



Regione Toscana



Regolamento (UE) n. 1305/2013 - Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana -

Sottomisura 1.2 - Sostegno ad attività dimostrative e azioni di informazione

Progetto “*AIDA – Azioni di Informazione e Divulgazione Agricola*”

Cup ARTEA767530

Lunedì 25 gennaio 2021 – LUNIGIANA: AGRICOLTURA EROICA

Macroarea 1.1.A – Creazione d’impresa. Diffusione dell’innovazione.

CONTESTO NORMATIVO GENERALE

Livello comunitario:

la politica agricola dell'Unione Europea

La **Politica Agricola Comune (PAC)** rappresenta l'insieme delle regole riferite al comparto agricolo che l'Unione europea ha definito sin dalla sua nascita per uno sviluppo equo e stabile dei Paesi membri.

Quella della Pac non è solamente la storia dell'agricoltura, ma soprattutto è la storia dell'Europa e della sua integrazione.

6 Paesi già nel 1945 erano riuniti nella
Comunità Economica del Carbone e dell'Acciaio (CECA)

Belgio
Francia
Germania
Italia
Lussemburgo
Paesi Bassi

Nel 1957, il trattato di Roma
istituisce la
Comunità Economica Europea
(CEE), o "Mercato comune".

nel 1962 viene avviata la PAC

La Comunità economica europea, affida un grande ruolo alla politica agricola comune, per anni l'unica vera politica della Comunità, per il raggiungimento di alcuni importanti obiettivi

incrementare la produttività;

assicurare un tenore di vita equo alla popolazione agricola;

stabilizzare i mercati;

garantire la sicurezza degli approvvigionamenti;

assicurare prezzi ragionevoli ai consumatori.

L'impostazione originale della Pac rispecchiava la necessità di ottenere al più presto **risultati quantitativi**; le **potenzialità produttive agricole** erano **insufficienti a soddisfare la domanda interna di cibo** e occorreva **assicurare il fabbisogno alimentare a tutti i cittadini**, quindi **l'incremento della produttività era un fine preminente per la situazione degli anni Cinquanta e Sessanta**

Identificata come cemento attraverso cui smussare le posizioni di contrasto e saldare le varie anime europee, l'agricoltura fu scelta come il settore attraverso cui unificare il vecchio continente, prima economicamente e poi politicamente.

Dopo la seconda Guerra Mondiale, la situazione dell'Italia e dell'agricoltura era drammatica; il cibo non era sufficiente per tutta la popolazione italiana, la produzione agricola era affidata a piccole fattorie

Negli anni '50 e '60 gli agricoltori erano una razza in via di estinzione, attratti dai maggiori redditi degli altri settori economici (industria e terziario) e dal fascino delle città. In effetti, una volta nella campagna italiana vivevano molte più persone rispetto ai giorni nostri; l'occupazione agricola era molto importante nel dopoguerra, con il 44% degli occupati totali nel 1950. Ma già nel 1971 l'occupazione agricola era scesa al 17%.

i paesi Cee scelsero una politica agricola "protettiva"
che si rivelò vincente nel raggiungimento degli obiettivi del
Trattato di Roma

1962 avvio della PAC: l'istituzione delle OCM

ORGANIZZAZIONI

COMUNI

di MERCATO

Le Ocm di ogni
comparto stabilivano
il prezzo minimo per
i vari prodotti
le aziende erano
incentivate a produrre
sempre di più

Cereali

Riso

Zucchero

Foraggi essiccati

Sementi

Luppolo

Olio di oliva e olive da tavola

Lino e canapa destinati alla produzione di fibre

Ortofrutticoli freschi

Ortofrutticoli trasformati

Banane

Vino

Piante vive e prodotti della floricoltura

Tabacco greggio

Carni bovine

Latte e prodotti lattiero-caseari

Carni suine

Carni ovine e caprine

Uova

Carni di pollame

Altri prodotti

Regolazione del mercato interno: il prezzo d'intervento

E' il prezzo minimo garantito al quale organismi pubblici ritiravano dal mercato i prodotti invenduti

spinta per le azienda produrre sempre di più perchè i prodotti venivano pagati a peso

Regolazione degli scambi commerciali:
restituzioni alle esportazioni

venivano erogate sovvenzioni agli
esportatori, ad esempio per pagare dazi in
ingresso in altri paesi

e

prelievi alle importazioni (tasse sui prodotti
importati), a carico dei paesi extra CE.

fino alla fine degli anni '80

La Pac era un successo, aveva un costo limitato e gli agricoltori l'apprezzavano. Tuttavia, questa politica aveva alcune conseguenze negative

problema delle eccedenze e del costo eccessivo

il sostegno dei prezzi andava a vantaggio delle zone più fertili e delle aziende più grandi e, in termini di equità, si indirizzava a chi ne aveva meno bisogno ad es. nelle zone svantaggiate la PAC non servì a contrastare l'abbandono mentre nelle zone vocate alla agricoltura, **produzione intensiva creò eccessivo consumo di risorse e alto impatto ambientale.....**

La spesa agricola era divenuta insostenibile per le casse comunitarie; negli anni Settanta e Ottanta la Pac rappresentava oltre il 70% delle spese totali della Comunità.

così

i prezzi istituzionali vengono garantiti solo per una certa quantità di produzione.

Nel 1984 la Pac introdusse le prime restrizioni alla produzione, a cominciare dalle quote latte.

Nel 1988, fu introdotto il principio della corresponsabilità dei produttori (allo scopo di far partecipare gli agricoltori alle spese comunitarie per lo smaltimento delle eccedenze)

vennero introdotti

- **limiti di garanzia** (oltre i quali non sarebbe stato garantito il prezzo d'intervento);
- **quote per la maggior parte dei settori** (latte, zucchero, vigneti, pomodoro, tabacco);
- **stabilizzatori finanziari**, i quali, ogni qual volta la produzione comunitaria avesse superato le quantità garantite, avrebbero ridotto i prezzi nelle annate successive.

fino alla prima riforma della PAC
la riforma MAC SHARRY

la riforma MAC SHARRY

avvicinamento dei prezzi garantiti a quelli di mercato

pagamenti compensativi non subordinati alla produzione,
ma proporzionali alla superficie coltivabile e associati
all'obbligo di lasciare a riposo una data percentuale di
terreno (set-aside).

misure di accompagnamento:

prepensionamento,
misure agroambientali e imboschimento
regime specifico per le zone svantaggiate;

una nuova riforma

AGENDA 2000

propone agricolo nel quale l'agricoltura deve mirare alla compatibilità territorio, ambiente, società. È in questo contesto che nasce e si inserisce a pieno titolo nella Pac il concetto di multifunzionalità

una nuova riforma

AGENDA 2000

Vera novità di **Agenda 2000** è stata l'istituzionalizzazione della politica di **sviluppo rurale**.

Il bilancio comunitario è stato suddiviso in **primo pilastro (OCM e aiuti ai mercati)** e **secondo pilastro (sviluppo rurale)**. Inoltre, con il cambio di impostazione politica, la qualità ha preso il posto della quantità cosicché la sicurezza degli approvvigionamenti, richiesta dai Trattati, è divenuta l'obbligo di offrire al consumatore un prodotto valido sia dal punto di vista nutrizionale che da quello igienico-sanitario.

I cittadini e i politici hanno iniziato a comprendere l'importanza degli agricoltori e dell'agricoltura per le comunità rurali, soprattutto nelle zone di montagna, sempre più riconosciute come parte di un patrimonio comune, e per la tutela dell'ambiente e del paesaggio. Si affermano il turismo rurale, la trasformazione e la vendita diretta dei prodotti in azienda o nei negozi locali, contribuendo a rallentare l'esodo dalla montagna. Dal punto di economico, l'Italia è diventata il Paese leader nell'Ue per l'agricoltura biologica e per l'agriturismo.

Lo SVILUPPO RURALE

Lo sviluppo rurale persegue le seguenti finalità:

- l'ammodernamento delle aziende agricole;
- la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari;
- redditi equi e stabili per gli agricoltori;
- la presa in considerazione delle sfide ambientali;
- lo sviluppo di attività complementari o alternative creatrici di posti di lavoro per contenere l'esodo rurale e rafforzare il tessuto economico e sociale delle zone rurali;
- il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro e le pari opportunità.

Agenda 2000 ha avviato la riforma della Pac. Abbandonando l'obiettivo della produttività per concentrarsi appieno sulla qualità e la sicurezza la riforma ha consentito di rafforzare le misure di sviluppo rurale e di riunirle in un quadro regolamentare unico. Lo sviluppo rurale unitamente al sostegno ai mercati agricoli diventa così il secondo pilastro della Pac

La riforma FISCHLER e la CONDIZIONALITA'

L'aspetto di maggiore innovazione della riforma Fischler ha riguardato gli strumenti della Pac, attraverso l'introduzione del disaccoppiamento, ossia la sostituzione dei pagamenti "accoppiati" ad una determinata produzione con un sostegno indipendente dal bene agricolo effettivamente prodotto. In tal modo, il sostegno viene spostato dai prodotti ai produttori, allo scopo di allontanare le distorsioni di mercato, causate dalla vecchia impostazione politica, e di tutelare il reddito degli agricoltori che divengono liberi di orientarsi verso le esigenze dei consumatori e del mercato.

Insieme al disaccoppiamento, la riforma Fischler ha introdotto l'obbligo della **condizionalità: il rispetto di requisiti in materia ambientale, di sicurezza alimentare, di benessere e salute degli animali e di buone condizioni agronomiche ed ambientali dei terreni.** Il mancato rispetto della condizionalità comporta la decurtazione parziale o totale dei pagamenti diretti.

Per quanto riguarda il finanziamento della politica agricola comune, esiste un bilancio massimo predeterminato (come per tutte le politiche dell'UE) fissato per un periodo di sette anni.

Le prime due dimensioni (sostegno del mercato e sostegno al reddito) sono finanziate **esclusivamente dal bilancio dell'UE**, mentre la dimensione dello sviluppo rurale si basa sulla programmazione pluriennale ed è cofinanziata dagli Stati membri.

Lo SVILUPPO RURALE

Ogni stato membro elabora il proprio **PSR**:

PROGRAMMA

SVILUPPO

RURALE

che ha durata 7 anni e costituito da una serie di BANDI a cui le aziende possono accedere facendo domanda sul portale **ARTEA**:

AGENZIA

REGIONALE

TOSCANA

EROGAZIONI

AGRICOLTURA

ARTEA è l'ente attraverso il quale vengono pagate anche le
PAC

RIFORMA DELLA PAC 2021-2027

Principali novità proposte dalla UE per la PAC 2021-2027:

Nella proposta legislativa il budget finanziario previsto per la PAC 2021-2027 è pari a 365 miliardi di euro a prezzi correnti corrispondenti al 5% del bilancio complessivo dell'UE 2021-2027

vengono fissati 9 obiettivi di fondo della PAC 2021-2027 che sono i seguenti:

- garantire un reddito equo agli agricoltori
- aumentare la competitività
- riequilibrare la distribuzione del potere nella filiera alimentare
- azioni per contrastare i cambiamenti climatici
- tutelare l'ambiente
- salvaguardare il paesaggio e la biodiversità
- sostenere il ricambio generazionale
- sviluppare aree rurali dinamiche
- proteggere la qualità dell'alimentazione e della salute.

OCM UNICA

Il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento "OCM unica") disciplina 21 comparti del settore agricolo che fino al 2007 erano organizzate in singole OCM.

In sintesi, L'organizzazione comune dei mercati agricoli rappresenta un quadro giuridico unico che disciplina il mercato interno, gli scambi con i paesi terzi e le regole della concorrenza.

APPLICAZIONI SETTORIALI OCM

Tra gli strumenti definiti dalla proposta di regolamento sul Piano strategico, oltre ai pagamenti diretti e alle misure dello sviluppo rurale, si fanno spazio gli interventi settoriali per le Organizzazioni dei produttori (Op) e le loro associazioni (Aop), vale a dire alcuni provvedimenti e strumenti che in precedenza il regolamento dell'Ocm unica (Reg. UE 1308/2013) metteva a disposizione di specifici settori (ortofrutticolo, vitivinicolo e olivicolo) e che la proposta di regolamento estende opzionalmente a molti altri prodotti agricoli.

Il cambiamento più importante nella futura gestione dell'Ocm è il passaggio degli interventi settoriali (ortofrutta, vitivinicolo, olio di oliva, apicoltura, luppolo) dal Reg. 1308/2013 al regolamento generale sulla Pac, insieme ai pagamenti diretti e allo Sviluppo Rurale. Di conseguenza, i sostegni settoriali entrano nei Piani Strategici degli Stati membri.

Lo spostamento dei sostegni settoriali (ortofrutta, vitivinicolo, olio di oliva, apicoltura, luppolo) dal Reg. 1308/2013 al regolamento generale sulla Pac è una scelta importante, che ha l'obiettivo di garantire una migliore coerenza degli interventi della nuova Pac.

In tale modo, i Piani Strategici assumono un connotato di un vero e completo piano agricolo e rurale nazionale, che include tutti gli interventi: pagamenti diretti, misure di mercato, sviluppo rurale (tab. 1).

Gli interventi settoriali nella Pac 2021-2027

Gli interventi settoriali, obbligatori e facoltativi, che gli Stati membri possono utilizzare nella costruzione del piano nazionale, riguardano i seguenti settori:

il settore ortofrutticolo (obbligatorio);

il settore dei prodotti dell'apicoltura (facoltativo);

il settore del vino (obbligatorio);

il settore dell'olio d'oliva e delle olive da tavola (facoltativo);

il settore del luppolo (facoltativo).

altri settori, ad eccezione dei settori dell'ortofrutta trasformata, il tabacco, l'alcol etilico e altri prodotti (facoltativi).

In sintesi, nella Pac 2021-2027, saranno sicuramente presenti le attuali misure di sostegno al settore dell'ortofrutta e del vino; mentre sono volontarie le attuali misure per l'olio di oliva e l'apicoltura.

QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La **qualità** è definita come "l'insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare **bisogni espressi o impliciti**" (norma UNI EN ISO 8402).

Accanto alla **qualità richiesta dal consumatore** (qualità percepita) vi è anche una qualità definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda **la tecnologia e la sicurezza alimentare** (qualità oggettiva).

Pertanto, alla base del concetto di qualità, sia per il consumatore sia per il produttore e il distributore, c'è **la sicurezza alimentare**, resa obbligatoria dalla normativa vigente.

QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Diversi sono i fattori che concorrono a determinare la "qualità totale" di un alimento, tanto è vero che è possibile individuare una:

- Qualità igienico/sanitaria
 - Qualità chimico/nutrizionale
 - Qualità legale
 - Qualità organolettica
 - Qualità di origine
- E' inteso che mentre la qualità ricercata dalle industrie è un tipo di qualità così detta "OGGETTIVA" e cioè ben definita, misurabile e verificabile, rispetto a determinati parametri standard e che è molto legata al concetto di "Sicurezza Alimentare", quella richiesta dal consumatore è, invece, una qualità "PERCEPITA", determinata da fattori soggettivi e oggettivi e dipendente dal momento e/o dalla situazione; le industrie alimentari cercano di valutare in vari modi la qualità richiesta dal consumatore.

La Qualità igienico/sanitaria

La qualità igienico-sanitaria di un alimento è data dalla rispondenza a requisiti d'igiene minimi, stabiliti per legge, relativi al "contenuto" in sostanze di natura chimica, di microrganismi e di loro metabolici (tossine). Secondo il Reg. CE 852/2004 per "igiene degli alimenti" s'intendono le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.

I residui chimici presenti in un alimento possono derivare da una:

- **contaminazione primaria**, e cioè a monte del processo produttivo, dovuta alla presenza di residui di pesticidi (utilizzati normalmente in agricoltura), alla presenza di metalli pesanti (specie per le coltivazioni poste lungo le strade), all'uso eccessivo di farmaci in allevamento, reso ancora più grave dal non rispetto dei tempi di sospensione previsti per legge;
- **contaminazione secondaria**, che può avvenire durante il trasporto, lo stoccaggio o la vendita dei prodotti alimentari se non sono rispettate le normali norme igieniche.

La presenza di microrganismi all'interno degli alimenti oltre a determinare alterazioni quali putrefazione, irrancidimento, fermentazione degli zuccheri, con conseguente variazione delle caratteristiche organolettiche, può anche causare:

La Qualità igienico/sanitaria

- **intossicazioni alimentari**: si hanno in seguito al consumo di alimenti contenenti **tossine** prodotte da microrganismi che si sono moltiplicati sull'alimento prima del suo consumo, quindi, il microrganismo può anche essere morto o addirittura assente, quello che determina l'intossicazione è la tossina da esso prodotta;
- **infezioni alimentari**: si hanno in seguito al consumo di alimenti contenenti **microrganismi vivi**, che raggiunto l'intestino si moltiplicano determinando appunto l'infezione;

Per garantire la qualità igienico/sanitaria degli alimenti, un ruolo fondamentale è rivestito dall'**operatore del settore alimentare**, sia esso produttore, che distributore, che venditore: **"la sicurezza degli alimenti va garantita lungo tutta la filiera alimentare, a cominciare dalla produzione primaria"** fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore, in quanto ciascun elemento di essa presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare"

A tal fine, uno strumento a garanzia della salute del cittadino, adottabile da tutti gli operatori del settore alimentare è il **sistema HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Points). L'HACCP è uno strumento di autocontrollo igienico, che mira all'**analisi dei rischi e dei punti critici di controllo delle varie fasi del ciclo produttivo**: per ogni alimento sono individuati e valutati i pericoli specifici, che mirano all'igiene e alla sanità, e sono stabilite le misure atte a prevenire tali rischi.

Ogni soggetto produttore o trasformatore di alimenti deve avere un **PIANO di AUTOCONTROLLO** ovvero un manuale con la descrizione di tutti i passaggi in cui viene manipolato l'alimento il manuale **deve stabilire tutte le regole igienico sanitarie** da rispettare perché gli alimenti si mantengano salubri

La Qualità chimico/nutrizionale

La qualità chimico/nutrizionale di un alimento è data dal suo contenuto in proteine, lipidi e carboidrati ed è, quindi, la capacità nutritiva dell'alimento stesso.

La qualità nutrizionale di un alimento può essere intesa sotto:

- l'aspetto quantitativo, che è dato dalla quantità di energia chimica che esso apporta;
- l'aspetto qualitativo, che è dato dalla combinazione degli elementi nutritivi in esso contenuti.

La qualità nutrizionale degli alimenti va garantita a ogni livello del processo produttivo, a partire dalla scelta delle materie prime; alcuni trattamenti, poi, possono influenzare il contenuto in elementi nutritivi di un alimento, il calore ad esempio denatura le proteine, con conseguente perdita delle proprietà biologiche delle stesse; anche un corretto processo di conservazione/distribuzione ha un ruolo fondamentale nella garanzia della qualità chimico/nutrizionale degli alimenti.

La Qualità legale

La qualità legale è quella garantita dall'insieme di norme che interessano il settore alimentare: per essere definito di qualità un alimento deve rispondere a determinati **requisiti minimi di legge**.

La legislazione Italiana tutela, con un elevato numero di leggi, la salute del cittadino. Accanto alla normativa che abbraccia tutto il settore alimentare, vi è una normativa più specifica, riguardante un determinato settore alimentare, ed una ancora più specifica che riguarda un particolare alimento nell'ambito di quel settore. Il settore dei formaggi, ad esempio, è regolamentato da una grande quantità di leggi, a sua volta la produzione del Parmigiano Reggiano, o del Pecorino Romano, o della Mozzarella di Bufala, per fare alcuni esempi, è disciplinata da una serie di normative che si riferiscono a questi prodotti.

Lo stesso sistema HACCP rappresenta uno strumento a garanzia della qualità legale degli alimenti, infatti, nell'art. 3 comma 1 del D.L. 155/97 è sancito che "il responsabile dell'industria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico".

La Qualità Organolettica

La qualità organolettica di un alimento è data dalla valutazione, da parte del consumatore, di alcune **caratteristiche dell'alimento** stesso, quali **l'aspetto**, **l'aroma** e la **consistenza**, percepite attraverso gli organi di senso (qualità sensoriale).

Si tratta pertanto di valutazioni soggettive del consumatore, che sono notevolmente influenzate da fattori psicologici, sociali e culturali.

-Con la **vista** l'alimento è valutato per il suo **colore**, la sua **forma**, la sua **dimensione** ed anche per il modo in cui è presentato. La vista è, tra i cinque sensi, quella che maggiormente influenza la scelta di un alimento e che condiziona a sua volta gli altri organi di senso.

-Con **l'olfatto** è percepito **l'aroma** e l'odore di un alimento, che può essere gradevole o sgradevole.

-Con il **tatto** è percepita la **consistenza** (compattezza, durezza, densità, ecc) di un prodotto alimentare e, nel caso di alimenti freschi, lo stato di **conservazione** e/o **maturazione**.

-Con il **gusto** sono percepiti l'amaro, il salato, il dolce e l'acido di un alimento.

-Con **l'udito** sono percepite caratteristiche particolari che possono indicare la freschezza, attraverso il rumore collegato alla masticazione, di alcuni prodotti alimentari (biscotti, cereali, ecc.).

La Qualità di Origine

Nel 1992 la Comunità Europea ha creato alcuni sistemi noti come

DOP (Denominazione di Origine Protetta)

IGP (Indicazione Geografica Protetta)

STG (Specialità Tradizionale Garantita),

DOC (Denominazione di Origine Controllata) SOLO PER IL SETTORE VINICOLO!

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) SOLO PER IL SETTORE VINICOLO!

per promuovere e tutelare i prodotti agro-alimentari.

I marchi DOP e IGP tutelano ulteriormente il consumatore, garantendo che "Un prodotto agricolo o alimentare che beneficia di uno dei tipi di riferimento summenzionati dovrebbe soddisfare determinate condizioni elencate in un disciplinare"(art. 10 Reg. CE 510/2006).

AGRICOLTURA BIOLOGICA

La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra:

- le migliori pratiche ambientali
- un alto livello di biodiversità
- la salvaguardia delle risorse naturali
- l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali
- una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali.

Il metodo di produzione biologico fornisce beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Legislazione

L'agricoltura biologica in Europa è stata regolamentata per la prima volta a livello comunitario nel **1991** con il *Reg. (CEE) n° 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari. Solo nel **1999** con il *Reg. (CE) n° 1804/99 sono state regolamentate anche le produzioni animali.

Nel giugno del **2007** è stato adottato un nuovo regolamento CE per l'agricoltura biologica, Reg. (CE) n° **834/2007**, che abroga i precedenti ed è relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici sia di origine vegetale che animale (compresa l'acquacoltura).

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Reg. (CE) n° 834/2007

Art. 1 Oggetto e campo di applicazione

1. Il presente regolamento fornisce la base per lo sviluppo sostenibile della produzione biologica e, nel contempo, assicura l'efficace funzionamento del mercato interno, garantisce una concorrenza leale, assicura la fiducia dei consumatori e ne tutela gli interessi. Esso stabilisce obiettivi e principi comuni per rafforzare le norme

definite nel quadro del presente regolamento concernenti:

- a) tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione dei prodotti biologici nonché il loro controllo;
- b) l'uso di indicazioni riferite alla produzione biologica nell'etichettatura e nella pubblicità.

AGRICOLTURA BIOLOGICA

2. Il presente regolamento si applica ai seguenti prodotti, provenienti dall'agricoltura, inclusa l'acquacoltura, qualora siano immessi sul mercato o siano destinati ad essere immessi sul mercato:

- a) prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- b) prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- c) mangimi;
- d) materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

Non si considerano i prodotti della caccia e della pesca di animali selvatici come facenti parte della produzione biologica. Il presente regolamento si applica anche ai lieviti utilizzati come alimenti o come mangimi.

3. Il presente regolamento si applica a qualsiasi operatore che esercita attività in qualunque fase della produzione, preparazione e distribuzione relative ai prodotti di cui al paragrafo 2. Tuttavia **le operazioni di ristorazione collettiva non sono soggette al presente regolamento.** Gli Stati membri possono applicare norme nazionali o, in mancanza di queste, norme private, sull'etichettatura e il controllo dei prodotti provenienti da operazioni di ristorazione collettiva nella misura in cui tali norme sono conformi alla normativa comunitaria.

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Articolo 3

Obiettivi

La produzione biologica persegue i seguenti obiettivi generali:

- a) stabilire un sistema di gestione sostenibile per l'agricoltura che:
- i) rispetti i sistemi e i cicli naturali e mantenga e migliori la salute dei suoli, delle acque, delle piante e degli animali e l'equilibrio tra di essi;
 - ii) contribuisca a un alto livello di diversità biologica;
 - iii) assicuri un impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali come l'acqua, il suolo, la materia organica e l'aria;
 - iv) rispetti criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e soddisfi, in particolare, le specifiche esigenze comportamentali degli animali secondo la specie;
- b) mirare a ottenere prodotti di alta qualità;
- c) mirare a produrre un'ampia varietà di alimenti e altri prodotti agricoli che rispondano alla domanda dei consumatori di prodotti ottenuti con procedimenti che non danneggino l'ambiente, la salute umana, la salute dei vegetali o la salute e il benessere degli animali.

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Articolo 4

Principi generali

OBIETTIVI E PRINCIPI DELLA PRODUZIONE BIOLOGICA

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- a) la progettazione e la gestione appropriate dei processi biologici fondate su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che:
 - i) utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici;
 - ii) praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca;
 - iii) escludono l'uso di OGM e dei prodotti derivati o ottenuti da OGM ad eccezione dei medicinali veterinari;
 - iv) si basano su valutazione del rischio e, se del caso, si avvalgono di misure di precauzione e di prevenzione;

AGRICOLTURA BIOLOGICA

b) la limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni. Qualora fattori di produzione esterni siano necessari ovvero non esistano le pratiche e i metodi di gestione appropriati di cui alla lettera a), essi si limitano a:

- i) fattori di produzione provenienti da produzione biologica;
- ii) sostanze naturali o derivate da sostanze naturali;
- iii) concimi minerali a bassa solubilità;

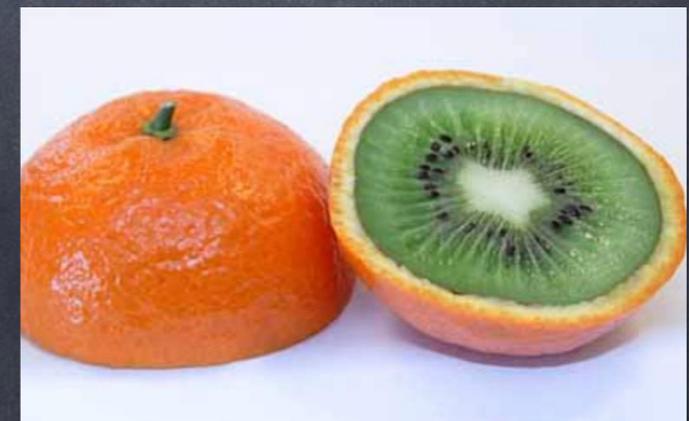
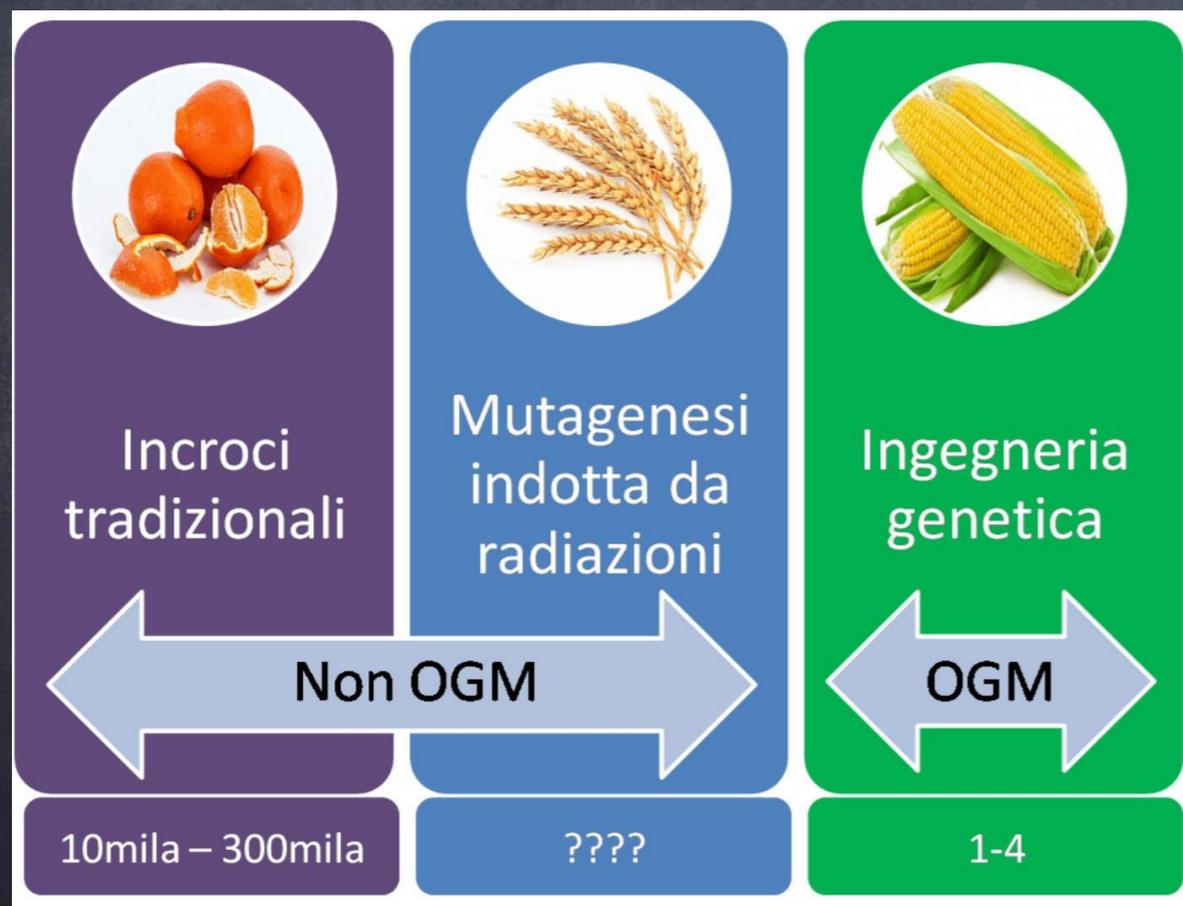
c) la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica ai casi eccezionali in cui:

- i) non esistono le pratiche di gestione appropriate; e
- ii) non siano disponibili sul mercato i fattori di produzione esterni di cui alla lettera b); o
- iii) l'uso di fattori di produzione esterni di cui alla lettera b) contribuisce a creare un impatto ambientale
- iv) inaccettabile;

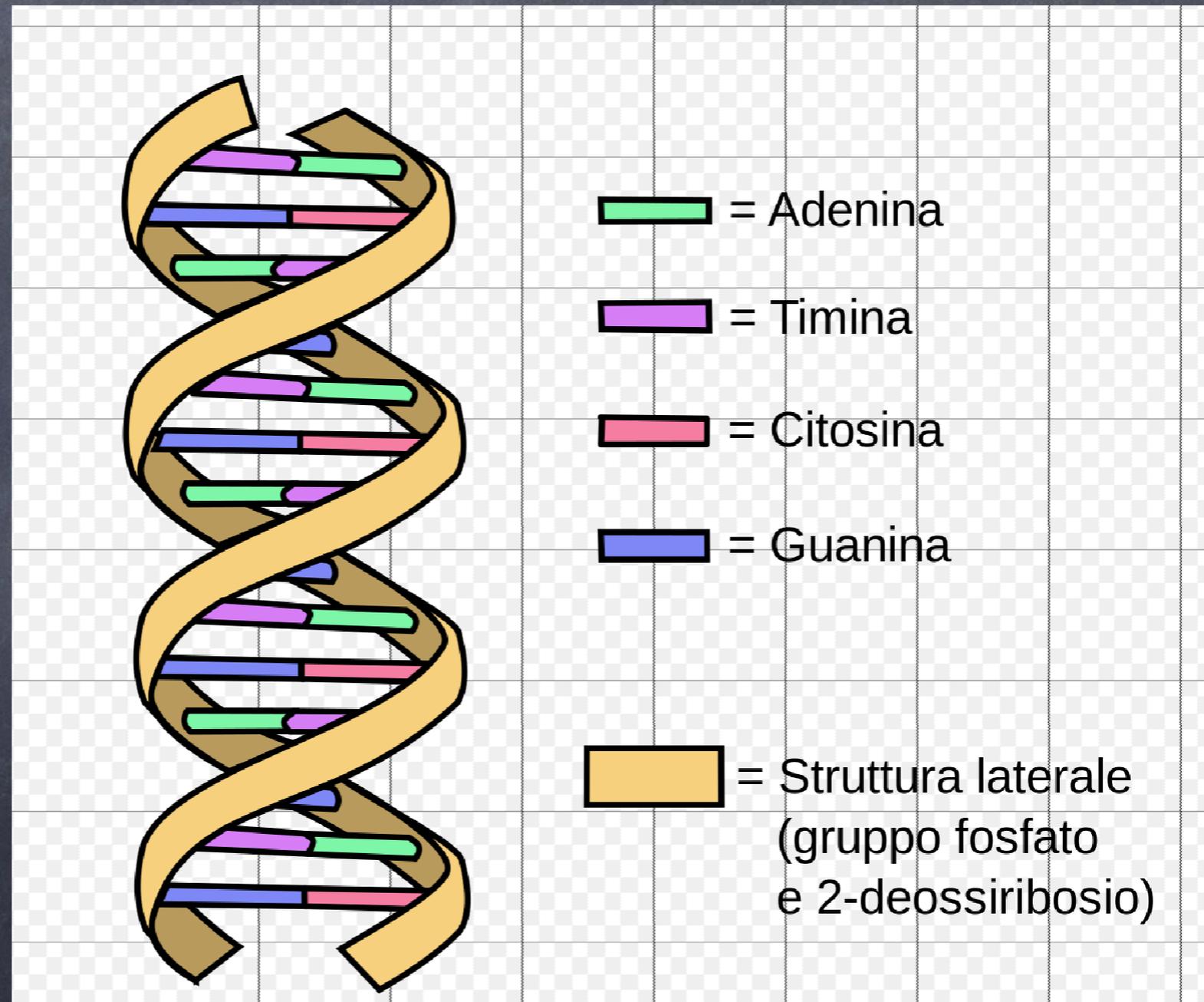
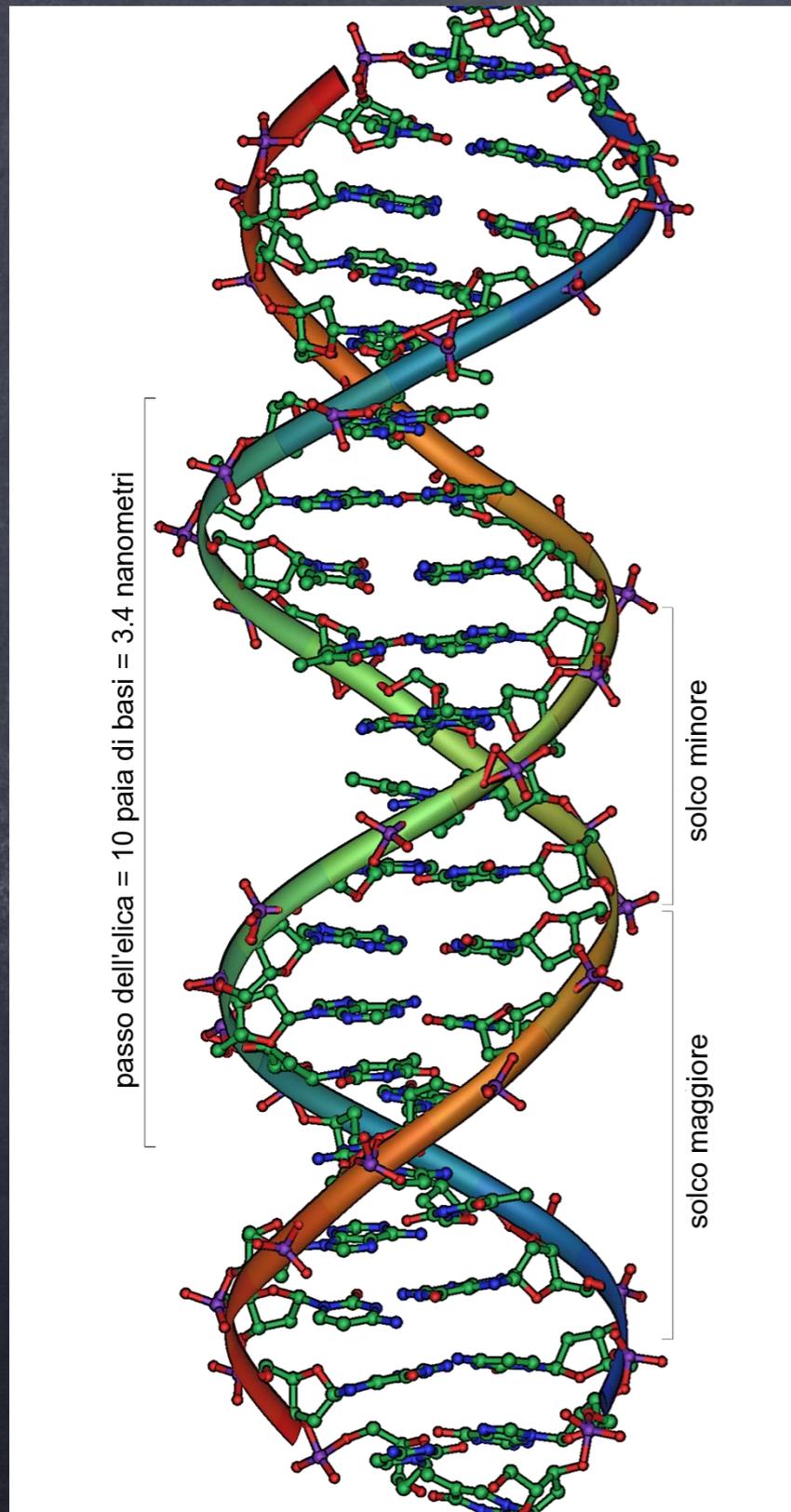
d) ove necessario l'adattamento, nel quadro del presente regolamento, delle norme che disciplinano la produzione biologica per tener conto delle condizioni sanitarie, delle diversità climatiche regionali e delle condizioni locali, dei vari stadi di sviluppo e delle particolari pratiche zootecniche.

OGM

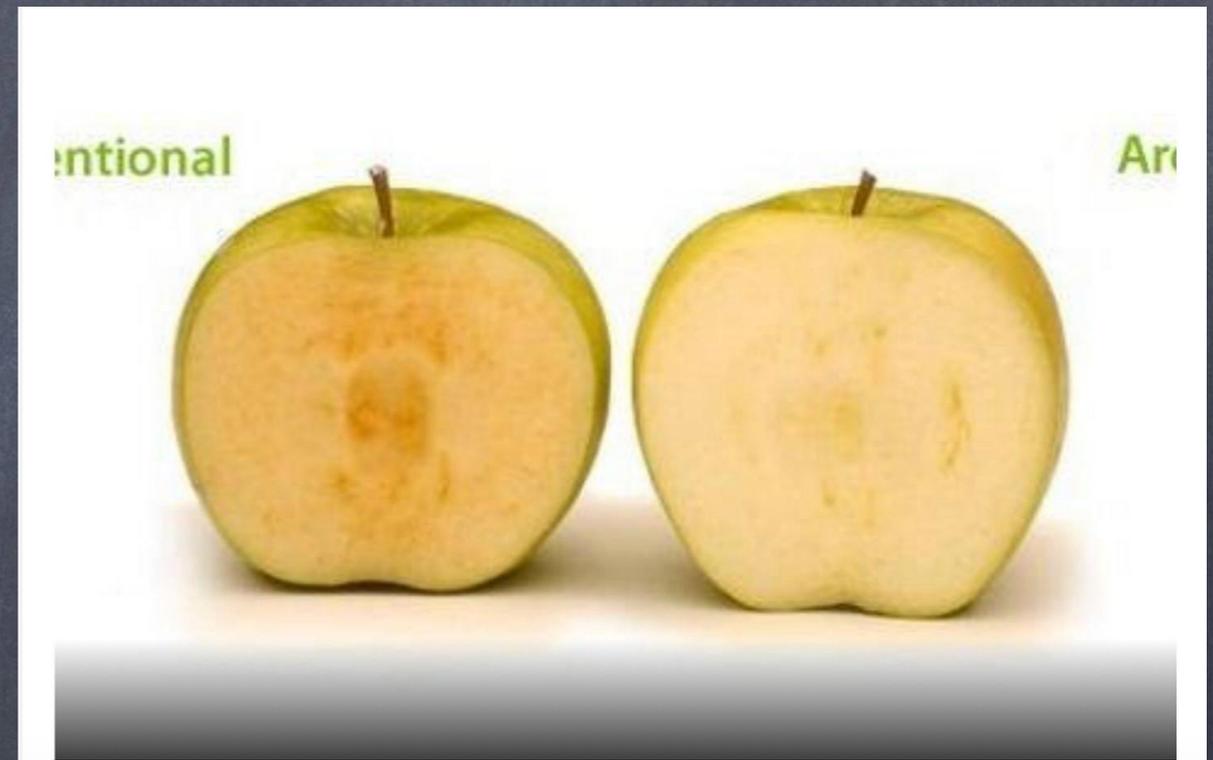
Un **organismo geneticamente modificato** (OGM) è un organismo vivente che possiede un patrimonio genetico modificato tramite la tecnologia, che consente l'aggiunta, l'eliminazione o la modifica di elementi genici



COM' E' FATTO IL DNA



OGM

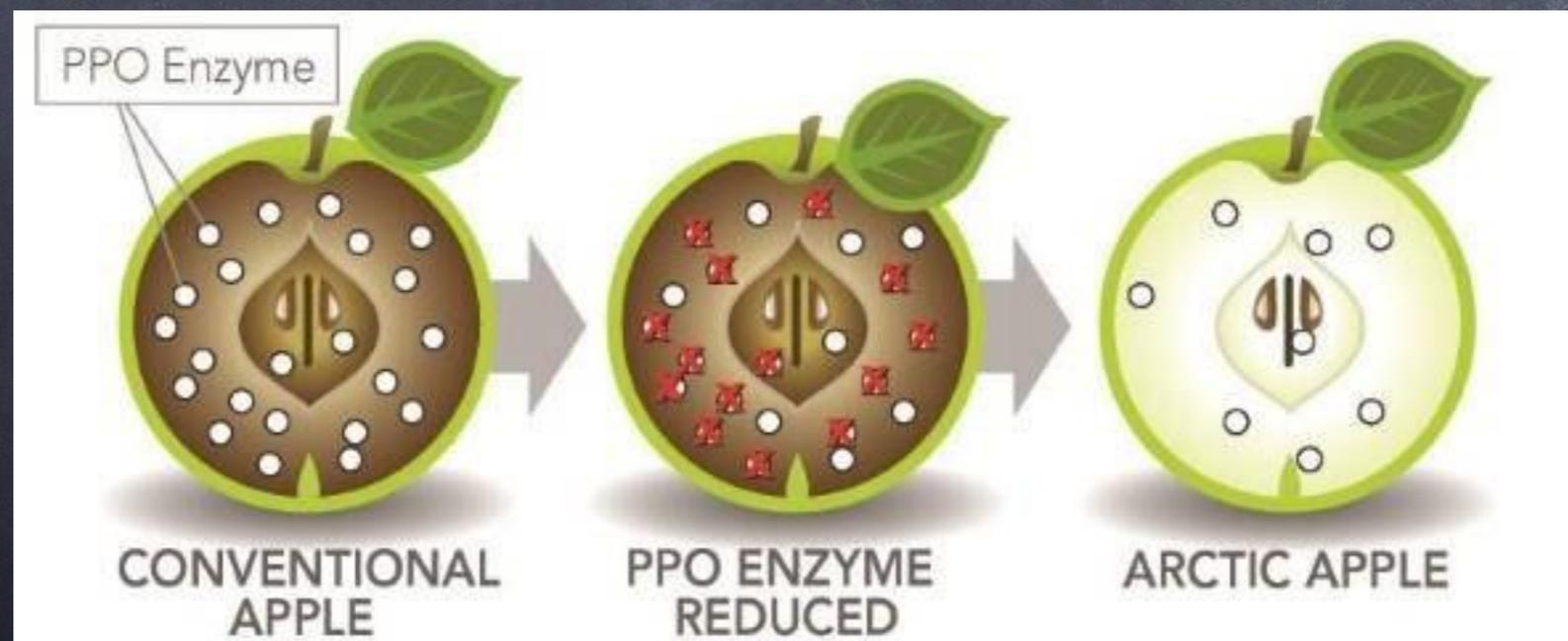


<https://www.greenme.it/informarsi/agricoltura/mela-ogm-vendita-usa/>

Quando le cellule delle mele convenzionali si alterano, ad esempio quando vengono tagliate, entra in gioco un enzima chiamato polifenolossidasi (PPO) che dà inizio a una reazione chimica durante la quale la polpa della mela diventa marrone.

La Arctic Apple che non perderà mai il proprio colore originale anche giorni dopo essere stata tagliata a pezzetti.

Quando il genoma della mela è stato mappato, sono stati identificati i quattro geni responsabili della produzione di PPO che sono stati "silenziosi" per eliminare la produzione di polifenolossidasi.



I MARCHI DI QUALITA'

Qualsiasi prodotto nazionale o europeo che vedere riconosciute dal mercato particolari caratteristiche ha un **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE** (es. lo Champagne, il Barolo, il Prosciutto di Parma, il Parmigiano-Reggiano, il Pane di Altamura, l'Asparago Bianco di Bassano del Grappa, l'Olio del Garda e altri migliaia).

Il **Disciplinare di produzione** è la prescrizione che disciplina l'ottenimento di un prodotto agricolo o alimentare con particolari caratteristiche riconosciute.

Un disciplinare **è una legge a tutti gli effetti** e le relative violazioni determinano reati.

Il disciplinare è la norma di legge che definisce i requisiti produttivi e commerciali di un prodotto (ad es. DOP o IGP o STG o qualifiche equivalenti se si considerano gli stati extra Unione europea).

I MARCHI DI QUALITA'

PER TUTTI I PRODOTTI TRANNE I VINI

DOP : DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

La sigla DOP (Denominazione di Origine Protetta) indica un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità e caratteristiche siano essenzialmente, o esclusivamente, dovute all'ambiente geografico in cui viene prodotto.



I MARCHI DI QUALITA'

PER TUTTI I PRODOTTI TRANNE I VINI

IGP :INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

La sigla IGP (Indicazione Geografica Protetta) identifica anch'essa un prodotto le cui caratteristiche dipendono dall'area geografica di origine. In questo caso, però, a differenza della DOP è sufficiente che una sola tra le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione avvenga nell'area geografica delimitata.



I MARCHI DI QUALITA'

STG :SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTITA

Contrariamente agli altri riconoscimenti europei (DOP e IGP), il marchio STG - Specialità Tradizionale Garantita - garantisce solo la ricetta tipica o il metodo di produzione tradizionale (ovvero esistente da almeno 30 anni) di un determinato prodotto, ma senza un vincolo di appartenenza territoriale



I MARCHI DI QUALITA'

.... per i vini

DOC: Denominazione Origine Controllata

La denominazione DOC indica un vino di qualità e pregio, che rispetta uno specifico disciplinare di produzione e le cui caratteristiche sono profondamente legate all'ambiente naturale e ai fattori umani.

Prima di essere messi in commercio con la dicitura DOC, durante la fase di produzione i vini devono essere sottoposti a un'analisi chimico - fisica preliminare e a un'analisi sensoriale che certifichi il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.

I MARCHI DI QUALITA'

.... per i vini

DOCG: Denominazione Origine Controllata Garantita

Quando un vino è stato almeno 10 anni tra i DOC può passare alla denominazione DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), che conferisce ancora più prestigio all'etichetta.

Per i vini DOCG è prevista anche un'analisi sensoriale eseguita da un'apposita commissione, il mancato rispetto dei requisiti ne impedisce la messa in commercio con il marchio DOCG. L'esame, inoltre, deve essere ripetuto, partita per partita, anche nella fase dell'imbottigliamento.

I MARCHI DI QUALITA'

.... per i vini

IGT: Indicazione Geografica Tipica

L'Indicazione Geografica Tipica, IGT, indica vini prodotti in aree generalmente ampie ma secondo dei requisiti specifici.

Questo riconoscimento è riservato ai vini la cui produzione avviene nella rispettiva zona geografica e le cui uve provengono per almeno l'85% da tale zona.

Dal 2010 le classificazioni DOC e DOCG,
sono state ricomprese nella categoria
comunitaria DOP.

anche se si possono ancora utilizzare in
etichetta

I MARCHI DI QUALITA'

De.C.O. denominazione comunale d'origine o denominazione comunale

rappresenta un riconoscimento concesso dalla locale amministrazione comunale ad un prodotto, in genere strettamente collegato al territorio e alla sua comunità, senza alcuna sovrapposizione con le denominazioni d'origine vigenti.

Le De.Co. sono state utilizzate, in alcuni rari casi, anche per valorizzare non solo prodotti ma anche eventi

La Denominazione comunale d'origine (a differenza dei marchi Dop, Igp e Stg) non è un marchio di qualità, ma un'attestazione di un comune, approvata a seguito di delibera comunale.

BIOREGIONE ALPI APUANE

Si tratta di un insieme, coordinato e omogeneo, di programmi di investimento su territorio messi a punto da numerosi enti pubblici e da oltre 120 soggetti privati:

aziende agricole,
cooperative,
associazioni

tutti impegnati nella lotta per la tutela e la valorizzazione delle nostre montagne sotto l'aspetto ambientale, culturale ed economico. Capofila del progetto "Bioregione Alpi Apuane" è il Comune di Fabbriche di Vergemoli, Il progetto "Bioregione Alpi Apuane" è attualmente al vaglio della Regione Toscana

BIOREGIONE ALPI APUANE

2 obiettivi principali...

1) progettare un Sistema Integrato di Vendita (SIV) dei prodotti a marchio **Qualità Apuana**, creando e consolidando una filiera diretta dal produttore, al rivenditore, al consumatore finale. Lo scopo è quello di creare un mercato capiente e stabile per i prodotti tipici del territorio

2) progettare molte azioni coordinate per **impostare l'agricoltura e il rapporto con l'ambiente nel futuro che sarà caratterizzato dai cambiamenti climatici** e dalle loro pesantissime nuove conseguenze, come la siccità.

AGRITURISMO

L'agriturismo è una forma di turismo nella quale il turista è ospitato presso un'azienda agricola.

In Toscana la legge che regola l'attività agrituristica è la Legge 30/2003

Art. 2 Definizioni

Per attività agrituristiche si intendono le attività di ricezione e di ospitalità, esercitate dai soggetti di cui all'articolo 5 , attraverso l'utilizzo della propria azienda in rapporto di **connessione** con l'attività agricola di cui all'articolo 2135 del codice civile che deve rimanere principale, secondo quanto disposto dalla presente legge.

AGRITURISMO

.... i soggetti di cui all' articolo 5 ...
SONO GLI IMPRENDITORI AGRICOLI!

LA TOSCANA RICONOSCE 2 TIPOLOGIE DI IMPRENDITORI
AGRICOLI

1)IA ai sensi dell'art 2135 del CC: SOGGETTI CHE DEDICANO
ALL'ATTIVITA' AGRICOLA LA PREVALENZA DELLE LORO ORE-
LAVORO E DALLA QUALE RICAVANO LA PREVALENZA DEL LORO
REDDITO

2)IAP IMPRENDITORI AGRICOLI PROFESSIONALI (lg. 45/2007)
SOGGETTI CHE DEDICANO ALL'ATTIVITA' AGRICOLA ALMENO IL
50% DELLE LORO ORE-LAVORO E DALLA QUALE RICAVANO
ALMENO IL 50% DEL LORO REDDITO, E INFINE, CHE
DIMOSTRINO CAPACITA' PROFESSIONALI NEL SETTORE
AGRICOLO

AGRITURISMO

Sono attività agrituristiche, nel rispetto delle modalità e dei limiti definiti dalla presente legge:

- A) dare alloggio in appositi locali aziendali;
- B) ospitare i campeggiatori in spazi aperti;
- C) organizzare attività didattiche, divulgative, culturali, sociali, tradizionali, di turismo religioso culturale, ricreative, di pratica sportiva, di escursionismo e di ippoturismo, sociali e di servizio per valorizzare le tradizioni e le attività socio-culturali del mondo rurale;
- D) somministrare pasti, alimenti e bevande, degustazioni e assaggi e organizzare eventi promozionali, utilizzando prodotti aziendali, integrati da prodotti delle aziende agricole locali, nonché da prodotti di origine e/o certificati toscani, nel rispetto del sistema della filiera corta. (14)

Connessione dell'attività agrituristica e principalità dell'attività agricola

La connessione dell'attività agrituristica si realizza allorché l'azienda agricola in relazione alla sua estensione, alle sue dotazioni strutturali, alla natura e alle varietà delle attività agricole praticate, agli spazi disponibili, agli edifici in essa ricompresi e al numero degli addetti, sia idonea anche allo svolgimento dell'attività agrituristica nel rispetto della presente legge.

La connessione dell'attività agrituristica si realizza congiuntamente alla principalità dell'attività agricola.

La principalità dell'attività agricola si realizza quando, a scelta dell'imprenditore, sussista una delle seguenti condizioni:

- a) il tempo impiegato per lo svolgimento dell'attività agrituristica nel corso dell'anno solare è inferiore al tempo utilizzato nell'attività agricola, di cui all'articolo 2135 del codice civile, tenuto conto della diversità delle tipologie di lavorazione;
- b) il valore della produzione lorda vendibile (PLV) agricola annua, compresi gli aiuti di mercato e di integrazione al reddito, è maggiore rispetto alle entrate dell'attività agrituristica, al netto dell'eventuale intermediazione dell'agenzia.

IL MARCHIO DI RICONOSCIMENTO

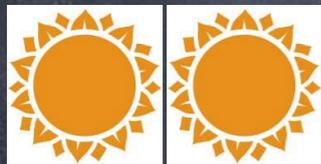


IL MARCHIO DI RICONOSCIMENTO

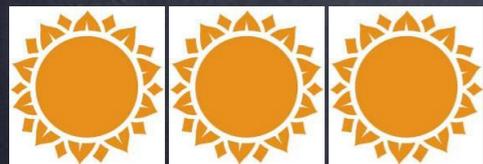


1 simbolo - Azienda che offre soltanto le attrezzature e i servizi minimi previsti dalla legge in condizioni di necessaria igiene e funzionalità.

Per strutture che offrono attività di pernottamento, con o senza altri servizi aggiunti:

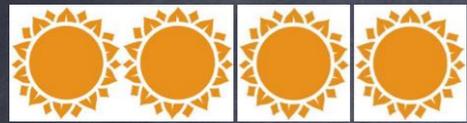


2 simboli - Azienda che offre, in forma semplice, attrezzature e servizi oltre il minimo previsto dalla legge in un contesto organizzativo e paesaggistico-ambientale che presenta sporadiche emergenze dalla normalità.

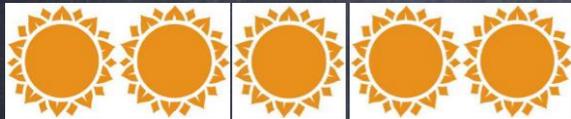


3 simboli - Azienda "media" che offre, con alcune rifiniture organizzative o qualità strutturali, attrezzature e servizi che evidenzino anche la caratterizzazione agricola e naturalistica dell'accoglienza, in un contesto paesaggistico-ambientale di buona qualità.

IL MARCHIO DI RICONOSCIMENTO



4simboli - Azienda che cura armonicamente il comfort e la caratterizzazione agricola e naturalistica dell'accoglienza, mettendo a disposizione dell'ospite un complesso di attrezzature e servizi di livello elevato in un contesto paesaggistico-ambientale eccellente.



5simboli - Azienda che, oltre ai requisiti propri del livello 4, presenti particolari eccellenze nella prestazione dei servizi, nelle peculiarità del contesto paesaggistico-ambientale e nella evidenza della caratterizzazione agricola e naturalistica dell'ospitalità.