

# **NUOVA REGOLAMENTAZIONE DELLE ATTIVITA' ECONOMICHE DEL SETTORE ALIMENTARE IN ALCUNE AREE DEL CENTRO STORICO E NELLE ALTRE AREE DA TUTELARE - REQUISITI DI QUALITA', LIMITAZIONI ALL'INSEDIAMENTO E ATTIVITA' VIETATE A SALVAGUARDIA DEGLI INTERESSI PUBBLICI GENERALI INERENTI LA SALUTE PUBBLICA, LA CIVILE CONVIVENZA, IL DECORO URBANO, IL PAESAGGIO URBANO.**

## **Titolo I- MISURE PER LA TUTELA DEGLI INTERESSI GENERALI, QUALI LA SALUTE PUBBLICA, LA CIVILE CONVIVENZA, IL DECORO URBANO, IL PAESAGGIO URBANO**

ART. 1 - PRINCIPI ISPIRATORI E FINALITÀ DEL PRESENTE REGOLAMENTO

ART. 2 –AMBITO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI

ART. 3 - LIMITAZIONI ALL'INSEDIAMENTO E ATTIVITA' VIETATE

ART. 4 – ADEGUAMENTI.

ART. 5 - QUALITA' DELL'OFFERTA COMMERCIALE NEGLI ESERCIZI DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATI CON IL SISTEMA DI VENDITA DEL LIBERO SERVIZIO

ART. 6 - MANTENIMENTO DEL DECORO E PULIZIA DEGLI SPAZI ESTERNI ALL' ATTIVITA'

ART.7 – DECORO NELL'UTILIZZO DEL SUOLO PUBBLICO E OCCUPAZIONE ABUSIVA

## **TITOLO II – MODIFICA ORARI DI APERTURA DELLE ATTIVITA' ECONOMICHE DEL SETTORE ALIMENTARE E CONTRASTO ALL'ABUSO DI SOSTANZE ALCOLICHE NELLE AREE DEL CENTRO STORICO E NELLE ALTRE AREE DA TUTELARE PER CONTRASTARE ALTRI COMPORTAMENTI CHE INCIDONO SUL DECORO E LA SICUREZZA**

ART. 8- LIMITI AGLI ORARI DI VENDITA DELLE BEVANDE ALCOLICHE PER ASPORTO

ART. 9 - LIMITI AGLI ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DELLE BEVANDE ALCOLICHE

ART. 10– MODIFICA ORARI DI APERTURA DELLE ATTIVITA' ECONOMICHE DEL SETTORE ALIMENTARE

ART. 11 – DEROGHE

ART. 12 REQUISITI IN MATERIA DI INQUINAMENTO ACUSTICO DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

ART.13 LIMITAZIONI AL CONSUMO IMMEDIATO DI ALIMENTI e BEVANDE NEGLI ESERCIZI DI VICINATO E NELLE ATTIVITA' ARTIGIANALI ALIMENTARI E NELLE ATTIVITA' IMPRENDITORIALI AGRICOLE

## **TITOLO III – SANZIONI E DISPOSIZIONI FINALI**

ART. 14 – SANZIONI

ART. 15 – ESECUZIONE COATTIVA E MAGGIORAZIONI DELLE SANZIONI PECUNIARIE

ARTICOLO 16 - NORMA FINALE ABROGAZIONI ED ENTRATA IN VIGORE

Allegati: Allegato 1: disciplinari ristoratori e shopper per adesione Vetrina Toscana; Allegato 2: Prodotti filiera corta; allegato 3: planimetria aree interessate.

## **Titolo I- MISURE PER LA TUTELA DEGLI INTERESSI GENERALI, QUALI LA SALUTE PUBBLICA, LA CIVILE CONVIVENZA, IL DECORO URBANO, IL PAESAGGIO URBANO**

### **ART. 1 - PRINCIPI ISPIRATORI E FINALITÀ DEL PRESENTE REGOLAMENTO**

1.I principi di riferimento alla base del presente regolamento sono costituiti dalla libertà di iniziativa economica privata e dallo sviluppo della concorrenza per garantire livelli di servizio migliori all'utenza nel rapporto qualità/prezzo. Tali principi devono però tenere conto della salvaguardia dell'interesse collettivo per il mantenimento del patrimonio storico, ambientale, culturale quali beni irrinunciabili per la vocazione culturale e turistica della città, il cui centro storico è definito come città d'arte, meta perciò di un notevole afflusso di turisti.

Pertanto, in attuazione del titolo II capo XV, della L.R.T. n. 62/2018 ossia del nuovo Codice del commercio in sede fissa, su aree pubbliche, somministrazione di alimenti e bevande, vendita di stampa quotidiana e periodica e distribuzione carburanti in materia di qualificazione e valorizzazione dei luoghi del commercio, il presente regolamento intende individuare requisiti di qualità e stabilire regole atte a promuovere forme di tutela attraverso percorsi di rigenerazione urbana e/o programmi di qualificazione della rete commerciale sia nelle aree di particolare valore e pregio storico culturale sia nelle aree ove sono presenti fenomeni di degrado urbano.

Scopo di questo regolamento è pertanto quello di stabilire requisiti di qualità e regole in base alle quali sia possibile aprire, trasferire, ampliare o modificare strutturalmente gli esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, e di tutte le attività economiche per le quali è previsto il consumo immediato dei prodotti sul posto, ovvero esercizi di vicinato alimentare, attività artigianali alimentari ed infine le attività imprenditoriali agricole alimentari. Tale estensione regolamentare alle fattispecie sopra individuate è conforme ai principi generali stabiliti dalla direttiva servizi (2006/123/CE) recepita dal dlgs n. 59/2010, dal dlgs 114/1998, alla L.R. n. 62/2018, nonché delle circolari mise (risoluzioni 153037 del 07/05/18;87473 del 09/03/17;380940 del 20/09/17) e delle pronunce del garante della concorrenza (S2605/2016). In particolare, la suddetta estensione normativa della disciplina prevista per le attività di somministrazione di alimenti e bevande alle attività per le quali il legislatore regionale ha consentito il consumo sul posto di alimenti e bevande, ovvero alle attività di vicinato alimentare ed alle attività artigianali in presenza dei requisiti igienico sanitari e' prioritariamente dovuto sia alla necessita' di salvaguardare il consumatore nel rapporto qualità-prezzo, sia al dovere di assicurare efficaci interventi da parte delle forze dell'ordine nei casi in cui il consumo sul posto generi turbative della sicurezza pubblica.

La Regione Toscana con la legge regionale n. 62/2018, ha confermato che i comuni definiscono i requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande non prevedendo limiti numerici, ma il possesso di requisiti qualitativi. Il Comune con questo atto regolamentare, definisce, sulla base di quanto stabilito dall'art. 49 della suddetta legge, i requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, anche in relazione alle specificità delle diverse parti del territorio comunale.

2.I requisiti di qualità possono riferirsi anche alla materia urbanistica, edilizia, igienico-sanitaria, all'impatto ambientale ed all'adesione a disciplinari di qualità, anche relativi alla qualificazione professionale degli esercenti.

3.Il Comune, sulla base di criteri oggettivi che tengano conto della sostenibilità e qualità urbana ed attraverso un apposito provvedimento, approvato anche nell'ambito della disciplina della distribuzione e localizzazione delle funzioni, potrà introdurre un'apposita variante al vigente regolamento urbanistico e determinare specifiche destinazioni d'uso funzionale di somministrazione per gli immobili, nonché limitazioni nelle variazioni di destinazione d'uso degli stessi e specifici

divieti, vincoli, prescrizioni, anche al fine di valorizzare e tutelare aree di particolare interesse del proprio territorio.

4. In ordine al miglioramento dei requisiti di qualità dal punto di vista igienico sanitario, dei locali adibiti ad attività economiche del settore alimentare ed in particolare ai locali idonei ad ospitare le attività di somministrazione di alimenti e bevande, il Comune potrà favorire l'approvazione di un aggiornamento del vigente regolamento edilizio di area pisana.

5. Il presente Regolamento - in attuazione della direttiva servizi 2006/123/CE, degli articoli 8 lettera h e 64 comma 3 Dlgs n.59/2010, della L.R. n. 62/2018 art. 49 intende perseguire la tutela del Centro Storico e delle altre aree individuate nella planimetria allegata al presente regolamento attraverso una generale lotta al degrado contro quegli elementi e quei comportamenti che portano alla lesione di interessi generali, quali la salute pubblica, la civile convivenza, il decoro urbano, il paesaggio urbano, l'identità culturale e storico-architettonica del centro della città, anche in coerenza con i programmi di viabilità urbana, con le limitazioni o interdizioni del traffico veicolare e la prevenzione dell'inquinamento sia atmosferico che acustico. A tal fine, di concerto con le parti sociali sarà redatto ed approvato da parte della giunta comunale uno specifico disciplinare per una città sicura nell'ambito degli accordi stabiliti in sede locale in attuazione dell'art.21 bis della L. n. 132/2018.

A fronte della necessità di creare stabili collaborazioni tra le Associazioni di categoria interessate e l'Ente Locale utili a rafforzare le azioni di contrasto dei fenomeni di degrado e insicurezza collegati alla movida, l'Amministrazione Comunale adotterà in favore degli aderenti le misure di riduzione della pressione tributaria e tariffaria compatibili con la normativa di riferimento con modalità che saranno recepite negli specifici regolamenti ed attuate da parte delle Direzioni competenti in materia.

6. Il Comune con il presente regolamento, definisce, altresì, sulla base di quanto stabilito dalla legge regionale n. 62/2018, i requisiti di qualità degli esercizi di somministrazione ed in senso estensivo di tutte le attività economiche per le quali è previsto il consumo immediato dei prodotti sul posto anche in relazione alle specificità delle diverse parti del territorio comunale, tenendo conto dei seguenti indirizzi:

- a) vocazione delle diverse aree territoriali;
- b) salvaguardia e qualificazione delle aree di interesse storico e culturale, recupero di aree o edifici di particolare interesse attraverso la presenza di qualificate attività di somministrazione;
- c) esistenza di progetti di qualificazione e valorizzazione dei luoghi del commercio di cui al capo XV, della L.R.T. n. 62/2018;

7. Il presente regolamento non può considerarsi un piano, in senso tecnico, bensì un atto di programmazione per la definizione di caratteristiche delle attività economiche del settore alimentare che, comunque, ha la funzione di indirizzare gli insediamenti delle attività economiche relative al settore alimentare secondo le finalità indicate dalla legge regionale stessa, anche in relazione alle diverse parti del territorio. Le norme del presente regolamento si applicano ad alcune aree del Centro Storico e delle altre aree individuate nella planimetria allegata.

8. Le aree interessate dalla presente disciplina e rappresentate nella planimetria allegata sono le seguenti:

“Area A – nuove limitazioni e requisiti di qualità in aree già soggette a precedenti divieti di insediamento”;

“Area B – nuove aree soggette a limitazioni e requisiti di qualità”;

Le disposizioni del presente regolamento e quelle eventualmente approvate in base a quanto previsto ai precedenti commi 2-3-4 dei principi ispiratori del presente regolamento dovranno essere recepite negli strumenti di pianificazione generale vigenti in conformità a quanto previsto dalla L.r. n. 65/2014..

## **ART. 2 –AMBITO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI**

1. Il presente regolamento disciplina le modalità ed i requisiti di cui devono essere in possesso gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui agli art. 48-49 della L.R. n.62/2018 - in caso di apertura, subingresso, trasferimento di sede, ampliamento della superficie di somministrazione e modifiche strutturali. In attuazione dell'art. 64 comma 3 del D. Lgs n. 59/2010, e dell'art. 49 della L.R. n. 62/2018, vengono stabiliti anche specifici divieti e limiti all'apertura di nuove attività limitatamente ai casi in cui ragioni non altrimenti risolvibili di sostenibilità ambientale, sociale e di viabilità rendano impossibile consentire ulteriori flussi di pubblico nella zona senza incidere in modo gravemente negativo sui meccanismi di controllo, in particolare per il consumo di alcolici, e senza ledere il diritto dei residenti alla vivibilità del territorio, alla normale mobilità.

2. Detta inoltre i principi in base ai quali viene differenziata la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande dal “consumo immediato dei prodotti alimentari presso gli esercizi di vicinato e/o le attività artigianali alimentari così come stabilito dal D.L. 4.7.06 n. 223 convertito con la L. 4.8.06 n. 248 recante: “Disposizioni urgenti per il rilancio economico e sociale, per il contenimento e la razionalizzazione della spesa pubblica, nonché interventi in materia di entrate e di contrasto all'evasione fiscale.”, del D.lgs n. 114/1998 per quanto applicabile, del Dlgs n. 228/2001 art. 4c.2 bis-c.8bis-8-8 bis, della L.R. n. 62/2018 articoli 14-15-48-49-54-74, della L.R. N. 53/2008 articolo 10, nonché delle circolari Mise n.3603 del 28/09/2006 e delle pronunce del garante della concorrenza S 2605/16.

3. Disciplina la limitazione della vendita e della somministrazione di alcolici di cui agli articoli 14-15, 48-49, 54 e 74 della L.R. n. 62/2018 nelle ipotesi di comprovate esigenze di prevalente interesse pubblico. Le stesse limitazioni sono applicabili alle attività artigianali alimentari ove è consentito il consumo immediato sul posto di bevande alcoliche.

4. Disciplina il potere di modifica degli orari di apertura degli esercizi commerciali e dei pubblici esercizi da parte del Sindaco, in base all'art. 54 comma 6 del D.Lgs n. 267/2000, nei casi di emergenza, connessi con il traffico o con l'inquinamento atmosferico o acustico, ovvero quando a causa di circostanze straordinarie si verifichino particolari necessità dell'utenza o per motivi di sicurezza urbana.

5. In base alle considerazioni ed ai principi evidenziati in premessa, il presente regolamento esplica i suoi effetti anche nei confronti degli esercizi di vicinato alimentare e misti disciplinati dall'art. 14-15 della L.R. n. 62/2018. e delle attività artigianali alimentari di cui all'art.10 della L.R. n. 53/2008 ove è consentito il consumo immediato dei medesimi prodotti utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda con esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle norme vigenti in materia igienico-sanitaria nonché gli esercizi delle piccola media e grade distribuzione. Al fine di contrastare il consumo di bevande alcoliche, la presente disciplina relativamente agli articoli 6-7-8 si estende anche alle aperture di attività di vendita bevande alcoliche rientranti tra i prodotti di filiera corta da parte degli imprenditori agricoli disciplinate dal D.lgs n.228/2001, alla vendita e/o somministrazione di alcolici mediante distributori automatici e ai temporary store disciplinati rispettivamente dagli articoli 54-74 e 16-17 della L.R. n.62/2018.

6. Sono da intendersi:

- attività di somministrazione di alimenti e bevande le attività che somministrano alimenti e bevande, la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, intesa come adiacente o pertinente al locale, appositamente attrezzati e gestiti per la funzionalità dell'esercizio. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono costituiti da un'unica tipologia così definita: esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande; tali esercizi possono somministrare anche le bevande alcoliche di qualsiasi gradazione;
- esercizi di vicinato, le attività di vendita al dettaglio di prodotti appartenenti al settore merceologico alimentare aventi superficie di vendita non superiore a 300 metri quadrati;
- temporary store, gli esercizi di vicinato nei quali si svolgono temporanee attività di vendita;
- imprenditori agricoli, coloro che esercitano la vendita dei propri prodotti ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228 (Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57),
- attività artigianale alimentare, l'impresa artigiana che esercita personalmente, professionalmente e in qualità di titolare, l'impresa artigiana, assumendone la piena responsabilità con tutti gli oneri ed i rischi inerenti alla sua direzione e gestione e svolgendo in misura prevalente il proprio lavoro, anche manuale, nel processo produttivo. L'impresa artigiana alimentare in base alla l.r. n. 53/2008 può vendere beni di produzione propria nei locali di produzione medesima o ad essi adiacenti, senza l'osservanza delle disposizioni contenute nella legge regionale 62/2018. L'impresa artigiana può consentire il consumo immediato dei prodotti di propria produzione, nei locali stessi di produzione e in quelli ad essi adiacenti, utilizzando gli arredi dell'azienda medesima, quale attività strumentale e accessoria alla produzione con esclusione del servizio di somministrazione assistita e nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie;

### **ART. 3 - LIMITAZIONI ALL'INSEDIAMENTO E ATTIVITA' VIETATE**

1. Nelle aree identificate nella planimetria allegata sotto la lettera "A" e "B", per un periodo di 5 anni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento sono vietate le seguenti attività:

a) attività di vicinato alimentare - compresi i *temporary store* - che non vendano anche prodotti rientranti nel disciplinare "Vetrina Toscana" di cui all'allegato "1" al fine di qualificare i servizi commerciali del territorio e promuovere lo sviluppo di una rete di qualità. Per le attività ammesse sarà in ogni caso obbligatorio aderire al disciplinare "Città Sicura", una volta che, a seguito della concertazione sopra evidenziata, sia stato approvato il disciplinare dalla Giunta Comunale e siano state adottate le riduzioni della pressione fiscale e tariffaria in favore degli aderenti, compatibili con la normativa di riferimento.

Tale disciplinare sarà oggetto di concertazione con le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore.

Sono escluse dal divieto, di cui alla lettera a), le attività di vendita in via prevalente o esclusiva di prodotti seguenti: le pescherie, le rivendite di pane, le attività artigianali di panificazione e le rivendite di frutta e verdura, purché presentino specifico atto unilaterale d'obbligo di impegno a non vendere alcol;

b) somministrazioni di alimenti e bevande che non abbiano aderito al disciplinare di Vetrina Toscana di cui all'allegato "1" al fine di promuovere lo sviluppo di una rete di qualità. Per le attività ammesse è in ogni caso obbligatorio aderire al disciplinare Città Sicura", una volta che, a seguito della concertazione sopra evidenziata, sia stato approvato il disciplinare dalla Giunta Comunale e siano state adottate le riduzioni della pressione fiscale e tariffaria in favore degli aderenti, compatibili con la normativa di riferimento.

c) attività artigianali alimentari e le attività imprenditoriali agricole del settore alimentare che non abbiano adottato le linee guida regionali di cui all'allegato "2" e che non impieghino in misura

prevalente prodotti di filiera corta nel processo di produzione e/o trasformazione del prodotto finito e oggetto di vendita e/o somministrazione non assistita. Nel presente regolamento si applica la disciplina della filiera corta approvata con L.R. n. 30/03 e relativo regolamento attuativo DPGR n. 46/04. Per le attività ammesse è in ogni caso obbligatorio aderire al disciplinare “Città Sicura”, una volta che, a seguito della concertazione sopra evidenziata, sia stato approvato il disciplinare dalla Giunta Comunale e siano state adottate le riduzioni della pressione fiscale e tariffaria in favore degli aderenti, compatibili con la normativa di riferimento.

d) attività di vendita al dettaglio e/o di somministrazione effettuata mediante apparecchi automatici in apposito locale ad essa adibito in modo esclusivo di cui agli art. 54 comma 3 e 4 art. 74 commi 3 e 4 e della L.R. n. 62/2018;

e) attività di vendita al dettaglio e/o di somministrazione tramite apparecchi automatici di generi alimentari di cui all'art. 54 commi 1 e 4 art. 74 commi 1 e 4 della L.R. n. 62/2018, esercitata congiuntamente ad altra attività principale alimentare;

f) attività esercitate, in maniera esclusiva o prevalente, secondo modalità assimilabili al "fast-food" e/o "self-service", ad eccezione di quelle poste a servizio della Stazione Ferroviaria e di altri mezzi di trasporto pubblico, nelle mense aziendali e universitarie, scuole, RSA, asili. Sono escluse dal presente divieto le somministrazioni di alimenti e bevande organizzate come fast food e/o i self service che aderiscano al disciplinare di Vetrina Toscana di cui all'allegato “1”. Per le attività ammesse è in ogni caso obbligatorio aderire al disciplinare Città Sicura”, una volta che, a seguito della concertazione sopra evidenziata, sia stato approvato il disciplinare dalla Giunta Comunale e siano state adottate le riduzioni della pressione fiscale e tariffaria in favore degli aderenti, compatibili con la normativa di riferimento.

g) titoli abilitativi temporanei o permanenti ai sensi degli articoli 68 e 80 del TULPS per lo svolgimento di attività accessorie di intrattenimento all'interno di attività di somministrazione di alimenti e bevande esistenti;

h) attività di commercializzazione nei locali di somministrazione, negli esercizi di vicinato compreso le attività di cui all'articolo 5 o nelle attività artigianali alimentari di prodotti derivanti dalla cannabis;

i) chioschi fissi permanenti su area pubblica per la somministrazione o vendita di prodotti alimentari, escluse eventuali ricollocazioni;

l) le attività disciplinate all'art. 53 della L.R. n. 62/2018 sono incompatibili con gli interessi tutelati dal presente regolamento e pertanto a partire dalla sua entrata in vigore negli esercizi di somministrazione e circoli privati sono vietate sia le nuove attività di intrattenimento accessorie, sia le attività prevalenti previste dall'art. 53 comma 1 lettere a 1) e 2) di spettacolo, trattenimento e svago, le sale da ballo, le sale da gioco ed i locali notturni. Non rientra nel presente divieto la musica di sottofondo o le attività tipo il piano bar;

m) l'aggiunta del settore alimentare per le attività non alimentari esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento;

n) gli esercizi della media e grande distribuzione che non abbiano aderito a “Vetrina Toscana” di cui all'allegato “1”.

2. In attuazione dell'art. 64 comma 3 del D.Lgs n. 59/2010 e dell'art. 49 della L.R. n. n. 62/2018, nei casi in cui ragioni non altrimenti risolvibili di sostenibilità ambientale, sociale e di viabilità rendano impossibile consentire ulteriori flussi di pubblico nella zona del centro storico e nelle altre aree della città ove si riscontrino situazioni analoghe senza incidere in modo gravemente negativo sui meccanismi di controllo, in particolare, per il consumo di alcolici, e senza ledere il diritto dei residenti alla vivibilità del territorio, alla normale mobilità, nonché al fine di tutelare la salute, i lavoratori, l'ambiente, ivi incluso l'ambiente urbano, i beni culturali, in aggiunta alle limitazioni previste al comma 1 con deliberazione della Giunta Comunale, sentite le Parti Sociali, potranno eventualmente essere individuate specifiche aree in cui non è ammesso in alcun modo

l'insediamento di esercizi di somministrazione, di vicinato alimentare, di attività artigianali alimentari, né come nuova apertura né come trasferimento di attività preesistente.

Rientra nel divieto di insediamento di nuove attività stabilite con l'eventuale suddetto provvedimento di Giunta Comunale:

- l'aggiunta di una nuova attività rispetto ad altra già esistente;
- il trasferimento di sede di una attività esistente e funzionante all'esterno dell'area tutelata verso l'interno di tale area;
- il trasferimento di sede di attività già presente all'interno dell'area oggetto di tutela nell'ambito dell'area stessa;
- l'ampliamento della superficie di vendita o di esercizio dedicata.

Tale provvedimento interdittivo potrà essere adottato dalla Giunta Comunale per un arco temporale massimo di due anni prorogabile, in caso di persistenza delle medesime motivazioni, fino ad un massimo di 4 anni.

3. Nelle zone soggette a tutela rappresentate nell'allegato "A e B" si applica l'articolo 50 comma 1 seconda parte della L.R. n. 62/2018 e, pertanto, le SCIA relative alla attività di somministrazione di alimenti e bevande, di vicinato alimentare e le attività artigianali alimentari (con o senza somministrazione assistita) che si intendano avviare o trasferire nelle zone "A e B" debbono essere corredate dalla adesione ai predetti protocolli di qualità e di sicurezza (in quest'ultimo, l'adesione sarà operante una volta che il protocollo sia approvato secondo le modalità sopra riportate). L'inosservanza delle regole prescritte dal presente regolamento rende inefficace la SCIA presentata, configura lo svolgimento di attività senza titolo abilitativo e comporta l'applicazione delle sanzioni previste al successivo titolo III.

#### **ART. 4 – ADEGUAMENTI.**

1. Per contrastare l'esistente situazione di degrado e di lesione degli interessi generali che il presente Regolamento intende tutelare, l'Amministrazione Comunale, in accordo con le Associazioni di categoria del commercio legalmente riconosciute, adotta specifici progetti di riconversione delle attività esistenti agli interessi pubblici promossi dal presente regolamento, a partire dal Progetto "Pisa Città Sicura", stabilendo, previa stipula di apposita convenzione, incentivi ed esenzioni in merito a tassazione locale e suolo pubblico.
2. I progetti saranno caratterizzati dalle seguenti condizioni non derogabili, sulle quali gli interessati assumeranno impegno, mediante sottoscrizione di appositi accordi con l'Amministrazione:
  - a) qualora vengano posti in vendita bevande alcoliche di qualsiasi gradazione sarà obbligatorio aderire al disciplinare Città Sicura una volta che, a seguito della concertazione sopra evidenziata, sia stato approvato il disciplinare dalla Giunta Comunale e siano state adottate le riduzioni della pressione fiscale e tariffaria in favore degli aderenti, compatibili con la normativa di riferimento. Tale disciplinare sarà oggetto di concertazione con le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore;
  - b) per le attività di vicinato alimentare o misto, ivi compresi gli esercizi della media o grande distribuzione, dovranno essere posti in vendita prodotti di filiera corta e/o comunque tipici del territorio e della tradizione storico culturale della città di Pisa e della Regione Toscana, secondo il Disciplinare di qualità "Vetrina Toscana" (allegato 1). Al fine di favorire i servizi alimentari alla residenza del Centro Città, gli esercizi che vendono prodotti alimentari di qualsiasi tipologia indicati e rientranti nelle aree rappresentate nelle planimetrie allegati "A" e "B" devono, altresì, essere organizzati funzionalmente in modo

che siano in vendita prodotti appartenenti ad almeno 5 differenti tipologie merceologiche a scelta fra: prodotti da forno, frutta fresca, verdura fresca, gastronomia, latte e derivati, carne, pesce;

- c) per le attività artigianali alimentari e le attività imprenditoriali agricole alimentari dovranno essere posti in vendita prodotti di filiera corta secondo il disciplinare di qualità (allegato 2);
- d) in caso di ubicazione dell'attività in aree dove è intervenuta la riqualificazione con Progetto di Miglioramento Unitario le attività dovranno rispettare tutte le prescrizioni indicate nel Progetto stesso e le norme in materia di insegne di esercizio a garanzia e tutela della qualità e del decoro dell'area sottoposta a tutela.

#### **ART. 5 - QUALITA' DELL'OFFERTA COMMERCIALE NEGLI ESERCIZI DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATI CON IL SISTEMA DI VENDITA DEL LIBERO SERVIZIO**

1. Le attività di vendita del settore alimentare e/o misto aventi superficie di vendita non superiore ai 300 mq costituenti succursali della grande distribuzione rientrano nei divieti di cui all'art. 3 e sono sottoposte alle limitazioni indicate nel titolo II. Si definisce il sistema di vendita del libero servizio, il sistema facente parte della grande distribuzione con modalità self-service e relativo ad attività economiche alimentari e miste con superficie di vendita non superiore ai 300 mq. Rientrano nei divieti indicati al precedente articolo 3 e sono sottoposte alle limitazioni del titolo II, i c.d. "minimarket" non appartenenti a catene standard ufficiali riconosciute dalla grande distribuzione, in quanto non costituenti punti vendita aventi la natura giuridica di succursali di imprese di grandi dimensioni di rilevanza nazionale o internazionale.

2. Più specificatamente, al fine di prevenire l'abuso nel consumo di bevande alcoliche negli esercizi, o nei reparti degli stessi, nei quali viene esercitata l'attività di vendita del settore alimentare organizzata con il sistema di vendita del libero servizio, sono soggette alla disciplina prevista dal successivo titolo II anche le attività definite al precedente comma 1. E' inoltre vietato esporre nelle vetrine e/o pubblicizzare in maniera percepibile all'esterno del locale (vetrina, insegna, altro mezzo pubblicitario) bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

#### **ART. 6 - MANTENIMENTO DEL DECORO E PULIZIA DEGLI SPAZI ESTERNI ALL' ATTIVITA'**

1. Al fine di prevenire il sorgere di situazioni di degrado urbano, è fatto obbligo ai proprietari di immobili commerciali sfitti posti all'interno delle aree indicate nelle planimetrie allegate sotto le lettere "A" e "B", e ai titolari delle attività ancorché non ancora attivate o momentaneamente sospese, di custodire e mantenere il fondo e gli spazi pubblici antistanti l'esercizio attraverso le seguenti attività:

- a) pulizia costante delle saracinesche, delle vetrine, degli spazi compresi tra le serrande a maglie tubolari e le entrate, nonché degli spazi rientranti non protetti da serrande;
- b) per i locali sfitti:
  - oscuramento delle vetrine attraverso modalità e materiali (tipo cartoncino di colore bianco) tali da rispettare il decoro estetico delle vie del Centro;
  - divieto di affissione esterna e interna alle vetrine, di manifesti, adesivi, volantini, avvisi vari, fogli di giornale e simili, fatta eccezione per le comunicazioni di trasferimento dell'attività commerciale in altro luogo e di offerta in locazione/vendita del fondo;
  - rimozione di manifesti, adesivi, volantini, avvisi vari, fogli di giornale e simili affissi da terzi su vetrine e parti esterni dell'immobile;
  - rimozione delle insegne degli esercizi cessati, con ripristino dello stato dei luoghi;
- c) mantenere in buono stato di manutenzione le insegne di esercizio.



2. Per gli esercenti delle attività economiche di cui al presente titolo è fatto obbligo di attenersi a quanto prescritto dall'art. 19 del Regolamento di Polizia Urbana concernente la rimozione dei rifiuti o materiali in genere derivanti dalla loro attività. E' inoltre obbligatorio attenersi a quanto previsto dalle ordinanze vigenti, attinenti le misure a tutela della vivibilità del decoro e della sicurezza urbana.

3. In attuazione dell'art. 3 c.17 della L. n. 94/2009, nel caso in cui il proprietario dell'immobile sfritto o l'esercente l'attività economica ometta di adempiere agli obblighi inerenti alla pulizia e al decoro degli spazi pubblici antistanti l'esercizio, il Sindaco sulle strade e in ogni luogo di competenza, può ordinare l'immediato ripristino dello stato dei luoghi a spese degli occupanti, previa notifica dell'autorità competente, e, se si tratta di occupazione a fine di commercio, la chiusura dell'esercizio fino al pieno adempimento dell'ordine e del pagamento delle spese o della prestazione di idonea garanzia e, comunque, per un periodo non inferiore a cinque giorni.

4. L'Amministrazione Comunale, anche su proposta e richiesta esplicita delle Associazioni di categoria del commercio legalmente riconosciute, valuta e promuove specifici progetti di mantenimento, decoro e pulizia degli spazi esterni alle attività richiedenti (piazze, vicoli, corti), previa stipula di apposita convenzione che preveda incentivi e esenzioni in merito a tassazione locale e suolo pubblico.

5. Ad ogni attività commerciale è vietata l'esposizione di merci di ogni natura sulle pareti esterne o sulla soglia degli esercizi, nonché l'esposizione delle medesime sporgenti oltre il filo del muro.

#### **ART.7 – UTILIZZO DEL SUOLO PUBBLICO E OCCUPAZIONE ABUSIVA**

1. Non è consentito l'utilizzo del suolo pubblico per attività di esposizione pubblicitaria in conto terzi in quanto estranea alla funzione di somministrazione propria dell'attività commerciale avente diritto all'utilizzo del suolo pubblico per l'esercizio della somministrazione.

2. In attuazione dell'art. 3 c.16 della L. n. 94/2009, fatti salvi i provvedimenti dell'Autorità per motivi di ordine pubblico, nei casi di indebita occupazione di suolo pubblico, previsti dall'articolo 633 del codice penale e dall'articolo 20 del decreto legislativo 30 aprile 1992, n. 285, e successive modificazioni, il Sindaco, sulle strade e ogni luogo di competenza, quando ricorrano motivi di sicurezza pubblica, può ordinare l'immediato ripristino dello stato dei luoghi a spese degli occupanti, previa notifica dell'autorità competente, e, se si tratta di occupazione a fine di commercio, la chiusura dell'esercizio fino al pieno adempimento dell'ordine e del pagamento delle spese o della prestazione di idonea garanzia e, comunque, per un periodo non inferiore a cinque giorni.

#### **TITOLO II – MODIFICA ORARI DI APERTURA DELLE ATTIVITA' ECONOMICHE DEL SETTORE ALIMENTARE E CONTRASTO ALL'ABUSO DI SOSTANZE ALCOLICHE NELLE AREE DEL CENTRO STORICO E NELLE ALTRE AREE DA TUTELARE PER CONTRASTARE ALTRI COMPORTAMENTI CHE INCIDONO SUL DECORO E LA SICUREZZA.**

## **ART. 8- LIMITI AGLI ORARI DI VENDITA DELLE BEVANDE ALCOLICHE PER ASPORTO**

1. Nelle aree indicate nelle planimetrie allegate sotto le lettere “A” e “B” alle attività economiche prive di titoli abilitativi per l’esercizio della somministrazione è fatto divieto di vendita, anche per asporto, di alcolici di ogni gradazione, in qualunque contenitore, dalle ore 21,00 fino alle ore 00.00 (dalle ore 00.00 alle ore 06.00 vige quanto previsto dall’art. 54 comma 2 bis della legge 120/2010); in caso di somministrazione temporanea, si considera ‘per asporto’, la vendita finalizzata ad un consumo che avvenga oltre l’area attrezzata per il consumo sul posto. Inoltre, alle stesse, è fatto divieto di vendita, anche per asporto, di bevande alcoliche refrigerate dalle ore 00:00 alle ore 23:59.

2. In caso di necessità, con provvedimenti specifici motivati, il Sindaco potrà estendere le suddette limitazioni anche ad altre zone, nonché alle attività economiche in possesso dei titoli abilitativi per l’esercizio della somministrazione assistita ubicate nella medesima area da tutelare. Non costituisce vendita per asporto il servizio al tavolo nell’ambito delle sole attività di somministrazione di alimenti e bevande.

3. I divieti di cui ai commi precedenti decorrenti dalle ore 21,00 si applicano anche ai posteggi alimentari di commercio sulle aree pubbliche, fermo restando quanto stabilito dall’art. 14-bis della Legge 30 marzo 2001, n.125.

## **ART. 9 - LIMITI AGLI ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DELLE BEVANDE ALCOLICHE**

1. . Nelle aree “A” e “B” indicate nella planimetria allegata è fatto divieto di vendita e somministrazione di alcolici di ogni gradazione e natura dalle ore 01:00 alle ore 03:00 nelle notti da Domenica a Giovedì, e dalle ore 01:30 alle ore 03:00 nelle notti di Venerdì e Sabato (dalle ore 3:00 alle ore 6:00 vige quanto previsto dall’art. 52 comma 2 della legge 120/2010).

2. La somministrazione di bevande alcoliche su spazi e aree pubbliche, compresa quelle a servizio degli esercizi pubblici, deve cessare alle ore 24:00 e non può essere ripresa fino alle ore 7:00 (così come prescritto dal DLGS 125/2001 articolo 14 bis comma 1 e 2 e dalla relativa circolare del Mise n. 0331482 del 10/09/2018).

## **ART. 10- MODIFICA ORARI DI APERTURA DELLE ATTIVITA’ ECONOMICHE DEL SETTORE ALIMENTARE**

1. Nelle area “A” e “B” indicata nella planimetria allegata e/o nei confronti di attività specifiche del settore alimentare frequentemente interessate da verbali di contestazione per la vendita di alcolici oltre l’orario consentito, sempre per assicurare il raggiungimento delle finalità indicate all’art.1 del presente regolamento, e di quanto previsto dalla legge n. 48/2017 di conversione del D.L. n.14/2017, a salvaguardia del diritto alla quiete ed al riposo, in presenza dei presupposti dall’art. 54 comma 6 del D.Lgs n. 267/2000, il Sindaco con proprio provvedimento, sentite le organizzazioni maggiormente rappresentative del settore, modifica gli orari di apertura di specifiche attività economiche di vicinato del settore alimentare o misto, per periodi temporali limitati e comunque fino al periodo massimo di un semestre, nei casi di accertate e reiterate situazioni di emergenza tali da compromettere la tutela del riposo e della quiete pubblica dei residenti nel centro città, della salute dei frequentatori e della sicurezza pubblica, a causa del fenomeno conosciuto come “ mala

movida cittadina”, ossia dei costanti episodi di assembramento di una moltitudine di persone, che si riversano nelle ore notturne in strade pubbliche e piazze:

- bevendo alcol in prossimità di attività economiche che vendono alcolici per asporto;
- effettuando i bisogni fisiologici sulla pubblica via e in luoghi aperti al pubblico;
- abbandonando i contenitori di prodotti alcolici su suolo pubblico costituendo pericolo per gli stessi e per i residenti, se trattasi di contenitori di vetro, nonché destinati a divenire la mattina seguente un'enorme massa di rifiuti che alterano il decoro dell'ambiente e del paesaggio cittadino e che gravano come maggiori spese sul bilancio cittadino;
- producendo un rumore antropico tale da compromettere il diritto alla tranquillità e al riposo dei residenti;
- ostacolando il traffico dei veicoli e delle attività di servizio alla città, quali servizi sanitari, raccolta rifiuti, spazzamento e lavaggio, ecc.;
- consumando sostanze illecite;
- generando fenomeni di violenza, quali risse e aggressioni.

2. I suddetti provvedimenti sindacali di modifica degli orari di apertura sono adottabili anche in altre zone delle città ove si riscontrino situazioni analoghe a quelle citate nel precedente comma, nel caso in cui ricorra la fattispecie di cui al comma precedente.

3. Il Sindaco potrà valutare la possibilità di estendere i provvedimenti di modifica degli orari di apertura anche alle attività artigianali alimentari, ai produttori agricoli, alle attività di somministrazioni di alimenti e bevande, nelle ipotesi di accertata vendita per asporto di alcolici, per almeno due volte, nell'area che si intende tutelare con l'adozione di tale ordinanza.

4. In attuazione dell'art. 50 del D.Lgs n. 267/2000 così come modificato dal Decreto Legge n. 113/2018 convertito con L. n. 132/2018, accertata l'urgente necessità di intervenire per superare situazioni di grave incuria o degrado del territorio, dell'ambiente e del patrimonio culturale o di pregiudizio del decoro e della vivibilità urbana, con particolare riferimento alle esigenze di tutela della tranquillità e del riposo dei residenti, il Sindaco potrà adottare provvedimenti non contingibili e urgenti a tutela della sicurezza urbana in materia di orari di vendita, anche per asporto, di somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche, nonché limitazioni degli orari di vendita degli esercizi del settore alimentare o misto, e delle attività artigianali di produzione e vendita di prodotti di gastronomia pronti per il consumo immediato e di somministrazione e vendita di alimenti e bevande attraverso distributori automatici.

## **ART. 11 - DEROGHE**

1. I divieti di cui agli articoli 8 e 9 non si applicano nelle seguenti ricorrenze (per tali ricorrenze ci si dovrà attenere alle norme nazionali di riferimento):
  - a) la notte di Capodanno
  - b) le notti legate al Capodanno Pisano;
  - c) la notte della Luminaria;
  - d) la notte del Gioco del Ponte;
  - e) tutte le manifestazioni previste all'interno della convenzione “Valorizzazione Pisa Città Turistica Internazionale”
2. Ulteriori deroghe possono essere stabilite dal Sindaco con specifico atto motivato.

## **ART. 12 REQUISITI IN MATERIA DI INQUINAMENTO ACUSTICO DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE**

1.A seguito dell'abrogazione del secondo comma dell'art. 124 del regolamento di attuazione del TULPS, RD 635/1940, operata dall'art. 13 del D.L. 92/2012 n.5 convertito nella Legge n.35/2012, non è più richiesta la licenza di cui all'art.68 del TULPS, di cui al R.D. 773/1931 relativamente alle attività di somministrazione di alimenti e bevande con capienza non superiore alle 100 presenze, ovvero di superficie lorda in pianta al chiuso superiore a 200 m<sup>2</sup> (in base al DPR 151/2011 allegato 1 punto 65) dove viene effettuata attività musicale di sottofondo in assenza dell'aspetto danzante e di spettacolo. Rientra nell'attività musicale di sottofondo l'attività rientrante nella tipologia di piano bar.

2.Le attività di somministrazione di alimenti e bevande ed in possesso dei requisiti igienico sanitari per la somministrazione assistita in base al vigente regolamento edilizio, qualora vogliano offrire alla clientela musica di sottofondo devono rispettare i limiti acustici previsti dal dpcm 14/11/1997 per la zona di cui al Piano Comunale di Classificazione Acustica approvato con DCC n. 66 dell'8/09/2004, presentando apposita autocertificazione. Qualora l'entità del suono emesso sia tale da superare i limiti previsti dal piano comunale di classificazione acustica vigente, dovranno preliminarmente essere effettuati lavori di insonorizzazione dei locali entro i quali vengono effettuate le esecuzioni musicali, adottando tutte le misure atte a non creare disturbo alla quiete pubblica. Comunque per poter svolgere tale attività accessoria è necessario acquisire il nulla osta previsto all'art. 8, comma 6, della Legge n. 447 del 26/10/1995.

3. Nell'area indicata dalla planimetria allegata quale zona "A" dalle ore 00.00 del lunedì alle ore 23.59 del venerdì, è consentito ai locali di pubblico esercizio la diffusione sonora di musica fino alle ore 00.30, e di sottofondo non oltre le ore 1.00. Dalle ore 00.00 del venerdì alle ore 23.59 della domenica è consentita la diffusione di musica fino alle ore 1.30 e di sottofondo fino alle ore 2.00. Ai fini del rispetto dei limiti della musica di sottofondo interna, i locali in questione devono dotarsi di appositi limitatori temporizzati agli impianti elettroacustici di diffusione sonora, e in ogni caso, le emissioni non devono fuoriuscire dal locale.

4.Qualora sia richiesta da eccezionali ed urgenti necessità di tutela della salute pubblica o dell'ambiente, adeguatamente motivate dagli organi competenti deputati e preposti, il Sindaco, in attuazione dell'art. 9 della L. n. 447/1995, con provvedimento motivato può ordinare, anche oltre la zona "A", il ricorso temporaneo a speciali forme di contenimento o di abbattimento delle emissioni sonore, inclusa l'inibitoria parziale o totale di determinate attività; ciò in presenza di almeno tre accertate violazioni dei limiti sonori.

5.Nel caso di richiesta di titoli abilitativi TULPS in materia di pubblico spettacolo come attività accessoria e non prevalente delle attività di somministrazioni di alimenti e bevande disciplinate dagli articoli 68-80 e dal D. Lgs, 151/2001 ed al D.M. 19/08/1996 si rinvia alle specifiche limitazioni di insediamento di nuove attività previste dal vigente regolamento urbanistico che vieta l'apertura di sale da ballo e discoteche nel centro storico ed a quanto previsto all'articolo 3 del presente regolamento, in materia di divieto di ottenimento di titoli abilitativi temporanei o permanenti ai sensi degli articoli 68 e 80 del TULPS per lo svolgimento di attività accessorie o prevalenti di intrattenimento all'interno di attività di somministrazione di alimenti e bevande.

## **ART.13 CONSUMO IMMEDIATO DI ALIMENTI E BEVANDE NEGLI ESERCIZI DI VICINATO E NELLE ATTIVITA' ARTIGIANALI ALIMENTARI E NELLE ATTIVITA' IMPRENDITORIALI AGRICOLE.**

1.L'art. 3 (Regole di tutela della concorrenza nel settore della distribuzione commerciale) al c. 1 lett. f bis del D.L. 4.7.06 n. 223 convertito con la L. 4.8.06 n. 248 stabilisce che negli esercizi di vicinato è consentito il consumo immediato dei prodotti utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie, ad integrazione di quanto già stabilito all'art. 15 c. 3 della legge regionale 62/2018.

1.bis Il consumo immediato dei prodotti è consentito anche alle attività artigianali ed agli imprenditori agricoli in base, rispettivamente all'art 10 comma 3 della L.R. n. 53/2008 e del D. Lgs n. 228/2001.

2.Per prodotti alimentari consumati sul posto devono intendersi tutti i prodotti, bevande comprese, che sono oggetto di vendita del negozio e che presentano caratteristiche tali da poter essere consumati immediatamente, senza richiedere operazioni di trasformazione nell'esercizio.

3.La vendita con consumo sul posto si deve riferire ai locali all'interno dell'esercizio, oggetto della dichiarazione di inizio attività inoltrata al Comune da parte del titolare dell'azienda a norma dell'art 14-15 e 16 della L.R. n.62/2018; non potranno essere utilizzate per lo svolgimento di tale attività le attrezzature tipiche degli esercizi di somministrazione, tuttavia si consente l'utilizzo di piani di appoggio, anche quali tavoli e sedie purché di altezze differenziate tali da non poter essere utilizzate congiuntamente.

## **TITOLO III – SANZIONI E DISPOSIZIONI FINALI**

### **ART. 14 –SANZIONI**

Fatto salvo quanto previsto e disciplinato da fonti normative sovra ordinate a livello nazionale e regionale, ogni altra ed eventuale violazione al presente regolamento verrà sanzionata ai sensi dell'art. 7 bis del TUEL da un minimo di 200,00 ad un massimo di 500,00 euro

### **ART. 15 – ESECUZIONE COATTIVA.**

1. Ai sensi dell'art. 115 della L.R. 62/2018, ovvero dell'articolo 5 del TULPS, qualora l'interessato non ottemperi volontariamente al provvedimento di chiusura dell'esercizio, cessazione o sospensione dell'attività, il Comune, previa diffida, può provvedere all'esecuzione coattiva del provvedimento con le modalità dell'apposizione dei sigilli.

## **ARTICOLO 16 - NORMA FINALE ABROGAZIONI ED ENTRATA IN VIGORE**

1.. A seguito dell'entrata in vigore del presente regolamento sono abrogate le Deliberazioni Consiliari n.19/2014, 65/2014 e gli atti deliberativi di Giunta Comunale attuative dei suddetti provvedimenti consiliari. Il Dirigente competente del SUAP annualmente verifica gli effetti derivanti dalla applicazione del presente regolamento e relazione alla Giunta Comunale.

2. Il presente regolamento entra in vigore il 15° giorno della sua pubblicazione all'albo pretorio.

**Allegato 1: “Vetrina Toscana”: allegato 1a: disciplinare vicinato (botteghe) e 1b: somministrazione (ristoranti)”**

## **Programma regionale Vetrina Toscana: la rete regionale**

*La Rete regionale per trovare prodotti alimentari e artigianali della Toscana.*

Il programma consultabile, online su [www.vetrina-toscana.it](http://www.vetrina-toscana.it), pubblicizza una rete di ristoratori e botteghe agroalimentari che aderiscono e ottemperano a specifici disciplinari tecnici che si allegano al presente regolamento.

Si riportano inoltre i link ai prodotti ed ai produttori

<https://www.vetrina.toscana.it/prodotti/>

<https://www.vetrina.toscana.it/produttori/>

## **Disciplinare, requisiti e criteri minimi di ammissione alla rete Vetrina Toscana dei ristoranti**

### **1. Requisiti di adesione**

#### **Disciplinare, requisiti e criteri minimi di ammissione per ristoranti**

1. Le unità locali con codice ATECO 56.10.11 - Ristorazione con somministrazione, che vogliono aderire alla rete Vetrina Toscana devono orientare la propria offerta merceologica alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari regionali e locali e possedere i seguenti requisiti.

Se ubicati nel territorio regionale, devono mantenere nel proprio assortimento almeno 30 referenze con minimo 20 referenze presenti sulla base della stagionalità e delle condizioni di approvvigionamento, merceologicamente diverse, scelte tra le tipologie di seguito indicate.

Se ubicate fuori dal territorio regionale devono mantenere nel proprio assortimento abituale almeno 40 referenze con minimo 30 referenze presenti sulla base della stagionalità e delle condizioni di approvvigionamento, merceologicamente diverse, scelte tra le tipologie di seguito indicate;

1. almeno 5 referenze di prodotti a denominazione d'origine protetta e indicazione geografica protetta;

2. almeno 4 referenze di prodotti con certificazione di origine rilasciata da ente abilitato (Agricoltura integrata, biologica, ecc.) prodotte in unità locali situate nella Regione Toscana;

3. prodotti tradizionali di cui al Decreto legislativo 173/1998 e D. MiPAF 350/1999;

4. prodotti agricoli locali e/o stagionali individuati dalla Camera di commercio in accordo con gli enti di governo locale preferibilmente tra i prodotti interessati dagli accordi di filiera;

5. prodotti alimentari artigianali individuati dalla Camera di commercio in accordo con gli enti di governo locale preferibilmente tra i prodotti interessati dagli accordi di filiera

6. acqua di provenienza pubblica oppure minerale naturale proveniente da sorgenti situate nel territorio toscano ed imbottigliata in Toscana.

Altre produzioni o prodotti alimentari non compresi nel suddetto elenco potranno essere riconosciuti su richiesta motivata e documentata dai soggetti interessati se conforme ai principi del presente disciplinare.

Le referenze prescelte devono essere evidenziate nel menu, attraverso l'indicazione dei principali ingredienti utilizzati e devono riguardare almeno otto piatti fra antipasti, primi piatti, secondi, contorni e piatti di fine pasto. Nel caso il menu offerto contenga un numero inferiore o pari a otto piatti, l'indicazione di cui sopra deve riguardare almeno il 60% dell'intero menu. Nel menu i suddetti piatti sono individuati con il logo di Vetrina Toscana oppure attraverso altre forme che evidenzino l'uso nella loro preparazione di prodotti dei scelti tra quelli indicati al punto 1 del

disciplinare.

Sul tavolo deve essere disponibile il condimento in olio extra vergine di oliva a denominazione protetta della Toscana, offrire vino della casa di origine toscana oltre ad un offerta enologica articolata in più etichette.

Nella “mise en place” il ristorante privilegerà produzioni toscane con particolare riguardo ai prodotti della tradizione manifatturiera toscana: piatti, bicchieri, tovaglie e complementi per l’arredo professionale dei tavoli della ristorazione. Appositi cartellini con il logo Vetrina Toscana, presentano, sui tavoli, i prodotti utilizzati nella “mise en place”.

## **2. Modalità di adesione**

L’adesione alla rete è annuale e può essere rinnovata entro il mese di marzo dell’anno successivo.

Il mancato rinnovo nei termini sopra indicati comporta la cancellazione automatica dell’esercizio commerciale dalla rete.

L’adesione alla rete Vetrina Toscana avviene esclusivamente attraverso la compilazione telematica del modulo presente sul sito ufficiale [www.vetrina.toscana.it](http://www.vetrina.toscana.it)

L’aggiornamento dei dati d’impresa è a carico dell’impresa aderente.

L’impresa, con l’adesione alla rete autorizza la Regione Toscana all’uso pubblico dei propri dati ed immagini al fine di promuovere la rete stessa e le produzioni agroalimentari della Toscana.

## **3. Logo**

Il logo è rilasciato dalla Regione Toscana e dai soggetti da essa delegati.

L’uso del logo di Vetrina Toscana è riservato ai punti vendita che abbiano espresso la loro adesione annuale alla rete.

L’esercizio commerciale aderente alla rete deve esporre la vetrofania del logo in modo che risulti ben visibile al consumatore anche dall’esterno del esercizio.

L’uso del logo su prodotti editoriali e su altri strumenti di comunicazione è disciplinato con apposito regolamento d’uso a cui l’utilizzatore deve attenersi.

## **4. Impegni dei partecipanti alla rete**

Gli Esercizi commerciali aderenti alla rete dichiarano inoltre la disponibilità a:

- partecipare a progetti di filiera con i produttori agricoli ed artigianali, singoli o associati, per la commercializzazione delle produzioni agroalimentari toscane;
- ospitare nel punto vendita spazi espositivi temporanei e/o stabili di promozione dei prodotti selezionati tra quelli indicati al punto 1 del disciplinare;
- diffondere materiale informativo sulla rete, Vetrina Toscana e sulle iniziative di promozione delle produzioni tipiche agroalimentari e artigianali nonché materiale promozionale delle iniziative culturali che siano state concordate con la rete Vetrina Toscana;
- collaborare all’organizzazione di eventi mirati alla valorizzazione delle Rete “Vetrina Toscana”, partecipando alle iniziative specifiche del proprio modulo; alla degustazione di prodotti tipici toscani, alla promozione del territorio;
- partecipare alle azioni di verifica formale e valutazione del gradimento espresso da parte dei clienti.
- frequentare corsi formativi ai fini di una corretta informazione sulle produzioni tipiche, tradizionali toscane, e sulle loro preparazioni e manipolazioni, collaborare ad azioni di educazione alimentare diffondendo materiali informativi specifici forniti dalla Regione o da altro Ente pubblico;

## **5. Iniziative e costi**

La Regione Toscana promuove la rete utilizzando le risorse messe a disposizione dal sistema regionale.

Su istanza delle imprese aderenti può promuovere ulteriori iniziative promozionali, formative e di marketing territoriale riservate ai soli proponenti a condizione che questi ne assumano totalmente i costi.

## **6. Cause di esclusione e sospensione**

Sono cause di esclusione e/o sospensione dalla rete Vetrina Toscana:

1. La mancata esposizione del logo da parte dell’esercizio commerciale aderente in luogo ben visibile al pubblico è motivo di esclusione immediata dalla Rete.
2. le sanzioni amministrative e/o giudiziarie rilevate dalle autorità competenti all’esercizio commerciale aderente; tali sanzioni comportano l’immediata sospensione per l’anno in

corso dell'impresa dalla partecipazione alla rete Vetrina Toscana e la sua esclusione permanente in caso di recidiva.

3. l'uso del logo da parte di punti vendita che non abbiano espresso la loro adesione alla rete comporta la sanzione di inammissibilità alla rete per l'anno in cui è rilevata l'infrazione.

4. l'uso del logo per la promozione di iniziative non autorizzate dal sistema regionale e/o camerale è vietato se non espressamente autorizzato dalla Regione Toscana; gli eventuali partecipanti all'iniziativa sono sospesi dalla rete per l'anno in cui è stata rilevata l'infrazione.

5. Il rifiuto dei controlli è motivo di esclusione immediata dalla rete, ovvero il mancato accesso ai locali senza giusta causa sono motivo di sospensione immediata dalla rete.

#### **7. Recesso**

L'esercizio commerciale può richiedere la cancellazione per recesso in qualunque momento, la facoltà di recesso può essere esercitata direttamente dal beneficiario esclusivamente attraverso la compilazione telematica del modulo presente sul sito ufficiale [www.vetrina.toscana.it](http://www.vetrina.toscana.it)

#### **8. Controlli**

Gli esercizi aderenti si impegnano a far accedere ai locali dell'impresa gli operatori della Regione Toscana ovvero da essa delegati al fine di far esercitare i controlli sul rispetto del presente disciplinare. I controlli saranno effettuati nel rispetto delle esigenze dell'impresa.

#### **9. Clausola di salvaguardia**

La Regione Toscana non è responsabile di eventuali danni diretti ed indiretti alle imprese aderenti alla rete imputabili alla partecipazione alla rete Vetrina Toscana, siano essi dovuti ad attività promozionali od a comportamenti di singoli partecipanti.

La Regione Toscana si riserva di esercitare azioni di tutela del logo verso tutti ed azioni risarcitorie per danni all'immagine della rete Vetrina Toscana.

Letto approvato e sottoscritto.

### **Disciplinare, requisiti e criteri minimi di ammissione alla rete Vetrina Toscana delle botteghe alimentari**

#### **1. Requisiti di adesione**

Le unità locali con codice ATECO commercio che vogliono aderire alla rete Vetrina Toscana devono orientare la propria offerta merceologica alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari regionali e locali e possedere i seguenti requisiti:

Se ubicati nel territorio regionale, devono mantenere nel proprio assortimento almeno 30 referenze con minimo 20 referenze presenti sulla base della stagionalità e delle condizioni di

approvvigionamento, merceologicamente diverse, scelte tra le tipologie di seguito indicate.

Se ubicate fuori dal territorio regionale devono mantenere nel proprio assortimento abituale

almeno 40 referenze con minimo 30 referenze presenti sulla base della stagionalità e delle condizioni di approvvigionamento, merceologicamente diverse, scelte tra le tipologie di seguito indicate;

☐ almeno 5 prodotti a denominazione d'origine protetta e indicazione geografica protetta;

☐ almeno 4 prodotti con certificazione di origine rilasciata da ente abilitato (Agricoltura integrata, biologica, ecc.) prodotte in unità locali situate nella Regione Toscana;

☐ prodotti tradizionali di cui al Decreto legislativo 173/1998 e D. MiPAF 350/1999;

☐ prodotti agricoli locali e/o stagionali individuati dalla Camera di commercio in accordo con gli enti di governo locale preferibilmente tra i prodotti interessati dagli accordi di filiera;

☐ prodotti alimentari artigianali individuati dalla Camera di commercio in accordo con gli enti di governo locale preferibilmente tra i prodotti interessati dagli accordi di filiera

☐ acqua di provenienza pubblica oppure minerale naturale proveniente da sorgenti situate nel territorio toscano ed imbottigliata in Toscana.

Altre produzioni o prodotti alimentari non compresi nel suddetto elenco potranno essere riconosciuti su richiesta motivata e documentata dai soggetti interessati se conforme ai principi del presente disciplinare.

Nell'esercizio commerciale aderente alla rete Vetrina Toscana, l'assortimento dei prodotti selezionati deve essere evidenziato attraverso appositi cartellini apposti sui prodotti stessi che ne



attestino la tipologia tra quelle sopra indicate.

## **2. Modalità di adesione**

L'adesione alla rete è annuale e può essere rinnovata entro il mese di marzo dell'anno successivo. Il mancato rinnovo nei termini sopra indicati comporta la cancellazione automatica dell'esercizio commerciale dalla rete.

L'adesione alla rete Vetrina Toscana avviene esclusivamente attraverso la compilazione telematica del modulo presente sul sito ufficiale [www.vetrina.toscana.it](http://www.vetrina.toscana.it)

L'aggiornamento dei dati d'impresa è a carico dell'impresa aderente.

L'impresa, con l'adesione alla rete autorizza la Regione Toscana all'uso pubblico dei propri dati ed immagini al fine di promuovere la rete stessa e le produzioni agroalimentari della Toscana.

## **3. Logo**

Il logo è rilasciato dalla Regione Toscana e dai soggetti da essa delegati.

L'uso del logo di Vetrina Toscana è riservato ai punti vendita che abbiano espresso la loro adesione annuale alla rete.

L'esercizio commerciale aderente alla rete deve esporre la vetrofania del logo in modo che risulti ben visibile al consumatore anche dall'esterno del esercizio.

L'uso del logo su prodotti editoriali e su altri strumenti di comunicazione è disciplinato con apposito regolamento d'uso a cui l'utilizzatore deve attenersi.

## **4. Impegni dei partecipanti alla rete**

Gli Esercizi commerciali aderenti alla rete dichiarano inoltre la disponibilità a:

- ☐ partecipare a progetti di filiera con i produttori agricoli ed artigianali, singoli o associati, per la commercializzazione delle produzioni agroalimentari toscane;
- ☐ ospitare nel punto vendita spazi espositivi temporanei e/o stabili di promozione dei prodotti selezionati tra quelli indicati al punto 1 del disciplinare;
- ☐ diffondere materiale informativo sulla rete, Vetrina Toscana e sulle iniziative di promozione delle produzioni tipiche agroalimentari e artigianali nonché materiale promozionale delle iniziative culturali che siano state concordate con la rete Vetrina Toscana;
- ☐ collaborare all'organizzazione di eventi mirati alla valorizzazione delle Rete "Vetrina Toscana", partecipando alle iniziative specifiche per il proprio modulo; alla degustazione di prodotti tipici toscani, alla promozione del territorio;
- ☐ partecipare alle azioni di verifica formale e valutazione del gradimento espresso da parte dei clienti.
- ☐ frequentare corsi formativi ai fini di una corretta informazione sulle produzioni tipiche, tradizionali toscane, e sulle loro preparazioni e manipolazioni, collaborare ad azioni di educazione alimentare diffondendo materiali informativi specifici forniti dalla Regione o da altro Ente pubblico;

## **5. Iniziative e costi**

La Regione Toscana promuove la rete utilizzando le risorse messe a disposizione dal sistema regionale.

Su istanza delle imprese aderenti può promuovere ulteriori iniziative promozionali, formative e di marketing territoriale riservate ai soli proponenti a condizione che questi ne assumano totalmente i costi.

## **6. Cause di esclusione e sospensione**

Sono cause di esclusione e/o sospensione dalla rete Vetrina Toscana:

1. La mancata esposizione del logo da parte dell'esercizio commerciale aderente in luogo ben visibile al pubblico è motivo di esclusione immediata dalla Rete.
2. le sanzioni amministrative e/o giudiziarie rilevate dalle autorità competenti all'esercizio commerciale aderente; tali sanzioni comportano l'immediata sospensione per l'anno in corso dell'impresa dalla partecipazione alla rete Vetrina Toscana e la sua esclusione permanente in caso di recidiva.
3. Il'uso del logo da parte di punti vendita che non abbiano espresso la loro adesione alla rete comporta la sanzione di inammissibilità alla rete per l'anno in cui è rilevata l'infrazione.
4. l'uso del logo per la promozione di iniziative non autorizzate dal sistema regionale e/o camerale è vietato se non espressamente autorizzato dalla Regione Toscana; gli eventuali partecipanti all'iniziativa sono sospesi dalla rete per l'anno in cui è stata rilevata l'infrazione.
5. Il rifiuto dei controlli è motivo di esclusione immediata dalla rete, ovvero il mancato

accesso ai locali senza giusta causa sono motivo di sospensione immediata dalla rete.

#### **7. Recesso**

L'esercizio commerciale può richiedere la cancellazione per recesso in qualunque momento, la facoltà di recesso può essere esercitata direttamente dal beneficiario esclusivamente attraverso la compilazione telematica del modulo presente sul sito ufficiale [www.vetrina.toscana.it](http://www.vetrina.toscana.it)

#### **8. Controlli**

Gli esercizi aderenti si impegnano a far accedere ai locali dell'impresa gli operatori della Regione Toscana ovvero da essa delegati al fine di far esercitare i controlli sul rispetto del presente disciplinare. I controlli saranno effettuati nel rispetto delle esigenze dell'impresa.

#### **9. Clausola di salvaguardia**

La Regione Toscana non è responsabile di eventuali danni diretti ed indiretti alle imprese aderenti alla rete imputabili alla partecipazione alla rete Vetrina Toscana, siano essi dovuti ad attività promozionali od a comportamenti di singoli partecipanti.

La Regione Toscana si riserva di esercitare azioni di tutela del logo verso tutti ed azioni risarcitorie per danni all'immagine della rete Vetrina Toscana.

Letto approvato e sottoscritto

### **All.2- Linee guida per l'impiego di prodotti di filiera corta da parte delle attività artigianali alimentari**

#### ***ESTRATTO DALLA GUIDA OPERATIVA DI INDIRIZZO***

**Prodotti utilizzabili dagli artigiani alimentari nelle zone indicate alle lettere "A" e "B"**

***APPROFONDIMENTI Art. 13 Reg. 46/2004 e s.m.i...COMMA 3 - I prodotti certificati toscani: DOP - IGP - AGRIQUALITA' - BIOLOGICI - PAT -***

***3. I prodotti certificati toscani utilizzabili sono:***

- a) i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) della Toscana;*
- b) i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP) della Toscana;*
- c) i prodotti a marchio Agriqualità della Toscana;*
- d) i prodotti biologici di aziende della Toscana;*
- e) i prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana;*
- f) i vini a denominazione d'origine (DO) della Toscana.*

Su <http://dopigp.arsia.toscana.it/> i prodotti DO IGP PAT e altre utili informazioni e pubblicazioni (tra le pubblicazioni si segnala "Toscana, l'eccellenza del gusto – tutti i prodotti toscani a marchio DOP e IGP")

**a) b) f) Prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) della Toscana e prodotti a indicazione geografica protetta (IGP) della Toscana. Vini a denominazione d'origine (DO) della Toscana.**

Tutti i prodotti certificati devono essere comunque "toscani".

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

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

I marchi riconosciuti dalla UE sono i seguenti:

- Per la categoria dei vini con origine geografica

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

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

Sia per i vini DOP che per i vini IGP la normativa di riferimento è la seguente:

Regolamento (CE) 606/2009 del Consiglio,

Regolamento (CE) 607 /2009 della Commissione,

D.Lgs. 8 aprile 2010, n. 61, ed i relativi disciplinari di produzione.

- Per gli altri prodotti alimentari

**Prodotti DOP** (Denominazione di origine protetta)

**Prodotti IGP** (Indicazione geografica protetta)

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

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

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

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

Altri marchi riconosciuti e utilizzabili in ambito agriturismo

#### **PRODOTTO DI MONTAGNA**

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

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

Con il decreto 30 dicembre 2003 il MIPAF fornisce disposizione in merito alle modalità di iscrizione all'Albo. Possono accedere all'Albo e fregiarsi della menzione aggiuntiva "Prodotto della montagna" tutte le denominazioni Dop e Igp registrate in ambito Unione Europea, ai sensi del Regolamento (Cee) 2081/92 del consiglio del 14 luglio 1992.

#### **c) Prodotti a marchio Agriqualità della Toscana**

La normativa di riferimento è la l.r. 15/04/1999 n. 25 "Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche di produzione integrata e tutela contro la pubblicità ingannevole".

#### **d) Prodotti biologici di aziende della Toscana**

La normativa di riferimento è il Reg. CE N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;

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

#### **e) Prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana (PAT)**

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

Con cadenza annuale viene emanato un decreto regionale per l'aggiornamento dell'elenco regionale e un decreto ministeriale per l'aggiornamento dell'elenco nazionale (che ricomprende tutti gli elenchi regionali). L'ultimo aggiornamento a livello regionale è rappresentato dal seguente atto:

- Decreto Dirigenziale RT n. 1569 del 4/4/2016, relativo all' Aggiornamento dell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana - anno 2016

I prodotti e le produzioni che fanno parte dell'elenco dei PAT sono caratterizzate da una forte

tradizione storico culturale e quindi da un forte legame con il territorio.

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

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

**Nel caso di produzione in proprio di prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)** censiti nell'elenco regionale è possibile utilizzare anche materie prime non reperite ai sensi del comma 1 dell'art. 13 del Regolamento, in quanto non è tanto il prodotto iniziale, ma bensì il “prodotto/pietanza finale” ottenuto secondo la ricetta che testimonia e demarca il legame con il territorio e la tradizione storico culturale. Solamente per i prodotti specificatamente indicati nelle relative schede (es. pinoli di San Rossore, ricotta e spinaci di produzione locale...) è necessario attenersi alle prescrizioni e utilizzare gli ingredienti indicati nella scheda.

Per la preparazione della pietanza tradizionale è quindi necessario seguire dettagliatamente la scheda presente nell'elenco regionale, scheda che ben può costituire l'informativa scritta che deve essere fornita al cliente ai sensi del comma 5 art. 13 del Regolamento: 5. “L'origine e la provenienza dei prodotti è indicata agli ospiti tramite informazioni scritte riportate nella lista delle pietanze...”.

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

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

#### **COMMA 4 – prodotti toscani non certificati**

*4. I prodotti di origine toscana, anche se non certificati toscani, sono quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nel territorio toscano e anche se trasformati, ottenuti comunque da prodotti coltivati, allevati, cacciati, pescati o raccolti nel territorio toscano. Per le aziende situate in prossimità dei confini amministrativi regionali, sono prodotti locali anche quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nei comuni non toscani confinanti, secondo gli stessi principi di cui al primo alinea.*

La norma contenuta al comma 4 dell'art. 13 del regolamento non specifica le modalità inerenti l'acquisto di tali prodotti.

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

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

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

#### **ULTERIORI APPROFONDIMENTI – prodotti toscani non certificati**

## **PRODOTTI FORNITI DIRETTAMENTE DAI CACCIATORI**

I cacciatori toscani possono trattare liberamente la cessione di piccole quantità della selvaggina selvatica da loro abbattuta, anche se di grossa taglia, direttamente a consumatori, macellerie o ristoranti e quindi anche agriturismo: occorre compilare una dichiarazione scritta in cui è indicata la zona di provenienza degli animali. E' quanto indicato nelle linee guida in materia approvate dalla giunta regionale tramite la DGRT 17 del 11-01-2010 "Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica direttamente dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione".

## **DISTRIBUTORI DI LATTE CRUDO**

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

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

Sono di particolare rilievo alcune delle azioni del progetto filiera corta contenute della DGR 335/2007, essendo destinate a favorire soprattutto la commercializzazione dei prodotti agroalimentari.

In particolare, si rinvia all'art. 13 commi 5-6-7 seguenti del Reg 46/2004 e s.m.i.:

### **COMMA 5 – indicazione agli ospiti della provenienza del prodotto**

*5. L'origine e la provenienza dei prodotti è indicata agli ospiti tramite informazioni scritte riportate nella lista delle pietanze. In particolare sono indicati quali sono i prodotti aziendali propri e la provenienza degli altri prodotti impiegati.*

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

Ogni imprenditore valuterà come e in che modo indicare l'origine e la provenienza dei prodotti agli ospiti. Le indicazioni potranno quindi risultare più o meno dettagliate non essendo presente nel regolamento la previsione di uno "schema tipo". A discrezione dell'imprenditore la "lista delle pietanze" può essere resa disponibile mediante affissione in luogo ben visibile all'ospite, oppure messa a disposizione sui tavoli e può essere comprensiva di tutte le pietanze stagionali e non solo di quelle disponibili giornalmente. Se la lista delle pietanze è stagionale a parte e possibilmente per scritto sarà fornito il menù giornaliero.

L'indicazione sulla provenienza può essere intesa per categoria di prodotto (es. olio, ortaggi, pane, ecc.) e non riferita agli ingredienti delle singole pietanze oppure essere più dettagliata.

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

Per i prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) le schede presenti sul sito regionale o nelle varie pubblicazioni possono costituire l'informativa scritta di cui al comma 5 in oggetto.

### **COMMA 6 – ingredienti complementari**

*6. Per il completamento delle pietanze possono essere utilizzati:*

- a) gli ingredienti complementari essenziali, quali spezie, coloniali e altri non ottenibili in Toscana;*
- b) i prodotti necessari per le pietanze di uso comune dell'ospitalità e della cucina tradizionale toscana, individuati con atto della competente struttura della Giunta regionale, sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore agricolo e del settore della somministrazione di alimenti e bevande;*
- c) i prodotti e gli ingredienti di difficile reperimento in ambito regionale, anche per particolari condizioni meteo-climatiche, individuati con atto della competente struttura della Giunta regionale, sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore agricolo e del settore*

della somministrazione di pasti, alimenti e bevande.

L'utilizzo degli ingredienti, prodotti e pietanze indicate al comma 6 dell'art. 13 deve essere finalizzato al COMPLETAMENTO delle pietanze e quindi dell'offerta gastronomica, che deve comunque essere costituita da:

- prodotti aziendali e/o
  - prodotti certificati toscani e/o
  - prodotti agroalimentari di origine toscana, che anche se non certificati toscani, devono essere prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nel territorio toscano e anche se trasformati, ottenuti comunque da prodotti coltivati, allevati, cacciati, pescati o raccolti nel territorio toscano.
- Gli ingredienti complementari essenziali quali spezie coloniali e altri non ottenibili in Toscana, i prodotti necessari per le pietanze di uso comune dell'ospitalità e della cucina tradizionale toscana e i prodotti e gli ingredienti di difficile reperimento in ambito regionale, anche per particolari condizioni meteo-climatiche utilizzabili sono indicati nel seguente **allegato 1** (Art. 13 comma 6 Reg. 46/2004 e s.m.i.).

#### **COMMA 7 – diete speciali per motivi di salute**

*7. E' consentito l'utilizzo dei prodotti indispensabili per diete speciali per motivi di salute.*

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

#### **ALLEGATO**

(Art. 13 comma 6 Reg. 46/2004 e s.m.i.)

Per il completamento delle pietanze possono essere utilizzati:

##### **Testo del regolamento Prodotti**

- a) gli ingredienti complementari essenziali, quali spezie, coloniali e altri non ottenibili in Toscana; zucchero, caffè, Té, camomilla, cacao e cioccolato, sale, pepe e spezie varie, colla di pesce e addensanti alimentari, lievito, alcool puro per usi alimentari
- b) i prodotti necessari per le pietanze di uso comune dell'ospitalità e della cucina tradizionale toscana, individuati con atto della competente struttura della Giunta regionale, sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore agricolo e del settore della somministrazione di alimenti e bevande;
  - baccalà
  - pesce conservato con salatura o altro
  - crostini toscani di fegatini di pollo
- c) i prodotti e gli ingredienti di difficile reperimento in ambito regionale, anche per particolari condizioni meteo-climatiche, individuati con atto della competente struttura della Giunta regionale, sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore agricolo e del settore della somministrazione di alimenti e bevande.
  - agrumi o trasformati a base di agrumi e/o frutta (non bevande gassate e/o similari)
  - burro
  - capperi
  - farine di forza per impasti
  - fecola di patate e maizena
  - formaggi da grattugia
  - frutta secca
  - latte a lunga conservazione

-mascarpone  
-olio di semi-panna