



**Alimentazione, consumatori, territori transfrontalieri.
Programma ALCOTRA 2007-2013, progetto n. 121**

Le buone pratiche di ristorazione collettiva

Prodotto locale: definizione e quadro normativo



Premesse di metodo e di contenuto

a) *Obiettivi del progetto e suoi legami con le politiche agricole e alimentari della Provincia di Torino.*

Il progetto europeo Interreg di cooperazione transfrontaliera Italia-Francia "ACTT" (Alimentazione, Consumatori, Territori Transfrontalieri), che vede coinvolta la Provincia di Torino e il Dipartimento della Savoia, ha come obiettivo generale quello di rinforzare, diversificare e valorizzare l'offerta di prodotti agro-alimentari locali (a Km0), definiti attraverso un disciplinare, per arrivare ad un sistema di identificazione e certificazione del prodotto e del sistema distributivo a Km0.

b) *Obiettivi del tavolo sulle mense scolastiche: perché i prodotti a Km0 nei capitolati scolastici; il quadro europeo: la proposta di Regolamento europeo sulla qualità e i "produits fermiers", i prodotti "food print".*

Da alcuni anni si registra una maggiore sensibilità dei consumatori e delle pubbliche istituzioni nei confronti del prodotto agro-alimentare locale o "a Km 0", cioè prodotto e trasportato vicino al luogo di consumo, che non va confuso con il prodotto "a filiera corta" o "diretta" (che è commercializzato direttamente dal produttore al consumatore, indipendentemente dai chilometri che ha percorso). Con i prodotti locali si è verificato un cambio di passo: da un consumatore "gourmand" in cerca di prodotti tradizionali o tipici e di eccellenza, status symbol di un'élite culturale, ad un consumatore "consapevole" interessato a mangiare prodotti "buoni", "puliti" e "giusti" a disposizione di tutti e che sanciscono l'esistenza di una relazione solidale con gli agricoltori e di un ritrovato legame con la terra.

La provincia ha colto questa esigenza con 2 obiettivi finiti: la riduzione impronta ecologica sistema distributivo alimentare e l'impatto sociale del sistema alimentare

c) *Il metodo di lavoro del tavolo sulle mense scolastiche: un processo continuo e progressivo di governance.*

La necessità di sperimentare la possibilità di aumentare la presenza di prodotti locali all'interno delle forniture previste dai capitolati d'offerta delle mense scolastiche ha determinato l'avvio del tavolo voluto dalla Provincia di Torino con sei Comuni dell'area periurbana (Torino, Collegno, Grugliasco, Pianezza, Pinerolo, Rivoli), scelti in base al peso dimensionale nella ristorazione scolastica ed alla partecipazione alla carta locale della governance alimentare stipulata nel 2011 con l'area del Patto Torino Ovest ed altri partner europei. SITO PROGETTO RIRURBAL

Un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole ed accettabile, costituisce per tutti un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e, in età evolutiva, per una crescita ottimale.

A scuola, una corretta alimentazione ha il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari.

L'alimentazione del bambino deve essere considerata in un contesto più ampio, quale quello dell'ambiente, inteso non solo in senso fisico, ma anche socio-culturale e psicologico.



A scuola i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte inconsueti; la variazione stagionale dei cibi consente di proporre alimenti che, per diversità di gusti, abitudini e, a volte, mancanza di tempo per le preparazioni, non vengono consumati a casa. L'introduzione di alimenti nuovi può essere facilmente accettata se si supera l'eventuale iniziale rifiuto grazie alla collaborazione degli insegnanti e/o del personale addetto che stimola il bambino allo spirito di imitazione verso i compagni.

Quadro normativo

In considerazione della necessità di arrivare a una definizione condivisa di prodotto locale possiamo inizialmente considerare il Disegno di Legge N. 3241 d'iniziativa dei senatori FERRANTE, SANCIU, ASTORE, Vincenzo DE LUCA, DELLA SETA, DI GIOVAN PAOLO, MAZZUCONI e MONGIELLO comunicato alla Presidenza il 3 aprile 2012 dal titolo *Norme per la valorizzazione dei prodotti alimentari provenienti da filiera corta a «chilometro zero» e di qualità.*

Nel testo del Disegno di Legge si indica che *il presente disegno di legge è conforme a quanto previsto dal decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 20 novembre 2007, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 301 del 29 dicembre 2007, emanato in attuazione dell'articolo 1, comma 1065, della legge 27 dicembre 2006, n. 296 (legge finanziaria 2007), che disciplina i mercati riservati all'esercizio della vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli.*

All'articolo 1, inoltre si indica che *la presente legge promuove la domanda e l'offerta dei prodotti alimentari «a chilometro zero», provenienti da filiera corta, e dei prodotti alimentari ecologici e di qualità, nonché lo sviluppo locale e una migliore conoscenza delle caratteristiche dei processi di trasformazione e delle tradizioni produttive.*

L'articolo, tra le definizioni riportate per **PRODOTTO ALIMENTARE A CHILOMETRO ZERO** *si intendono i prodotti alimentari provenienti da areali di produzione appartenenti all'ambito regionale, o posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo previsto per il loro consumo, o quelli per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale;*

Si riporta poi la definizione di prodotti di qualità provenienti da coltivazioni biologiche, a denominazione protetta e i prodotti tipici e tradizionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa nazionale e dell'Unione europea.

L'articolo 3, inoltre, fa riferimento all'utilizzo di tali prodotti nei servizi di mensa o di ristorazione collettiva, a seguito di *appalti pubblici emanati dalla regione o da enti da essa controllati, partecipati o promossi, dalle province o dai comuni, che possono prevedere, quale titolo preferenziale per l'aggiudicazione, l'utilizzo di prodotti alimentari a chilometro zero provenienti da filiera corta, nonché di prodotti di qualità.*

L'approvvigionamento dei prodotti deve essere documentato attraverso le fatture di acquisto, sulle quali sono riportate le indicazioni relative all'origine, la natura, la qualità e la quantità dei prodotti acquistati. L'apporto di emissioni inquinanti connesso alle fasi di movimentazione del prodotto, dalla produzione fino al



momento del consumo finale, deve essere documentato attraverso i documenti di trasporto previsti dalla normativa vigente.

L'impiego dei prodotti nella preparazione dei pasti forniti dai gestori dei servizi di ristorazione collettiva pubblica deve risultare espressamente attraverso l'impiego di idonei strumenti di informazione agli utenti dei medesimi servizi.

24/05/12

Parlamento Italiano - Disegno di legge S. 3241 - 16ª Legislatura

<http://leq16.senato.it/include/16/ExpandAll.inc>



Senato della Repubblica

Disegni di legge

Atto Senato n. 3241

XVI Legislatura

Norme per la valorizzazione dei prodotti alimentari provenienti da filiera corta a "chilometro zero" e di qualità

Iter

15 maggio 2012: assegnato (non ancora iniziato l'esame)

| Successione delle letture parlamentari | | |
|--|---|-----------------------|
| S.3241 | assegnato (non ancora iniziato l'esame) | 15 maggio 2012 |

Iniziativa Parlamentare

Francesco Ferrante (PD)
Cofirmatari:

Natura
ordinaria

Presentazione

Presentato in data **3 aprile 2012**; annunciato nella seduta ant. n. 705 del 4 aprile 2012.

Classificazione TESEO

PRODOTTI ALIMENTARI , PRODOTTI AGRICOLI , COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI

Articoli:

Assegnazione

Assegnato alla **9ª Commissione permanente (Agricoltura e produzione agroalimentare)** in sede referente il 15 maggio 2012. Annuncio nella seduta pom. n. 722 del 15 maggio 2012.
Pareri delle commissioni 1ª (Aff. cost.), 5ª (Bilancio), 8ª (Lavori pubb.), 10ª (Industria), 13ª (Ambiente), 14ª (Unione europea), Questioni regionali

Testi disponibili

Testo DDL 3241 PDF)

In un documento dell'ISMEA Analisi dei regolamenti comunali in materia di farmers' market del novembre 2011 tra i punti evidenziati si indica anche la distanza chilometrica, facendo riferimento al DDL approvato nel Consiglio dei Ministri n. 84 del 01/03/2010 dove per prodotto locale si intendono i "prodotti agricoli a chilometro zero", ovvero i prodotti agricoli provenienti da aree di produzione appartenenti all'ambito



regionale in cui è ubicato il mercato agricolo, situati ad una distanza non superiore ai 50 km dal luogo in cui è effettuata la vendita.

Nello stesso documento viene riportato anche un confronto di alcune realtà del territorio nazionale, partendo da Bologna (Emilia Romagna) dove il territorio di riferimento è lasciato piuttosto libero, l'unico limite sono i confini regionali.

Per il Comune di Cervignano del Friuli i prodotti devono provenire da una località distante non oltre 40 Km dalla sede del mercato.

Per il Comune di Podenzano (Emilia Romagna) il territorio interessato è quello delle province di Piacenza, Parma, Pavia, Lodi e Cremona e il disciplinare di mercato può restringere ulteriormente tale zona.

Infine a Menfi (Sicilia) il territorio di riferimento è lasciato piuttosto libero; l'unico limite sono i confini regionali.

Sempre ISMEA riporta come la definizione di "prodotto locale" è stata oggetto di differenti interpretazioni. Alcuni Comuni, la cui configurazione produttiva locale lo consentiva, si sono focalizzati sulla distanza chilometrica (più o meno ampia) tra produzione e luogo di commercializzazione.

In altri casi, tuttavia (ad esempio per via di una produzione più "dispersa", o per problemi logistici, o ancora per il fatto che i produttori di una determinata zona gravitavano già attorno ad altri mercati) tale parametro è apparso inadatto rispetto all'obiettivo di coinvolgere nelle iniziative un sufficiente numero di operatori.

Si è pertanto optato per un'interpretazione di distanza in termini di confini di un determinato territorio, ad esempio con riferimento a una valle, all'ambito provinciale o addirittura regionale.

In altri casi ancora si è tenuto a specificare che il prodotto locale deve essere tipico della zona e che deve essere frutto di un processo produttivo tradizionale e rispettoso dell'ambiente.

Tale flessibilità definitoria è probabilmente inevitabile, tuttavia genera la necessità di una riflessione circa i messaggi da comunicare al consumatore.

Occorre, infatti, evitare che la varietà di approcci faccia pensare a un'improvvisazione, trasmettendola altresì come risultato di una particolare aderenza alle esigenze locali. E occorre impennare la comunicazione su temi più ampi del singolo dato (50 km, 100 km, ecc.), sottolineando che si tratta comunque di prodotti locali, che percorrono comunque un numero contenuto di chilometri rispetto, ad esempio, al prodotto estero, e la cui origine è certa e controllata.

Sul sito di Roma Capitale, [Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici](#), nella sezione del nuovo appalto in sintesi, alla voce "Alimentazione" sono fornite alcune indicazioni tra cui:

- **Cibi biologici:** pane e prodotti da forno, frutta e verdura fresca, fagiolini, piselli e spinaci surgelati (unici surgelati consentiti), olio extravergine di oliva, pasta, legumi, uova, pelati e polpa di pomodoro, pesto alla genovese, aceto, erbe aromatiche, succhi di frutta e cioccolato, formaggi.
- **Denominazione Origine Protetta e l'Indicazione Geografica Protetta:** carni bovine (provengono da razze antiche pregiate quali: chianina, marchigiana e romagnola), suine, agnello e abbacchio, e alcuni insaccati (mortadella, bresaola e prosciutto di Parma).
- **No Ogm** per tutti gli alimenti ed anche per gli alimenti utilizzati che nei mangimi degli animali, nonostante la normativa europea non lo vieti.
- **Richiesta la tracciabilità della filiera produttiva** per tutti i prodotti, a prescindere se sono bio o no, secondo la normativa vigente emanata dall'Unione Europea: art 18 del regolamento CEE 178/2002.



- Introdotta il criterio di “freschezza garantita”. Sono forniti prodotti ortofrutticoli, come insalate, sedano, fragole, ciliegie etc., per i quali dal momento della raccolta al consumo non trascorrono più di 3 giorni.

Tuttavia negli allegati tecnici indicati nel Capitolato Speciale d’Appalto PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE PERIODO 1.1.2013/30.06.2017 tale parametro non è esplicitato mentre nei CRITERI DI VALUTAZIONE (max 30 punti), con il richiamo al Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement – PANGPP - predisposto dal Ministero dell’ Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Inoltre si indica anche che espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale devono quindi entrare a pieno titolo nella conoscenza degli individui al fine di promuovere un consumo sempre più consapevole.

Saranno inoltre considerate misure volte al contenimento degli impatti legati al trasporto delle merci, nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) al fine di conseguire vantaggi in termini di freschezza, stagionalità, salvaguardia dei valori nutrizionali e della qualità.

B1. Derrate per le quali l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento si svolga all'interno di un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio ed il trasporto avvenga utilizzando, almeno per il 50%, mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride

B2. Prodotti provenienti da Cooperative sociali

B3. Progetto per l'introduzione di menu a base di filetti di "pesce fresco"

B4. Prodotti DOP o IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto

Di seguito si riporta un estratto di una presentazione fatta a Udine il 28 gennaio 2011 sul nuovo capitolato d’appalto del Comune di Roma, tenuta dalla ditta di consulenza che ha partecipato alla sua realizzazione:



Perché i prodotti locali

- Maggior controllo qualitativo sulla filiera produttiva
- Minor inquinamento
- L'utilizzo delle produzioni locali rappresenta un mezzo per promuovere quelle attività agricole-zootecniche che operano nell'ottica di uno sviluppo sostenibile e che normalmente, sono svantaggiate dalle logiche del mercato globale

VALORIZZAZIONE DI QUELLE AZIENDE MEDIO-PICCOLE
SEMPRE PIU' AI MARGINI DEL MERCATO



- LA LEGISLAZIONE
COMUNITARIA NON
PERMETTE DI PREMIARE NEGLI
APPALTI PUBBLICI UN
PRODOTTO PERCHE' LOCALE



Utilizzo dei prodotti locali nelle mense

L'impiego di prodotti locali può essere previsto nei capitolati solo se:

- comporta dei vantaggi qualitativi o minori rischi sanitari per l'utenza
- implica vantaggi in termini di minor impatto ambientale, rispetto all'impiego dei prodotti del "libero mercato"
- i prodotti stessi sono tutelati da Norme Comunitarie (DOP, IGP, STG)

Misure che favoriscono l'uso di prodotti locali

Adozione di misure che favoriscono l'uso di prodotti locali

Sono state introdotte misure di diverso tipo, sempre conformi alla legislazione comunitaria, che hanno favorito nelle mense l'utilizzo di derrate provenienti da produttori locali:

- **Introduzione nel menù di prodotti DOP - IGP tipici del Lazio e delle Regioni limitrofe:**

Mozzarella di bufala DOP

Pecorino Romano DOP

Ricotta Romana DOP

La produzione di latticini DOP ha coinvolto 26 allevatori e 6 trasformatori

Carne Bovina IGP. Impiegate razze antiche a lento accrescimento (Chianina, Marchigiana, Romagnola) che provengono da zone che distano non più di 200 km da Roma. Questo tipo di carne proviene da 33 diversi allevamenti



Prodotti a “freschezza garantita”

- Gli studi scientifici affermano, che, nei prodotti ortofrutticoli la maggior freschezza, intesa come minor tempo fra la raccolta e il consumo, rappresenta **un elemento qualitativo**. Alcune sostanze come le vitamine idrosolubili, i composti anti ossidanti si denaturano in poco tempo. Queste sostanze, oltre ad essere importanti per preservare integro il prodotto stesso, hanno una funzione benefica per l'organismo umano.
-



Misure che favoriscono l'uso di prodotti locali

- **Prodotti a “freschezza garantita”** (misura migliorativa, offerta dalle imprese – interessate circa 85 aziende)
- Introduzione di prodotti ortofrutticoli valutando i **Km effettuati e i tempi impiegati dal luogo di produzione e raccolta fino al luogo di consumo**. Si è introdotto il criterio delle food – miles, attraverso il quale sono state premiate le imprese che hanno offerto il minor numero di Km di percorrenza delle derrate “dal campo al piatto” ed il minor tempo dalla raccolta al consumo.

Oltre a garantire la freschezza degli alimenti, questo criterio rappresenta un esempio concreto e importante del ruolo che le istituzioni possono avere nel promuovere **sistemi di approvvigionamento a basso impatto inquinante** (infatti, attualmente il combustibile usato per il processo di trasporto del cibo è causa di inquinamento e di aumento del riscaldamento globale) che favoriscono la rilocalizzazione dell'agricoltura.

STRUMENTI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Misure che favoriscono l'uso di prodotti locali

Stagionalità

L'adozione di prodotti stagionali favorisce l'utilizzo di ortofrutta di provenienza locale

Es. nel menù di Roma le zucchine vengono impiegate solo nel periodo estivo, pur essendo questo ortaggio presente nei mercati tutto l'anno, spesso di provenienza estera.

Il principio della stagionalità è stato adottato per tutta la frutta e la verdura utilizzate nelle mense comunali



Nuovamente considerando il raggio chilometrico, un chiarimento relativo all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia e dell'obbligo, dato dal Comune di Muggia (Trieste) indica che le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica elaborate dal Ministero del Lavoro definiscono gli **alimenti a filiera corta** "i prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola".

Viene inoltre richiamata la proposta di legge per la valorizzazione dei prodotti alimentari provenienti da filiera corta c.d. a chilometro zero dd. 27 ottobre 2009 li definisce quali "prodotti il cui consumo avviene nella stessa regione di produzione o entro un raggio di 70 km."

Pertanto, ai fini della presente procedura di gara, per alimenti provenienti da filiera corta si intendono gli alimenti prodotti nella regione Friuli Venezia-Giulia o entro un raggio di 70 km dalla regione Friuli Venezia-Giulia.

Tale raggio chilometrico in realtà è mutuato dal concetto di filiera corta relativo alle biomasse; infatti il calcolo dei 70 km è effettuato a partire dal Comune di produzione della biomassa, secondo le regole della tabella B del DM 2 marzo 2010, in base alla quale, in caso di biomasse residue da attività di lavorazione di prodotti agroalimentari, forestali o zootecnici, la provenienza della biomassa è tracciata a partire dalla formazione del "prodotto energetico" (ossia il "residuo delle attività di lavorazione dei prodotti agroalimentari, zootecnici, o forestali") e non dal prodotto agricolo o forestale di partenza.

Nelle definizioni, all'art. 2, per filiera corta si intende la biomassa e il biogas prodotti entro il raggio di 70 km dall'impianto di produzione dell'energia elettrica. La lunghezza del predetto raggio è misurata come la distanza in linea d'aria che intercorre tra l'impianto di produzione dell'energia elettrica e i confini amministrativi del comune in cui ricade il luogo di produzione della biomassa, individuato sulla base della tabella B allegata al presente decreto.

Tabella B

(articolo 2, comma 1, lettera c)

| Tipologie di biomassa e biogas di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a) | Modalità di individuazione Comune amministrativo sede del luogo di produzione della biomassa da filiera corta |
|--|--|
| I - colture dedicate agricole e forestali | Comune della sede aziendale (operativa) dell'impresa che produce le colture dedicate |
| II - gestione del bosco | Comune in cui ricadono le particelle con contratto di taglio |
| III - residui di campo delle aziende agricole | Comune della sede aziendale (operativa) dell'impresa che conduce i terreni dai quali si ottiene il residuo |
| IV - residui delle attività di lavorazione dei prodotti agroalimentari, zootecnici e forestali | Comune della sede aziendale (operativa) o unità operativa dell'impresa di trasformazione |
| V - residui di zootecnia | Comune della sede aziendale (operativa) dell'impresa di produzione di residui zootecnici |



Infine, facendo riferimento alle LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA del 2010, indicano che la stessa *non deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori.*

L'obiettivo primario di una buona politica della ristorazione è quello di ricercare e ottenere le massime congruenze tra i diversi profili del sistema, realizzando una proficua area di convergenza tra politiche intersettoriali, che concili, sul piano di un confronto "etico" e di una trasparenza leale, le logiche economiche con quelle prioritarie della salute.

In questa accezione, un sistema evoluto di ristorazione si pone più obiettivi trasversali, che, se implementati in modo armonico, possono rappresentare delle potenzialità anche per la sostenibilità dell'impresa.

Va precisato che, nella formulazione del capitolato bisogna porre particolare attenzione, oltre alla corretta gestione del servizio, anche alla qualità dei prodotti. A parità di requisiti di qualità e di coerenza con modelli di promozione della salute, bisogna porre attenzione ad una sostenibile valorizzazione di prodotti rispettosi dell'ambiente e di altri valori di sistema, direttamente e indirettamente correlati con le politiche alimentari, quali agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità, coesione sociale e commercio equo-solidale.

La valutazione della qualità dell'offerta può concernere elementi caratterizzanti le priorità che si intendono perseguire; tra questi si suggeriscono le seguenti:

- *alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola*
Per favorire l'utilizzo di tali alimenti, possono essere attribuiti punteggi diversi per le diverse provenienze premiando i prodotti locali. L'impiego dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità deve essere in stretta relazione con la stesura di menù secondo criteri di coerenza.
Con riferimento agli alimenti a filiera corta, è utile che le Regioni e PP.AA. elaborino un documento nel quale vengano elencati alcuni principi che aiutino le Amministrazioni pubbliche a definire capitolati d'appalto capaci di rispettare le norme di libera circolazione delle merci in ambito comunitario, tutelando contestualmente la freschezza, il chilometro zero/filiera corta, i prodotti locali (non necessariamente ancora classificati tra i tipici o tradizionali); alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali;
- *utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);*
- *prodotti del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale;*



Leggi regionali sul Km0

Il "chilometro zero" prende il nome da un'operazione lanciata da Coldiretti Veneto divenendo in seguito una legge regionale, la L.R. n. 7 del 25 luglio della Regione Veneto, la prima a livello nazionale nel suo genere.

Le finalità di tale legge, espressamente dichiarate nell'articolo 1, sono di incentivare l'utilizzo di prodotti locali nelle attività ristorative affidate ad enti pubblici, incrementando in tale maniera la vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli.

In seguito altre Regioni hanno legiferato su questo tema. Nell'allegato (4_C3_all.pdf) sono riportati i riferimenti relativi delle leggi regionali attualmente in vigore e quelli di alcune proposte di legge.



Per concludere questa prima e sommaria analisi si riporta anche il calendario colturale dell'ortofrutta piemontese (elaborato da Coldiretti Torino).

ORTOFRUTTA PIEMONTESE
Calendario colturale 2012
 (per decadi)

| Prodotto | Gennaio | Febbraio | Marzo | Aprile | Maggio | Giugno | Luglio | Agosto | Settembre | Ottobre | Novembre | Dicembre |
|---------------------------|---------|----------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------|---------|----------|----------|
| Ortaggi | | | | | | | | | | | | |
| Asparago | | | | | | | | | | | | |
| Basilico | | | | | | | | | | | | |
| Bietola da taglio | | | | | | | | | | | | |
| Cavolfiore bianco | | | | | | | | | | | | |
| Cavoli broccoli | | | | | | | | | | | | |
| Cavoli verza | | | | | | | | | | | | |
| Cicoria catalogna | | | | | | | | | | | | |
| Cicoria lunga Milano | | | | | | | | | | | | |
| Cipolle | | | | | | | | | | | | |
| Fagiolini | | | | | | | | | | | | |
| Lattuga canasta | | | | | | | | | | | | |
| Lattuga cappuccio | | | | | | | | | | | | |
| Lattuga da taglio parella | | | | | | | | | | | | |
| Lattuga foglia di quercia | | | | | | | | | | | | |
| Lattuga gentile | | | | | | | | | | | | |
| Lattuga romana | | | | | | | | | | | | |
| Melanzane | | | | | | | | | | | | |

| Prodotto | Gennaio | Febbraio | Marzo | Aprile | Maggio | Giugno | Luglio | Agosto | Settembre | Ottobre | Novembre | Dicembre |
|---------------------------|---------|----------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------|---------|----------|----------|
| Patate | | | | | | | | | | | | |
| Peperoni lunghi | | | | | | | | | | | | |
| Peperoni quadrati | | | | | | | | | | | | |
| Pomodoro cuore di bue | | | | | | | | | | | | |
| Pomodoro allungato | | | | | | | | | | | | |
| Pomodoro tondo liscio | | | | | | | | | | | | |
| Porri | | | | | | | | | | | | |
| Prezzemolo | | | | | | | | | | | | |
| Radicchio rosso tondo | | | | | | | | | | | | |
| Rosmarino | | | | | | | | | | | | |
| Ruola | | | | | | | | | | | | |
| Sedano da costa bianco | | | | | | | | | | | | |
| Sedano da costa verde | | | | | | | | | | | | |
| Spinacio | | | | | | | | | | | | |
| Valeriana | | | | | | | | | | | | |
| Zucca lunga | | | | | | | | | | | | |
| Zucchini chiaro con fiore | | | | | | | | | | | | |
| Zucchini scuro | | | | | | | | | | | | |



| Prodotto | Gennaio | Febbraio | Marzo | Aprile | Maggio | Giugno | Luglio | Agosto | Settembre | Ottobre | Novembre | Dicembre |
|-------------------------------|---------|----------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------|---------|----------|----------|
| Frutta | | | | | | | | | | | | |
| Albicocche | | | | | | | | | | | | |
| Cachi | | | | | | | | | | | | |
| Ciliegie | | | | | | | | | | | | |
| Duroni | | | | | | | | | | | | |
| Fragole | | | | | | | | | | | | |
| Kiwi | | | | | | | | | | | | |
| Mele Fuji | | | | | | | | | | | | |
| Mele Golden | | | | | | | | | | | | |
| Mele rosse Gala/Royal/Stark | | | | | | | | | | | | |
| Mirtilli | | | | | | | | | | | | |
| Nettarine | | | | | | | | | | | | |
| Pere Abate | | | | | | | | | | | | |
| Pere Conference | | | | | | | | | | | | |
| Pesche | | | | | | | | | | | | |
| Susine varietà cinogiapponesi | | | | | | | | | | | | |
| Susine varietà europee | | | | | | | | | | | | |