



Provincia Autonoma di Trento  
Gruppo consiliare Partito Democratico del Trentino



Disegno di Legge

Norme per l'orientamento dei consumi, l'educazione alimentare  
e il sostegno al consumo dei prodotti agroalimentari trentini

## Relazione

L'interdipendenza è ormai una consapevolezza diffusa. Non è più solo il famoso battito d'ali di una farfalla che genera una tempesta dalla parte opposta del pianeta, è il riverberarsi in tempo reale di quel che accade in luoghi diversi sulle nostre vite quotidiane. La crisi del sistema finanziario internazionale è entrata nelle case di milioni di persone che avevano affidato i loro risparmi a promoter finanziari nella convinzione di poter moltiplicare senza fatica il proprio denaro. La crisi finanziaria ha trascinato con sé l'economia reale, mettendo in moto una recessione tutt'altro che contingente. Per chi vive del proprio lavoro e per le comunità attraversate dagli effetti della crisi l'impatto è particolarmente acuto tanto sul piano reddituale che su quello della qualità della vita.

Nell'interdipendenza svaniscono le distanze, tanto da rendere conveniente – almeno sul piano dei costi di produzione – processi sempre più diffusi di delocalizzazione delle imprese e delle produzioni. Grazie ad una deregolazione fatta di basso costo della manodopera, assenza di tutela del lavoro e della salute, mancanza di regole a difesa del territorio, uso di prodotti nocivi nei processi di lavorazione ed altro ancora, la circolazione delle merci ha assunto negli ultimi decenni forme parossistiche prive di limitazione, dove una parte consistente dei costi di produzione viene scaricata sulla collettività globale in termini di crescente esclusione sociale, di impoverimento delle risorse e di inquinamento del pianeta. Così arrivano sui mercati locali a prezzi competitivi prodotti realizzati a migliaia di chilometri di distanza, con la conseguenza di mettere in difficoltà i prodotti del territorio, di omologare i consumi, di indurre i consumatori – anche per effetto della crisi in atto – a barattare prezzo e qualità.

Di questa “economia-mondo” sono simboli le monoculture che inaridiscono intere regioni, il diffondersi globale di “prodotti senza qualità” attraverso il proliferare degli “ogm” o – per altro verso – di catene di ipermercati che non hanno nulla a che vedere con le produzioni locali, il diffondersi di patologie che derivano dall'uso di prodotti dannosi alla salute delle persone, l'imperversare di loghi che portano con sé un crescente impoverimento materiale e culturale delle società.

Ma la globalizzazione è il nostro tempo e dunque il problema è come abitarla in modo intelligente. Questo vuol dire interrogarsi sul senso del limite, sulla declinazione del concetto di sostenibilità, sul territorio come “essere vivente” in dialogo con la storia, con i processi di antropizzazione, con le culture che lì si sono incontrate. Significa interrogarsi sullo sviluppo locale non come la semplice immissione di risorse esterne in un territorio, e nemmeno come l'effetto indotto dai fenomeni dell'economia globale, ma di quel processo – economico e sociale insieme – che si pone l'obiettivo di valorizzare l'unicità di ogni territorio e con esso le sue risorse materiali ed immateriali. Che ricerca nella relazione fra natura, storia ed azione umana la via per produrre specialità e valore aggiunto. Che favorisce il diffondersi di sistemi locali integrati, basati su filiere endogene e il più

possibile corte. Non forme anacronistiche di autarchia, ma sistemi aperti, in rete con altri territori, che affiancano alle regole del libero mercato i principi dello scambio equo e del mutuo aiuto.

E', appunto, la "filiera corta", un approccio che va ben oltre la riduzione dell'intermediazione commerciale e che si propone di incentivare le produzioni legate al territorio e alle sue caratteristiche, di tutelare la qualità e la sicurezza del lavoro e dell'ambiente, di salvaguardare la salute dei cittadini.

La "filiera corta" è dunque un diverso approccio verso l'economia-mondo, che ci aiuta a rapportarci in maniera virtuosa con altri contesti territoriali visti non in competizione concorrenziale ma come soggettività con le quali entrare in relazione virtuosa per un miglioramento reciproco. Una modalità per fare sistema territoriale fra soggetti che trovano utile ed opportuno mettere in campo sinergie ed azioni condivise. Ma anche uno stile di vita e di consumo critico, attento alla sobrietà, alla cultura del limite, alla salubrità dei prodotti, al piacere del gusto.

Non è affatto un caso che a farsi promotore più di altri di questo approccio sia stato "Slow Food", forse il più grande movimento globale delle comunità del gusto e negli ultimi anni – grazie a "Terra Madre" che riunisce e mette a confronto produttori e operatori del settore agroalimentare mondiale nell'obiettivo di costruire un approccio responsabile verso il cibo di qualità – anche dei produttori locali. Non a caso in una delle ultime edizioni di Terra Madre lo slogan proposto è stato: "Buono, pulito e giusto". Buono, riguarda la sfera sensoriale. È un concetto soggettivo che coniuga sapere e sapore. Pulito, prodotto nel rispetto dell'ambiente, sostenibile in tutta la filiera: dal campo alla tavola. Giusto, conforme ai concetti di giustizia sociale negli ambienti di produzione e di commercializzazione.

La "filiera corta" è in questo senso un approccio interdisciplinare attento alle risorse ambientali, agli equilibri planetari, all'aspetto organolettico dei prodotti, alla dignità dei lavoratori e alla salute dei consumatori. Di fronte all'imperversare di prodotti confezionati la cui tracciabilità alimentare appare sempre piuttosto incerta, il consumare locale e stagionale, la riscoperta di saperi e sapori del territorio, l'educazione alimentare e al gusto, rappresentano altrettanti aspetti di difesa della salute. Non dovremmo dimenticare gli effetti patologici generati da una cattiva cultura alimentare, nell'insorgere di gravi malattie come l'obesità o specifiche forme di carcinoma. E come questo esponga soprattutto i giovani, a fronte di campagne pubblicitarie che inducono a forme consumistiche per certi versi allarmanti. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità l'obesità rappresenta "una vera e propria epidemia estesa a tutta la Regione Europea". *"In molti Paesi europei – si legge nel rapporto sulla salute in Europa nell'anno 2002, pubblicato dall'Ufficio Regionale Europeo dell'OMS – più della metà della popolazione adulta si trova al di sopra della soglia di "sovrappeso" e circa il 20-30% degli individui adulti rientra nella categoria degli obesi ("clinically obese"). L'obesità infantile è in continuo aumento e, in molti Paesi europei, un bambino su cinque è affetto da obesità o sovrappeso. Un preoccupante dato di fatto è rappresentato dalla persistenza dell'obesità infantile nell'età adulta, con conseguente aumento dei rischi per la salute.*

*Un altro aspetto del problema è quello delle ripercussioni psicologiche: infatti, l'obesità infantile comporta spesso una diminuzione dell'autostima e persino sindromi depressive”.*

Si aggiunga a questo una pessima cultura alimentare che porta ad una sorta di “banalizzazione del consumo”, attraverso consuetudini alimentari che da una parte omologano e appiattiscono i sapori, e dall'altra favoriscono l'assunzione di alimenti di origine industriale, contenenti prodotti chimici per favorirne la lunga conservazione.

I risvolti di natura sociale non possono sfuggire, così come il rapporto fra scarsa cultura alimentare e condizione sociale. L'obesità infatti, specie quella infantile, è molto diffusa nei paesi cosiddetti sviluppati nei gruppi di popolazione più povera. A questo si aggiungano i costi sociali: si stima che il 2-8% dei costi globali per la sanità sia legato all'obesità. Fra gli elementi chiave per la prevenzione ed il trattamento dell'obesità un posto di primo piano viene indicato in una corretta alimentazione.

L'attenzione e l'investimento sulle filiere corte non rappresenta pertanto soltanto una possibile risposta alla crisi economica in atto ma ad una necessità più generale di affrontare le sfide del nostro tempo.

La promozione dei prodotti del territorio va esattamente in questa direzione, quella della qualità e della certificazione del processo produttivo, della riduzione dei costi accessori, dell'accessibilità della qualità alle categorie che fino ad oggi non se la possono permettere.

La riduzione della filiera poi, mettendo in discussione almeno parte dell'intermediazione commerciale, può avere effetti positivi nel liberare energie economiche e dunque stimolare la ricerca sulla qualità dei prodotti. Se la qualità è stata e continua ad essere sinonimo di maggiori costi, il ruolo della politica dovrebbe essere quello di ridurre questa forbice, garantendo la promozione della qualità presso ambiti nei quali spesso ha all'opposto preso il sopravvento la logica dell'appalto al massimo ribasso. Una scelta miope che non internalizza i costi sociali che ne derivano.

Alla promozione della filiera corta deve quindi corrispondere una decisa azione verso una corretta educazione alimentare, nella conoscenza delle caratteristiche degli alimenti come nell'educazione al gusto.

Ecco dunque indicate le ragioni di questo disegno di legge.

## **L'articolato**

Il disegno di legge si compone di 9 articoli suddivisi in due Titoli ai quali vanno aggiunti il primo articolo, relativo alle finalità, e l'ultimo, relativo alla copertura finanziaria.

### **Articolo 1. Finalità**

Sono specificate le finalità del disegno di legge che si suddividono in due filoni, a loro volta ripresi nei due titoli che dividono il disegno di legge: l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare da una parte e la promozione dell'utilizzo locale dei prodotti agroalimentari trentini dall'altra.

Sul fronte dell'orientamento dei consumi in particolare il disegno di legge si pone l'obiettivo di favorire l'educazione al consumo consapevole, attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e ambiente, nella prospettiva di uno sviluppo autosostenibile; l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali, attraverso la conoscenza e il consumo di prodotti alimentari ed agroalimentari ottenuti nel rispetto della salute e dell'ambiente o legati alla tradizione e alla cultura del territorio provinciale; la diffusione di informazioni sugli aspetti storici, culturali, antropologici legati alle produzioni alimentari e al loro territorio d'origine.

Per quanto riguarda i prodotti agroalimentari trentini, il disegno di legge si propone di favorirne l'utilizzo nella ristorazione collettiva e la vendita diretta ed indiretta all'interno del territorio provinciale.

Il comma 1 quindi riporta in generale le finalità ed il riferimento alle competenze provinciali in materia di salute, ambiente e programmazione economica.

Il comma 2 fa riferimento alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari provinciali attraverso il ricorso alla filiera corta.

Il comma 3 elenca in dettaglio le azioni attraverso le quali vengono declinate le finalità della legge.

Il comma 4 definisce il concetto di filiera corta.

### **Titolo I. Orientamento dei consumi ed educazione alimentare**

Il Titolo I si suddivide in tre articoli: art. 2 Compiti della Provincia, art. 3 Programma provinciale e art. 4 Modalità di intervento.

#### **Articolo 2. Compiti della Provincia**

Alla Provincia è affidato il compito di definire il Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare, di coordinare le attività realizzate dai comuni e dalle Comunità; di favorire l'accesso alle informazioni in materia di produzioni e consumi alimentari da parte dei cittadini e delle loro forme associative, anche attraverso appropriate iniziative di comunicazione, ricercando la collaborazione con le Associazioni dei consumatori accreditate; di promuovere percorsi di educazione alimentare in ambito scolastico o nelle aziende agricolo-alimentari aderenti ai

programmi della Provincia, intesi a sviluppare in modo coordinato attività didattiche, formative ed informative; di promuovere, anche in collaborazione con le Università ed Istituti specializzati, percorsi formativi e di aggiornamento professionale rivolti ai soggetti operanti nel campo della ristorazione, dell'alimentazione, dell'educazione alimentare, della produzione agroalimentare e della distribuzione; promuovere, in collaborazione con i comuni e le comunità, la conoscenza dei prodotti agroalimentari regionali di qualità in particolare attraverso l'interscambio con altre realtà regionali.

### **Articolo 3. Programma provinciale**

Il Programma provinciale è il perno su cui ruotano tutti gli interventi in materia di orientamento ai consumi e di educazione alimentare.

Il comma 1 prevede che il programma venga emanato dalla Giunta provinciale sentita la Commissione Consiliare competente, al fine di favorire la partecipazione e la condivisione del documento programmatico.

Il comma 2 definisce il contenuto del programma e ne stabilisce la durata triennale. Il programma definisce le linee di orientamento dei consumi e d'educazione alimentare; gli interventi di dimensione provinciale; i criteri per la ripartizione delle risorse; l'elenco e le caratteristiche dei prodotti agroalimentari trentini; la quantità di prodotti agricoli provinciali da utilizzare nella ristorazione collettiva; la tipologia ed le modalità di preparazione e gli ingredienti dei prodotti alimentari e delle bevande che possono essere venduti all'interno delle strutture scolastiche di cui al comma 6 dell'articolo 5.

La scelta di collocare nel programma provinciale, invece che in legge, la definizione della quantità di prodotti agricoli provinciali da utilizzare nella ristorazione collettiva è dettata dalla necessità di utilizzare uno strumento più agile, flessibile e rapido.

### **Articolo 4. Modalità di intervento**

L'articolo specifica che la Provincia può realizzare direttamente o in collaborazione con altri enti pubblici e privati gli interventi di sua competenza.

## **Titolo II. Promozione dell'utilizzo locale dei prodotti agroalimentari trentini**

Il titolo II si suddivide in 6 articoli: Art. 5 Utilizzo dei prodotti agroalimentari provinciali e biologici nei servizi di ristorazione collettiva pubblica; Art. 6 Integrazione dell'articolo 24 della legge provinciale 15 marzo 1993, n. 8 (Ordinamento dei rifugi alpini, bivacchi, sentieri e vie ferrate), in materia di utilizzo di prodotti agricoli provinciali; Art. 7 Integrazione dell'articolo 32 della legge provinciale 15 maggio 2002, n. 7 (Disciplina degli esercizi alberghieri ed extra-alberghieri e promozione della qualità della ricettività turistica), in materia di utilizzo di prodotti agricoli provinciali; Art. 8 Disposizioni in materia di vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli; Art. 9

Disposizioni in materia di commercio dei prodotti agricoli di origine provinciale; Art. 10 Norme di sicurezza

#### **Articolo 5. Utilizzo dei prodotti agroalimentari provinciali e biologici nei servizi di ristorazione collettiva pubblica**

Il primo comma definisce, ai fini del disegno di legge, i servizi di ristorazione collettiva.

Il comma 2 stabilisce che i servizi di ristorazione collettiva devono utilizzare nella preparazione dei pasti la quantità di prodotti agricoli stabilita nel programma provinciale di cui all'articolo 3.

Il comma 3 è relativo ai servizi di ristorazione collettiva delle scuole primarie, nelle scuole materne e negli asili nido dove si impone un utilizzo di prodotti biologici per almeno il 50 per cento, in termini di valore, dei prodotti agricoli utilizzati.

Il comma 4 afferma come titolo preferenziale per l'aggiudicazione degli appalti pubblici di servizi o di forniture di prodotti alimentari ed agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva un utilizzo di prodotti agricoli provinciali maggiore di quanto stabilito nel programma provinciale.

Il comma 5 impone l'obbligo di rendere evidente ai consumatori la quantità di prodotti agricoli provinciali utilizzati nella ristorazione collettiva pubblica.

Il comma 6 è relativo alla vendita di prodotti alimentari nelle strutture scolastiche dove sono ammessi solo prodotti stabiliti nel programma provinciale.

Il comma 7 stabilisce le sanzioni per gli inadempienti.

#### **Articolo 6. Integrazione dell'articolo 24 della legge provinciale 15 marzo 1993, n.8 (Ordinamento dei rifugi alpini, bivacchi, sentieri e vie ferrate), in materia di utilizzo di prodotti agricoli provinciali**

Si tratta di una norma relativa ai rifugi alpini il cui scopo è quello di garantire che nella ristorazione vengano utilizzati in prevalenza prodotti agroalimentari tradizionali trentini.

#### **Articolo 7. Integrazione dell'articolo 32 della legge provinciale 15 maggio 2002, n.7 (Disciplina degli esercizi alberghieri ed extra-alberghieri e promozione della qualità della ricettività turistica), in materia di utilizzo di prodotti agricoli provinciali**

Si tratta di una norma relativa agli esercizi rurali come definiti nella legge provinciale 15 maggio 2002, n.7. Anche per esercizi rurali viene previsto che nella preparazione dei pasti vengano utilizzati in prevalenza prodotti agroalimentari tradizionali trentini.

#### **Articolo 8. Disposizioni in materia di vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli**

Il comma 1 stabilisce che i comuni riservino agli imprenditori agricoli esercenti la vendita diretta almeno il 20 per cento del totale dei posteggi nei mercati al dettaglio in aree pubbliche.

Il comma 2 ed il comma 3 dettano norme semplificatorie per gli imprenditori agricoli esercenti la vendita diretta nell'ambito dell'azienda agricola o in altre aree private di cui abbiano la disponibilità.

Il comma 4 prevede che i comuni destinino aree per la realizzazione di "mercati del contadino".

#### **Articolo 9. Disposizioni in materia di commercio dei prodotti agricoli di origine provinciale**

Per rendere più evidente i prodotti agricoli del Trentino all'interno delle grandi strutture commerciali l'articolo prevede che la PAT stipuli appositi accordi con la grande distribuzione, con la distribuzione organizzata e con le associazioni di categoria che prevedano appositi spazi dedicati all'interno dei punti vendita.

#### **Articolo 10. Norme di sicurezza**

Il primo comma vuole garantire i consumatori in relazione alla presenza di residui di presidi sanitari sui prodotti agricoli provinciali usati nella ristorazione collettiva, mentre il secondo comma esclude l'utilizzo di prodotti geneticamente modificati.

#### **Articolo 11. Norme finanziarie**

Il finanziamento della legge è rinviata alle leggi di bilancio della Provincia.

*cons. Michele Nardelli*

*cons Mattia Civico*

*cons.ra Margherita Cogo*

*cons. Bruno Dorigatti*

*cons.ra Sara Ferrari*

*cons. Luca Zeni*



## **Norme per l'orientamento dei consumi, l'educazione alimentare e il sostegno al consumo dei prodotti agroalimentari trentini**

### Articolo 1

#### *Finalità*

1. La Provincia Autonoma di Trento, nel quadro dell'assetto costituzionale vigente, in conformità alla normativa comunitaria, in attuazione delle proprie competenza in materia di salute, ambiente e programmazione economica, promuove le produzioni agroalimentari di qualità, l'orientamento dei consumi, l'educazione alimentare.

2. La Provincia Autonoma di Trento, promuove la valorizzazione delle produzioni agricole provinciali, favorendo le filiere corte, il consumo e la commercializzazione dei prodotti provenienti dalle aziende agricole ubicate nel territorio provinciale e assicurando un'adeguata informazione ai consumatori sull'origine e le specificità di tali prodotti.

3. In particolare, la presente legge favorisce:

- l'educazione al consumo consapevole, attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e ambiente, nella prospettiva di uno sviluppo autosostenibile;
- l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali, attraverso la conoscenza e il consumo di prodotti alimentari ed agroalimentari ottenuti nel rispetto della salute e dell'ambiente o legati alla tradizione e alla cultura del territorio provinciale;
- la diffusione di informazioni sugli aspetti storici, culturali, antropologici legati alle produzioni alimentari e al loro territorio d'origine;
- la filiera corta attraverso l'utilizzo di prodotti agroalimentari trentini nella ristorazione collettiva e la vendita diretta ed indiretta dei prodotti agroalimentari trentini all'interno del territorio provinciale.

4. Ai fini della presente legge si intende per filiera corta dei prodotti agroalimentari quei circuiti brevi di produzione-consumo basati su un rapporto diretto tra produttori agricoli e consumatori finali, singoli od organizzati, ovvero anche tra produttori agricoli ed utilizzatori intermedi dei prodotti stessi quali commercianti, ristoratori ed albergatori.

## Titolo I

### Orientamento dei consumi ed educazione alimentare

#### Articolo 2

##### *Compiti della Provincia*

1. È di competenza della Provincia:

- definire il Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare;
- coordinare le attività realizzate dai Comuni e dalle Comunità di cui alla legge 16 giugno 2006, n.3 (Norme in materia di governo dell'autonomia del Trentino) e fornire supporti di dimensione provinciale, necessari per il loro efficace svolgimento;
- favorire l'accesso alle informazioni in materia di produzioni e consumi alimentari da parte dei cittadini e delle loro forme associative, anche attraverso appropriate iniziative di comunicazione, ricercando la collaborazione con le associazioni dei consumatori maggiormente rappresentative;
- promuovere percorsi di educazione alimentare intesi a sviluppare in modo coordinato attività didattiche, formative ed informative;
- promuovere, anche in collaborazione con le Università ed Istituti specializzati e dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari, percorsi formativi e di aggiornamento professionale rivolti ai soggetti operanti nel campo della ristorazione, dell'alimentazione, dell'educazione alimentare, della produzione agroalimentare e della distribuzione;
- promuovere, in collaborazione con i Comuni e le Comunità di Valle, la conoscenza dei prodotti agroalimentari di qualità in particolare attraverso l'interscambio con altre realtà regionali.

#### Articolo 3

##### *Programma provinciale*

1. La Giunta provinciale, sentita la commissione consiliare competente, emana il Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare.

2. Il Programma, avente durata triennale, definisce:

- le linee di orientamento dei consumi e d'educazione alimentare;
- gli interventi di dimensione provinciale;
- i criteri per la ripartizione delle risorse
- l'elenco e le caratteristiche dei prodotti agroalimentari trentini;
- la quantità di prodotti agricoli provinciali da utilizzare nella ristorazione collettiva previsti nel comma 2 dell'articolo 5;

- la tipologia ed le modalità di preparazione e gli ingredienti dei prodotti alimentari e delle bevande che possono essere venduti all'interno delle strutture scolastiche di cui al comma 6 dell'articolo 5.

#### Articolo 4

##### *Modalità di intervento*

1. Le attività di competenza provinciale sono realizzate direttamente o in collaborazione con altri enti pubblici o privati.

2. La Giunta provinciale per realizzare gli interventi di cui all'articolo 3, comma 2, lettera b), e nel rispetto della normativa provinciale sulla selezione dei contraenti, può affidarne l'esecuzione a soggetti di accertata competenza ed esperienza nel settore, stipulando con i medesimi apposite convenzioni.

#### Titolo II

##### Promozione dell'utilizzo locale dei prodotti agroalimentari trentini

#### Articolo 5

##### *Utilizzo dei prodotti agroalimentari provinciali e biologici nei servizi di ristorazione collettiva pubblica*

1. Ai fini della presente legge, si intendono servizi di ristorazione collettiva i servizi di ristorazione prescolastica, scolastica, nonché quelli di ristorazione universitaria, i servizi di ristorazione ospedaliera e delle strutture residenziali e semiresidenziali per anziani ed altre categorie svantaggiate, gestiti da Enti pubblici o da soggetti privati in regime di convenzione.

2. I gestori dei servizi di ristorazione collettiva pubblica garantiscono che nella preparazione dei pasti sono utilizzati prodotti agricoli provinciali in misura non inferiore a quanto stabilito nel programma provinciale di cui all'articolo 3, in termini di valore, dei prodotti agricoli, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.

3. I gestori dei servizi di ristorazione nelle scuole primarie, nelle scuole dell'infanzia e nei servizi socio educativi per la prima infanzia garantiscono che nella preparazione dei pasti sono utilizzati prodotti biologici in misura non inferiore al 50 per cento, in termini di valore dei prodotti alimentari utilizzati su base annua.

4. Negli appalti pubblici di servizi o di forniture di prodotti alimentari ed agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva costituisce titolo preferenziale per l'aggiudicazione l'utilizzazione

di prodotti agricoli provinciali in misura superiore a quanto stabilito nel Programma provinciale di cui all'articolo 3.

5. L'utilizzazione di prodotti agricoli provinciali 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 servizi.

6. Nelle scuole di ogni ordine e grado nella Provincia Autonoma di Trento è ammessa la vendita esclusivamente di prodotti conformi a quanto stabilito nel Programma provinciale di cui all'articolo 3.

7. La violazione delle disposizioni di cui ai precedenti commi 2, 3 e 5 comporta la risoluzione di fatto del contratto. La violazione delle disposizioni di cui al comma 6 comporta la sospensione dell'autorizzazione alla vendita all'interno della scuola.

#### Articolo 6

*Integrazione dell'articolo 24 della legge provinciale 15 marzo 1993, n.8 (Ordinamento dei rifugi alpini, bivacchi, sentieri e vie ferrate), in materia di utilizzo di prodotti agricoli provinciali*

1. Dopo il comma 1 dell'articolo 24 della Legge provinciale sui rifugi e sui sentieri alpini n.8/93 è inserito il seguente:

“1 bis. Le agevolazioni previste dal comma 1 sono concesse subordinatamente all'utilizzo nella ristorazione in quantità prevalente dei prodotti agroalimentari tradizionali trentini individuati dal Decreto ministeriale 18 luglio 2000 (Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali) e dalle sue revisioni.”

#### Articolo 7

*Integrazione dell'articolo 32 della legge provinciale 15 maggio 2002, n. 7 (Disciplina degli esercizi alberghieri ed extra-alberghieri e promozione della qualità della ricettività turistica), in materia di utilizzo di prodotti agricoli provinciali*

1. Nel comma 1 dell'articolo 32 della legge provinciale sulla ricettività turistica, dopo le parole: "alimenti e bevande" sono aggiunte le seguenti: "impiegando in quantità prevalente prodotti agroalimentari tradizionali trentini individuati dal Decreto ministeriale 18 luglio 2000 (Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali) e dalle sue revisioni”.

## Articolo 8

### *Disposizioni in materia di vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli*

1. I Comuni riservano agli imprenditori agricoli esercenti la vendita diretta di prodotti agricoli trentini, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, almeno il 20 per cento del totale dei posteggi nei mercati al dettaglio in aree pubbliche.

2. La vendita diretta effettuata su superfici all'aperto nell'ambito dell'azienda agricola o di altre aree private di cui gli imprenditori agricoli abbiano la disponibilità nonché la vendita esercitata in occasione di sagre, fiere, manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico o di promozione dei prodotti tipici o locali, non è soggetta alla dichiarazione di cui all'articolo 4 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n.228.

3. Ai soggetti di cui al comma 2, che esercitano la vendita diretta nei limiti e con le modalità previste dalla presente legge, non si applica la disciplina in materia di commercio, fatta salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e sanità.

4. Al fine di favorire l'acquisto dei prodotti agricoli provenienti dal territorio trentino e di assicurare un'adeguata informazione ai consumatori sull'origine e sulle specificità degli stessi, i Comuni, nell'ambito del proprio territorio e del proprio piano per il commercio, destinano aree per la realizzazione di "mercati dei contadini/Bauermarkt" atti ad accorciare la filiera ed a permettere l'incontro diretto fra produttore e consumatore.

## Articolo 9

### *Disposizioni in materia di commercio dei prodotti agricoli di origine provinciale*

1. La Provincia autonoma di Trento stipula accordi con le aziende di grande distribuzione, di distribuzione organizzata e con le associazioni di categoria del commercio alimentare per garantire appositi ed esclusivi spazi all'interno dei punti vendita destinati ai prodotti agricoli del Trentino.

## Articolo 10

### *Norme di sicurezza*

1. I prodotti agricoli provinciali utilizzati ai sensi degli articoli 5, 6 non potranno contenere residui di presidi sanitari in misura superiore al 30 per cento dei limiti consentiti dalla legislazione nazionale. Nei servizi di ristorazione collettiva sono utilizzati esclusivamente prodotti esenti da organismi geneticamente modificati.

Articolo 11

*Disposizione finanziaria*

1. Con successiva legge provinciale sono individuate le risorse finanziarie per l'applicazione di questa legge.