Consorzio, ha predisposto le risposte ai rilievi avanzati dalla Commissione Europea in merito a tale modifica. Il Disciplinare di produzione, per il quale sono state chieste delle modifiche, è all’esame della UE pertanto l’IGP è in protezione transitoria.
- **OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA DOP** – riconosciuto con il Reg. CE 148/2007. L’attività di certificazione è iniziata nel 2006 con la protezione nazionale transitoria.
- **ZAFFERANO DI SARDEGNA DOP** - riconosciuto con Reg. (Ce) 98/2009 del 02.02.2009. L’attività di certificazione è iniziata con la protezione nazionale transitoria rilasciata con D.M.del 30.11.2006

Riferimento normativo: Reg. (CE) 834/2007

Regolamento del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici

La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agro alimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia della risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione che va incontro alle preferenze dei consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali.

Produzioni agro alimentari di qualità: Prodotti tradizionali



Riferimento normativo: DM n. 350 del 08/09/1999

Recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1 del Dlgs. N. 173 del 30/04/1998

Sono considerati prodotti agro alimentari tradizionali quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione risultano consolidate nel tempo.

Deve essere accertato che tali metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura siano praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protrate nel tempo, comunque per un periodo non inferiori ai 25 anni.

Art. 1

La Regione promuove:

- *il consumo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta nella ristorazione collettiva e negli agriturismo, in un'ottica di riduzione degli impatti ambientali;*
- *l'incremento dell'offerta di prodotti agricoli e agroalimentari di origine regionale da parte della distribuzione e ristorazione;*
- *l'informazione ai consumatori su origine e specificità;*
- *la tutela del consumatore attraverso la promozione della libertà dell'offerta;*
- *l'incremento della vendita diretta;*
- *il consumo di alimenti privi di OGM.*



Art. 2 comma 1

La Regione promuove il consumo di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, locali e a filiera corta nella ristorazione collettiva dando priorità a quelli di cui si garantisca l'assenza di OGM.

Art. 2 comma 2

Per servizi di ristorazione collettiva s'intendono i servizi di ristorazione prescolastica, scolastica, universitaria, ospedaliera, delle strutture residenziali e semiresidenziali per anziani e di altre categorie svantaggiate gestiti da enti pubblici o privati in regime di convenzione.

Perché e come si interviene negli appalti relativi ai servizi di ristorazione collettiva?

- Valorizzazione del territorio di produzione e tutela del reddito dei produttori locali;
- Minori impatti ambientali (riduzione di CO₂ da trasporti);
- Riduzione del numero di intermediari;

Attraverso:

- Ricognizione preliminare dell'offerta potenziale
- Definizione del menù
- Stesura del capitolato di gara
- Aggiudicazione

Criteri di aggiudicazione: D.Lgs 163/2006 (Codice degli appalti),
Art.2, c.2: “il principio di economicità può essere subordinato, entro i limiti in cui ciò sia espressamente consentito dalle norme vigenti e dal presente codice, ai criteri previsti dal bando, ispirati a esigenze sociali, nonchè alla tutela della salute e dell’ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile ”

Nel capitolato si possono esprimere priorità per:

- Requisiti dei prodotti (es. tipicità)
- Criteri di aggiudicazione (offerta economicamente più vantaggiosa):
es. minimizzazione CO2 da trasporti
- Clausole di esecuzione: es. ubicazione centri di cottura

Art. 3 – comma 5

Istituzione dell'Elenco regionale dei fornitori delle aziende agrituristiche

Al fine di completare l'offerta dei prodotti non disponibili nell'azienda agrituristica, è istituito l'Elenco regionale dei fornitori delle aziende agrituristiche, costituito dai produttori e dai trasformatori operanti nel territorio regionale che manifestano l'interesse a fornire tali prodotti. La G.R. stabilisce le modalità di istituzione e tenue del suddetto elenco.

Attualmente la DGR n. 18/1 del 11/05/2010 ha approvato le direttive di attuazione. L'elenco sarà tenuto dall'Agenzia Regionale Laore Sardegna.



Art. 4

L'Assessorato dell'Agricoltura promuove, attraverso l'agenzia regionale competente, anche in collaborazione con le province e i comuni, eventi, scambi e gemellaggi, progetti educativi, concorsi, laboratori e percorsi di educazione alimentare diretti prevalentemente al mondo della scuola, in particolare attraverso le fattorie didattiche iscritte all'Albo regionale delle fattorie didattiche della Sardegna.

Art. 5

- *La Regione promuove la vendita diretta con la realizzazione di aree attrezzate, attraverso l'erogazione di finanziamenti ai comuni*
- *La G.R. definisce le modalità di attuazione dell'intervento*
- *I comuni riservano almeno il 30% dei posteggi nei mercati al dettaglio in aree pubbliche ai produttori agricoli che esercitano la vendita diretta*
- *Per la realizzazione delle iniziative è autorizzata la spesa annua di € 1.000.000*

La vendita diretta è un'attività che prevede un rapporto immediato tra produttori e consumatori, elimina il numero dei passaggi commerciali a vantaggio del prezzo, valorizza i prodotti locali e la loro stagionalità, riduce gli impatti ambientali grazie alla riduzione dei costi di trasporto e degli imballaggi.

E' regolata

- Art. 4 del dlgs. 18 maggio 2001, n. 228 “Orientamento e modernizzazione del settore agricolo” che disciplina l'esercizio della vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli;
- DM del 20 novembre 2007 con cui sono stati stabiliti i requisiti e gli standard per la realizzazione dei mercati riservati agli imprenditori agricoli, alle modalità di vendita, alla trasparenza dei prezzi e all'eventuale accesso agli incentivi pubblici previsti dalla legislazione in materia.

Alle attività di vendita diretta esercitata dagli imprenditori agricoli non si applicano le norme previste dal decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114 (Riforma della disciplina relativa al settore del commercio).