

Comune di Montevarchi

Arsia



## del Valdarno

**resoconto sulle attività 2006  
del progetto sperimentale**



Il documento è stato elaborato dal “gruppo di lavoro” del Comune di Montevarchi (Marco Noferi con la collaborazione di Claudia Panichi, Tamara Scarpellini)

Hanno collaborato:

- per gli aspetti igienico amministrativi dott. Giovanni Terranova
- per gli aspetti amministrativi:  
Stefania Vanni, Annarita Cristofani (Ufficio Attività produttive),  
Severiano Paolini (Ufficio Segreteria del Sindaco)

Montevarchi, febbraio 2007



# 1. Presentazione: un mercato locale in uno scenario globale

I processi contemporanei di modernizzazione e globalizzazione del sistema agroalimentare hanno favorito la crescita di “**filiera lunghe**”, spesso a carattere transnazionale, governate da imprese di grandi dimensioni, da strategie commerciali, da accordi internazionali. L’attuazione di questi processi ha come conseguenza la riduzione del rapporto tra processi produttivi e prodotti con il contesto territoriale d’origine, lo sfruttamento del valore simbolico dei territori, la delocalizzazione, la perdita di competenze e saperi, l’omologazione delle conoscenze e dei gusti alimentari.

Con la standardizzazione delle risorse e la mondializzazione dei mercati, si evidenzia il rischio di **emarginazione delle produzioni locali** e di qualità caratteristica, proprio per la loro ridotta dimensione produttiva di solito circoscritta ad un’area e per il peso e la forza minori al momento della commercializzazione.

Da queste dinamiche, discendono anche nelle nostre regioni l’erosione delle risorse locali, l’appiattimento culturale dell’alimentazione, la perdita di rapporto tra l’agricoltore e il consumatore, il deteriorarsi della riconoscibilità territoriale per i beni necessari alla mensa quotidiana.

Al tempo stesso, ed anche in relazione alle contraddizioni generate da questo scenario, si moltiplicano -in Toscana come in Italia- iniziative e proposte dove il “**circuito breve**”, la “**filiera corta**” si propongono come alternativa agli attuali e dominanti sistemi di commercializzazione (e di produzione) del bene alimentare: sono proposte che nascono da concezioni nuove del produrre e del consumare, ispirate da valori sempre più spesso riconducibili a dimensioni etiche, politiche e culturali –e quindi non semplicemente ed immediatamente alla finalità economica.

Queste proposte mostrano un interesse evidente non soltanto per le “categorie” del produttore e del consumatore, ma anche per le Comunità locali, per l’Ente pubblico, per le politiche pubbliche, che ne possono cogliere l’innovatività e l’opportunità per rilanciare progetti di sostenibilità, valorizzazione e sviluppo rurale.

È quindi d’importanza attuale sostenere iniziative di filiera corta, di circuiti brevi, di **rilocalizzazione** delle attività di produzione/consumo, basate sulla riduzione dei sistemi d’intermediazione, sulla vendita diretta, sulla maggiore consapevolezza della risorsa alimentare.

Nell’incontro fra produttore locale e consumatore, oltre il vantaggio di un prezzo maggiormente trasparente e legato all’origine, si favoriscono processi di equità, di riconoscimento del valore etico ed economico del lavoro agricolo, di risparmio energetico, di rispetto della sostenibilità ambientale, di rafforzamento delle relazioni socio economiche territoriali: si favorisce insomma il costituirsi di valore aggiunto per quell’area, le sue attività turistiche, artigianali e culturali. In definitiva, è un concreto sostegno allo sviluppo locale.

Accanto ad altre iniziative di filiera corta (di diversa natura: di tipo “collettivo”, come ad esempio i Gruppi di acquisto (GA), i Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) oppure di tipo “singolo” come la vendita diretta in azienda), **i mercati dei produttori locali** si distinguono come avvenimenti, appuntamenti periodici e duraturi dove una collettività di produttori di una area geografica di particolare valore agricolo, alimentare e storico, “mette in piazza” le qualità locali e ripropone l’abitudine del commercio e dell’acquisto nel momento del pubblico mercato, incontrando direttamente il consumatore. È anche l’occasione – soprattutto per i piccoli agricoltori - per collocare dignitosamente produzioni altrimenti non valorizzabili (qualitativamente e quantitativamente) sui circuiti tradizionali.

È questo il caso de **“il Mercatale” di Montevarchi, un progetto sperimentale** per la promozione, la conoscenza e la valorizzazione delle produzioni di qualità del territorio valdarnese, avviato a partire dal 2005.

Il progetto prende corpo e si concretizza per l’appunto a seguito di una riflessione condivisa fra più attori locali sulle problematiche attuali del rapporto città/campagna, la precarietà dei ruoli del “contadino-produttore” e del “cittadino-consumatore”, le difficoltà a carico dell’economia rurale, la diffusione di accezioni folcloristiche del “tipico”, la scarsa relazione tra il settore dell’agricoltura e quelli della trasformazione/ristorazione/piccolo commercio.

Da queste riflessioni, nasce il progetto per una iniziativa importante a sostegno e del consumo di qualità e delle produzioni (e dei produttori) del Valdarno: una **vendita diretta trasferita nella piazza centrale** della comunità, un avvenimento che riesca a stimolare e a coinvolgere le categorie professionali e la popolazione della “città diffusa” valdarnese; e che contribuisca a far assumere la risorsa locale come risorsa collettiva.

## **2. Il progetto de “il Mercatale”: obiettivi e principi**

### **Chi lo promuove.**

“il Mercatale” è promosso dal Comune di Montevarchi, a partire dal giugno 2005, e si ricollega ad un più generale progetto di animazione e valorizzazione delle risorse economiche e socio-culturali dell’area (“tra Chianti e Pratomagno”), sostenuto dalle Amministrazioni comunali di Montevarchi, Loro Ciuffenna, Terranuova Bracciolini e dalla Comunità Montana Pratomagno. Questo impegno dell’Ente locale si è incontrato fin dalle sue fasi iniziali con la disponibilità di un numero importante di soggetti locali (in gran parte aziende agricole, ma anche artigiani, ristoratori, operatori del piccolo commercio), interessati a dare impulso alle produzioni locali per motivi imprenditoriali ma anche per motivi d’identità, per “appartenenza” al mondo rurale.

Al progetto hanno assicurato collaborazione e sostegno Arsia e Provincia di Arezzo, oltre a realtà associative e di rappresentanza del mondo della produzione e del consumo

(Slow Food, Strada del Vino, Cia, Coldiretti, Confagricoltura, Federconsumatori, Agricoltori Custodi, ecc...).

### **Perché il Mercatale non è un “mercatino”.**

La progettualità de “il Mercatale” si attiva quindi con caratteristiche di **animazione e sperimentazione** e - attraverso il sostegno e lo stimolo dell’Ente pubblico – propone alle aziende e ai partners del territorio i seguenti **obiettivi**:

- *favorire la conoscenza delle produzioni locali di qualità;*
- *creare opportunità per le piccole produzioni e per i piccoli produttori;*
- *contribuire allo sviluppo della filiera corta nel Valdarno (produttori-ristoratori-trasformatori-piccoli commercianti);*
- *promuovere l’incontro tra il mondo della produzione e il mondo del consumo*
- *promuovere coinvolgimento e partenariato tra l’Ente pubblico e gli operatori privati singoli e associati;*
- *sperimentare forme innovative di gestione edel progetto, attraverso la condivisione e l’autorganizzazione da parte degli “espositori”.*

Già da questi obiettivi, si evidenzia la **diversità** de “il Mercatale” rispetto ad altre iniziative come sagre, fiere, e vari “mercatini” del tipico. Si aggiunge poi che in questo progetto il ruolo del produttore non è più di semplice venditore ma diviene protagonista e “testimonial” del territorio attraverso una attività di informazione e comunicazione della propria esperienza.

Inoltre, altri motivi che differenziano “il Mercatale”, ad esempio dal normale mercato rionale, sono l’attenzione dedicata alle produzioni territoriali e stagionali, e tutto un metodo di lavoro che intende privilegiare:

- **l’evidenza della filiera locale:** al “Mercatale” sono presenti non solo prodotti di coltivazione/allevamento come frutta, verdura, legumi, cereali, carne; ma anche prodotti dalla trasformazione come salumi, formaggi, mieli, marmellate, pani e dolci di vario tipo ecc..: la piazza è così testimonianza del lavoro del contadino e dell’artigiano quali protagonisti di una filiera d’area comprensibile e visitabile;
- **i piccoli produttori:** sono appositamente allestiti spazi collettivi, per favorire la presenza dei piccoli produttori del Valdarno, anche con gestione affidata a realtà associative e Comuni dell’area;
- **l’autorganizzazione:** con l’intento di sperimentare forme innovative di gestione, l’Amministrazione Comunale ha promosso la costituzione del “Comitato del mercato”, un gruppo di lavoro che svolge attività di rappresentanza degli espositori anche attivando e coordinando diverse competenze.

## **Trasformare i principi in “regolamento”.**

I **principi** alla base della realizzazione di un mercato locale, com'è il Mercatale di Montevarchi, sono stati riassunti in quella che poi è diventata la “Carta di qualità”, adottata dall'assemblea degli espositori come una sorta di regolamento:

- **Territorialità delle produzioni** (*solo dal Valdarno, solo dalla Toscana*): stagionalità, qualità locale, tradizionalità, tipicità, riduzione della distanza tra la terra e la tavola.
- **Standard di qualità per le produzioni** (*se non è buono non se ne fa di niente*): tracciabilità, certificazione e autocertificazione, qualità organolettica caratteristica, qualità sociale e qualità ambientale.
- **Ruolo attivo del produttore** (*il produttore ci mette la faccia*): protagonismo dell'agricoltore, presenza dei piccoli produttori, stimolo all'autorganizzazione, proposte associative di filiera.
- **La progettualità collettiva** (*unire esperienze e forze*): coinvolgimento e partenariato tra pubblico e privato, associazionismo, coordinamento delle competenze, mediazione per le problematiche amministrative e igienico sanitarie, capacità di sperimentazione.
- **L'animazione e la comunicazione** (*saperne di più per mangiare meglio*): promozione dell'incontro tra il mondo della produzione e il mondo del consumo, coinvolgimento della popolazione sui temi qualità/sicurezza/territorialità/trasparenza del prezzo, proposte di collaborazione per i “gruppi di acquisto”.

## **3. Il mercato realizzato**

### **Una carta d'identità.**

Lo svolgimento del mercato avviene con cadenza mensile, nella mattina di ogni secondo sabato. Tuttavia, in occasioni particolari e in accordo con gli espositori, il mercato è prolungato all'intera giornata e sono possibili edizioni straordinarie.

Ogni edizione de “*il Mercatale*” è caratterizzata da **un insieme** di presenze e di attività:

- dagli spazi espositivi per la presentazione e vendita di prodotti agricoli e dell'artigianato agroalimentare;
- dalla presenza espositiva di realtà istituzionali e associative (Comuni, Provincia, Arsia, Slow Food, Agricoltori Custodi, Organizzazioni professionali, ecc...);
- da uno spazio dedicato alla ristorazione locale, con piatti legati alla stagionalità e al territorio;

- da iniziative di incontro e conoscenza a favore dei consumatori;
- da iniziative didattiche e ricreative e da animazioni (dimostrazioni, degustazioni, visite guidate, spettacoli culturali, ecc...)

Al mercato possono partecipare:

- produttori agricoli singoli o associati,
- associazioni di produttori, anche a carattere non professionale;
- operatori dell'artigianato agroalimentare;
- operatori della ristorazione;
- strutture associative ed Organizzazioni di Categoria;
- Enti Pubblici e realtà di promozione del territorio.

L'organizzazione riconosce **priorità** nell'assegnazione degli spazi espositivi ai produttori e agli operatori del Valdarno e della Provincia di Arezzo.

Gli espositori che hanno aderito al progetto nei due anni di attività, sono stati complessivamente circa 70. Ogni edizione vede poi la partecipazione di 45 espositori, con una rotazione legata alla stagionalità e alla disponibilità di prodotto. Per la maggior parte (il 70% circa) provengono dall'area Valdarno, poi da Casentino e Valtiberina (le altre due vallate della provincia aretina dove si sono avviati altri progetti de "il Mercatale").

Ad ogni edizione, sono presenti degli "ospiti", sempre riconducibili al territorio regionale ed esemplificativi di esperienze di aggregazione e di promozione: Presìdi Slow Food, produzioni dop e igr, associazioni come "Donne in Campo", aziende del progetto di "Agricoltura sociale", ecc...

Le produzioni maggiormente rappresentate sono quelle caratteristiche dell'area: olio, vino, formaggi, salumi, miele, frutta e verdura, pollame, trasformati (per la maggior parte da produzione biologica).

L'organizzazione riserva inoltre uno spazio espositivo ad alcuni operatori del settore non agricolo (macellerie, fornai, piccolo commercio, gastronomie) di Montevarchi, che si impegnano a presentare proposte di riconosciuta qualità e tradizionalità della filiera agroalimentare locale e ad avviare concretamente scelte di approvvigionamento presso i produttori del mercato. Ad oggi, questi operatori occupano circa 6/7 stand.

E' previsto infine l'allestimento di **spazi collettivi** (3/4 stand), per favorire la presenza dei piccoli produttori (anziani coltivatori, giovani con microaziende, appassionati con produzioni di pregio, ecc...). La gestione di questi spazi è affidata ai Comuni del territorio o ad Associazioni, anche attraverso apposite convenzioni. (*allegato*)

L'Amministrazione ha effettuato nel tempo gli **investimenti** necessari per gli allestimenti e le strutture espositive, che rimangono di sua proprietà. Ogni posteggio è dotato di gazebo impermeabile, tavolo, sedia, tovaglia, allacciamento elettrico, eventuale banco frigo se necessario e richiesto, oltre la possibilità di parcheggio gratuito per un mezzo di trasporto.

Il patrimonio espositivo ad oggi è costituito da n° 60 gazebi di 3x3 m, n° 20 ombrelloni, n° 10 banchi frigo per alimenti deperibili, n° 20 vetrinette in plexiglass, n° 65 tavoli di 2x1 m con tovaglia, più impianto di illuminazione e fornitura di energia elettrica.

### **Il processo dell'autogestione, dai costi alle scelte.**

Con l'intento di sperimentare forme innovative di gestione, l'Amministrazione Comunale ha poi promosso la costituzione del **"Comitato del mercato"**, un gruppo di lavoro informale che svolge attività di rappresentanza degli espositori, segnalazione di nuovi partecipanti, organizzazione di iniziative collaterali, verifica della qualità delle produzioni esposte. Nello spirito dell'**autorganizzazione**, il Comitato può seguire in tutto o in parte fasi tecniche e logistiche della manifestazione e formulare proposte che prevedano anche una compartecipazione economica degli espositori.

Il Comitato è in fondo la traduzione operativa della "animazione" che accompagna tutta l'esperienza de "il Mercatale": un gruppo di soggetti **pubblici e privati**, un'organizzazione che tenta di mettere insieme competenze di varia natura per rispondere ad esigenze diversificate (amministrative, commerciali, economiche, igienico-sanitarie, di comunicazione, ecc...), e soprattutto per coordinare l'interesse e le necessità dell'istituzione locale con quelle del mondo produttivo.

Su indicazione dell'assemblea e del Comitato, ciascun espositore provvede al versamento di una sorta di **"quota di partecipazione"**, da utilizzare per contribuire alle spese di allestimento e di promozione del mercato (*allegato*). Le quote, in virtù del riconoscimento di una diversità fra gli espositori (per struttura aziendale, tipologia, incasso al mercato, ecc...) e per favorire la presenza dei piccoli produttori, sono previste su tre diverse fasce, individuate in base all'incasso medio (fino a 200 euro; da 200 a 500 euro; oltre 500 euro). Ogni espositore dovrà dichiarare a quale delle tre fasce appartiene e pagare la quota relativa: 15€, 25 € o 35 €+ iva per lo spazio (a questa voce si aggiunge la quota di 30 €+ iva nel caso del servizio di utilizzo del banco frigo).

### **L'organizzazione, le persone, i partner**

L'organizzazione di un progetto così complesso come "il Mercatale", ha richiesto l'impegno di competenze e professionalità differenti, anche tentando metodologie innovative di lavoro, via via integrando il disegno generale dell'Amministrazione locale con gli interessi e le necessità del mondo produttivo:

- *la progettualità e il coordinamento tecnico*: nel caso di Montevarchi, è svolta da un soggetto esterno (poi individuato "soggetto organizzatore" per gli aspetti amministrativi), una cooperativa agricola con esperienza nel settore della promozione territoriale, che già collabora al progetto originario "tra Chianti e Pratomagno". Questa fase si è arricchita della collaborazione continua con Enti e strutture (Provincia, Arsia, Slow Food, Organizzazioni di Categoria, ecc...);

- *la competenza*: un professionista esterno, esperto nelle problematiche di settore, provvede ad evidenziare le eventuali criticità di tipo igienico sanitario, operando una mediazione delle problematiche aziendali e collettive con il Servizio di Igiene Pubblica e suggerendo percorsi appropriati agli espositori;
- *il partnernariato tecnico*: una cooperativa di servizi del luogo è stata individuata come il partner tecnico del progetto Mercatale. In pratica, diviene il soggetto attuatore delle attività e delle iniziative indicate dal Comitato e dall'Amministrazione Comunale (allestimento stand, magazzino, manutenzioni attrezzature, animazioni, svolgimento pratiche e gestione “budget-quote” per conto degli espositori, fornitura personale di supporto, servizi vari, ecc...);
- *l'autorganizzazione*: il Comitato è la rappresentanza degli espositori, sia per il rapporto con l'Amministrazione, sia per elaborare e gestire iniziative e nuove proposte;
- *le collaborazioni*: ogni edizione del mercato prevede lo svolgimento di attività di informazione e sensibilizzazione, che ricevono la collaborazione di vari soggetti del territorio (Organizzazioni di Categoria, realtà associative, ecc...)

A quest'insieme professionalità e competenze, sono da aggiungere poi l'intervento e la collaborazione di vari uffici comunali, ogni volta impegnati in specifiche mansioni (Ufficio Segreteria del Sindaco, Ufficio Attività Produttive, Ufficio Tecnico, Polizia Municipale)

## 4. Gli aspetti amministrativi

Un elemento di particolare complessità ha riguardato senz'altro l'aspetto amministrativo, poiché su questa materia gli attuali strumenti normativi non offrono al momento soluzioni definitive.

Ad esempio, molti dei mercati di produttori presenti sul territorio regionale, figurano come “eventi culturali” ed è evidente che tale collocazione non riconosce giusta dignità a queste iniziative; allo stesso tempo, appare scarsamente conciliabile una relazione tra questa tipologia di mercati ed il Piano per il Commercio predisposto dai Comuni, sia per la difficoltà di gestire in forma continuativa questa iniziativa al di fuori dei Piani, sia per una difficoltà legata ad un loro inserimento nei Piani stessi. In altre parole appare non trattarsi di un collegamento adeguato alla specificità del tipo di vendita e all'identità proposta dai prodotti e dai produttori del territorio.

### **Vendita diretta: dall'iniziativa individuale al progetto collettivo.**

Va poi ricordato che la “Legge di Orientamento” (Decreto lgs 228/2001) ha introdotto nuove possibilità per le singole aziende agricole, riguardo la **vendita diretta** delle produzioni realizzate in azienda e –in una certa quota- anche di prodotti agricoli e

trasformati di terzi. Secondo questa possibilità, i mercati dei produttori possono quindi configurarsi, di fatto, come una gestione in forma collettiva e solidale di tale momento individuale, piuttosto che come gestione da riferirsi ad una regolamentazione puramente commerciale.

Di conseguenza, di fronte all'ipotesi di prevedere una maggiore flessibilità di posteggi da riservare ai produttori agricoli all'interno del mercato convenzionale, nell'esperienza di Montevarchi si è scelto di **progettare e organizzare una specifica iniziativa** dedicata agli agricoltori e all'imprenditoria di qualità del Valdarno.

**Ne risulta il progetto sperimentale de "il Mercatale"**, definito da un approccio mirato, da una sottolineatura della sua diversità (per la presentazione, per le caratteristiche di prodotto, per l'omogeneità territoriale, per la griglia di qualità adottata, ecc...) rispetto alla routine del commercio locale, verso il quale risulta tra l'altro assai poco competitivo, mentre è di grande significato per la comunità e per le aziende coinvolte.

In conclusione, sotto il profilo amministrativo, e nell'attesa di strumenti normativi ed operativi adeguati, **si è percorsa la strada del progetto e della sperimentazione**, ricercando la condivisione di altri Enti locali e di Organizzazioni e associazioni del settore.

"il Mercatale" si configura quindi come un progetto sperimentale per la promozione, la conoscenza e la valorizzazione economica delle produzioni di qualità del territorio, promosso dal Comune di Montevarchi, che effettua gli investimenti necessari per gli allestimenti e tutte le strutture espositive (di proprietà dell'Ente), ne cura la progettualità e sviluppa un partenariato con altri soggetti pubblici e privati.

Per quanto sopra, si sono resi necessari degli atti deliberativi (*allegato*) al fine di stipulare un **protocollo d'intesa** fra "il Mercatale", la Provincia e la Comunità Montana Pratomagno, nonché per gli indirizzi e l'organizzazione del progetto. Prima dell'iniziativa si è provveduto, con atto dirigenziale, ad un impegno di spesa.

Come già detto, una delle caratteristiche innovative del progetto è di tendere ad una progressiva autorganizzazione e per questo si è costituito il **"Comitato del mercato"** che cura fra l'altro i rapporti con l'ufficio Attività Produttive del Comune per le autorizzazioni necessarie allo svolgimento dell'iniziativa. Essendo comunque lo stesso Comitato non formalmente costituito, esso individua in rappresentanza legale degli espositori il **soggetto organizzatore** (*allegato*), uno dei produttori che diventa così il referente ufficiale per l'Amministrazione.

### **Procedure e autorizzazioni.**

A livello procedurale-amministrativo, il progetto è stato autorizzato seguendo un percorso di analisi e di studio delle normative riferibili a tale iniziativa, considerando il suo carattere sperimentale e non rientrando nella casistica del Piano del Commercio e nella normativa della ex legge n.59/63.

Relativamente alle **problematiche igienico-sanitarie** delle produzioni alimentari, l'ufficio Attività Produttive del Comune di Montevarchi, di concerto con un consulente

nominato dal Comitato, individua e attiva i rapporti fra gli organizzatori del mercato e la ASL competente per territorio (U. F. Igiene Pubblica).

È stato così presentato alla ASL (per tramite dell'Amministrazione Comunale) un progetto della manifestazione e delle sue produzioni, corredato di planimetrie e di relazioni tecniche, al fine di ottenere un "Parere Igienico-Sanitario Preventivo" relativo alla "degustazione/vendita di prodotti tipici e somministrazione di alimenti preparati in altra sede (laboratori regolarmente autorizzati)". Ottenuto il parere preventivo si è ritenuto necessario, trattandosi di manifestazione temporanea -anche se ripetuta nel tempo- la presentazione da parte del soggetto organizzatore di un "Avvio di attività temporanea di somministrazione" (*allegato*) con autocertificazione dei requisiti igienico-sanitari nel rispetto del parere precedentemente ottenuto dalla ASL. Al soggetto organizzatore, in rappresentanza di tutti i produttori agricoli espositori nella piazza, si è richiesta la presentazione di modulistica per la "Vendita al pubblico di prodotti agricoli".

La procedura sanitaria si è nel tempo adeguata, per gli sviluppi che l'iniziativa ha raggiunto nonché per le novità legislative avvenute, con la presentazione di nuova modulistica igienico-sanitaria ("Notifica Alimenti e Bevande" ai sensi del Reg.CE 852/2004) (*allegato*). Per specifiche comunicazioni (ad esempio la vendita di funghi freschi) il singolo produttore è stato assoggettato alla normativa in materia specifica.

Per le manifestazioni collaterali, ad esempio piccoli trattenimenti e attività di animazione, il soggetto organizzatore ha presentato domanda di autorizzazione in base al T.U.L.P.S.

## 5. Aspetti igienico sanitari

Anche le problematiche di natura igienico sanitaria rappresentano spesso un momento critico per iniziative come questa de "il Mercatale", soprattutto considerando la complessità di alcune normative in materia e la marginalità di molte esperienze aziendali. Per di più, è da ricordare che fra gli obiettivi del progetto vi è quello di coinvolgere piccoli e piccolissimi produttori, così importanti per la qualità e per la presenza sul territorio, ma altrettanto "fragili" sotto il profilo delle procedure e delle autorizzazioni richieste dalle normative vigenti.

### **Dalla marginalità alla mediazione delle problematiche.**

Il gruppo organizzatore de "il Mercatale" ha quindi approntato un percorso che ha previsto

- la collaborazione di realtà associative (come Agricoltori Custodi) che in virtù di una convenzione con l'Amministrazione ha operato per facilitare la presenza in piazza della piccola agricoltura e delle produzioni "marginali";

- la scelta conseguente di allestire in maniera “collettiva” alcuni spazi espositivi, in modo da assicurare visibilità anche agli agricoltori con produzioni di pregio, ma limitate quantitativamente;
- l’attivazione di un livello di “mediazione”, attraverso la collaborazione di un tecnico esperto in problematiche igienico sanitarie, che ha favorito il dialogo tra soggetto pubblico ed il piccolo produttore sulle difficoltà più frequenti, al fine di agevolare i processi di adeguamento (modalità di trasporto, laboratori, perfezionamento pratiche di conformità, ecc...).

## **Mercati e Mercatali: “linee guida” in materia igienico sanitaria**

### **1. Il quadro normativo di riferimento**

L’entrata in vigore in ambito nazionale del R. CE 852/2004 (sull’igiene dei prodotti alimentari) e del R. CE 853/2004 (norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale) ha apportato modifiche importanti riguardo la produzione e la vendita per agricoltori ed artigiani trasformatori e di conseguenza nella gestione di progetti come “il Mercatale”.

Possiamo distinguere in merito due novità sostanziali:

- Il principio che *“la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all’operatore del settore alimentare (R. CE 852/2004 - art.1 comma 1 lett. a. )”*
- La variazione del procedimento amministrativo richiesto per l’inizio attività.

Entrambi i due aspetti hanno rilievo nel nuovo impianto “autorizzativo” previsto, che modifica quanto precedentemente in essere nella normativa italiana: non esiste più il meccanismo della “Richiesta della autorizzazione sanitaria” ex art.2 legge 283/1962, rilasciata dal Sindaco previo parere favorevole della competente autorità sanitaria. Questo iter viene oggi ad essere superato dall’innovativo strumento della DIA/Notifica ex R.CE 852/2004: non si parla più di “autorizzazione”, ma di “riconoscimento”. L’affermazione sopra riportata circa la responsabilità oggettiva dell’operatore, si traduce con la DIA/notifica in una totale assunzione di responsabilità dell’operatore circa il rispetto delle regole e dei requisiti previsti dalle leggi (*allegato*).

Ma quali sono i riferimenti normativi dei quali l’operatore deve tenere conto?

In realtà, va detto che l’insieme dei regolamenti entrati in vigore (il così detto *pacchetto igiene*) non ha (ancora) azzerato la normativa preesistente.

Sulla falsa riga di quanto già avvenuto a proposito del D. Lgs 155/1997 (applicazione della Direttiva CE 93/43) coesistono e “viaggiano paralleli” due corpi di legge di significato e conseguenze applicative differenti: da una parte le direttive e i regolamenti comunitari che tendono a forme di autocontrollo sempre più estese; e dall’altra, l’insieme della normativa italiana che ha come caposaldo la L.283/1962, che ci indica ancora un insieme di requisiti strutturali e gestionali da osservare.

Nella impostazione generale della manifestazione “il Mercatale”, si è tenuto conto di tutto questo.

Così, nella relazione tecnica allegata alla Dia (notifica ex 852/2004 presentata al Comune di Montevarchi quale atto amministrativo per il necessario riconoscimento), vengono citati e riportati i seguenti riferimenti normativi e linee guida:

Legge 30 aprile 1962 n° 283 - D.P.R. 26 marzo 1980 n° 327 - D. Lgs 26 maggio 1997 n° 155 - R. CE n° 852 del 29 aprile 2004 - Deliberazione Regione Toscana 28 giugno 1994, n° 273 - Legge Regionale 07 febbraio 2005 n° 28 - Ordinanza Ministero della Salute 03 aprile 2002 - Linee guida della Provincia di Arezzo e Asl 8 in materia di requisiti strutturali e gestionali minimi in occasione di sagre e feste paesane del luglio 2006 (*allegato*).

Volendo operare una “attribuzione di ruolo” a ciascuno di questi atti, si può dire, con le dovute generalizzazioni, che:

- Legge Regionale n° 28/2005 e R. CE n° 852/2004: individuano il percorso necessario per il *riconoscimento* della manifestazione
  
- Legge n° 283/1962 e D. Lgs n° 155/1997: indicano i principi generali per la gestione igiene degli alimenti
  
- D.P.R. n° 327/1980, Del. Regione Toscana n°273/1994, Ordinanza Ministero della Salute 03 aprile 2002, Linee guida Provincia di Arezzo e Asl 8 del 2006: forniscono le informazioni per impostare correttamente la struttura operativa della manifestazione.

In ultimo, sottolineiamo che il confronto con la autorità sanitaria di riferimento è un passaggio essenziale del percorso per il riconoscimento della manifestazione. Nel caso de “il Mercatale” è stato richiesto preventivamente un *parere igienico sanitario*, strumento che è auspicabile venga mantenuto e sostenuto come elemento di sostanziale importanza per il corretto svolgimento di questo tipo di manifestazioni.

## 2. La manifestazione

Come già specificato, fin dalla prima edizione del 2005, obiettivo della manifestazione è di promuovere il territorio, attraverso **l’esposizione, la degustazione e la vendita** dei “prodotti tipici” del Valdarno Superiore e di aree limitrofe.

In concreto, durante “il Mercatale” avvengono la presentazione e la vendita di produzioni tradizionali di particolare interesse agroalimentare, come è consuetudine nei luoghi di mercato. Sono state inoltre effettuate attività di **somministrazione** di alimenti preparati in altra sede, **vendita di carni fresche confezionate sottovuoto** all’origine e di prodotti a base di carni, **vendita di prodotti freschi della pesca** e di prodotti trasformati della pesca confezionati sottovuoto all’origine.

Il Mercatale vede la presenza ad ogni edizione di un numero indicativo di circa 50 espositori, **tra produttori agricoli** (vino, olio, legumi, frutta, verdure), **allevatori** (con produzione di formaggi e salumi), **trasformatori** (con produzione di pane, biscotteria, salumi), **aziende produttrici di altre tipologie di alimenti** (carni fresche confezionate; pesce fresco e preparazioni a base di pesce confezionate).

### 3. La classificazione dei prodotti commercializzati e l'identificazione del rischio e i requisiti generali previsti

Seguendo le indicazioni di cui ai punti precedenti (Ordinanza Ministero della Salute 03 aprile 2002, Del. R.T. 273/1994, Linee guida Provincia di Arezzo e Asl 8 2006) è stato prima di tutto operato uno screening delle tipologie che si intendevano porre in vendita, nella distinzione tra basso/medio/alto rischio (non necessariamente presenti tutte contemporaneamente).

#### 3.1. Esposizione, degustazione e vendita di prodotti a basso rischio

| CATEGORIA   | TIPOLOGIA   | MODALITA di COMMERCIALIZZAZIONE                                  |
|---|---|--|
| GENERI VARI   | Paste secche, risi, farine, oli, dolciumi, prodotti da forno, bevande, prodotti di drogheria, conserve vegetali ed animali, alimenti preparati, altri prodotti assimilabili | Preconfezionati  |
| SALUMI  | Salumi stagionati interi<br>Salumi affettati  | Sfusi, venduti al pezzo o al taglio previa affettatura e incarto |
| LATTICINI   | Formaggi a pasta dura<br>Formaggi a pasta molle   | Sfusi venduti al pezzo o al taglio previa affettatura e incarto  |
| LATTICINI   | Prodotti lattiero caseari freschi (ricotta e raveggiolo)  | Sfusi venduti al pezzo previo incarto in vaschette per alimenti  |
| ORTOFRUTTA  | Ortaggi a foglia<br>Ortaggi duri<br>Frutta a buccia non edibile<br>Frutta a buccia edibile  | Sfusi previo incarto   |
| PRODOTTI DA FORNO DI PANETTERIA E PASTICCERIA SECCA | Pane, e assimilabili<br>Crostate, torte secche e biscotti   | Sfusi previo incarto   |
| CARNI FRESCHE PRECONFEZIONATE ALL'ORIGINE           | Carni di vitellone  | Preconfezionate all'origine e vendute a pezzo                    |
| PRODOTTI DELLA PESCA                                | Pesce fresco<br>Prodotti della pesca trasformati  | Sfusi previo incarto   |

|                       |   |  |
|-----------------------|---|--|
| PRODOTTI DELLA PESCA  | Prodotti della pesca trasformati  | Preconfezionati all'origine e venduti al pezzo                       |
| GELATO                | Gelato artigianale  | Somministrato al cliente o Venduto sfuso previo incarto in vaschette |
| PRODOTTI GASTRONOMICI | Prodotti gastronomici freddi da produttori autorizzati ex art. 2 legge 283/1962 | Sfusi venduti al pezzo previo incarto in vaschette per alimenti      |

Per le categorie e le tipologie sopraelencate sono stati previsti i seguenti requisiti minimi:

- in caso di prodotti deperibili (gelato escluso): Temperatura di conservazione  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ;
- in caso di prodotti deperibili di altra natura (gelato): Temperatura di conservazione  $\leq 15^{\circ}\text{C}$ ;
- per tutte le tipologie, presenza di sistemi in grado di garantire la protezione dei prodotti da possibili contaminazioni esterne;
- nel caso in cui si operi la vendita frazionata, presenza di un punto centralizzato dotato di lavello con erogatore di acqua e scarico;
- nel caso in cui si operi la vendita di pesce fresco, presenza di un punto esclusivo dotato di lavello con erogatore di acqua e scarico, collegati agli impianti di approvvigionamento e smaltimento comunale.

### 3.2. Esposizione degustazione e vendita o somministrazione di prodotti a medio rischio

| CATEGORIA             | TIPOLOGIA   | MODALITA di COMMERCIALIZZAZIONE   |
|-----------------------|---|---|
| PRODOTTI GASTRONOMICI | Prodotti gastronomici caldi, da produttori autorizzati ex art. 2 legge 283/1962 | Sfusi venduti al pezzo previo incarto in vaschette per alimenti Somministrati |

le categorie e le tipologie sopraelencate devono rispettare i seguenti requisiti minimi:

- mantenimento della catena del caldo dal luogo di produzione al luogo di vendita
- temperatura di conservazione  $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ;
- commercializzazione entro 2 ore dalla preparazione;
- sistema per la conservazione del prodotto cotto alla temperatura compresa tra  $60^{\circ}\text{C}$  e  $65^{\circ}\text{C}$
- presenza di un punto esclusivo dotato di lavello con erogatore di acqua e scarico.

### **3.3. Esposizione degustazione e vendita o somministrazione di prodotti a alto rischio**

Sono tali le attività che comportano il passaggio da legume a caldo a legume a freddo, con o senza riscaldamento prima della somministrazione/vendita e tutte le attività di preparazione. In sede di impostazione della manifestazione, si è deciso di non operare tale tipo di esposizione, in quanto impegnativo e oneroso sia dal punto di vista strutturale che gestionale.

### **4. L'organizzazione dello spazio espositivo.**

Per il suo svolgimento, la sede della manifestazione è stata attrezzata allestendo banchi temporanei (stands), rispettando le relative prescrizioni:

- a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale, utilizzando qualsiasi materiale purchè igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti;
- b) avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1 metro;
- c) avere banchi di esposizione in materiale facilmente lavabile e disinfettabile di dimensioni e numero adeguato alle operazioni svolte, ed essere muniti di adeguati sistemi per la protezione dei prodotti da contaminazioni esterne;
- d) essere muniti, ove richiesto, di apparecchiature per la conservazione a temperatura controllata delle referenze esposte;
- e) essere muniti, ove richiesto, di sistemi per il mantenimento del legume a caldo (temperatura compresa tra +60°C e +65°C) dei prodotti preparati cotti da somministrare o vendere caldi
- f) essere muniti, ove richiesto, di erogazione di acqua potabile e di lavello allacciato alla pubblica fognatura.

In riferimento al Regolamento CE 852/2004, la predisposizione degli stand ha tenuto conto delle seguenti prescrizioni:

- a) sono previste appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani);
- b) le superfici in contatto con il cibo sono in materiale facile da pulire e da disinfettare, e non tossico;
- c) sono previste opportune misure di pulizia e la disinfezione di strumenti di lavoro e di impianti;
- d) è a disposizione degli operatori adeguata erogazione di acqua potabile;
- e) sono predisposti e a disposizione adeguati attrezzature per l'eliminazione dei rifiuti;
- f) sono presenti adeguati impianti e attrezzature per mantenere e controllare le condizioni di conservazione a temperatura controllata dei cibi secondo tipologia;
- g) sono stati presi gli accorgimenti necessari per evitare, per quanto ragionevolmente possibile, il rischio di contaminazione.

## 5. Differenziazione strutturale degli stands

### 5.1 - Stands per la esposizione e la vendita di prodotti non deperibili quali prodotti agricoli sfusi, prodotti agricoli confezionati a lunga conservazione, e dei prodotti deperibili quali salumi e formaggi .

Gli stands espositivi del Mercatale sono costituiti da tende in materiale sintetico su telai aventi struttura in alluminio anodizzato. Hanno dimensione di 3 x 3 m e altezza di 2,40 m.

All'interno di ciascuno stand, sono predisposti tavoli rivestiti con coperture in materiale plastico lavabile e disinfettabile. Ciascuno stand ha a disposizione un contenitore usa e getta per rifiuti e, dipendentemente dalle esigenze dei partecipanti per la conservazione dei prodotti esposti, sono a disposizione protezioni in plexiglass con alzatina a riparo dalla clientela, e unità refrigeranti per la conservazione a temperatura refrigerata.

In questo modo sarà stabilita una distinzione tra gli espositori:

- **stands provvisti di espositori refrigerati, banchi ricoperti in materiale lavabile e disinfettabile, protezioni in plexiglass**, ad uso degli espositori con produzione di formaggi, salumi e altri prodotti deperibili.
- **stands di semplice vendita di prodotti agricoli sfusi** (frutta, verdura e ortaggi) **o confezionati a lunga conservazione** (vino, olio, confetture)

### 5.2 - Stand per somministrazione di alimenti preparati in altra sede (Osteria del Mercato)

Presso il Mercatale, all'interno delle logge comunali, si provvede all'allestimento di una **area attrezzata ad uso somministrazione** di prodotti preparati in altra sede (denominata "Osteria del Mercato"). Lo stand è a disposizione di vari ristoratori operanti nel territorio valdarnese (oltre che del Servizio Mensa del Comune), ovviamente tutti in possesso di regolare autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art.2 legge 283/1962. Ad ogni edizione, i ristoratori presentano alcune preparazioni basate su ricette e produzioni tipiche della tradizione agroalimentare del Valdarno. (*allegato*)

I piatti, preparati in precedenza presso i relativi esercizi, sono trasportati in contenitori per alimenti in acciaio inox, coibentati e capaci di mantenere il legame a caldo per la durata della manifestazione, e per tramite di autoveicoli autorizzati al trasporto. Il ristretto arco di tempo entro il quale si svolge l'iniziativa (arrivo dei contenitori intorno alle ore 12 e somministrazione intorno alle ore 13) si ritiene in grado di garantire il mantenimento delle migliori qualità del prodotto somministrato.

Lo stand ha pavimento e pareti in materiale lavabile e disinfettabile ed è suddiviso in due aree funzionalmente collegate: una, posteriore, isolata, ad uso delle attività di sporzionamento, l'altra anteriore, aperta sul loggiato, ad uso servizio.

I contenitori in arrivo sono posti nel retro banco con superficie idonea alla sanificazione. Per lo sporzionamento è presente un tavolo specifico, rivestito in materiale lavabile e disinfettabile, con un contenitore per gli utensili ad uso sporzionamento e uno per i piatti monouso in materiale certificato per alimenti. L'area in questione è dotata di lavello a una vasca con piano appoggio, di contenitore per i rifiuti e di un punto fuoco per

permettere il mantenimento della temperatura dei prodotti somministrati ove se ne verificasse la necessità, al fine di garantire il rispetto del legame a caldo. I piatti sporzionati sono posizionati sopra il tavolo di servizio e da qui somministrati ai clienti; sopra a questo tavolo è presente un contenitore per le posate monouso.

### **5.3 Stand per esposizione e vendita di pesce fresco e prodotti della pesca trasformati.**

La presenza di questa tipologia è vincolata alla presenza di operatori in possesso dei seguenti requisiti:

- Bollo CEE per vendita di pesce fresco all'ingrosso
- Bollo CEE per stabilimento per la lavorazione dei prodotti ittici
- Autorizzazione Sanitaria del Comune per l'esercizio di preparazione, confezionamento e vendita al minuto di prodotti ittici freschi e trasformati
- L'operatore deve inoltre essere in possesso di mezzo autorizzato per il trasporto a temperatura controllata; per tale mezzo è messo a disposizione un punto di erogazione di energia elettrica per le eventuali necessità di mantenimento del freddo. Il mezzo di trasporto opera quindi come cella frigorifero di scorta durante lo svolgimento della manifestazione per il pesce che non viene immediatamente trasferito nello spazio di vendita.

Lo Stand in cui viene svolta l'attività sopradetta tiene conto di altre prescrizioni:

- mantenimento del prodotto a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione
- conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio prodotto con acqua potabile
- presenza di vetrina refrigerante espositiva in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile e che consente lo scolo dell'acqua di fusione eventuale nella fognatura delle acque reflue
- presenza di lavello allacciato all'approvvigionamento idrico comunale e alla fognatura

#### **Lay out**

La ditta opererà il trasporto dei prodotti con automezzo autorizzato. I prodotti perverranno al mercato in idonee cassette di cm 50 x 30 contenenti ghiaccio. Al momento dell'arrivo al mercato, l'automezzo sarà posizionato nelle immediate vicinanze dello stand di vendita e allacciato a fornitura elettrica per mantenere in funzione il sistema refrigerante dell'automezzo, il quale funzionerà da deposito temporaneo delle cassette di pesce fresco non immediatamente poste in vendita. Il banco frigorifero presente nello stand sarà caricato con n° 4 cassette di prodotto le quali resteranno in esposizione fino ad esaurimento della merce. Una volta esaurito il prodotto si provvederà alla sostituzione con deposito della cassetta vuota all'interno del mezzo refrigerato, prelievo e posizionamento di una nuova cassetta all'interno della vetrina.

I prodotti esposti saranno venduti tal quali. Non è prevista e consentita nessuna attività di manipolazione dei prodotti venduti, quali desquamazione, eviscerazione o altre operazioni di preparazione.

Per la manipolazione necessaria al prelievo, pesatura e all'incarto dei prodotti venduti gli operatori utilizzeranno guanti monouso a perdere sostituendoli quando necessario.

I prodotti invenduti saranno gestiti e trasportati a cura della ditta presso la propria unità produttiva.

#### **5.4 - Stand per esposizione e vendita di carni fresche confezionate all'origine e di prodotti a base di carne**

E' prevista la presenza di operatori in possesso dei seguenti atti autorizzativi:

- Autorizzazione/Riconoscimento Stabilimento di prodotti a base di carne e di altri prodotti di origine animale D. Lgs 30 dicembre 1992 n° 537
- Aut. Laboratorio di sezionamento (a capacità limitata) Decreto .Lgs 286/94 art.6
- Autorizzazione del Comune per la vendita di carne fresca, preparazione e vendita di carni fresche pronte a cuocere, preparazione e vendita di prodotti a base di carne (salumeria crudi, salati, stagionati e cotti), stagionatura e vendita di prodotti a base di latte freschi e stagionati.
- L'operatore deve inoltre essere in possesso di mezzo autorizzato per il trasporto a temperatura controllata dei prodotti.

L'azienda opererà il trasporto e la vendita di carni **confezionate sottovuoto all'origine**.

Lo Stand in cui si svolge la vendita di carni tiene conto delle prescrizioni contenute nella Ordinanza Ministero della Salute 03 aprile 2002 ed è prevista la presenza di vetrina refrigerata specifica con divisori, per compartimentare le differenti tipologie di carni esposte

##### **Lay-out**

La ditta opererà il trasporto dei prodotti con automezzo autorizzato. I prodotti in questione saranno preparati all'origine in pezzi di piccole dimensioni adatti alla vendita al minuto e confezionati utilizzando la tecnologia del sottovuoto. Saranno preparate e trasportate le sole quantità di carni che è possibile disporre all'interno della vetrina refrigerata. I prodotti esposti saranno venduti tal quali. Non è prevista e consentita nessuna attività di manipolazione delle confezioni dei prodotti venduti, quali sezionamento o altre operazioni di preparazione delle carni

Per la manipolazione necessaria al prelievo, pesatura e all'incarto dei prodotti venduti gli operatori utilizzeranno guanti monouso a perdere sostituendoli quando necessario.

I prodotti invenduti saranno trasportati a cura della ditta presso la propria unità produttiva.

#### **5.5 Stand per la esposizione e la somministrazione o vendita di gelato artigianale**

Nel caso de "il Mercatale", questa tipologia di somministrazione deve essere completamente a cura dell'azienda partecipante (laboratorio artigianale tradizionale) che è presente con proprio personale e specifico banco attrezzato, che risponde alle seguenti caratteristiche:

- è installato in modo stabile
- il piano di servizio è rialzato da terra oltre un metro
- tutta la attrezzatura è in materiale idoneo e viene sanificata prima dell'utilizzo
- l'attrezzatura è refrigerata in modo da conservare opportunamente il prodotto contenuto

## 6. Altre notizie sulla organizzazione e la gestione della manifestazione

La degustazione dei prodotti in esposizione è una delle caratteristiche de “il Mercatale”, per favorire la conoscenza delle tipicità locali e le loro particolari caratteristiche. Per la sua effettuazione gli espositori produttori agricoli, tengono conto delle seguenti **prescrizioni**: disposizione dei prodotti al riparo dal contatto con la clientela, utilizzo di piatti, guanti ed altro materiale monouso, distribuzione effettuata esclusivamente dall’operatore responsabile dello stand, idonee coperture per riparo da contaminazioni, uso del banco frigo nel caso di prodotti deperibili. (*allegato*)

In occasione di particolari iniziative, la degustazione è effettuata con la presenza di **personale professionale** (Associazione Italiana Sommeliers, gruppo panel della Provincia, esperti del settore alimentare).

I singoli espositori produttori agricoli devono produrre l’autorizzazione alla vendita rilasciata in base alla **Legge 59/63** e successive modifiche D.L. 114/98, 228/2001, ecc..; oppure espongono in “spazi collettivi”, curati dalle Associazioni di Categoria e di rappresentanza (Cia, Coldiretti, Agricoltori Custodi) o da Comuni dell’area.

Ciascun partecipante deve operare nel rispetto delle normative vigenti per quanto di propria competenza, con il vincolo del rispetto di quanto previsto dalla “Carta della qualità” de “il Mercatale”, che l’assemblea dei produttori ha definito come proprio regolamento di partecipazione.

Il “soggetto organizzatore”, individuato come rappresentante legale dal Comitato e quindi referente dell’Amministrazione, secondo quanto previsto dal Regolamento 852/2004, predispone un **piano di autocontrollo** specifico per la manifestazione nel suo complesso.

L’Amministrazione Comunale provvede ad installare nella piazza del mercato un adeguato numero di **contenitori** per i rifiuti (rifiuti solidi sono assimilabili agli urbani e quindi smaltiti per tramite del servizio pubblico), a mettere a disposizione degli operatori **servizi igienici**, a curare la **pulizia** della piazza stessa al termine della manifestazione.

È prevista a breve dall’Amministrazione l’attivazione della raccolta differenziata. In riferimento all’attività di somministrazione (Osteria) è presente un ulteriore servizio igienico a disposizione degli avventori.

## 6. Qualità

La “Carta del Mercato”, risultato di un dibattito e di un confronto fra i tanti soggetti coinvolti nell’esperienza, è un documento che riassume obblighi e impegni degli espositori, individuando i parametri di qualità e concretizzando gli obiettivi generali del Mercatale. (*allegato*)

Questa sorta di “**regolamento**”, discusso dall’assemblea e sottoscritto da tutti gli espositori e produttori, viene ritenuto uno strumento importante ed efficace per mantenere l’identità del progetto e per differenziare “il Mercatale” da altre situazioni espositive che si presentano con maggiore genericità.

Attraverso la Carta, **i principi generali del mercato divengono un impegno misurabile e verificabile** ed una chiave per interpretare concretamente terminologie quali “qualità organolettica”, “qualità sociale”, “qualità ambientale”.

### La griglia di accesso.

Agli espositori si chiede di rispettare una griglia, un insieme di parametri che vanno ad individuare e regolare tipologie e qualità dei prodotti in vendita al mercato, con l’obiettivo di ridurre la distanza tra la terra e la tavola e di testimoniare un’alternativa praticabile dal punto di vista ecologico e sociale.

Le produzioni che hanno accesso al mercato devono avere come riferimento:

- territorialità e stagionalità,
- tipicità e qualità organolettica caratteristica,
- equità e trasparenza del prezzo,
- mantenimento della biodiversità,
- sostenibilità e salubrità processo produttivo,
- tracciabilità del prodotto.

La problematica collegata è ovviamente **come verificare** e/o certificare questi standard, queste caratteristiche di qualità. Dalla discussione tra gli espositori, le associazioni e l’organizzazione, è derivato che questa individuazione potrà essere garantita da:

- inserimento del prodotto nell’Elenco Regionale dei Prodotti Agro-alimentari Tradizionali;
- dall’adesione a programmi di valorizzazione promossi da Enti (Provincia, Comune, ecc...) o strutture associative (ad esempio Presidi Slow Food, Strada del Vino, Strada dei Sapori, ecc...);
- adesione a sistemi volontari di tutela e valorizzazione (Dop, Igp, Doc, Docg, Igt, marchi collettivi, ecc...);
- dalle certificazioni di ecosostenibilità del processo produttivo (agricoltura biologica, biodinamica, ecc...);
- dalla presentazione di autocertificazioni da parte dei produttori e/o delle Associazioni di rappresentanza.

Gli espositori garantiscono una cura particolare nell'allestimento del proprio stand, sia per la valorizzazione dei prodotti, sia per una corretta informazione del consumatore. Oltre a quanto previsto dalle normative vigenti, gli espositori sono invitati a presentare la loro attività in modo esauriente, ad esporre **prezzi chiari e motivati**, e ad introdurre etichette corrette che facilitino la comprensione del prodotto.

### **La nuova frontiera dell'autocertificazione.**

Con quest'ultimo punto, si introduce una questione che sta progressivamente acquistando importanza e cioè quella dell'autocertificazione. In alcuni casi (ad esempio piccole aziende che presentano produzioni di qualità o che si richiamano ai metodi di agricoltura biologica) gli agricoltori non dispongono di una certificazione ufficiale –per scelta o per necessità- pur utilizzando nella sostanza tali metodologie di coltivazione e trasformazione.

Pertanto, per alcuni prodotti può essere richiesta la presentazione di autocertificazioni a garanzia degli elementi descritti, e la verifica dei requisiti viene effettuata dal “Comitato del mercato”, tramite controlli e richiesta di documentazioni (*allegato*).

Si pone così l'accento sul principio di **responsabilità**, sul ruolo della **fiducia** tra produttore e consumatore data dal rapporto diretto fra i due soggetti, che si traduce spesso in un legame di fidelizzazione (importante forse più di qualsiasi certificazione).

In altri termini, si intravede che molte delle problematiche attuali del rapporto città/campagna e la precarietà dei ruoli dell'agricoltore-produttore e del cittadino-consumatore, possono essere affrontate e forse superate con un ruolo attivo del produttore che diventa protagonista e “racconta” l'origine delle materie prime, “spiega” la loro tipologia, i metodi di trasformazione e confezionamento, “coinvolge” il consumatore nella propria attività, rendendolo partecipe delle proprie scelte produttive che diventano così condivise.

L'autocertificazione deve essere quindi integrata da un'informazione diretta, che permette al consumatore di comprendere, ad esempio, il perchè di un prezzo diverso da quello che si trova al supermercato, della natura e della peculiarità del prodotto che sta per acquistare, del legame storico-culturale che un prodotto può avere con il territorio, insomma di tutte quelle informazioni che da un'etichetta a volte è difficile comprendere.

### **Chi controlla.**

La verifica e il controllo sulle caratteristiche precedenti (qualità, prezzi, etichetture, tracciabilità,...) viene effettuata nella piazza dal Comitato del Mercato, che potrà avvalersi di una “**commissione di esperti**” (in collaborazione con Provincia di Arezzo, Arsia, associazioni del consumo, Slow Food, gruppi panel, ecc...); gli espositori saranno obbligati a rispettarne le indicazioni e a fornire tutte le informazioni richieste.

Ad integrazione di questo livello di controllo, si è avviato un lavoro di conoscenza e ricognizione delle realtà aziendali, attraverso l'utilizzo di schede (*allegato*) che descrivono il processo e/o il prodotto, la consistenza delle produzioni e degli

allevamenti, il sistema di coltivazione, la provenienza delle materie prime, la ricostruzione del prezzo, ecc...

L'espositore autorizza il Comitato alla diffusione di questi dati e quindi l'insieme delle notizie raccolte costituisce una esauriente documentazione sull'azienda ed una fonte di informazione corretta per il consumatore.

### **I principi condivisi.**

Gli espositori aderiscono al progetto del Mercatale **condividendone** gli obiettivi di tutela della qualità alimentare, di miglioramento del rapporto tra produzione e consumo, di giusta remunerazione per il lavoro dell'agricoltura; e, a questo fine, si impegnano:

- ad esporre soltanto le migliori produzioni dell'azienda e del territorio;
- a contribuire allo sviluppo della filiera breve nel Valdarno, dichiarandosi disponibili a collaborare col miglior prezzo e la migliore qualità per proposte di fornitura alla ristorazione, al piccolo commercio locale, al sistema delle mense pubbliche;
- a collaborare agli obiettivi della tracciabilità e della trasparenza del prezzo, attraverso il sistema di controllo e autocontrollo, e l'informazione per il consumatore;
- a sostenere iniziative per favorire la presenza di piccoli produttori e artigiani agroalimentari, anche attraverso la differenziazione delle quote di partecipazione e forme collettive di presenza al mercato;
- inoltre, gli espositori garantiscono di non presentare prodotti provenienti da processi dannosi per la salute dell'ambiente, dell'uomo e degli animali; prodotti che infrangono i principi dell'equità e della responsabilità sociale; prodotti che contengono organismi geneticamente modificati; prodotti dei quali non conoscono origine e tracciabilità.

## **7. Le iniziative collaterali**

Al fine di ristabilire il legame fra produzione e consumo, il mercato locale diventa anche luogo di animazione territoriale finalizzata al coinvolgimento della popolazione sulle tematiche della qualità, sicurezza, territorialità e tradizione nel settore agroalimentare, con varie iniziative che affiancano il momento espositivo e di vendita in piazza.

L'obiettivo è sensibilizzare la comunità e i visitatori, far conoscere la filiera produttiva, i costi d'origine del prodotto, le sue qualità alimentari, e promuovere il collegamento fra la ristorazione, i produttori locali ed il piccolo commercio. Il calendario di questi anni ha visto l'organizzazione di:

- **degustazioni guidate**, con la presenza di produttori ed esperti (formaggi, salumi, pane, tartufi, oli, vini, dolci e prodotti da forno, ...);
- **Presentazione di produzioni locali dop, doc, igr e presidi Slow Food** (bottarga, cinta senese, fagiolo zolfino, olio, vino e vinsanto, ...);

- **Mostre sulla cultura materiale locale** (antiche sementi del Valdarno, mostra micologica, esposizione uve tradizionali, esposizione frutta spontanea del bosco, ...);
- **Presentazione della ristorazione di qualità** (ad ogni edizione, un ristoratore del Valdarno è presente nello spazio “Osteria del Mercato”, alternando con la cucina della Mensa Comunale);
- **Iniziative di animazione** per cittadini e visitatori (visite guidate alla città, incontri per gruppi di consumatori, card e facilitazioni per ospiti delle strutture turistiche dell’area).

Quest’insieme di iniziative diventano così un calendario (*allegato*) di incontri e di eventi del mercato, fruibili da cittadini, visitatori e turisti e permette inoltre di attivare concrete collaborazioni con varie realtà associative e soggetti pubblici e privati dell’area.

### **La comunicazione delle attività.**

Il progetto “*il Mercatale*” attribuisce una specifica importanza alla comunicazione dell’evento, soprattutto per richiamare l’**originalità** dell’iniziativa e tutelare il carattere di **identità** e professionalità espresso da prodotti e produttori.

In tal senso, l’organizzazione riconosce necessario superare terminologie e presentazioni generiche (come ad esempio i richiami folcloristici al “naturale, genuino, salutare, ecc...”), ed intende condividere con produttori ed espositori indicazioni certe e congrue di territorialità, metodi certificati di produzione, trasparenza nel prezzo, tracciabilità dei beni alimentari.

Specifiche iniziative sono state attivate in tal senso, in collaborazione con Organizzazioni e Associazioni, dando vita una specifica attività di **informazione** sia verso il “consumatore-cittadino” sia verso gli ospiti delle strutture turistiche dell’area ed i residenti delle città limitrofe.

### **Allegato 1: Alcune iniziative de “il Mercatale”.**

## **Allegato 2: Delibera di istituzione de “il Mercatale”, da parte del Comune di Montevarchi**

### **LA GIUNTA MUNICIPALE**

#### **Premesso che:**

Le Amministrazioni Comunali di Montevarchi, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna (con la collaborazione di Comunità Montana Pratomagno, Arsia, Provincia di Arezzo e Camera di Commercio), nel 2005 hanno dato vita al progetto d'animazione e promozione denominato “Tra Chianti e Pratomagno”.

E' un progetto di animazione locale, rivolto alle aree collinari e montane, per la valorizzazione delle risorse economiche e socio-culturali del territorio rurale, progetto che intende aprire forme avanzate di partenariato tra pubblico e privato, facilitare i contatti tra gli Enti e gli operatori, creare opportunità per le produzioni dell'economia di qualità e per gli imprenditori che la esprimono (agriturismo, produzione e commercio di tipicità agroalimentari, ristorazione d'eccellenza, ecc...);

**RICHIAMATA** la propria delibera n. 41 del 24 febbraio 2005 I.E. per oggetto: Progetto “Tra il Chianti ed il Pratomagno” da realizzare in accordo di collaborazione con i Comuni di Montevarchi, Terranuova B.ni, Loro Ciuffenna e Comunità Montana Pratomagno – approvazione progetto e indirizzi;

**PRESO ATTO** degli incontri preliminari e degli accordi stabiliti tra i Comuni di Montevarchi, Loro Ciuffenna, Terranuova Bracciolini, Comunità Montana del Pratomagno, Provincia di Arezzo, Camera di Commercio di Arezzo, Arsia Toscana, relativi alla realizzazione a Montevarchi di un mercato mensile delle produzioni di qualità del territorio;

**PERTANTO** il Comune di Montevarchi intende a breve tempo avviare l'esecutività del progetto per l'istituzione di un mercato delle produzioni di qualità del territorio, in grado di coinvolgere i piccoli produttori e le aziende agricole del Valdarno;

**CONSIDERATO** che questa Amministrazione Comunale attribuisce grande importanza all'istituzione del nuovo mercato, ed intende investire risorse e progettualità per la sua riuscita, ricerca fin d'ora la collaborazione di tutti gli operatori che potranno essere interessati;

**VISTO** altresì lo schema di progetto, contenente criteri e modalità di gestione della manifestazione, che costituisce parte integrante della presente deliberazione;

**VISTO** lo schema di convenzione tra il comune di Montevarchi e l'Associazione Agricoltori Custodi; allegato alla presente che ne costituiscono parte integrante e sostanziale;

**TENUTO CONTO** altresì che occorre nominare un “Comitato di Consulenza Tecnica relativo alla gestione del Mercato”, gruppo di lavoro che potrà svolgere attività di rappresentanza degli espositori, segnalazione di nuovi partecipanti, iniziative collaterali, che opererà collaborando in sintonia e di concerto con l'A.C. così composto:

Marco Noferi produttore

Giuliano Scattolin produttore

Viviano Venturi rappresentante Associazione Agricoltori Custodi

Severiano Paolini Ufficio Segreteria del Sindaco Comune di Montevarchi;

**EVIDENZIATO** che questa iniziativa denominata : “il Mercatale” esposizione e mercato delle produzioni di qualità del territorio, avrà la seguente articolazione e le seguenti caratteristiche:

**1** - mercato di produzioni tipiche e di qualità del nostro territorio, aperto ai piccoli produttori e alle aziende agricole e dell'artigianato alimentare del Valdarno.

**2** - opportunità economica e commerciale per chi produce e per chi vuole acquistare la qualità del territorio; ma sarà anche iniziativa culturale e sociale, per favorire la conoscenza delle risorse locali e un buon rapporto tra produzione e consumo.

**3** - promosso dal Comune di Montevarchi, e sostenuto dai Comuni di Terranuova B.ni e Loro Ciuffenna, Comunità Montana Pratomagno, Arsia, Provincia di Arezzo, Camera di Commercio, Associazioni di categoria.

**4** - cadenza mensile e si svolgerà ogni secondo sabato del mese, a partire dall'11 giugno 2005.

**5** - luogo di svolgimento: Montevarchi, Piazza Varchi, dalle ore 8 alle ore 13.

**6** - allestimento a cura dell'Amministrazione Comunale, di n. 20 / 30 posteggi espositivi.

**7** - per ogni espositore, sarà messo a disposizione uno stand con tavolo, tovaglia ed ombrellone.

**8** - la realizzazione del mercato sarà interamente a carico dell' Amministrazione pubblica. Gli espositori, da parte loro, garantiranno la presenza per le sette edizioni, fino a dicembre 2005.

**9** - i prodotti in esposizione e vendita saranno: frutta, verdura, farine, miele, olio, vino, salumi, pane e dolci, formaggi, ricotte....

**10**- accompagneranno il mercato alcuni eventi collaterali: animazione, musica, degustazioni, mostre, visite guidate. Ogni edizione vedrà inoltre la presentazione e la degustazione di un prodotto di particolare qualità del territorio.

**11**- ad ogni edizione del mercato, è previsto l'allestimento di uno spazio degustazione (l'Osteria del Mercato), che di volta in volta sarà proposto agli operatori della ristorazione valdarnese, per presentare un piatto della cucina tradizionale.

**12**- Il mercato sarà anche una tappa per le visite di gruppi scolastici, cral aziendali e gruppi d'acquisto del nostro territorio.

**13**- favorirà la presenza turistica, per questo sarà particolarmente curata la promozione del mercato presso agriturismi, alberghi e residence del Valdarno (anche attraverso una "carta" che permetterà sconti e agevolazioni);

**RITENUTO** opportuno proporre l'approvazione del progetto e l'allegato schema contenente i criteri e le modalità di gestione nonché lo schema di convenzione con associazioni;

**DATO ATTO** che le attività organizzative, prevedono un impegno di risorse economiche rilevanti;

**CON** successivo Provvedimento Dirigenziale sarà provveduto all'adozione e all' impegno di spesa relativa a questo progetto;

**VISTO** il parere favorevole del Dirigente Settore Affari Generali e Organizzazione, in ordine alla regolarità tecnica, ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n.267/00;

**CON** voti unanimi resi per alzata di mano:

## D E L I B E R A

Per le motivazioni rese in narrativa:

**1)** Di realizzare, il progetto denominato : "il Mercatale" esposizione e mercato delle produzioni di qualità del territorio, da organizzarsi in Montevarchi piazza Varchi ogni secondo sabato di ogni mese in orario 08 – 13 a partire da sabato 11 giugno 2005.

**2)** Di approvare:

- a) l'allegato schema contenente criteri e modalità di gestione che costituisce parte integrante e sostanziale della presente deliberazione.
- b) l'allegato schema di convenzione che ne costituiscono parte integrante e sostanziale regolando i rapporti economici e le modalità di esecuzione tra il comune di Montevarchi e l'Associazione Agricoltori Custodi;

**3)** Di nominare il "Comitato di Consulenza Tecnica relativo alla gestione del Mercato", un così composto:

Marco Noferi produttore

Giuliano Scattolin produttore

Viviano Venturi rappresentante Associazione Agricoltori Custodi

Severiano Paolini Ufficio Segreteria del Sindaco Comune di Montevarchi

- 4)** Di incaricare l'Ufficio Segreteria del Sindaco al coordinamento: dalla fase di realizzazione fino alla rendicontazione con specifiche competenze, compreso i necessari rapporti di convenzione, collaborazione, anche con operatori economici locali.
- 5)** Rimandare a successivo Provvedimento Dirigenziale l'impegno di spesa relativo alla organizzazione del progetto in parola;
- 6)** Trasmettere copia della presente deliberazione ai Dirigenti dei Settori, per gli adempimenti di rispettiva competenza e per l'attivazione degli uffici e servizi necessari alla sua organizzazione e funzionalità di ogni mese.
- 7)** Trasmettere copia della presente deliberazione all'Ufficio Segreteria del Sindaco, Commercio A.P., Informazione e Comunicazione, Tecnico – Servizio Lavori Pubblici, Tecnico Servizi Tecnologici – Urbanistica, Polizia Municipale per gli adempimenti di rispettiva competenza.
- 8)** Dichiarare la presente deliberazione, con voto unanime opportunamente reso, per alzata di mano, immediatamente eseguibile ai sensi dell'Art.134, comma 4°, del D.L.gs, n.267/2000.

## **Allegato 3: Richiesta parere preventivo da parte del “soggetto organizzatore”**

**Servizio Attività Produttive**  
Comune di Montevarchi

**Servizio Igiene Pubblica**  
Asl 8 Valdarno

**Servizio Veterinaria**  
Asl 8 Valdarno

Oggetto: iniziativa “il Mercatale”. Richiesta di parere preventivo per manifestazione a carattere sperimentale con degustazione di prodotti tipici e somministrazione di prodotti preparati in altra sede.

Premesso

- che questa società cooperativa (legalmente rappresentata dal sottoscritto .....nato a .....e residente in.....), ha ricevuto incarico di coordinare il progetto “tra Chianti e Pratomagno” dal **Comune di Montevarchi** (Ente capofila del progetto, di cui sono partners i Comuni di Terranuova Bracciolini e Loro Ciuffenna, la Comunità Montana Pratomagno ed in collaborazione con Provincia di Arezzo, Camera di Commercio e Arsia-Regione Toscana).
- Che tra le finalità del progetto vi è la **realizzazione di un mercato delle produzioni di qualità agroalimentare del Valdarno**, con l’obiettivo di salvaguardare le risorse locali, favorire la loro conoscenza e promuovere la filiera corta nel rapporto produttore-consumatore.
- Che il mercato sarà accompagnato da uno spazio denominato “l’Osteria del Mercatale”, dove si alterneranno operatori della ristorazione valdarnese per la somministrazione di piatti preparati in precedenza presso il proprio esercizio.
- Che il mercato suddetto avrà luogo **sabato 11 giugno 2005** dalle ore 8 alle ore 13, con l’obiettivo di ripeterlo mensilmente ogni secondo sabato del mese fino al dicembre 2005, qualora esistano le condizioni favorevoli di partecipazione dei produttori e dei consumatori.

Tutto ciò premesso, il sottoscritto - evidenziando gli aspetti innovativi del progetto e la sua funzione propositiva per l’economia locale -

## FA RICHIESTA

- **per il riconoscimento di carattere sperimentale dell’iniziativa “il Mercatale”;**
- **per l’ottenimento di autorizzazione all’esposizione, alla degustazione e alla vendita di prodotti agroalimentari freschi e trasformati,** come meglio evidenziato nella relazione allegata;
- **per l’ottenimento di autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande** presso lo spazio espositivo “l’Osteria del Mercatale”.

A tale scopo, allega la **relazione illustrativa** e indica come delegata la signora....., nata a .....e residente in....., iscritta al REC per la somministrazione di alimenti e bevande al n. ....della CCIAA dal .....

30.05.05

# Allegato 4: Notifica Reg. CE 852/2004

## Alimenti e bevande – notifica ai sensi del reg CE 852/2004

Modello: comu 852\_04 ottobre06

Revisione n. 04 del 05/03/2006

Pagina 30 su un totale di 57

(compilazione a cura dell'ufficio)

|   |   |
|---|---|
| <b>Spazio per apporre il timbro di protocollo</b> | Data: _____ Prot. _____                               |
|   | Codifica interna: _____                               |
|   | <input type="checkbox"/> consegna a mano              |
|   | <input type="checkbox"/> fax                          |
|   | <input type="checkbox"/> email                        |
|   | <input type="checkbox"/> posta ordinaria/raccomandata |

Responsabile del procedimento: Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

### Scheda sintetica

(compilazione a cura dell'interessato)

1 - Esercente: \_\_\_\_\_

2 – Proprietario: \_\_\_\_\_

3 – Immobili/terreni: Indirizzo \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

4 – Attività svolta: \_\_\_\_\_

5 – Procedimenti [ ] avvio [ ] trasferimento [ ] subingresso [ ]  
variazione

[ ] trasporto di alimenti [ ] somministrazione

temporanea [ ]

– Tecnico Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

[ ] attività permanente

[ ] attività stagionale dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

[ ] attività temporanea dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

Destinatario:

Ufficio \_\_\_\_\_

Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

*Trattasi di comunicazione e pertanto non è soggetta ad imposta di bollo*

**Marca da bollo**

NON  
DOVUTA

## Allegato 5: Linee guida Provincia di Arezzo e Asl 8



**USL8**  
Azienda Unità Sanitaria Locale Arezzo



**Servizio  
Sanitario  
della  
Toscana**

*DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE*



PROVINCIA  
DI AREZZO



# *Sagre e Feste Paesane*

- Requisiti strutturali e gestionali minimi
- Normativa sul rumore

## PRESENTAZIONE

Con l'entrata in vigore dei Regolamenti Europei 852, 853, 854 del 2004, si sta profondamente modificando la modalità di inizio delle attività di preparazione alimenti. In particolare si assiste al passaggio dalla Autorizzazione Sanitaria rilasciata a seguito di un sopralluogo della ASL alla Dichiarazione di Inizio di Attività (DIA) con la quale il Titolare dichiara di possedere tutti i requisiti igienico sanitari necessari per l'attività da svolgere.

Se da una parte questo completa il percorso già iniziato con la Direttiva CE 93/43 (recepita dal D.Lgs. 155/97) di totale responsabilizzazione del "produttore", dall'altra pone sulle spalle del Titolare una grossa responsabilità che può avere conseguenze pesanti e risvolti anche penalmente rilevanti.

Per questo motivo l'Azienda ASL 8 ha raccolto l'invito dell'Assessorato all'Innovazione e Semplificazione Amministrativa della Provincia di Arezzo di realizzare una pubblicazione agile e sintetica su quelli che sono gli aspetti igienici di maggiore importanza nella realizzazione di una Sagra o Festa Paesana.

Tale esigenza è scaturita da un confronto tra Asl e Coordinamento Provinciale Suap, a seguito di necessità espresse dagli operatori del settore, i quali avvertivano la necessità di avere indicazioni chiare ed omogenee per tutto il territorio.

Le UU.OO. di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e di Igiene degli Alimenti di origine Animale hanno dato vita a questo piccolo manuale orientativo che, anche se non vuole (e soprattutto, non può) esaurire in poche pagine tutte le problematiche relative alla corretta preparazione di alimenti, pone almeno tutti i Responsabili di Sagre e Feste Paesane davanti alla possibilità di orientarsi, sia sotto l'aspetto strutturale che gestionale, in modo da evitare gli errori più macroscopici.

Insieme alle problematiche di carattere igienico-sanitario sono inoltre allegate le linee guida relative alle attività rumorose, tra le quali possono rientrare anche queste manifestazioni, messe a punto dalla U.O. Igiene e Sanità Pubblica.

Il Direttore del Dipartimento della Prevenzione  
(Dr.ssa Gabriella Bidini)

## DEFINIZIONI

Ai fini del presente regolamento le sagre, le feste paesane e le attività assimilabili si distinguono in attività a basso, medio ed alto rischio.

Sono **attività a basso rischio** quelle che limitano la propria preparazione a:

- Ciacce fritte
- Altri fritti senza ripieno escluso frittelle di riso
- Pizze
- Panini con salumi e formaggi (escluso porchetta)

Sono **attività a medio rischio** quelle che limitano la propria attività a:

Alimenti somministrati/venduti entro le 2 ore dalla preparazione

Alimenti conservati con legame a caldo ( $\geq 60^{\circ}\text{C}$ )

- Tutti i prodotti a "basso rischio"

Sono **attività ad alto rischio** quelle ove si preparano alimenti con le seguenti modalità:

- Passaggio da legame a caldo a legame a freddo con o senza riscaldamento prima della somministrazione / vendita
- Tutti i prodotti a medio o basso rischio

## PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI

### *Requisiti strutturali comuni a tutte le sagre / feste*

- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
- i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori.
- È consentito l'uso di stoviglie in ceramica per alcuni specifici alimenti qualora sia disponibile lavastoviglie;
- il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;
- deve essere disponibile per la distribuzione acqua idonea al consumo tramite allacciamento ad acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato con certificazione di potabilità non anteriore ad un mese;
- i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di sicurezza secondo i diversi tipi di alimenti;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione. Quelli ubicati nella zona preparazione devono essere dotati di comando non manuale;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
- le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;
- deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici per il pubblico in ragione di almeno 1 ogni 60 posti tavola.

### ***Requisiti strutturali per le sagre /feste a basso rischio***

- il locale preparazione deve essere dotato di:

frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione dei vari alimenti:

scaffalatura idonea per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina

piani di lavoro lavabili

contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi

- locale preparazione deve avere le seguenti caratteristiche minime:

superficie minima coperta mq.15;

altezza minima m. 2.70;

pavimento uniforme e lavabile (escluso terra, asfalto, cemento e similari) con eventuale piano di calpestio sollevato dal suolo;

pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di m. 2;

idonei sistemi di protezione antinsetto anche in sostituzione delle reti;

illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale o ambiente;

un numero adeguato di lavelli in proporzione al numero degli addetti deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido ed asciugamani a perdere;

- un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione ed almeno dotato di lavandino posto all'esterno del locale WC con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, di erogatori di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione ad aria.

- sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente

### ***Requisiti strutturali per le sagre /feste a medio rischio***

- il locale preparazione deve essere dotato di tutte le caratteristiche delle sagre a basso rischio ed inoltre deve avere: frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di:

- carni crude

- prodotti ittici freschi

- prodotti di gastronomia pronti al consumo

- formaggi, salumi

- verdure

- paste alimentari fresche

### ***Requisiti strutturali per le sagre /feste ad alto rischio***

- il locale preparazione deve essere dotato di tutte le caratteristiche delle sagre a medio rischio con una superficie minima destinata alla preparazione non inferiore a mq 20.

- Deve inoltre essere presente un abbattitore o altro idoneo sistema in grado di garantire il corretto passaggio da "legame caldo" a "legame freddo" nel rispetto della procedura e dei tempi indicati nei requisiti gestionali minimi.

## **ATTENZIONE**

L'identificazione dei pericoli e l'analisi dei rischi correlati è sotto la diretta responsabilità del Titolare dell'attività.

Le note che seguono vogliono essere una linea guida per suggerire almeno quelli che sono gli elementi indispensabili di controllo ma, ovviamente, non costituiscono sempre e comunque gli unici elementi di riferimento, dovendosi valutare caso per caso i pericoli e le modalità per eliminare gli stessi o ridurli ad un livello accettabile.

### ***PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI***

#### ***Requisiti minimi per le sagre/feste paesane***

#### **Basso rischio:**

- Ciacce fritte
- Altri fritti senza ripieno escluso frittelle di riso
- Pizze
- Panini con salumi e formaggi (escluso porchetta)

#### ***Requisiti gestionali minimi***

Temperatura conservazione materie prime deperibili

Alimenti deperibili conservati  $\leq 5^{\circ}\text{C}$  : massimo 7 gg (\*)

Alimenti deperibili conservati tra  $7^{\circ}\text{C}$  e  $5^{\circ}\text{C}$  : massimo 4 gg (\*)

Limiti critici (vedi sopra).

(\*) Salvo diversa indicazione del Produttore o valori diversi previsti dalla normativa vigente

CCP = verifica data di acquisto e immagazzinamento

CCP = controllo T°C frigo ore 7/14/19.

### **Medio rischio:**

- Alimenti somministrati/venduti entro le 2 ore dalla preparazione
- Alimenti conservati con legume a caldo ( $\geq 60^{\circ}\text{C}$ )
- Tutti i prodotti a "basso rischio"

### ***Requisiti gestionali minimi***

Temperatura conservazione materie prime deperibili

Alimenti deperibili conservati  $\leq 5^{\circ}\text{C}$  massimo 7 gg (\*)

Alimenti deperibili conservati tra  $7^{\circ}\text{C}$  e  $5^{\circ}\text{C}$  massimo 4 gg (\*)

Massimo 2 ore tra fine preparazione e somministrazione/vendita

Temperatura di conservazione non inferiore a  $60^{\circ}\text{C}$

Limiti critici (vedi sopra).

(\*) Salvo diversa indicazione del Produttore o valori diversi previsti dalla normativa vigente

CCP = verifica data di acquisto e immagazzinamento

CCP = controllo  $T^{\circ}\text{C}$  frigo ore 7/14/19.

CCP = Ora di termine preparazione

CCP = controllo  $T^{\circ}\text{C}$  del prodotto ogni 2 ore

## Alto rischio:

- Passaggio da legume a caldo a legume a freddo con o senza riscaldamento prima della somministrazione / vendita
- Tutti i prodotti a medio o basso rischio

### *Requisiti gestionali minimi*

Temperatura conservazione materie prime deperibili

Alimenti deperibili conservati  $\leq 5^{\circ}\text{C}$  massimo 7 gg (\*)

Alimenti deperibili conservati tra  $7^{\circ}\text{C}$  e  $5^{\circ}\text{C}$  massimo 4 gg (\*)

Massimo 2 ore tra fine preparazione e somministrazione  
/ vendita

Temperatura di conservazione non inferiore a  $60^{\circ}\text{C}$

Modalità di abbattimento

da  $60^{\circ}\text{C}$  a  $21^{\circ}\text{C}$  entro 2 ore

da  $21^{\circ}\text{C}$  a  $4^{\circ}\text{C}$  entro 4 ore

Limiti critici (vedi sopra)

(\*)Salvo diversa indicazione del Produttore o valori diversi previsti dalla normativa vigente.

**CCP** = verifica data di acquisto e immagazzinamento

**CCP** = controllo  $T^{\circ}\text{C}$  frigo ore 7/14/19.

**CCP** = Ora di termine preparazione

**CCP** = controllo  $T^{\circ}\text{C}$  del prodotto ogni 2 ore

**CCP** = verifica coppia temperatura/tempo di abbattimento  
(rispettivamente dopo le 2 ore e dopo le 4 ore).

## **Caratteristiche dei banchi temporanei per la vendita e/o distribuzione degli alimenti**

1. I banchi di vendita temporanei per la vendita e/o distribuzione degli alimenti sono definiti come un insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale.

Ferma restando l'osservanza delle norme generali di igiene, i banchi temporanei devono avere i seguenti requisiti:

**a)** essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;

**b)** avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;

**c)** avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne (vetrine, dispositivi di copertura dagli agenti atmosferici)

**d)** nel caso di vendita di formaggi e prodotti lattiero-caseari, insaccati e salumi, possedere un adeguato sistema di refrigerazione in relazione alle caratteristiche di deperibilità dei prodotti e, nel caso di vendita previo frazionamento, i requisiti di cui al successivo punto 3) lettere b, c, d, e, in relazione alla disponibilità di acqua potabile e superfici di lavoro lavabili e disinfettabili;

2. Le disposizioni di cui al comma 1, lettere b) e c), non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi, confezionati e non. Tali prodotti devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.

3. Per la vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:

**a)** idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime di freddo;

**b)** serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;

**c)** lavello con erogatore automatico di acqua;

**d)** serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile;

**e)** adeguato piano di lavoro, lavabile e disinfettabile;

**f)** nonché rispettare le seguenti prescrizioni:

- i prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione;

- è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile;

- i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue o in apposito serbatoio;

- è vietata la preparazione dei prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione e sfilettatura possono essere effettuate solo al momento e su richiesta dell'acquirente;

- scomparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per la vendita di molluschi bivalvi vivi e per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità, con temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi.

4. Per la vendita di alimenti cotti, già preparati o che non necessitino di alcuna preparazione, o di altri alimenti deperibili confezionati, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:

a) sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa di vendita alla temperatura compresa fra 60° e 65°, ovvero, per gli altri alimenti, di adeguato sistema di refrigerazione per il mantenimento delle temperature di conservazione del prodotto;

b) serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;

c) lavello con erogatore automatico di acqua;

d) serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile.

5. I banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche con l'eccezione dei prodotti preconfezionati all'origine senza alcuna preparazione o manipolazione e fatto salvo il rispetto dei requisiti igienici di cui ai punti precedenti. Non è consentita altresì la produzione delle carni e prodotti della pesca preparati.

## ***ULTIME NOTE***

### **FORMAZIONE**

Tutto il personale deve avere già effettuato la formazione secondo con le modalità previste dalla Delibera 1388/2004 della Regione Toscana.

### **ATTENZIONE**

E' vietato preparare e/o vendere e/o somministrare **hamburger** e prodotti contenenti **uova crude** o **frutti di mare crudi** salvo il caso in cui sia stato predisposto apposito piano di autocontrollo **specifico** per detti alimenti.

### **NOTA BENE**

Le presenti linee guida rappresentano il livello minimale di sicurezza igienico-sanitaria ma il Responsabile dell'Attività alimentare è ugualmente tenuto alla **valutazione di tutti i rischi** in relazione alla **specifica attività svolta** ed ai piatti effettivamente prodotti, così come previsto dal Regolamento Europeo 852/2004.

# Allegato 6: Domanda di partecipazione

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE PER L'ANNO 2007

**al Comitato del Mercatale**  
presso Comune di Montevarchi  
Ufficio Segreteria del Sindaco  
Fax 055 982851  
piazza Varchi n. 5 – Montevarchi

Il sottoscritto.....nato a.....  
il.....residente in.....  
nella sua qualità di titolare/legale rappresentante dell'azienda/attività.....  
.....  
indirizzo.....  
tel. .... fax. .... e-mail.....  
cod. fisc./p. Iva.....

## chiede

di poter partecipare al progetto sperimentale “il Mercatale” che si svolgerà il secondo sabato di ogni mese, la mattina, in piazza Varchi, con i seguenti prodotti.....  
.....

per tutte le edizioni dell'anno 2007 oppure  stagionalmente (in questo caso specificare il periodo o i singoli mesi).....

## si impegna

- ad esporre e vendere solo i prodotti indicati nella domanda di partecipazione e di concordare eventuali variazioni e/o integrazioni con il Comitato del Mercato;
- ad esporre e vendere solo prodotti caratterizzati da:
  - territorialità e stagionalità
  - tipicità e qualità organolettica caratteristica
  - trasparenza del prezzo
  - rispetto della salubrità del processo e del prodotto
  - tracciabilità del processo produttivo
- a rispettare indicazioni e principi della “Carta del Mercatale”, elaborata dall'Amministrazione Comunale di concerto con il Comitato e con l'Assemblea del mercato.

Data.....

in fede .....

*Il sottoscritto espositore dichiara di aver preso visione e di accettare integralmente l'allegato “Criteri e modalità di gestione”.*

*Inoltre, il sottoscritto esonera il Comune di Montevarchi da ogni responsabilità per danni a persone o cose, compresi quelli derivanti e/o cagionati da smercio e somministrazione di prodotti e per danni cagionati dai prodotti stessi che potrebbero essere arrecati durante lo svolgimento del mercato.*

Il sottoscritto

## **Allegato alla domanda di adesione 2007 (da conservare per l'espositore)**

### **il Mercatale: criteri e modalità di gestione**

1. Il Mercatale è un progetto sperimentale promosso dal Comune di Montevarchi, con l'obiettivo di migliorare la conoscenza delle risorse locali, di avvicinare la produzione e il consumo, di promuovere la filiera corta dell'agroalimentare del territorio. Il mercato è aperto alla partecipazione di: **produttori agricoli** singoli o associati; **associazioni di produttori**, anche a carattere non professionale; **operatori** dell'artigianato agroalimentare; **operatori** della ristorazione; **strutture** associative ed **Organizzazioni** di Categoria; **Enti Pubblici** e realtà di promozione del territorio. L'individuazione delle caratteristiche di qualità delle produzioni in esposizione e vendita al mercato sarà garantita
  - dall'inserimento nell'elenco regionale delle produzioni tradizionali,
  - dall'adesione a programmi di valorizzazione promossi dagli Enti (Provincia, Comune, ecc...) o strutture associative (ad esempio Presidi Slow Food, ecc...),
  - dall'adesione a normative di denominazione e riconoscimento (Dop, Igp, Doc, ecc...),
  - dalle certificazioni di ecosostenibilità del processo produttivo (agricoltura biologica, biodinamica, ecc...),
  - dalla presentazione di autocertificazioni da parte dei produttori e/o delle Associazioni.
2. L'Amministrazione effettuerà gli investimenti necessari per acquisire allestimenti e strutture espositive, che rimarranno di sua proprietà. A disposizione degli espositori sarà uno spazio dotato di gazebo impermeabile (o ombrellone), tavolo, sedia, tovaglia, allacciamenti corrente elettrica, eventuale banco frigo se necessario e richiesto, possibilità di parcheggio gratuito per un mezzo di trasporto.
3. L'Amministrazione provvederà ad individuare una figura esperta per effettuare la progettazione e che rivestirà il ruolo di responsabile dell'iniziativa per le edizioni 2007. Il responsabile del progetto sarà autorizzato dall'Amministrazione ad attivare le procedure necessarie per lo svolgimento delle manifestazioni.
4. L'Amministrazione Comunale promuoverà la costituzione di un " Comitato del Mercatale" composto da il responsabile del progetto; 1 rappresentante della Amministrazione Comunale; 1 rappresentante del progetto "Tra Chianti e Pratomagno"; 4 rappresentanti degli espositori nominati dall'assemblea degli espositori di concerto con l'Amministrazione Comunale.

Il Comitato avrà sede presso il Comune di Montevarchi, e svolgerà le seguenti attività:

- rappresentanza degli espositori,
  - selezione di eventuali nuovi partecipanti,
  - organizzazione di iniziative collaterali,
  - tutela dell'immagine dell'iniziativa;
  - controllo della qualità delle produzioni.
5. Al fine di garantire i suddetti obiettivi e nello spirito dell'autorganizzazione, gli espositori potranno attivare modalità autonome di gestione riguardo i seguenti servizi, anche per il tramite di un partner tecnico:
    - garanzia della presenza dei piccoli produttori del versante del Chianti e del Pratomagno;
    - promozione della manifestazione;
    - attività di animazione;
    - allestimenti e arredi;
    - promozione e degustazione di prodotti del territorio;
    - gestione delle strutture e delle attrezzature espositive.

6. E' riservato uno spazio espositivo agli operatori dei settori commercio e artigianato di Montevarchi, che si impegnano a presentare proposte di riconosciuta qualità e tradizionalità e a promuovere la filiera corta agroalimentare del territorio.
7. E' riconosciuta priorità nell'assegnazione degli spazi espositivi ai produttori e agli operatori del Valdarno e della Provincia di Arezzo.
8. L'Amministrazione Comunale di concerto con il Comitato provvederà a verificare il rispetto dei principi sopra descritti, anche tramite controlli e richiesta di documentazioni e/o autocertificazioni.
9. Il mercato si svolgerà la mattina di ogni secondo sabato del mese in piazza Varchi. Tuttavia, in occasioni particolari ed in accordo con gli espositori, il mercato sarà prolungato all'intera giornata e saranno possibili edizioni straordinarie.
10. L'allestimento degli spazi espositivi e di vendita dovrà essere completato entro le ore 8, garantendo la presenza presso il banco fino alle ore 13. Gli stessi spazi dovranno essere liberati entro le ore 13.30, curando lo sgombero dei rifiuti, da collocare negli appositi cassonetti.
11. Gli espositori dovranno garantire:
  - una **cura particolare nell'allestimento** del proprio stand, per la valorizzazione dei prodotti e per favorire una corretta informazione a favore del consumatore;
  - il **rispetto delle normative** vigenti sulla preparazione, la trasformazione e la vendita dei prodotti;
  - una **presentazione esauriente dell'attività**, con prezzi chiari e ben esposti, documentazioni sull'azienda, indicazioni sulle caratteristiche di tipicità e del processo produttivo;
  - la presenza di **etichette** corrette e che facilitino la comprensione del prodotto per il consumatore;
  - la **pulizia** delle strutture e degli spazi, da effettuarsi prima e dopo il mercato;
  - l'uso di **attrezzature e vestiario** adeguati e di materiali idonei;
  - le eventuali degustazioni dovranno essere effettuate con materiale a perdere.
12. Potrà essere previsto l'allestimento di spazi collettivi, per favorire la presenza dei piccoli produttori, anche con gestione affidata ad Associazioni, Organizzazioni di Categoria, Enti Locali del territorio.
13. Per quanto riguarda i regolamenti e le normative in vigore di carattere fiscale, amministrativo e igienico-sanitario, la responsabilità è di ogni singolo espositore.
14. Gli espositori che –a giudizio del Comitato e dell'Amministrazione Comunale- non rispetteranno i principi fin qui descritti ed i comportamenti richiesti, non potranno continuare a partecipare a “il Mercatale”.
15. Il presente atto deve essere restituito firmato per approvazione al Comitato de “il Mercatale”, presso il Comune di Montevarchi.

## Allegato 7: Schede di autodichiarazione degli espositori



### SCHEDA DI AUTOCERTIFICAZIONE delle aziende e degli espositori

Azienda/attività.....

Proprietario .....

Indirizzo.....

Telefono – e mail.....

Superficie.....

Tipo di conduzione.....

Numero di addetti.....

Produzioni (definizione e quantità).....

.....

.....

Certificazioni per prodotti e/o processi produttivi (dop, igp, igt, a.s., marchi collettivi, doc, docg, biologico, biodinamico, marchio agriqualità, ecc.....).....

.....

Vendita diretta in azienda  si  no

Canali di vendita

negozi locali

ristorazione locale

ingrosso e gdo

conferimento

gruppi di acquisto

altro .....

Possibilità di visitare l'azienda:  si  no Quando?.....

Altre attività svolte dall'azienda (ospitalità, ristorazione, degustazioni, fattorie didattiche.....).....

.....

Adesione a strutture e/o associazioni di tutela.....

*Il sottoscritto autorizza alla stampa e alla diffusione, parziale o totale, di queste schede informative, relativamente alle attività del progetto "il Mercatale".*



## Vino

Certificazioni:.....  
Superficie coltivata a vigneto:.....  
Zona di produzione:.....  
Cultivar.....  
Produzione uva per ettaro:.....  
Enologo o responsabile di cantina:.....  
Agronomo o responsabile conduzione agricola:.....  
Concimazioni:.....  
Trattamenti:.....  
Prodotti usati in cantina.....  
Descrizione della vinificazione:.....  
.....  
.....  
.....  
Prodotti usati in cantina:.....  
.....  
Vini prodotti (tipologie, quantità) :.....  
.....  
.....  
.....  
Numero totale di bottiglie prodotte:.....  
Produzione di vino sfuso: .....

Prezzo di vendita in azienda:.....

*Il sottoscritto autorizza alla stampa e alla diffusione, parziale o totale, di queste schede informative, relativamente alle attività del progetto "il Mercatale".*



## Olio

Certificazioni:.....  
Superficie oliveto: .....N° piante di olivo: .....  
Età degli olivi:.....  
Cultivar: .....  
Zona di produzione:.....  
Quantità olive prodotte nell'ultima campagna olivicola:.....  
Quantità di olio extravergine di oliva prodotto nell'ultima campagna olivicola:.....  
Descrizione del processo produttivo (trattamenti, lavorazioni, concimazioni):.....  
.....  
.....  
.....  
Raccolta (periodo, metodo,.....) .....  
Nome e sede del frantoio utilizzato: .....  
Modalità e tempi di frangitura:.....  
.....  
.....  
Luogo e modalità di stoccaggio dell'olio.....  
.....  
.....  
Luogo e modalità di confezionamento:.....  
Tipo di confezione utilizzate: .....  
Prezzo di vendita in azienda al kg: .....

*Il sottoscritto autorizza alla stampa e alla diffusione, parziale o totale, di queste schede informative, relativamente alle attività del progetto "il Mercatale".*



## Ortaggi/frutta

Certificazioni:.....

Superficie aziendale.....

Superficie coltivata ..... suddivisa in.....

.....

Concimazioni:.....

Quantità prodotte:.....

Quantità media prodotta (specificare le differenti tipologie): .....

.....

Rotazione coltivazioni: .....

.....

Zona di produzione: .....

Provenienza sementi e/o piantine:

.....

Varietà coltivate: .....

Modalità di coltivazione (serra, cielo aperto, altro): .....

Tipo di fertilizzanti usati e frequenza di utilizzo: .....

Trattamenti e concimazioni eseguiti (quali e frequenza): .....

Lavorazioni principali: .....

Metodo di raccolta: .....

Tempi di conservazione (tempo medio che intercorre tra la raccolta e la vendita): .....

Modalità di conservazione/stoccaggio: .....

Luogo di stoccaggio degli ortaggi (cella frigorifera, altro...): .....

Distanza tra il luogo di raccolta, luogo di conservazione, luogo di vendita: .....

Prezzo di riferimento al kg in azienda (specificare per tipologia):.....

.....

*Il sottoscritto autorizza alla stampa e alla diffusione, parziale o totale, di queste schede informative, relativamente alle attività del progetto "il Mercatale".*



## Salumi

(per produttori)

Certificazioni:.....

Tipologie di salumi prodotti: .....

.....  
.....

Quantità prodotta/anno per tipologia:.....

.....  
.....

Ubicazione dell'allevamento:.....

N° capi allevati: .....

Razze e provenienza degli animali (riproduttori, da ingrasso):.....

Tipo di alimentazione (origine materie prime, prodotti aziendali, o acquistati, ecc.....):.....

.....

Tipo di allevamento (brado, semibrado, ecc...): .....

Cura delle malattie (farmacologia tradizionale, omeopatica, ecc): .....

Vaccinazioni:  sì  no quali: .....

Macellazione (in proprio o esterna): .....

Luoghi di conservazione delle carni:.....

Luogo di trasformazione:.....

Descrizione processo e tecniche di lavorazione e stagionatura:.....

.....  
.....

.....

Additivi e coadiuvanti utilizzati (tipologia, quantità e provenienza):.....

.....

Prezzi di riferimento in azienda (per le principali tipologie:.....

.....

*Il sottoscritto autorizza alla stampa e alla diffusione, parziale o totale, di queste schede informative, relativamente alle attività del progetto "il Mercatale".*



**Salumi**  
**(per trasformatori)**

Tipologie di salumi prodotti: .....

.....

.....

Quantità prodotta/anno (specificare se di differenti tipologie):.....

.....

.....

Provenienza delle carni (locale, nazionale, estera): .....

Tipo di alimentazione (origine materie prime): .....

Tipo di allevamento (alla catena, brado, ecc...): .....

Cura delle malattie (farmacologia tradizionale, omeopatica, ecc): .....

Vaccinazioni:  sì  no quali: .....

Macellazione (in proprio o esterna): .....

Luoghi di conservazione delle carni: .....

Luogo di trasformazione: .....

Descrizione processo e tecniche di lavorazione:.....

.....

.....

Additivi e aromi utilizzati (tipologia, quantità e provenienza): .....

.....

Stagionatura (luogo, tempo, temperatura, modalità): .....

.....

.....

Prezzi di riferimento in azienda/laboratorio (per le principali tipologie): .....

.....

*Il sottoscritto autorizza alla stampa e alla diffusione, parziale o totale, di queste schede informative, relativamente alle attività del progetto "il Mercatale".*



## Pollame

Certificazioni:.....  
Ubicazione allevamento:.....  
Razza:.....  
N° capi:.....  
Tipo di alimentazione:.....  
Tipo di allevamento:.....  
Cura delle malattie (farmacologia tradizionale, omeopatica, ecc): .....

Vaccinazioni: si    no    quali: .....

Macellazione (in proprio o esterna): .....

Luoghi di conservazione delle carni:.....

Confezionamento:.....

Prezzo di riferimento al kg in azienda (specificare per le diverse tipologie):.....

*Il sottoscritto autorizza alla stampa e alla diffusione, parziale o totale, di queste schede informative, relativamente alle attività del progetto "il Mercatale".*



## Formaggi

Certificazioni:.....

Allevamento: .....

Nr. capi e razza:.....

Periodo di asciutta: .....

Dimensione e tipologia stalla: .....

Tipo di allevamento:.....

Tipo di alimentazione:.....

Cura delle malattie (farmacologia tradizionale, omeopatica, ecc): .....

Vaccinazioni:.....

Metodologia mungitura: .....

Produzione latte: .....

Ricorso ad acquisto esterno:  si  no nel caso, specificare provenienza.....

Tipologia prodotti: .....

Quantità media annua prodotta: .....

Descrizione processo produttivo, tecniche e prodotti usati:.....

Latte crudo:  si  no

Latte pastorizzato:  si  no

Maturazione, metodi e luoghi di affinamento: .....

Macellazione:  si  no

Prezzo al kg dei formaggi in azienda (specificare se diverso per tipologia):.....

*Il sottoscritto autorizza alla stampa e alla diffusione, parziale o totale, di queste schede informative, relativamente alle attività del progetto "il Mercatale".*

# Allegato 8: Convenzione con associazione per favorire la presenza dei piccoli produttori

## CONVENZIONE TRA COMUNE DI MONTEVARCHI E ASSOCIAZIONE AGRICOLTORI CUSTODI

### PREMESSO

- Che il Comune di Montevarchi è Ente capofila del progetto “tra Chianti e Pratomagno”, un progetto di animazione e valorizzazione promosso in collaborazione con i Comuni di Terranuova Bracciolini e Loro Ciuffenna, col sostegno di Comunità Montana Pratomagno, Provincia di Arezzo, Arsia Regione Toscana e Camera di Commercio;
- che fra gli obiettivi del progetto vi sono il miglioramento della conoscenza delle risorse locali, il coordinamento delle attività degli Enti che agiscono sul territorio, la promozione di sistemi di filiera corta per le produzioni tipiche, il sostegno ai piccoli produttori dell’area Valdarno;
- e che uno degli strumenti individuati per il conseguimento degli obiettivi è la realizzazione di un mercato (il Mercatale) delle produzioni di qualità del territorio, che si terrà in piazza Varchi ogni secondo sabato del mese a partire dal prossimo 11 giugno 2005

### RICONOSCIUTA

l’importanza di promuovere le forme associative e di rappresentanza del mondo produttivo della ruralità valdarnese fra cui si individua l’associazione “Agricoltori Custodi” che più volte ha collaborato con vari Enti locali e con questa stessa Amministrazione – al fine di consentire la partecipazione all’iniziativa “il Mercatale” anche ai piccoli produttori, alle aziende minori e marginali, alla componente dei coltivatori non professionali ma comunque determinanti per la custodia ed il mantenimento del germoplasma e della risorsa genetica locale.

Tutto ciò premesso, con il presente atto

### SI CONVIENE

un accordo tra il Comune di Montevarchi, rappresentato da..... e l’associazione Agricoltori Custodi rappresentata da .....

### AL FINE

di garantire una presenza di produttori e prodotti “minori” al Mercato in oggetto. In tal senso, l’associazione Agricoltori Custodi si impegna a:

- contattare imprenditori, coltivatori professionali e non professionali comunque legati alla coltivazione di varietà tipiche e di pregio dell’area Setteponti / Pratomagno e dell’area Montevarchi / Chianti / Valdambra
- favorire la loro presenza al mercato di piazza Varchi

- ottenere in conferimento le loro produzioni
- curarne l'esposizione, la degustazione e la vendita in appositi spazi messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale per tutte le edizioni del Mercatale, da giugno a dicembre 2005

L'associazione Agricoltori Custodi rimane l'unico referente nell'eventuale rapporto economico con i produttori / conferitori, e si impegna a svolgere questa attività nel rispetto delle normative vigenti, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità nel rapporto con i conferitori ed i consumatori e gli acquirenti delle produzioni medesime.

Per quanto sopra descritto e a titolo di rimborso per l'impegno e le spese che saranno sostenute, l'Amministrazione Comunale riconosce all'associazione Agricoltori Custodi un contributo di €.....che potrà essere liquidato, su richiesta, in due pagamenti .....

# Allegato 9: Protocollo per Gruppo di acquisto all'interno del Mercatale

Comune di Montevarchi



## Progetto “Gruppo d’Acquisto de il Mercatale” Protocollo d’intesa

- Il Comitato del Mercato promuove – all’interno del più generale progetto de il Mercatale – una iniziativa di sostegno alla filiera corta, per la costituzione di gruppi di acquisto, per un rapporto diretto tra produzione e consumo, per favorire la commercializzazione di particolari produzioni (soprattutto quelle di difficile reperimento, di alte aree geografiche, ecc...) con una nuova modalità di vendita diretta ...
- Il progetto “gruppo d’acquisto del Mercatale” avverrà in stretta collaborazione con le associazioni ed i gruppi formali e informali che aderiscono al Mercatale e che sono attivi nel nostro territorio.
- Le produzioni per le quali sarà adottata questa forma di promozione, sono quelle previste dal regolamento del Mercatale e che si riconducono alle caratteristiche di territorialità, stagionalità, tipicità e salubrità (fra questi, prodotti a denominazione di origine, a rischio di estinzione, presidi Slow Food, ecc..).
- Per ciascuna produzione, saranno garantite informazioni sui metodi di coltivazione/allevamento/trasformazione, sulla tracciabilità, la trasparenza del prezzo, ecc...
- Le associazioni che aderiscono a questo protocollo provvederanno – in accordo fra loro e con il Comitato – alla ricerca delle produzioni, alla promozione dell’iniziativa presso la propria base associativa e, nel caso, all’assistenza al momento della vendita in piazza, comunque privilegiando la principalità del produttore ed il rapporto diretto tra lo stesso e il consumatore.
- In accordo con il Comitato del Mercato, si procederà per ogni edizione ad individuare le produzioni da promuovere ed a scegliere le modalità di presentazione e di vendita veicolando la proposta alla propria base associativa ed ai visitatori del mercato. Le associazioni garantiranno, in modo concordato, l’eventuale gestione economica della vendita (soprattutto nel caso di conferimenti e di assenza del produttore) e comunque operando con ricarichi minimi e trasparenti.

*Per il Comitato del Mercato:*  
.....

**(Bozza)**

*Per le associazioni e i gruppi*  
Slow Food Valdarno.....  
Ass. Terra e Territori.....  
Gas Valdarno.....  
Agricoltori Custodi.....  
Legambiente.....

# Allegato 10: Comunicazioni agli espositori su trasparenza del prezzo, tracciabilità, buone prassi igienico sanitarie

## il Mercatale

agli espositori

Oggetto: comunicazioni su “la qualità del mercato”

Come sapete, l'Amministrazione Comunale ha favorito il costituirsi di un “Comitato del mercato”, un gruppo di lavoro che di volta in volta affronta le tematiche più importanti che riguardano le varie edizioni (nuovi espositori, problematiche igienico-sanitarie, calendario delle degustazioni,...).

Vi riportiamo schematicamente alcune **linee-guida** (già alla base del Regolamento) elaborate dal Comitato, a seguito dei colloqui con il Servizio Igiene Pubblica e Veterinaria della Asl, e delle indicazioni del tecnico incaricato dal Comune per le questioni igienico-sanitarie relative al mercato. Partendo da questi punti di riferimento ed incrociandoli con le segnalazioni di varie criticità che giungeranno dai visitatori e dai produttori, ricercheremo la collaborazione di tutti gli espositori, anche al fine di elaborare una “Carta di qualità” del mercato.

- I prodotti in esposizione, degustazione e vendita devono distinguersi per **territorialità, tradizionalità ed ecosostenibilità**.
- Queste caratteristiche saranno garantite dall'adesione ai **sistemi di denominazione** (dop, igp, ecc...), dalla scelta dei metodi di coltivazione e allevamento **dell'agricoltura biologica**, dall'inserimento dei prodotti negli **elenchi regionali**, dalla presentazione di **autodichiarazione** dei produttori e/o delle associazioni.
- La presentazione e l'informazione dei prodotti è ritenuto un momento importante nel rapporto con i consumatori: per questo, ad ogni edizione, i produttori si renderanno disponibili per organizzare un **calendario di piccole degustazioni** guidate, in accordo con il Comitato.
- Gli espositori garantiranno una cura particolare nell'allestimento del proprio stand, al fine di una **corretta informazione** nei confronti del consumatore –oltre a quanto previsto dalle normative vigenti sulla preparazione e l'**etichettatura**. Gli espositori presenteranno i loro prodotti e la loro attività in modo esauriente con **prezzi chiari e ben esposti**, documentazione sull'azienda, indicazioni sulle caratteristiche di tipicità e del processo produttivo (queste indicazioni sono richieste tanto per i prodotti confezionati, quanto per quelli sfusi o a taglio).
- Le eventuali **degustazioni** dovranno essere effettuate da personale competente, con attrezzature e vestiario adeguati, utilizzando materiale a perdere, ed evitando il contatto del prodotto con il pubblico, la polvere, gli insetti, ecc...
- I prodotti deperibili dovranno essere trasportati con **idonei contenitori** e conservati negli appositi **banchi frigo**.
- Gli spazi espositivi, il tavolo di vendita e il banco frigo dovranno essere mantenuti **puliti** per tutta la durata del mercato, a cura degli espositori. Gli stessi si faranno carico dello **sgombero dei rifiuti**, da collocarsi negli appositi cassonetti, al termine della manifestazione.
- Gli espositori si dichiarano **disponibili a collaborare** con il Comitato per risolvere eventuali punti critici riguardo gli aspetti igienico-sanitari, e per la predisposizione di un **manuale di “buone prassi”** per l'intera manifestazione de “il Mercatale”.

## **Regole di base da seguire nelle operazioni di conservazione, porzionamento e vendita dei prodotti esposti:**

1. Prima di iniziare il carico delle vetrine refrigerate, sanificare internamente il piano e i vetri delle stesse utilizzando adeguati prodotti (*ma è sufficiente anche dell'aceto*), e ripassando poi con carta a perdere.
  2. Gli alimenti deperibili devono essere tenuti al riparo dal contatto con la clientela, conservandoli per il maggior tempo possibile dentro le vetrine refrigerate. I prodotti avviati saranno mantenuti il più possibile protetti dai plexiglass in dotazione, mentre i pezzi ancora da aprire di salumi e formaggi stagionati possono stare esposti senza particolari prescrizioni, ma comunque invitando la clientela a evitare il loro maneggiamento.
  3. Si ricorda che la normativa richiede la conservazione separata delle tipologie diverse degli alimenti; questo è ovviamente il caso dei prodotti venduti sfusi e previo porzionamento, per la cui separazione sono a disposizione divisori in plexiglass.
  4. Coloro che presentano in vendita prodotti crudi e prodotti cotti devono operare tenendo separata la coltelleria utilizzata per evitare contaminazioni crociate.
  5. Si fa presente che non è consentito di appoggiare direttamente per terra alcun tipo di merce alimentare (in modo particolare per i prodotti più sensibili a contaminazione).
  6. L'Amministrazione comunale mette a disposizione un punto di lavaggio riservato agli espositori che potrà essere utilizzato anche per il lavaggio degli utensili.
  7. Come tutti gli espositori sanno bene, è necessario presentarsi al cliente con adeguato vestiario, in modo particolare coloro che operano affettatura e sporzionamento così come coloro che vendono prodotti di panificazione, devono portare il cappellino, mentre sarà sufficiente una vestina pulita per tutti gli altri operatori.
  8. Se i contenitori per i rifiuti si riempiono eccessivamente è necessario chiuderli e operare la loro sostituzione con un nuovo sacco.
  9. Gli operatori sono responsabili della qualità organolettica, microbiologica e chimicofisica della loro merce, della correttezza della etichettatura, delle date di scadenza, e del mantenimento della catena del freddo (e del caldo per i prodotti da consumarsi tali).
  10. In materia di etichettatura, a parte le specifiche di settore si ricorda comunque l'obbligo generale di esporre per ciascun prodotto i seguenti riferimenti:
    - Denominazione del prodotto
    - Denominazione del produttore
    - Luogo di produzione
    - (Ingredienti presenti (ove necessario))
    - Prezzo/Kg (oppure al pezzo per le referenze consentite)Tali informazioni possono essere evidenziate in modo vario, come singole etichette su ciascun pezzo oppure come insieme di un Cartello Unico delle merci esposte.
- Si ricorda che tutti gli operatori del settore alimentare devono dimostrare il loro adeguamento alle norme stabilite dal D. Lgs 155/97 in materia di autocontrollo.

# Allegato 11: La Carta del Mercato



Montevarchi, gennaio 2007

## 1- Il progetto

“il Mercatale” è un **progetto sperimentale**, per la valorizzazione delle produzioni di qualità del territorio, promosso dal Comune di Montevarchi in collaborazione con Provincia di Arezzo, Arsia-Regione Toscana, Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Al progetto aderiscono altri Enti locali del Valdarno, Organizzazioni di Categoria e associazioni dei produttori e dei consumatori. Il progetto ha lo scopo di migliorare la conoscenza delle risorse locali, di avvicinare la produzione e il consumo, di promuovere la filiera corta dell'agroalimentare del territorio.

## 2- Chi partecipa

a. Il mercato è **aperto alla partecipazione** di:

- produttori agricoli singoli o associati,
- associazioni di produttori, anche a carattere non professionale;
- operatori dell'artigianato agroalimentare;
- strutture associative ed Organizzazioni di Categoria;
- Enti Pubblici e realtà di promozione del territorio.

b. E' data **priorità** nell'assegnazione degli spazi espositivi ai produttori agricoli e agli operatori del Valdarno e della Provincia di Arezzo.

c. All'interno del mercato, è riservato uno spazio espositivo agli operatori del **piccolo commercio, artigianato e ristorazione**, che si impegnano:

- a presentare proposte (prodotti, piatti, preparazioni) legate alle tradizioni e alle consuetudini agroalimentari del Valdarno;
- ad introdurre all'interno del proprio esercizio un'area/scaffale con almeno 8/10 tipologie di prodotti fra quelli in vendita al mercato;
- a partecipare a progetti di sviluppo della filiera corta in Valdarno

## 3- La qualità del Mercatale

a. Le produzioni in esposizione e vendita al Mercatale dovranno essere caratterizzate per:

- territorialità e stagionalità,
- tipicità e qualità organolettica caratteristica,
- trasparenza del prezzo,
- sostenibilità e salubrità processo produttivo
- tracciabilità del prodotto.

b. L'individuazione delle caratteristiche di qualità richieste sarà garantita:

- inserimento del prodotto nell'Elenco Regionale dei Prodotti Agro-alimentari Tradizionali;
- dall'adesione a programmi di valorizzazione promossi da Enti (Provincia, Comune, ecc...) o strutture associative (ad esempio Presidi Slow Food, Strada del Vino, Strada dei Sapori, ecc...);
- adesione a sistemi volontari di tutela e valorizzazione (Dop, Igp, Doc, Docg, Igt, marchi collettivi, ecc...);

- dalle certificazioni di ecosostenibilità del processo produttivo (agricoltura biologica, biodinamica, ecc...);
  - dalla presentazione di autocertificazioni da parte dei produttori e/o delle Associazioni.
- c. **La verifica e il controllo** sulle caratteristiche precedenti (qualità, prezzi, etichetture, tracciabilità,...) sarà effettuata dal Comitato del Mercato, che potrà avvalersi di una “commissione di esperti”, e gli espositori saranno obbligati a rispettarne le indicazioni e a fornire tutte le informazioni richieste.

#### 4- I principi condivisi

- a. Gli espositori aderiscono al progetto del Mercatale condividendone gli obiettivi di tutela della qualità alimentare, di miglioramento del rapporto tra produzione e consumo, di giusta remunerazione per il lavoro dell'agricoltura; e, a questo fine, si impegnano:
- ad esporre soltanto le **migliori produzioni** dell'azienda e del territorio;
  - a contribuire **allo sviluppo della filiera breve nel Valdarno**, dichiarandosi disponibili a collaborare col miglior prezzo e la migliore qualità per proposte di fornitura alla ristorazione, al piccolo commercio locale, al sistema delle mense pubbliche;
  - a collaborare agli obiettivi della **tracciabilità e della trasparenza del prezzo**, attraverso il sistema di controllo e autocontrollo, e l'informazione per il consumatore;
  - a sostenere iniziative per **favorire la presenza di piccoli produttori e artigiani** agroalimentari, anche attraverso la differenziazione delle quote di partecipazione e forme collettive di presenza al mercato;
  - inoltre, gli espositori **garantiscono di non presentare** prodotti provenienti da processi dannosi per la salute dell'ambiente, dell'uomo e degli animali; prodotti che infrangono i principi dell'equità e della responsabilità sociale; prodotti che contengono organismi geneticamente modificati; prodotti dei quali non conoscono origine e tracciabilità.
- b. Gli espositori garantiscono una cura particolare nell'allestimento del proprio stand, sia per la valorizzazione dei prodotti, sia per una corretta informazione del consumatore. Oltre a quanto previsto dalle normative vigenti, gli espositori si impegnano a presentare la loro attività in modo esauriente, ad esporre **prezzi chiari e motivati**, ad utilizzare **etichette corrette** che facilitino la comprensione del prodotto e del processo produttivo.

#### 5- L'autorganizzazione

Il progetto sperimentale prevede l'obiettivo dell'autorganizzazione, e a questo fine l'assemblea degli espositori (in accordo con l'Amministrazione Comunale) nomina il Comitato del Mercato, che dovrà tutelare l'immagine e la qualità complessiva dell'iniziativa, svolgere la rappresentanza degli espositori, collaborare con i partners tecnici del progetto per l'attuazione delle iniziative collaterali.

#### 6- Esclusione

Gli espositori che - a giudizio del Comitato e dell'Amministrazione Comunale - non rispetteranno i principi di questa Carta ed i comportamenti sottoscritti, non potranno continuare a partecipare a “il Mercatale”.

il Comitato

.....

Gli espositori

.....