

DISCIPLINARE PER IL FUNZIONAMENTO DEL PROGETTO PILOTA DENOMINATO

"SAPORI DI CAMAIORE"

PREMESSA

Il **progetto pilota** "*Sapori di Camaiole*" nasce da una **sperimentazione** promossa dal Comune di Camaiole finalizzata alla **promozione, conoscenza, valorizzazione e qualificazione** delle produzioni agricole del proprio territorio attraverso l'accorciamento della **filiera agroalimentare**, e un incontro più diretto tra produttore e consumatore.

L'ambizione del progetto pilota è far crescere la costruzione di una visione nuova rispetto al **tema del cibo** sul **territorio di Camaiole**, mettendolo al centro di obiettivi legati al presidio della salute delle persone, della qualità ambientale e alimentare, della sostenibilità anche economica del sistema agro-alimentare locale.

In questa logica le azioni del progetto intendono creare una più elevata consapevolezza, una maggiore capacità di dialogo e più stretti livelli di intesa tra una pluralità di interlocutori pubblici e privati con l'intento di generare vantaggi collettivi, e, in particolare: tra i produttori e gli operatori del sistema agro-alimentare, i consumatori, il comune, altri soggetti pubblici a diverso titolo legati alla tematica (ASL, Consorzio di Bonifica)..

Nella **valorizzazione delle produzioni locali**, si propone di associare alla tracciabilità un elemento di distinzione del prodotto locale così da motivare la preferenza del consumatore e la sua decisione di acquistare il prodotto del territorio a un giusto prezzo.

Elementi valoriali della **filiera locale** sono:

- ✓ diffusione della cultura dei prodotti del territorio;
- ✓ educazione alimentare, corretti stili di consumo e attenzione ai temi della freschezza e della stagionalità della merce;
- ✓ costruzione di un sistema informativo capace di diffondere informazioni corrette e circostanziate e rendere più consapevoli i consumatori;
- ✓ miglioramento progressivo delle scelte produttive a favore della tipicità e garanzie crescenti di qualità e sostenibilità ambientale delle produzioni e dei processi produttivi;
- ✓ garanzie crescenti di qualità e sicurezza alimentare;
- ✓ giusta remunerazione al produttore;
- ✓ favorire il consumo di prodotti locali ed evitare i costi di trasporto limitando l'inquinamento ed i rifiuti (imballaggi)...

Nella proposta del progetto, non sono soltanto il negoziante, il ristoratore o i servizi della ristorazione collettiva a offrire prodotti selezionati in base ad esperienze e

competenze, ma è l'agricoltore stesso che, in forma singola o associata, garantisce la propria offerta e il proprio impegno professionale in modo consapevole rispetto ai bisogni della comunità. Il ruolo dell'amministrazione comunale è quello di interfaccia e promozione di azioni di innovazione sociale sul territorio, ma anche di integrazione delle politiche (educative, socio-sanitarie, ambientali, di gestione del territorio) e degli interlocutori pubblici a supporto del raggiungimento degli obiettivi del progetto.

All'interno del progetto più complessivo viene avviata una prima azione pilota volta a facilitare il dialogo lungo le filiere agro-alimentari di Camaiore. Tale azione pilota si organizza intorno ad alcuni principi comuni definiti nel disciplinare dell'azione pilota.

Il presente Disciplinare di azione pilota **impegna gli attori della filiera aderenti** a produrre, commercializzare e somministrare **cibo di Camaiore** e, in una più ampia scala, attivare azioni virtuose volte alla garanzia di tracciabilità e, in prospettiva, alla eventuale costruzione condivisa di un *marchio di garanzia collettiva* (pubblico o privato) di salubrità e qualità dei prodotti.

Obiettivo del disciplinare dell'azione pilota è quello di testare e acquisire esperienza rispetto alla possibilità di definire in modo duraturo e formalizzato un disciplinare di produzione, valorizzazione e qualificazione dei prodotti di Camaiore.

Art. 1 – OGGETTO

1. L'azione pilota è rivolta a:

- ✓ i **produttori agricoli** che coltivano e/o vendono¹ nel Mercato comunale di Camaiore prodotti agricoli coltivati nel territorio comunale di Camaiore, e che per l'occasione si impegnano a valorizzarne la provenienza;
- ✓ **commissionari di mercato** del Mercato comunale di Camaiore che vendono prodotti agricoli coltivati nel territorio comunale di Camaiore, e che per l'occasione si impegnano a valorizzarne la presenza nelle proprie postazioni e la vendita tra i propri clienti;
- ✓ **attività di vendita, trasformazione e somministrazione alimenti**, che per l'occasione si impegnano ad acquistare e utilizzare per la preparazione e vendita di cibi, prodotti agricoli coltivati nel territorio comunale di Camaiore valorizzandone la presenza tra i propri clienti.

2. Nell'ambito del progetto pilota è istituito la etichetta "**Sapori di Camaiore**" che verrà utilizzata dai sottoscrittori del presente disciplinare il giorno **sabato 25 agosto 2018** in concomitanza dell'evento organizzato sul Lungomare del Lido di Camaiore dal Consorzio di Promozione Turistica della Versilia dal titolo "*Bellezza al Bagno*". L'uso dell'etichetta con logo è disciplinato all'Art. 7 "Etichetta con logo".

3. Per l'occasione:

- ✓ i **produttori agricoli** che sottoscrivono il presente disciplinare, il giorno 25 Agosto dovranno identificare con l'etichetta "Sapori di Camaiore" i prodotti in vendita coltivati nel territorio comunale di Camaiore e rispondenti ai requisiti del presente disciplinare. I produttori agricoli potranno:

¹ vendono a rivenditori presenti nel Mercato comunale o vendono in proprie postazioni nel Mercato comunale di Camaiore.

A. vendere i prodotti all'interno del Mercato comunale (il Comune per quel giorno mette gratuitamente a disposizione i posteggi a quei produttori che non ne dispongano, previa comunicazione presso gli Uffici comunali in via Italica n°141, interno Mercato comunale);

oppure

B. vendere i prodotti ai commissionari di mercato e ai produttori agricoli che hanno una postazione all'interno del Mercato comunale.

- ✓ **i commissionari del Mercato comunale di Camaioire** che sottoscrivono il presente disciplinare, dovranno identificare con l'etichetta "Sapori di Camaioire" i prodotti del proprio banco coltivati nel territorio comunale di Camaioire e rispondenti ai requisiti del presente disciplinare;
- ✓ **le attività di vendita, trasformazione e somministrazione** alimenti che sottoscrivono il presente disciplinare, il giorno 25 Agosto dovranno utilizzare per la preparazione di almeno un piatto o un menù del giorno prodotti con l'etichetta "Sapori di Camaioire" acquistati da commissionari di mercato e produttori agricoli che hanno aderito al progetto pilota; le attività di vendita, trasformazione e somministrazione dovranno altresì consegnare al cliente il pieghevole informativo sull'azione pilota "Sapori di Camaioire".

4. **L'Associazione Comunità Interattive** fornirà a tutti i sottoscrittori del presente disciplinare apposite **etichette adesive "Sapori di Camaioire"** da apporre sulle cassette di vendita, **etichette rigide "Sapori di Camaioire"** da inserire nei sacchetti utilizzati per la vendita al minuto dei prodotti, **pieghevoli informativi** sull'azione pilota da consegnare ai consumatori finali, contenente tutti i nominativi/loghi dei sottoscrittori.

5. Il progetto pilota con l'etichetta "Sapori di Camaioire" ha lo scopo di:

- ✓ **promuovere** una maggiore conoscenza delle produzioni locali territoriali;
- ✓ **stimolare** un avvicinamento tra il mondo della produzione e del consumo facendo in modo che il valore aggiunto creato dall'attività agricola sia equamente diviso fra i soggetti che partecipano alla filiera corta, determinando reciproci vantaggi per i consumatori e per i produttori, accrescendo la conoscenza reciproca tra gli operatori e i consumatori anche favorendo l'avvio di iniziative comuni e convergenti;
- ✓ **aumentare le opportunità** di commercializzazione anche e soprattutto per le piccole produzioni e i piccoli produttori riducendo i passaggi intermedi e assicurando una maggiore remunerazione dei produttori;
- ✓ **valorizzare la trasformazione** del prodotto locale mediante la collaborazione con le attività di trasformazione e ristorazione presenti sul territorio mediante l'acquisto delle materie prime del territorio di Camaioire- necessarie alla realizzazione di menù dedicati o piatti dedicati;
- ✓ **garantire** al consumatore/ristoratore prodotti di Camaioire di qualità a prezzi congrui, connotati da freschezza e stagionalità vista la vicinanza con il luogo di produzione;
- ✓ aumentare i livelli di **informazione, consapevolezza**, legati alla produzione agro-alimentare locale, incidendo così sulla diffusione di miglioramenti progressivi delle pratiche di produzione e di consumo alimentare;
- ✓ **creare** un maggiore coinvolgimento tra l'Ente pubblico e gli operatori privati singoli e associati;

- ✓ **promuovere** la socialità, l'animazione e la rigenerazione del territorio.

Art. 2 – REQUISITI DI AMMISSIONE AL PROGETTO PILOTA

1. I produttori agricoli ed i commissionari di mercato che aderiscono a progetto si impegnano per il 25 Agosto a:

- ✓ **identificare** attraverso l'apposizione della etichetta "Sapori di Camaiore" soltanto quelle produzioni realizzate (nel rispetto delle norme di legge) nel comune di Camaiore;
- ✓ **aderire al sistema di verifica e controllo** di effettiva certificazione del prodotto da un'azienda con sede a Camaiore, di effettiva coltivazione² del progetto da parte dell'azienda con sede a Camaiore.

2. Le attività di vendita, trasformazione, somministrazione di alimenti che aderiscono al progetto si impegnano per il 25 Agosto a:

- ✓ utilizzare per la preparazione di almeno un piatto o un menù del giorno prodotti con l'etichetta "Sapori di Camaiore" acquistati da commissionari di mercato e produttori agricoli che hanno aderito al progetto pilota;
- ✓ **pubblicizzare il** progetto pilota e **informare il cliente** che il "piatto" o menù è preparato con prodotti coltivati a Camaiore, consegnando al cliente un pieghevole informativo, esponendo all'esterno della propria attività il logo "sapori di Camaiore" e la locandina (il materiale pubblicitario verrà fornito dall'associazione Comunità Interattive-Officina per la Partecipazione).
- ✓ la garanzia della filiera sarà assicurata dall'adesione al **sistema di verifica e controllo** condiviso dai soggetti che sottoscrivono il disciplinare.

3. Possono partecipare al progetto pilota:

3.1 per la vendita dei prodotti agricoli all'interno del Mercato comunale:

- ✓ **produttori agricoli**, singoli o associati, che producono il loro prodotto sul territorio comunale di Camaiore e rientranti nella disciplina prevista dall'art. 2135 del c.c.;
- ✓ **commissionari** di mercato muniti di apposita licenza di vendita.

3.2 per la Somministrazione di un "piatto" o menù dedicato:

- ✓ **le attività di vendita, trasformazione e somministrazione di alimenti** presenti sul territorio di Camaiore e comuni limitrofi; tutti gli operatori devono essere in grado di dimostrare l'adeguamento alle norme stabilite in materia di autocontrollo e di presentare la documentazione igienico-sanitaria prevista, ad ogni richiesta da parte degli organi di controllo. Ogni operatore è responsabile del rispetto della vigente normativa di carattere fiscale, amministrativo e igienico sanitario.

² riguarda tutti i produttori che veicoleranno i loro prodotti attraverso le azioni pilota, indipendentemente dalla gestione diretta dell'atto di vendita.

Art. 3 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE

1. **L'organizzazione** e la **gestione** del progetto pilota "*I Sapori di Camaiole*" sono affidati a:
 - ✓ Amministrazione Comunale tramite l'Associazione di promozione Sociale Comunità Interattive-Officina per la Partecipazione (affidataria del servizio di progettazione esecutiva, gestione e coordinamento del processo partecipativo).
 - ✓ Associazioni di categoria che aderiscono al progetto.
 - ✓ Tavolo di lavoro di indirizzo permanente sull'Agricoltura.

2. **L'amministrazione comunale** tramite l'Associazione Comunità Interattive-Officina per la Partecipazione, si occupa di:

- ✓ istituire un **comitato di controllo** per eseguire verifiche sul rispetto del presente disciplinare (cfr. art. 10);
- ✓ **pubblicizzare l'azione pilota ed i soggetti che aderiscono al disciplinare** tramite materiale cartaceo (locandine e pieghevoli), social network, siti istituzionali.
- ✓ **fornire ai partecipanti il necessario materiale distintivo** di chi ha sottoscritto il disciplinare: etichette adesive e cartacee, logo espositivo con "Sapori di Camaiole".

Art. 4 – NORME DI COMPORTAMENTO ED USO DEGLI SPAZI DEL MERCATO

1. Il **titolare del banco di vendita** deve garantire:
 - ✓ il rispetto, accanto alle normative vigenti, delle regole del presente disciplinare relativamente alla **vendita esclusiva di prodotti coltivati nel territorio di Camaiole**; a tal fine dovrà essere visibile sulle cassette la **denominazione e provenienza dell'azienda produttrice**. In caso di scarsa chiarezza (dovuta al riuso delle cassette o al danneggiamento delle etichette di certificazione della provenienza), l'azienda deve esibire, su richiesta degli organi deputati al controllo, la fattura di acquisto o il documento di trasporto.
 - ✓ la corretta apposizione della **etichetta adesiva "Sapori di Camaiole"** sulle cassette, e inserimento nei sacchetti di vendita al minuto della **etichetta cartacea "Sapori di Camaiole"**; esposizione nelle proprie postazioni del logo "Sapori di Camaiole" (per i commissionari di mercato ed i produttori che vendono nel Mercato comunale);
 - ✓ **prezzi chiari e ben esposti** che devono garantire la piena soddisfazione dell'acquirente e dello stesso produttore;
 - ✓ (opzionale ma consigliato) **presentazione della attività**, con riferimenti a contatti e indirizzo aziendale. Può essere utilizzato anche un formato "biglietto da visita" da spillare alle etichette cartacee fornite per la vendita al minuto;

Art. 5 – NORME DI COMPORTAMENTO PER LE ATTIVITA' DI VENDITA, TRASFORMAZIONE, SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

Le **attività di vendita, trasformazione, somministrazione di alimenti** che aderiscono al progetto pilota devono garantire:

- ✓ almeno un **piatto del giorno/menù/degustazioni con prodotti locali** da proporre il giorno 25 agosto in occasione dell'evento "Bellezze al bagno";
- ✓ acquisto il 25 Agosto **delle materie prime** con cui realizzeranno i/il piatti/o del giorno **presso rivenditori del Mercato comunale di Camaione che hanno aderito al progetto pilota;**
- ✓ impegno ad esporre/inserire nel menù il **depliant informativo** per la pubblicizzazione dell'azione pilota. □

Art. 6 – PREZZO DI VENDITA

1. Per la **vendita al minuto** presso il mercato comunale:
 - ✓ per tutti i **prodotti trasformati** (vino, olio, miele, formaggi, ecc.) il prezzo non potrà essere superiore a quello praticato in azienda;
 - ✓ per i **prodotti ortofrutticoli freschi** il prezzo non potrà essere superiore a quello all'ingrosso aumentato del 30%. (il prezzo base all'ingrosso verrà concordato la mattina stessa tra produttori e commissionari di mercato);
2. Le **attività di vendita, trasformazione, somministrazione di alimenti** devono applicare i prezzi ordinariamente praticati.

Art. 7- ETICHETTA CON LOGO DELL'INIZIATIVA

Per la chiara identificazione del progetto pilota e del percorso partecipativo l'Associazione Comunità Interattive-Officina per la Partecipazione fornirà alle attività che aderiscono:

1. **Produttori** agricoli e **commissionari** di mercato:
 - ✓ **etichette adesive** da apporre alle cassette di vendita, raffiguranti il logo dell'iniziativa;
 - ✓ **etichette cartacee** raffiguranti il logo dell'iniziativa, da utilizzare per la vendita al minuto dei prodotti, inserendole all'interno delle buste di confezionamento;
 - ✓ **locandina e pieghevoli sul progetto pilota** con i sottoscrittori del disciplinare.

I produttori possono esporre anche **altro materiale informativo** di pubblicizzazione della propria azienda, purché resti ben chiara e visibile l'indicazione dell'iniziativa.

2. Le **attività di vendita, trasformazione, somministrazione di alimenti:**

- ✓ una **pieghevole informativo** da esporre (dentro il menù, sui tavoli o comunque in posizione ben visibile al cliente) all'interno dell'attività e da

consegnare al cliente che richiede il piatto o menù "Sapori di Camaiore".

- ✓ un **logo** da esporre nella propria attività, che identifica i sottoscrittori del disciplinare.

Art. 8 – ORARI

- 1. La vendita di prodotti e cibi "Sapori di Camaiore" durerà tutta la giornata del 25 Agosto 2018.**
2. La vendita al minuto nel Mercato comunale sarà dalle ore 9:00 alle ore 13:00
3. La sistemazione dei banchi da parte degli operatori non deve avvenire prima delle ore 7.30 né dopo le ore 8.30. Gli spazi dovranno essere liberati entro le 13.30.

Art. 9 – DANNI A TERZI

L'Amministrazione Comunale declina ogni responsabilità per eventuali danni provocati dai soggetti partecipanti all'azione pilota a persone o a cose, nonché per eventuali inadempienze degli obblighi fiscali da parte dei partecipanti.

Art. 10 – CONTROLLI E SANZIONI

1. I controlli, sul rispetto del presente disciplinare, possono essere fatti eseguire dal **comitato di controllo** appositamente istituito per il progetto pilota, di cui potrà far parte un referente comunale, un referente del Tavolo permanente dell'Agricoltura, un referente per ciascuna associazione di categoria, un referente di *Slow food* Versilia, un referente dell'associazione Comunità Interattive-Officina per la Partecipazione.
2. E' oggetto di controllo:
 - ✓ la vendita di prodotti di provenienza incerta, non compatibili con la necessità di garantire la filiera corta, o di prodotti acquistati da aziende agricole di altri comuni (comporta la sospensione dal progetto);
 - ✓ la chiara esposizione dell'indicazione definitiva relativa al progetto pilota;
 - ✓ la violazione di regole contenute nel disciplinare;
3. Il contenuto del presente disciplinare potrà essere riutilizzato per proseguire iniziative sul cibo di qualità; potrà essere rivisto, aggiornato e corretto secondo le esigenze e criticità che possono emergere successivamente alla azione pilota.

Camaiore, 23 luglio 2018