

DISCIPLINA DELL'AGRTURISMO IN TOSCANA
Art. 2 della L.R. 23 giugno 2003, n. 30 e s.m.i.
e Art. 13 del Regolamento 3 agosto 2004, n. 46/R e s.m.i.

- GUIDA OPERATIVA DI INDIRIZZO-

***Prodotti utilizzabili in ambito agrituristico
nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande,
nelle degustazioni e durante gli eventi promozionali***

Legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana) e s.m.i.

RIFERIMENTO: Art. 2 comma 2 della l.r. 30/2003 e s.m.i.

Rientrano tra le attività agrituristiche indicate all'art. 2 c 2 della l.r. 30/2003 e s.m.i.:

- somministrare pasti, alimenti e bevande, degustazioni e assaggi e organizzare eventi promozionali, utilizzando 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.

APPROFONDIMENTI: Il concetto di filiera corta.

Non è presente ad oggi una legge o un regolamento che definisce in modo puntuale il concetto di "filiera corta", né tale concetto viene definito nella disciplina agrituristica della Regione Toscana, ma bensì viene richiamato all'articolo 2.

Per evidenziare come le "regole" della filiera corta possono variare, a titolo esemplificativo è sufficiente ricordare che per la provenienza dei prodotti la l.r. 30/2003 e il relativo regolamento di attuazione non hanno preso a riferimento il c.d. "chilometro zero" (spesso associato al concetto di filiera corta) ma bensì tutto il territorio regionale, e per le aziende confinanti con i limiti amministrativi regionali anche il territorio dei comuni limitrofi delle regioni adiacenti.

La delibera della Giunta regionale del 14 maggio 2007 n. 335 relativa al Progetto regionale "FILIERA CORTA RETE REGIONALE PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI TOSCANI" afferma quanto segue:

"La filiera corta o circuito breve è un progetto che intende promuovere e sostenere quell'insieme di attività che prevedono un rapporto più diretto tra produttori agricoli ed utilizzatori finali dei prodotti (commercianti, ristoratori, albergatori e consumatori) e fa sì che il valore aggiunto creato sia equamente diviso fra tutti i soggetti interessati".

Il relativo "sistema" al quale la disciplina agrituristica regionale tende richiamando il concetto di "filiera corta" è dunque volto alla "valorizzazione e l'utilizzo dei prodotti agricoli toscani" allo scopo di (a titolo esemplificativo e sempre con riferimento alla DGR 335/2007):

- Riconoscere agli agricoltori un valore equo alle loro produzioni
- Aumentare le opportunità di offerta di prodotti locali e di qualità
- Favorire la conoscenza dei prodotti toscani certificati e delle loro caratteristiche nella popolazione e tra i turisti
- Favorire il consumo in zona delle produzioni locali, anche con lo scopo di ridurre l'impatto ambientale dei trasporti e migliorare il consumo stagionale dei prodotti
- Favorire il mantenimento di produzioni localmente importanti specialmente nei territori più marginali quali possibili fattori di attrazione per il turismo
- Aumentare il flusso di turismo enogastronomico verso le zone rurali e i loro mercati e punti vendita incentivando indirettamente tutte le attività degli altri settori produttivi presenti
- Favorire intese commerciali di filiera fra tutti i soggetti interessati

RIFERIMENTO: Art. 13 Reg. 46/2004 e s.m.i. - 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 agroalimentari 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.*

APPROFONDIMENTI Art. 13 Reg. 46/2004 e s.m.i.

COMMA 1 – Tipologia prodotti da somministrare (e tipologia del servizio offerto)

La tipologia dei prodotti da offrire nel caso di somministrazione di pasti, di degustazioni e assaggi, nonché di eventi promozionali sono indicati all'art. 13 stesso del regolamento.

L'aspetto che varia tra una tipologia e l'altra di servizio potrà essere riferito alla “sistemazione” degli ospiti e alla “elaborazione” dei prodotti e/o pietanze offerte.

Nel caso di eventi è **obbligatorio** che l'azienda abbia una propria produzione di prodotti tradizionali o di qualità certificata (art. 16 L.R.30/2003 e smi “Organizzazione di eventi promozionali per prodotti aziendali tradizionali o di qualità”) e la somministrazione pasti nel corso dell'evento deve essere accompagnata da un'attività di informazione (art. 15 Reg. 46/04 e smi “Eventi promozionali”) sui prodotti presentati e sui relativi metodi di produzione.

Sarà l'imprenditore che, tramite la relazione agrituristica, definisce in quale tipologia inquadrare il servizio di somministrazione che offre compilando uno o più degli appositi quadri (FILIERA CORTA A TAVOLA / DEGUSTAZIONI ED ASSAGGI / EVENTI PROMOZIONALI).

COMMA 2 - I prodotti aziendali

Il comma 2 rappresenta una declinazione diretta del “**principio della filiera corta**” citato all'2 della l.r. 30/03: *i prodotti di aziende agricole locali e/o regionali sono equiparati ai prodotti aziendali.*

Tale equiparazione consente di fatto a tutte le aziende agricole toscane di svolgere l'attività di somministrazione pasti in ambito agrituristico.

Ai fini dell'equiparazione il regolamento prevede che devono essere stipulati accordi scritti di fornitura tra l'imprenditore agrituristico e l'imprenditore agricolo che fornisce il prodotto: scopo dell'accordo è rendere tracciabile il prodotto utilizzato.

Con la sottoscrizione degli accordi l'esercente l'attività agrituristica si assume la responsabilità assieme al fornitore di garantire la provenienza toscana dei prodotti utilizzati.

Gli accordi devono contenere alcuni **dati minimi**, quali ad esempio:

- gli estremi identificativi delle due aziende con Codice Fiscale,
- la tipologia dei prodotti forniti,
- data e luogo della sottoscrizione

Non si rileva indispensabile l'indicazione del periodo e della quantità dei prodotti oggetto dell'accordo. Le forniture saranno attestate con fatture e/o ricevute contenete le indicazione del prodotto e (possibilmente) il riferimento all'accordo.

Copie degli accordi di cui all'articolo 13 comma 2 del regolamento, redatti in forma di scrittura privata, devono essere conservati in azienda a disposizione per eventuali controlli.

Non è obbligatoria la registrazione sul sito di Artea all'interno della Relazione agrituristica (DUA) nell'apposito quadro “**ACCORDI PER LA FORNITURA DI PRODOTTI DI AZIENDE AGRICOLE**”, in considerazione del fatto che la legge 30/2003 (art. 5) e il relativo regolamento di attuazione (art. 4 e allegato C) prevedono l'obbligatorietà della registrazione sul sistema Artea dei soli accordi che riguardano “**forme di collaborazione, disciplinate da specifici accordi scritti, al fine dello svolgimento in comune delle attività agrituristiche**”.

Sempre con riferimento al comma 2 dell'art. 13 del regolamento, si reputa che la disposizione di cui all'ultimo capoverso “*Per i prodotti degli allevamenti un periodo significativo dell'ultima fase deve essere svolto in azienda nel territorio regionale*” è indicativa e deve essere letta in relazione alle diverse specie animali.

A titolo esemplificativo, per i bovini acquistati all'esterno dei confini regionali il periodo di accrescimento in Toscana sarà pari a circa 8-9 mesi, per i suini circa 5-7 mesi (da magrone a suino finito pronto per la macellazione), per il pollame circa un mese. Gli agnelli e i conigli sono generalmente allevati fin dalla nascita in azienda, per cui per tali specie sono presi in considerazione solo animali nati nelle aziende stesse.

COMMA 3 - I prodotti certificati toscani DOP - IGP - AGRICULTURA - BIOLOGICI - PAT - DO

Tutti i prodotti anche se certificati devono essere comunque “toscani”.

I marchi riconosciuti dalla UE sono i seguenti:

- Per la categoria dei vini con origine geografica

Vini DOP Denominazione di origine protetta (sono comprese le sigle **DOC** **DOCG** per l'Italia)

Vini IGP Indicazione geografica protetta (è compresa anche la sigla **IGT** per l'Italia)

Sia per i vini DOP che per i vini IGP la normativa di riferimento è la seguente:
Regolamento (CE) 606/2009 del Consiglio,
Regolamento (CE) 607 /2009 della Commissione,
D.Lgs. 8 aprile 2010, n. 61, ed i relativi disciplinari di produzione.

- Per gli altri prodotti alimentari

Prodotti DOP (Denominazione di origine protetta)

Prodotti IGP (Indicazione geografica protetta)

A questi si aggiungono i prodotti **STG** per l'Italia (Specialità Tradizionale Garantita)

Per questi prodotti la nuova normativa di riferimento è la seguente:

Regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21/11/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in vigore da gennaio 2013 (abrogazione dei regolamenti (CE) n. 509/2006 e (CE) n. 510/2006).

Altri marchi riconosciuti e utilizzabili in ambito agrituristico

PRODOTTO DI MONTAGNA (menzione aggiuntiva a Dop e Igp)

Si tratta di PRODOTTI DOP E IGP "TOSCANI" con menzione "PRODOTTO DI MONTAGNA".

L'Albo dei Prodotti della Montagna nasce in attuazione all'art. 85 della Legge Finanziaria 2003

Con il decreto 30 dicembre 2003 il MIPAF fornisce disposizione in merito alle modalità di iscrizione all'Albo.

Possono accedere all'Albo e fregiarsi della menzione aggiuntiva "Prodotto della montagna" tutte le denominazioni Dop e Igp registrate in ambito Unione Europea, ai sensi del Regolamento (Cee) 2081/92 del consiglio del 14 luglio 1992

Nota per i prodotti certificati toscani: sono ricompresi nei prodotti certificati toscani anche i prodotti la cui area di produzione non è limitata alla sola Toscana (a titolo esemplificativo: Mortadella Bologna IGP la cui zona di produzione comprende l'intero territorio di Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio).

* *

Prodotti certificati toscani - il disciplinare di produzione, l'attività di controllo svolta dagli organismi autorizzati con decreto del Ministero, nonché i singoli consorzi di tutela che hanno ottenuto specifica autorizzazione dal MiPAF e svolgono le funzioni di vigilanza, valorizzazione, tutela e promozione del prodotto (ai sensi dell'articolo 14 della L. 526/99), garantiscono il prodotto a prescindere da dove e come lo stesso venga acquistato.

Per i prodotti DOP, IGP, DOC e DOCG toscani e i prodotti Agriqualità la presenza del marchio sull'etichetta e/o la specifica descrizione nella fattura di acquisto sono sufficienti ad attestare la corrispondenza alle indicazioni di cui al comma 3 dell'art. 13 del regolamento di attuazione della l.r. 30/03.

Prodotti marchio Agriqualità – l.r. 15/04/1999 n. 25 "Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche di produzione integrata e tutela contro la pubblicità ingannevole";

Prodotti da agricoltura biologica – Reg. CE N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;

Per i prodotti biologici oltre alla presenza del marchio sull'etichetta e/o la specifica descrizione nella fattura di acquisto, occorre un'ulteriore specifica scritta (ad es. da parte del produttore) che attesti la corrispondenza alle indicazioni di cui al comma 3 dell'art. 13 del regolamento di attuazione della l.r. 30/03.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Prodotti censiti ai sensi del D.Lgs. 30 aprile 1998 n. 173 e dei relativi decreti ministeriali attuativi. I Prodotti Agroalimentari Tradizionali vengono definiti in breve come "*prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, comunque per un periodo non inferiore ai 25 anni*".

Con cadenza annuale viene emanato un decreto regionale per l'aggiornamento dell'elenco regionale e un decreto ministeriale per l'aggiornamento dell'elenco nazionale (che ricomprende tutti gli elenchi regionali). Gli ultimi atti ad oggi sono:

Gli ultimi atti ad oggi sono:

Decreto MiPAAF del 19/06/07 che approva la VII revisione dell'elenco nazionale dei prodotti Agroalimentari tradizionali.

Decr. Dirigenziale n. 2117 del 30/05/2011, relativo all' Aggiornamento dell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana - anno 2011

I prodotti e le produzioni che fanno parte dell'elenco dei PAT sono caratterizzate da una forte tradizione storico culturale e quindi da un forte legame con il territorio.

L'elenco regionale della Toscana presenta ad oggi **465** prodotti censiti e si divide in varie categorie: Vegetali, Pesci, Carni, Formaggi, Prodotti dell'apicoltura, Bevande, Pasta e prodotti da forno...

Per alcune categorie (es. pasta e prodotti da forno...) spesso, come indicato nelle schede che formano l'elenco, le pietanze non sono reperibili presso esercizi commerciali, ma prodotti per l'autoconsumo nelle zone di riferimento.

Nel caso di produzione in proprio di prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) censiti nell'elenco regionale è possibile utilizzare anche materie prime non reperite ai sensi del comma 1 dell'art. 13 del Regolamento, in quanto non è tanto il prodotto iniziale, ma bensì il "prodotto/pietanza finale" ottenuto secondo la ricetta che testimonia e demarca il legame con il territorio e la tradizione storico culturale.

Solamente per i prodotti specificatamente indicati nelle relative schede (es. pinoli di San Rossore, ricotta e spinaci di produzione locale...) è necessario attenersi alle prescrizioni e utilizzare gli ingredienti indicati nella scheda.

Per la preparazione della pietanza tradizionale è quindi necessario seguire dettagliatamente la scheda presente nell'elenco regionale, scheda che ben può costituire l'informativa scritta che deve essere fornita al cliente ai sensi del comma 5 art. 13 del Regolamento: 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...*".

Nel caso di acquisto presso imprese esterne di prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) il fornitore deve garantire tramite un'apposita dichiarazione scritta che i prodotti sono stati preparati in conformità alle schede dei prodotti tradizionali toscani riconosciuti, utilizzando materie prime di origine toscana se indicato nella scheda stessa.

Per le zone toscane confinanti con altre regioni si ritiene possibile l'utilizzo dei Prodotti agroalimentari tradizionali (**PAT non toscani**), riconosciuti dalla regione di confine, solamente nel caso i cui l'area di produzione corrisponde alla zona di confine o a tutta la regione confinante. Non è ammesso l'utilizzo di PAT non toscani la cui area di produzione è limitata a zone non confinanti con la toscana.

COMMA 4 – prodotti toscani non certificati

I prodotti toscani non certificati "*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*". La norma contenuta la comma 4 non specifica le modalità inerenti l'acquisto di tali prodotti.

Certamente sarà possibile l'acquisto direttamente presso le aziende agricole e agroalimentari in oggetto, e nel caso in cui si tratta di azienda agricola sarà possibile anche ricorrere agli accordi scritti di cui al comma 2 dello stesso art. 13.

Tenendo inoltre presente che attraverso l'interpretazione letterale della norma occorre ricercare anche interpretazione logica del legislatore, la disposizione in oggetto non sembra preclude la possibilità di acquisto di prodotti non certificati anche presso un'azienda agroalimentare o un esercente la vendita di prodotti alimentari, purché tale acquisto sia accompagnato dalla dichiarazione del produttore sulla corrispondenza del prodotto alle indicazioni di cui al comma 4 dell'art. 13 del regolamento di attuazione della l.r. 30/03.

Nel caso di prodotti agroalimentari non artigianali (esempio latte confezionato di provenienza esclusivamente toscana) la dichiarazione di cui sopra può essere rappresentata dalla informativa commerciale tipo "scheda tecnica" (e non il semplice messaggio pubblicitario) redatto dall'azienda produttrice e diffuso a livello pubblico anche ad es. tramite internet.

ULTERIORI APPROFONDIMENTI – prodotti toscani non certificati

PRODOTTI FORNITI DIRETTAMENTE DAI CACCIATORI

I cacciatori toscani possono trattare liberamente la **cessione di piccole quantità della selvaggina selvatica da loro abbattuta**, anche se di grossa taglia, direttamente a consumatori, macellerie o ristoranti e quindi anche agritruismi: occorre compilare una dichiarazione scritta in cui è indicata la zona di provenienza degli animali. E' quanto indicato nelle linee guida in materia approvate dalla giunta regionale.

Delibera N .17 del 11-01-2010. Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica direttamente dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione

DGR del 14/5/2007 n. 335 - Progetto regionale "FILIERA CORTA RETE REGIONALE PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI TOSCANI"

Nell'ambito agrituristico per la somministrazione pasti e le degustazioni sono di particolare rilievo alcune delle azioni del progetto filiera corta contenute della DGR 335/2007, essendo destinate a favorire soprattutto la commercializzazione dei prodotti agroalimentari.

In particolare a titolo esemplificativo occorre prendere in considerazione la possibilità di fornitura dei prodotti da somministrare in agriturismo tramite il ricorso ai Mercati dei produttori e agli Spacci locali.

MERCATI DEI PRODUTTORI: eventi periodici locali (almeno una volta al mese) all'aperto per la vendita diretta di prodotti di qualità e di prodotti locali riservati ai produttori della zona interessata.

SPACCI LOCALI: punti di vendita diretta al chiuso gestiti in forma associata da imprenditori agricoli sull'esempio dei farmet's market americani.

Per i ***Mercati dei produttori*** è sempre possibile la stipula sul momento dell'acquisto di un accordo scritto di cui al comma 2 dello stesso art. 13 che non dovrà essere necessariamente limitato all'acquisto effettuato in quel dato giorno di mercato e che dovrà essere conservato in azienda..

Per gli **Spacci locali** si reputa sia ugualmente necessario un accordo con i singoli imprenditori che forniscono il prodotto allo spaccio, ma tenendo conto del regolamento che disciplina il punto vendita nonché del sistema adottato relativo alla fatturazione delle singole aziende venditrici (dove viene indicato articolo per articolo l'azienda fornitrice), si reputa che anziché svariati accordi con singoli produttori sia possibile stipulare un unico accordo con il responsabile dello spaccio che garantisce il rispetto del regolamento iniziale che ai sensi della DGR 335/07 deve prevedere la vendita dei prodotti delle sole aziende locali.

Copia dell'accordo dovrà essere conservata presso l'azienda. Le fatture delle forniture attesteranno la localizzazione dell'azienda fornitrice e l'origine toscana del prodotto.

Nel caso che all'interno dello spaccio siano presenti anche prodotti provenienti da altre regioni, gli stessi sono esclusi dalla fornitura per la somministrazione pasti / degustazioni in ambito agrituristico, con eccezione di quanto previsto allo stesso comma 4 dell'art. 13 del regolamento:

“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, ...”

DISTRIBUTORI DI LATTE CRUDO

Sempre nell'ambito dei prodotti toscani non certificati nel caso di rifornimento di latte crudo ai distributori automatici è necessario un accordo con il singolo imprenditore che rifornisce il distributore, anche se la fornitura avviene non direttamente in azienda.

COMMA 5 – indicazione agli ospiti della provenienza del prodotto

La disposizione del comma 5 deve essere letta come un invito alla trasparenza e alla comunicazione dal momento che il sistema “filiera corta” delineato mira, tra l'altro, a favorire la conoscenza dei prodotti toscani certificati e delle loro caratteristiche, nonché favorire il consumo in zona delle produzioni locali anche con lo scopo di ridurre l'impatto ambientale dei trasporti e migliorare il consumo stagionale dei prodotti.

Ogni imprenditore valuterà come e in che modo indicare l'origine e la provenienza dei prodotti agli ospiti assieme al prezzo delle pietanze. Le indicazioni potranno quindi risultare più o meno dettagliate non essendo presente nel regolamento la previsione di uno “schema tipo”.

E' comunque auspicabile la più ampia informazione al cliente allo scopo di valorizzare il più possibile i prodotti utilizzati.

Per i prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) le schede presenti nell'elenco regionale possono costituire l'informativa scritta di cui al comma 5 in oggetto.

COMMA 6 – ingredienti complementari

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.

Su tale comma è pendente un ricorso al TAR. Nella more dell'esito di tale ricorso occorre invitare gli imprenditori agricoli a una lettura attenta che pone l'accento sui seguenti termini:

*ingredienti complementari = quali spezie coloniali e altri non ottenibili in Toscana
prodotti di uso comune dell'ospitalità tradizionale = caffè, tè, cacao e poco altro*

COMMA 7 – diete speciali per motivi di salute

La norma consente l'utilizzo dei prodotti indispensabili per diete speciali per motivi di salute che possono essere acquistati ovunque purché in fattura o sulla ricevuta sia specificato la tipologia del prodotto .