



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

**LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEL PROGRAMMA
PER L'ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE
ALIMENTARE**

(legge provinciale 3 novembre 2009, n. 13, articolo 4)

INDICE.

PRESENTAZIONE.

1. INTRODUZIONE.
2. LINEE GENERALI DI PROMOZIONE:
 - I. ORIENTAMENTO DEI CONSUMI ED EDUCAZIONE PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE;**
 - II. DEI PRODOTTI DI QUALITÀ CERTIFICATA E DEI PRODOTTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE.**
3. DEFINIZIONE DI “PRODOTTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE”.
4. CRITERI DI ATTUAZIONE PER LA PROMOZIONE DEL CONSUMO DI PRODOTTI AGRICOLI E AGROALIMENTARI DI QUALITÀ RICONOSCIUTA E CERTIFICATA, BIOLOGICI E A BASSO IMPATTO AMBIENTALE, NELL'AMBITO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PUBBLICA E DELLA RISTORAZIONE PRIVATA.
5. DEFINIZIONE DEI DISCIPLINARI PER L'INDIVIDUAZIONE DEI PRODOTTI, LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI RISPONDENTI ALLE NECESSITÀ DEI SOGGETTI AFFETTI DA INTOLLERANZA ALIMENTARE.
6. MODALITÀ DI ATTUAZIONE DEI CONTROLLI PER L'ACCERTAMENTO DELLE INFRAZIONI ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE.
7. DEFINIZIONE DEGLI ACCORDI DI FILIERA PER L'USO E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI E AGROALIMENTARI DI QUALITÀ RICONOSCIUTA E CERTIFICATA, BIOLOGICI E A BASSO IMPATTO AMBIENTALE.
8. COORDINAMENTO CON ALTRI STRUMENTI DI PROGRAMMAZIONE E COMUNITA' DI VALLE.
9. COMPATIBILITÀ DEL PROGRAMMA CON LA NORMATIVA COMUNITARIA SULLA CONCORRENZA E GLI AIUTI DI STATO.

ALLEGATO A:
SCHEMA ATTUATIVO DELLE LINEE GUIDA.

PRESENTAZIONE.

Il presente documento intende definire le linee guida, ossia gli ambiti di attività e di iniziative, per la redazione del *programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare*, (di seguito denominato programma), relativo all'art. 4 della legge provinciale 3 novembre 2009, n. 13 (Norme per la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a basso impatto ambientale e per l'educazione alimentare e il consumo consapevole) ai sensi della legge provinciale 3 aprile 1997, n. 7 (Revisione dell'ordinamento del personale della Provincia autonoma di Trento), art. 2 "*Indirizzo politico e responsabilità di direzione amministrativa*" con il quale viene stabilito che "Nell'ambito delle funzioni di governo e di indirizzo politico-amministrativo compete alla Giunta provinciale: a) la definizione dei programmi e dei piani dell'attività amministrativa, nonché delle direttive generali e delle priorità alle quali devono fare riferimento gli obiettivi assegnati alla dirigenza".

Le suddette linee guida forniscono i contenuti e le indicazioni, in materia di educazione alimentare e consumo consapevole, necessarie per l'identificazione e la successiva realizzazione delle azioni nonché delle corrispondenti attività del programma. Tale programma, di durata triennale, ma aggiornabile annualmente, dovrà sviluppare concretamente i valori ed principi individuati nelle presenti linee guida che fungono anche da documento di coordinamento delle programmazioni settoriali (istruzione, sanità, turismo, attività economiche) in materia di alimentazione e promozione dei prodotti agricoli e agro alimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale.

Nella stesura del citato programma si dovrà inoltre tener conto del "Piano della sicurezza alimentare per gli anni 2008-2010 della Provincia autonoma di Trento (Regolamento (CE) n. 882/04, articolo 41)" approvato dalla Giunta provinciale con deliberazione n. 158/2008; tale Piano risulta "finalizzato a programmare efficacemente i controlli sulle attività economiche aventi ad oggetto la produzione di alimenti e di mangimi, la trasformazione di alimenti e le relative attività di commercio e di trasporto, che la Provincia autonoma di Trento è tenuta ad eseguire in quanto responsabile dell'applicazione delle norme e dei controlli relativi alla sicurezza alimentare". Infatti la valorizzazione delle produzioni alimentari di qualità non può prescindere dalla loro sicurezza finalizzata al "miglioramento della salute dei cittadini" ed allo "sviluppo e miglioramento del livello di qualità degli alimenti".

1. INTRODUZIONE.

Uno stile di vita salutare basato sulla corretta alimentazione, sulla pratica regolare dell'attività fisica, sul contrasto al consumo di alcol e all'abitudine al fumo, è il presupposto essenziale per il mantenimento del benessere psicofisico del singolo e, di conseguenza, di tutta la collettività.

Adottare sin dall'infanzia un corretto stile di vita è fondamentale per costruire una società forte e sana; per quanto riguarda l'alimentazione, famiglia ed istituzioni dovrebbero quindi proporre dei modelli guida positivi "nell'educazione alimentare ed il consumo consapevole" per la formazione delle abitudini comportamentali dei bambini.

E' necessario che la dieta quotidiana sia varia e bilanciata per appagare tutte le funzioni nutritive degli alimenti: energetica, plastica, regolatrice e protettiva. Ogni individuo necessita di una determinata quantità di energia in rapporto alle proprie caratteristiche (sesso, età, peso, altezza), al livello di attività fisica e alla tipologia lavorativa e questa viene fornita dalle proteine, carboidrati o glucidi, grassi o lipidi, vitamine, minerali, ovvero dall'insieme di nutrienti che costituiscono gli alimenti.

Per facilitare scelte alimentari adeguate, si sono riuniti e classificati gli alimenti in gruppi nutrizionalmente omogenei, caratterizzati da apporti nutritivi specifici e prevalenti. Per soddisfare i fabbisogni nutrizionali, in linea generale, si consiglia il consumo di alimenti appartenenti ai seguenti gruppi alimentari:

- **verdura - frutta fresca di stagione:** almeno 5 porzioni al giorno, diversificando tra i gruppi di colore diverso;
- **cereali:** 3 porzioni al giorno;
- **latte-latticini:** 2-3 porzioni al giorno;
- **carne – pesce – uova – legumi:** 1-2 porzioni di ciascuno a settimana;
- **condimenti:** uso limitato;
- **alcolici:** consumo responsabile e secondo le indicazioni delle norme in vigore.

La piramide alimentare è il simbolo della dieta mediterranea per eccellenza, raccomandata per mantenersi in buona salute e prevenire numerose patologie, come spiegato in seguito.

Scegliere prodotti tipici regionali che veicolino l'identità ed il sapere territoriale (DOP - Denominazione di Origine Protetta, STG – Specialità Tradizionale Garantita, IGP - Indicazione Geografica Protetta, Qualità Trentino), oppure quelli realizzati con metodo biologico o di produzione integrata contribuisce a rispettare l'ambiente, a valorizzare la produzione del territorio e a salvaguardare le proprie origini culturali e gastronomiche.

La PAT ha voluto inoltre creare un marchio provinciale di qualità con indicazione di origine (deliberazione 6 novembre 2009, n. 2662 e deliberazione 12 febbraio 2010, n. 229) il cui fine è quello di contraddistinguere quelle produzioni agricole e alimentari in grado di garantire, tramite il controllo da parte di un organismo indipendente ed accreditato, i seguenti parametri:

- elevati livelli qualitativi a tutela della salute del consumatore;
- l'origine dei prodotti stessi.

Entrambi i parametri permettono, pertanto, al consumatore scelte più consapevoli, nel senso che vengono esplicitati e garantiti determinati livelli qualitativi, a tutela della salute e della soddisfazione sensoriale e dell'origine dei prodotti.

A completamento degli aspetti sopra menzionati il programma dovrà tener conto anche degli impatti sull'ambiente dovuti al trasporto degli alimenti e al legame del prodotto con il proprio territorio in termini culturali ed economici.

In questo contesto l'agricoltura biologica contribuisce alla riduzione delle emissioni di gas serra attraverso una maggiore capacità di sequestro di carbonio nei suoli, poiché tale metodo prevede il ricorso ai concimi organici per il mantenimento della fertilità del suolo.

Il consumo degli alimenti biologici all'interno di una dieta varia ed equilibrata coglie appieno tutti gli aspetti di una sana alimentazione ed è rispettoso dell'ambiente, del suolo, degli animali, degli operatori del settore e delle generazioni future.

In agricoltura biologica (Reg. 834/2007) non vengono utilizzati antiparassitari di sintesi, diserbanti e concimi chimici; sono esclusi prodotti OGM e derivati; si adottano appropriate tecniche agronomiche (rotazione delle colture e sovescio) per incrementare e mantenere la fertilità naturale del terreno; si impiegano fertilizzanti naturali, viene garantito il benessere degli animali allevati e specifici e rigorosi controlli da parte di un ente terzo ne certificano qualità e sicurezza.

Attraverso un consumo consapevole di prodotti biologici locali, freschi e di stagione si limitano le emissioni di gas serra durante tutta la filiera.

Per il raggiungimento degli obiettivi previsti dalla legge provinciale 13/2009, il programma deve tendere a promuovere l'utilizzo di prodotti agricoli e agro alimentari che consentano la ridotta emissione di gas serra lungo tutta la filiera produttiva, la salubrità del prodotto e un basso impatto

ambientale. In tal senso si fa riferimento ai prodotti da agricoltura biologica, freschi, di stagione e provenienti da territori prossimi al punto di consumo.

I prodotti freschi e di stagione, infatti, garantiscono qualità nutrizionale, essendo più ricchi in principi nutritivi e sono in genere più gustosi e genuini rispetto agli alimenti che subiscono processi di lavorazione e trasformazione al fine d'esser conservati più a lungo.

Il consumatore dispone comunque, oltre a frutta e verdura fresche e carne biologica, anche di una crescente varietà di alimenti lavorati di alta qualità e sicurezza durante tutto l'anno, nei quali l'uso di aromi e coloranti artificiali e di OGM è assolutamente vietato.

Gli ambiti di attività prioritari considerati dalle linee guida per la redazione del programma sono le mense scolastiche, quelle per i lavoratori pubblici e privati, la ristorazione privata nelle sue varie articolazioni: ristoranti, alberghi, agriturismi, rifugi e pubblici esercizi "che somministrano pasti veloci". Inoltre si intende facilitare l'accrescimento della competitività attraverso una migliore organizzazione della filiera.

2. LINEE GENERALI DI PROMOZIONE:

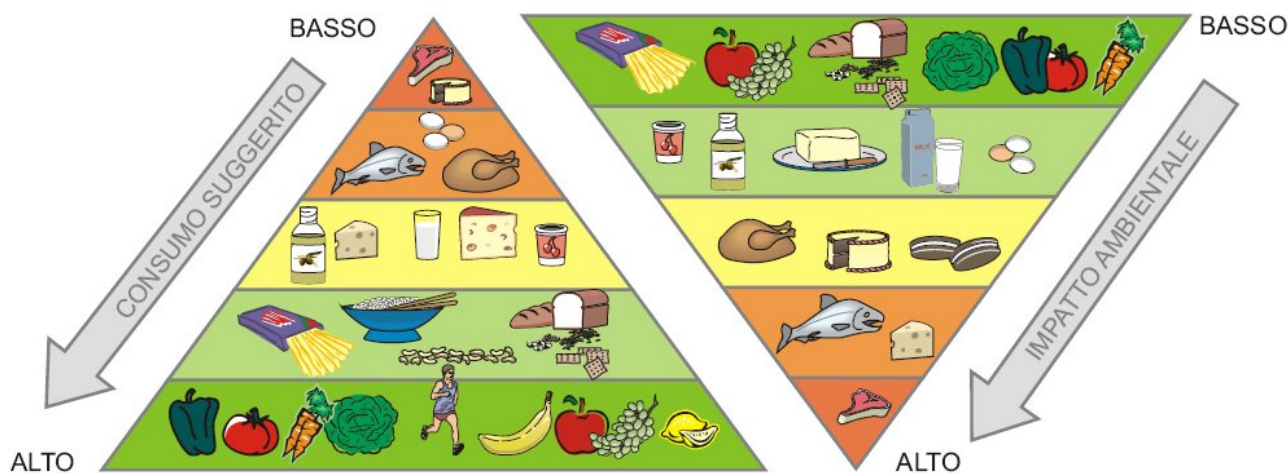
I. ORIENTAMENTO DEI CONSUMI ED EDUCAZIONE PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE.

La legge provinciale 13/2009 prevede la realizzazione di attività per sensibilizzare ed educare la comunità mediante azioni di informazione, formazione, in primis su come condurre una vita salutare attraverso una sana alimentazione e quindi, nel dettaglio, sull'utilizzo di prodotti agricoli e agro alimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale, sulla riduzione degli sprechi in famiglia, a scuola, nella ristorazione pubblica e privata.

Il momento del pasto è altresì un momento educativo ed è necessario far riflettere i consumatori sul fatto che la scelta del cibo che si consuma implica effetti sull'ambiente e sul benessere individuale. L'attività di informazione e formazione dovrà includere i temi oggi divenuti importanti ed urgenti legati al cambiamento climatico in atto. La responsabilità di tale cambiamento è attribuita dagli esperti alla eccessiva concentrazione in atmosfera di "gas serra" dovuta alle varie fonti di emissione. Nel caso dell'alimentazione gli aspetti da considerare riguardano: i metodi di produzione, la composizione della dieta (vegetariana o onnivora), i trasporti, le attività di conservazione e trasformazione. Un maggior consumo di prodotti provenienti da luoghi di produzione o dell'ultima trasformazione sostanziale situati a breve distanza dal luogo di consumo finale a basso impatto ambientale e biologici fa bene alla persona che li consuma all'ambiente (minor inquinamento e sfruttamento delle risorse del territorio), all'immagine e all'economia del territorio di provenienza. In quest'ottica si colloca il "modello eco compatibile" della nuova doppia piramide che tutela insieme salute e ambiente. Il modello tradizionale di piramide alimentare si articola in sei piani. Dalla sezione più in basso verso l'alto si dispongono i diversi alimenti: frutta e ortaggi; pane, pasta, riso e legumi; latte e yogurt; formaggi, uova, carne bianca, pesce, dolci, grassi (come burro ed oli) ed alcolici, da consumarsi con una frequenza sempre minore spostandosi dalla base fino a raggiungere l'apice; naturalmente, è indispensabile mantenersi sempre attivi ed in movimento. Indicativamente, l'apporto giornaliero di proteine, carboidrati, lipidi, si dovrebbe aggirare rispettivamente intorno al 15%, 60% e 25%. Lo stile alimentare mediterraneo prevede inoltre un apporto elevato di fibra, minerali, vitamine, acidi grassi essenziali nonché sapori legati alla territorialità ed alla tipicità della regione educando così ad un gusto non "omologato", in quanto l'alimentazione rappresenta anche un importante fattore culturale.

A questo modello tradizionale si affianca oggi quello di una "nuova piramide" che propone un profilo sostenibile dal punto di vista dell'impatto ambientale; un modello dall'impronta ecologica nel quale si considera anche l'incidenza che ogni categoria di alimenti ha sull'ambiente principalmente in termini di emissioni di gas serra, consumo di acqua, risorse energetiche e sfruttamento del suolo. È importante notare che gli alimenti più salutari di cui si raccomanda un consumo più frequente sono anche quelli che inquinano meno, ad esempio prediligendo frutta e verdura, si immette nell'atmosfera un quantitativo minore di CO₂ rispetto al consumo di altri alimenti.

Ecco di seguito il modello grafico che mette a confronto la piramide alimentare e quella ambientale:



La ristorazione collettiva riveste un ruolo fondamentale nella vita quotidiana, il consumo dei pasti fuori casa è in crescente aumento. Risulta quindi essenziale formare ed educare gli operatori della ristorazione collettiva (mense pubbliche e ristoratori privati) per favorire l'acquisizione e la messa in pratica di quelle conoscenze e competenze che possano condurre a stili di vita orientati al benessere ed alla prevenzione.

Per quanto riguarda la ristorazione scolastica, essa riveste un duplice ruolo: nutrizionale ed educativo. Educare sin dall'infanzia i ragazzi ad uno stile alimentare sano che prediliga alimenti salutarì, di qualità certificata e riconosciuta, biologici e a basso impatto ambientale, aiuta a renderli consapevoli della loro responsabilità in merito alla propria salute e quindi della necessità di abituarsi a comportamenti e scelte conformi a sani stili di vita. Inoltre li aiuta anche a sviluppare un legame con l'ambiente in cui vivono, a dare importanza alla filiera produttiva ed apprezzare l'attività degli operatori coinvolti in tutte le fasi del processo. La ristorazione scolastica offre occasioni per insegnare il valore del cibo, il rispetto dei prodotti alimentari e la riduzione degli sprechi.

In merito alla scelta di prodotti alimentari a basso impatto ambientale e di educazione del gusto, va anche tenuto presente che nelle mense scolastiche, così come nella ristorazione collettiva in generale, il fattore della multiculturalità condiziona le scelte dei menù da somministrare quotidianamente. Infatti la nostra società si avvia ad essere multi etnica e dunque occorre fornire adeguate risposte alle necessità di coloro che hanno religione, cultura, abitudini ed usanze diverse dalle nostre. L'aspetto legato all'alimentazione nelle mense scolastiche risulta quindi complesso da attuarsi e la sua realizzazione tiene conto di molteplici aspetti e del coinvolgimento di operatori qualificati. Infatti l'alimento ha anche un valore simbolico, oltre che nutrizionale. La mensa quindi rappresenta un momento fortemente educativo anche dal punto di vista sociale all'interno del contesto scolastico. Per creare benessere è necessario valorizzare, oltre che le caratteristiche nutrizionali e salutistiche degli alimenti, anche gli aspetti sociali ed emozionali connessi al cibo che si consuma.

All'interno delle istituzioni scolastiche e formative il tema della nutrizione, dei prodotti alimentari e del consumo consapevole può essere affrontato, oltre che nel momento della ristorazione scolastica e del consumo di cibo all'interno delle strutture scolastiche, anche in collegamento con gli argomenti di studio, o nell'ambito di progetti didattici o di uscite sul territorio.

In particolare i piani di studio provinciali indicano nel profilo finale dello studente risultati di apprendimento e competenze riferibili a contenuti collegati ai temi dell'educazione alla salute, al rapporto uomo-territorio ed alla consapevolezza dell'importanza del legame con il proprio ambiente di vita.

Nei piani di studio del primo ciclo di istruzione (scuola primaria e secondaria di primo grado), la conoscenza dei principi per una corretta alimentazione è prevista in modo specifico, in collegamento con la competenza di scienze: *“utilizza il proprio patrimonio di conoscenze per comprendere le problematiche scientifiche di attualità e per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita, alla promozione della salute ed all'uso delle risorse”*. Sulla base di tali prescrizioni, le istituzioni scolastiche e formative prevedono nei loro piani di studio specifiche attività mirate allo sviluppo di tale competenza, a seconda dell'età degli alunni e con possibilità anche di collegamento con enti ed associazioni del territorio.

Nei piani di studio del secondo ciclo di istruzione e formazione i riferimenti allo studio dell'agricoltura trentina e delle proprietà organolettiche degli alimenti sono previsti in collegamento con le discipline di indirizzo e a completamento del profilo finale dello studente per i vari percorsi del secondo ciclo.

In sintesi gli obiettivi sono i seguenti:

- incrementare le attività di formazione ed informazione sugli alimenti da attuarsi nell'ambito della ristorazione collettiva;
- includere gli aspetti ambientali nella rappresentazione delle possibili scelte alimentari;
- considerare gli aspetti culturali connessi all'alimentazione e il momento del pasto come momento educativo;
- promuovere in ambito scolastico comportamenti conformi ad un sano stile di vita e ai principi di una corretta alimentazione;
- promuovere la conoscenza dell'agricoltura trentina e delle sue specificità nei piani di studio delle istituzioni scolastiche e formative.

II. PROMOZIONE DEI PRODOTTI DI QUALITÀ CERTIFICATA E DEI PRODOTTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE.

Scegliere prodotti freschi di qualità certificata, biologici e a basso impatto ambientale porta i seguenti vantaggi:

- maggior integrità delle caratteristiche nutrizionali dell'alimento;
- maggior contenuto di elementi nutrizionali;
- riduzione degli spostamenti e quindi dei trasporti con conseguente minor impatto sull'ambiente;
- valorizzazione dell'economia locale e del lavoro svolto dai piccoli produttori nel presidio del territorio e nella tutela dell'ambiente.

I prodotti da proporre con marchi BIO, DOP, STG, IGP ed il costituendo "Qualità Trentino", vanno promossi attraverso azioni di supporto formativo (materiale "didattico – divulgativo - conoscitivo") in particolare nelle scuole, ed azioni informative realizzate mediante supporto cartaceo o informatico per il settore privato.

Per promuovere la conoscenza dei prodotti di qualità certificata, dei prodotti a basso impatto ambientale e delle loro realtà produttive quindi non si adatteranno incentivi di tipo economico ma strumenti informativi e formativi. Il programma annuale prevedrà la definizione degli specifici strumenti tra cui le fattorie didattiche, utili a diffondere la notorietà delle produzioni presso specifici target. Le fattorie didattiche sono definite "attività ricreative, culturali e didattiche" dalla legge provinciale 19 dicembre 2001, n. 10 (Disciplina dell'agriturismo, delle strade del vino e delle strade dei sapori), che, al punto e – bis, le identifica come azioni "svolte nell'ambito dell'impresa agricola, strutturate in spazi ed in percorsi ricreativo - didattici, accompagnate da un tutore aziendale in possesso di specifico attestato. Inoltre, per l'esercizio delle attività di fattoria didattica vengono richiesti determinati requisiti. Nel complesso sono numerose le aziende che esercitano almeno una attività connessa a quella produttiva principale che potrebbe essere inserita adeguatamente in un programma educativo. A tal proposito il programma dovrà consentire l'elaborazione di un elenco delle aziende e strutture private selezionate sulla base di indicatori di qualità, che partecipano all'azione di promozione dei prodotti agricoli e agro alimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale, per poterli supportare con materiale e strumenti adeguati.

I prodotti che verranno favoriti nella promozione saranno scelti sulla base di elementi oggettivi:

- salubrità;
- metodo di produzione;
- identificabilità della provenienza;
- compatibilità con l'ambiente e legame positivo con il territorio.

Questi parametri si dovranno considerare nella formulazione dei bandi per assegnare determinati punteggi e valutazioni ai prodotti offerti dalle ditte partecipanti alla gara d'appalto per il servizio di ristorazione collettiva pubblica e di ospitalità privata.

In linea generale i prodotti agricoli e agro alimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale cui si vuole incentivare il consumo nelle mense scolastiche trentine sono prioritariamente:

- prodotti per i quali è stato evidenziato un consumo limitato e dei quali si ritiene opportuno promuovere un consumo maggiore (come ad esempio il pesce, trota e salmerino, e le uova integre);

- prodotti provenienti da luoghi prossimi a quelli di consumo, freschi e salubri (come ad esempio patate, cipolle, carote, sedano rapa, cappucci, crauti, verze e frutta quale mele e succhi di mela, ciliegie, fragole, piccoli frutti e susine);
- prodotti legati alla tradizione ed alle abitudini alimentari locali (come ad esempio la polenta);
- prodotti fondamentali per la crescita dei ragazzi e per i quali si ravvisa l'opportunità di una presenza nella dieta giornaliera (come ad esempio i latticini).

Nella elaborazione del programma è necessario, inoltre, tener conto delle “Linee d’indirizzo per la promozione dei prodotti del Trentino”, redatte annualmente da un gruppo tecnico incardinato presso la CCIAA di Trento e approvate annualmente dalla Giunta provinciale.

In sintesi gli obiettivi sono i seguenti:

- promuovere i vantaggi nella scelta dei prodotti agricoli e agro alimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale;
- individuare i criteri di selezione dei prodotti da promuovere;
- adottare strumenti formativi ed informativi;
- sviluppare il coordinamento con Linee d’indirizzo per la promozione dei prodotti del trentino.

3. DEFINIZIONE DI “PRODOTTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE”.

L'art. 2 comma 1 lettera a), della legge provinciale 13/2009, come modificata dalla legge finanziaria 2010, individua come prodotti a basso impatto ambientale, i “prodotti agricoli ed agro alimentari per i quali sono stati adottati da parte dei produttori o degli altri operatori della filiera metodi e procedure che garantiscano una riduzione dell'impatto della filiera produttiva sull'ambiente, in particolare in termini di emissioni in atmosfera, rifiuti e imballaggi, risparmio energetico, utilizzo della risorsa idrica”.

L'utilizzo di questi prodotti contribuisce alla riduzione dei consumi energetici e delle emissioni inquinanti legate al trasporto dei prodotti agricoli ed agro alimentari, alla loro freschezza – territorialità - tipicità.

Privilegiare il consumo e l'acquisto dei prodotti del territorio crea valore aggiunto e aiuta ad incentivare la biodiversità delle produzioni, diminuisce il trasporto delle merci con conseguente riduzione dell'inquinamento provocato dallo spostamento della merce stessa.

Il programma dovrà definire dei criteri da considerare per la premiazione del fornitore in fase di appalto, nella gestione:

- **dell'emissione di gas serra inquinanti;**
- **dei rifiuti e degli imballaggi** (riferimento agli acquisti verdi nella pubblica amministrazione dove si rende necessario che il fornitore dichiari come intende gestire l'aspetto imballaggi nel corso dell'appalto; se per esempio si tratti di imballaggi totalmente riciclabili, se il fornitore ritiri o meno gli imballaggi esercitando così un ruolo attivo o passivo);
- **del risparmio energetico** (energie rinnovabili: risparmio o provenienza da fonti alternative dell'energia);
- **della risorsa idrica.**

Per quanto riguarda la riduzione dei consumi energetici e delle emissioni inquinanti ci si rifà alla norma UNI ISO 14064 che definisce le specifiche e la guida per la validazione e la verifica delle asserzioni relative ai gas ad effetto serra.

Al fine di individuare un valore/soglia riguardante le emissioni di gas serra conseguente ai trasporti dei prodotti agroalimentari, si fa riferimento alle emissioni prodotte entro un tragitto di 70km fra il luogo di produzione o di ultima trasformazione sostanziale e quello di utilizzo dei prodotti agroalimentari. Verranno inoltre privilegiati le tipologie di trasporti a basso impatto ambientale, come per esempio quelli a trazione elettrica, trazione ibrida, veicoli a metano o GPL e veicoli ad alimentazione “bifuel”.

Un camion di 32/40 tonnellate viaggiando alla velocità media di 80 Km/h emette nell'atmosfera le seguenti quantità di gas inquinanti:

Inquinante	Grammi/veicolo/ Km.	Kg per 70 km
CO2 (Anidride Carbonica)	1.672,48	117
CO (Ossido di Carbonio)	5,15	0,36
NOX (Ossido di Azoto)	28,384	1,99
VOC (Composti Organici Volatili)	2,282	0,16
PM (Particolato)	0,400	0,03
TOTALE	1.708,70	119,54

FONTE: TRT Trasporti e Territorio, società presieduta da Marco Ponti.

I valori medi di emissioni per gruppi di alimenti sono i seguenti:

Alimento	Emissioni di gas serra per alimento(g/g)
Frutta fresca	0,45
Verdura fresca	0,15
Carne di maiale	3,25
Carne di manzo	13,32
Latte	0,94
Pane bianco	0,66
Patate fritte	5,72
Formaggio	8,51

“I prodotti e servizi verdi sono quelli che hanno minori effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad analoghi prodotti o servizi. L'individuazione dei prodotti a minor impatto richiede la valutazione di una serie di aspetti quali, ad esempio, l'efficienza energetica, l'inquinamento generato in fase di fabbricazione, l'imballaggio utilizzato per porli sul mercato, le modalità con cui i prodotti possono essere recuperati o smaltiti in condizioni di sicurezza, il consumo di risorse naturali non rinnovabili necessari a produrli, il periodo di vita utile, i mezzi di trasporto impiegati per renderli disponibili al consumatore o all'utilizzatore.

L'introduzione di criteri ambientali nelle scelte di acquisto degli enti pubblici può quindi contribuire a:

- ridurre il consumo di risorse non rinnovabili;
- limitare i consumi energetici;
- mitigare le emissioni di sostanze pericolose o ad effetto serra;
- diminuire l'inquinamento dell'acqua, del suolo, dell'aria;
- ridurre i costi correlati all'uso dei prodotti (minori consumi elettrici, risparmio di combustibile, limitato consumo di acqua);
- limitare i costi di recupero o smaltimento dei rifiuti e degli imballaggi;
- ridurre le quantità e la pericolosità dei rifiuti prodotti.

Preferire i prodotti a basso impatto ambientale, inoltre, non significa necessariamente dover affrontare maggiori costi: in primo luogo, perché la scelta economicamente conveniente è quella operata considerando non solo il prezzo di vendita di un bene, ma anche i costi annessi al suo

utilizzo e al suo recupero o smaltimento; in secondo luogo perché nel caso degli acquisti pubblici la prevenzione di rischi ambientali o per la salute umana è sicuramente meno dispendiosa dei costi che sulla collettività graverebbero se si dovesse intervenire per porre rimedio ai danni eventualmente arrecati”.

In sintesi gli obiettivi sono i seguenti:

- spiegare il concetto di prodotti “a basso impatto ambientale”;
- fornire indicazioni sui consumi energetici ed emissioni inquinanti;
- promuovere gli acquisti verdi della pubblica amministrazione.

4. CRITERI DI ATTUAZIONE PER LA PROMOZIONE DEL CONSUMO DI PRODOTTI AGRICOLI E AGROALIMENTARI DI QUALITÀ RICONOSCIUTA E CERTIFICATA, BIOLOGICI E A BASSO IMPATTO AMBIENTALE NELL'AMBITO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PUBBLICA E DI OSPITALITÀ PRIVATA.

Per ristorazione collettiva pubblica si intendono le mense scolastiche e in generale le refezioni negli enti pubblici come ad esempio ospedali, case di riposo, università, strutture provinciali; mentre quando si parla di ospitalità privata si fa riferimento a ristoranti, alberghi, agriturismi, rifugi e pubblici esercizi "che somministrano pasti veloci".

Per quanto riguarda la refezione negli enti pubblici come ad esempio ospedali, case di riposo, università, strutture provinciali, la legge provinciale 13/2009, art. 5 comma 3, stabilisce che la percentuale minima di prodotti agricoli e agro alimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale che deve essere utilizzata nell'ambito dei servizi di ristorazione collettiva pubblica, deve essere stabilita dal programma dell'art. 4 sulla base della effettiva reperibilità dei prodotti e per quelli lattiero caseari tale percentuale non può essere inferiore al 60 %. Al fine di rendere concreta ed effettiva la disponibilità dei prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale per i servizi di ristorazione risulta necessario disporre di una adeguata logistica e di un efficace servizio di distribuzione.

In alcuni enti pubblici e strutture provinciali si stanno introducendo distributori automatici di alimenti salutarì e biologici per sensibilizzare la collettività e favorirne il consumo. Il progetto pilota "Pausa amica" promosso dall'Azienda sanitaria, che prevede la sostituzione o l'affiancamento dei distributori tradizionali con quelli salutarì, si colloca all'interno del programma provinciale "Guadagnare salute - Rendere facili le scelte salutarì". Tale programma è la declinazione locale di quello nazionale, approvato dal Governo con il decreto del presidente del Consiglio dei ministri del 4 maggio 2007, in accordo con le Regioni e le Province autonome e si articola in quattro aree: alimentazione, attività fisica, alcol e fumo. L'intenzione è quella di procedere progressivamente con la sostituzione degli attuali distributori di alimenti con quelli salutarì, anche nelle scuole. Per questo il programma dovrà definire i requisiti degli alimenti che possono essere venduti all'interno degli istituti scolastici.

Accanto all'iniziativa dei distributori automatici di alimenti salutarì e biologici, si sta sviluppando un altro progetto, denominato "salva clima", che prevede la creazione di un software per il calcolo delle emissioni di CO₂ per ciascun piatto offerto nelle strutture di ristorazione pubbliche e private unito ad alcune indicazioni per la visualizzazione di questi dati da parte della clientela. In questo progetto verranno stabiliti anche i parametri sulle modalità di controllo e monitoraggio dell'affidabilità dei fornitori stessi.

Le potenziali ricadute riguardano una maggiore sensibilizzazione sul tema del cambiamento climatico e dell'importanza di adattare i propri stili di vita e quindi anche l'alimentazione alle nuove esigenze ed emergenze climatiche. Attraverso l'uso di questi prototipi si ha la possibilità di quantificare in tempo reale il risultato delle proprie scelte nel settore dell'alimentazione e si contribuisce alla promozione dell'utilizzo del prodotto a basso impatto ambientale nella ristorazione collettiva.

Per quanto specificamente attiene l'ambito della ristorazione scolastica merita precisare che l'Amministrazione provinciale da anni è impegnata sul fronte, attraverso puntuali indirizzi per preparazione dei cibi da distribuire nelle mense scolastiche. In particolare va segnalato che il "Programma per il diritto allo studio 2010" (deliberazione 10 ottobre 2010, n. 2091) stabilisce, in termini vincolanti per tutti i Comprensori, che: "le derrate alimentari dovranno provenire da coltivazioni o da allevamenti biologici per un quantitativo annuale minimo di almeno il 60%, che dovrà essere ripartito su tutti i tipi di alimenti e sull'intero anno scolastico. Possono essere inclusi

anche prodotti ortofrutticoli biologici surgelati. Le derrate alimentari rispondenti alla dicitura “biologico” dovranno essere conformi alla vigente disciplina dell’Unione europea”.

Qualora sul mercato non fossero disponibili sufficienti quantità di prodotti biologici, il provvedimento assegna la preferenza ai prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) e a indicazione geografica protetta (IGP), identificati sulla base del provvedimento con cui ne è stata dichiarata la tipicità ed alle produzioni che applicano i principi di lotta integrata.

La percentuale stabilita dal provvedimento è riferita al peso complessivo degli alimenti acquistati durante tutto il corso dell’anno scolastico. Si tratta di una formula generica che ogni singolo Comprensorio ha interpretato come quantitativo totale in peso degli alimenti acquistati.

Per quanto riguarda gli indirizzi impartiti alle Comunità di Valle con riferimento alla gestione del servizio di mensa scolastica, la Giunta provinciale ha stabilito l’applicazione delle disposizioni di normative adottate a livello provinciale riguardanti il consumo di prodotti a basso impatto ambientale e biologici. Ciò significa che le Comunità medesime sono fin da oggi tenute ad applicare le norme assunte con la legge provinciale 13/2009 e relative disposizioni attuative.

I Comuni hanno il compito di gestire la ristorazione scolastica e di redigere il Capitolato per l’appalto del servizio. Le Commissioni mensa, invece, vengono costituite o dai Consigli di Circolo e di Istituto, oppure su iniziative dei genitori e del personale della scuola. Sono proprio le Commissioni a provvedere alla gestione delle mense ovvero organizzare e controllare il servizio di ristorazione.

La gestione delle mense è nella maggior parte data in appalto e in minor numero di casi gestita direttamente. La logistica di approvvigionamento viene condotta in due modi. Nel primo caso l’amministrazione può affidare in appalto la gestione della ristorazione scolastica a ditte esterne che si occupano di tutti gli aspetti (acquisti, stoccaggio, distribuzione di prodotti biologici e preparazione dei pasti biologici) e quindi è il Comune che sceglie i prodotti/produttori attraverso il Capitolato; nel secondo caso la mensa viene coordinata dalla stessa amministrazione che si occupa dell’acquisto e della preparazione dei prodotti.

La terza categoria coinvolta dal programma è quella dell’ospitalità privata. In questo senso, la legge provinciale 13/2009, all’art. 7 prevede che “la Provincia promuove accordi con soggetti esercenti attività di ristorazione privata e di ospitalità operanti nel territorio provinciale, con particolare riferimento ai soggetti proprietari o gestori di rifugi alpini, al fine di favorire la conoscenza e l’utilizzo di prodotti agricoli e agro alimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e di a basso impatto ambientale”.

Un flusso turistico di quasi 5 milioni di arrivi annui rappresenta per l’economia trentina una risorsa molto importante. Si tratta di un numero considerevole di ospiti che, nella concezione più avanzata di turismo, sono da considerarsi dei “residenti temporanei” dal momento che la loro aspettativa è di vivere un’esperienza il più autentica possibile, all’interno di stili di vita, consumi e abitudini proprie dei residenti permanenti. Inoltre lo stile di vita del turista durante la propria vacanza deve essere compatibile con l’esigenza di ridurre al minimo l’impatto ambientale dal momento che proprio l’integrità ambientale è la risorsa principale che la località propone ai propri ospiti.

Per quanto appena illustrato, ed in coerenza con quanto previsto nel precedente punto 3, è necessario estendere ai nostri “residenti temporanei” i principi legati alla salubrità e al basso impatto ambientale dei consumi alimentari. Per questo appare opportuno incentivare l’utilizzo, presso le strutture dell’ospitalità trentina, dei prodotti agricoli ed agro alimentari per i quali sono stati adottati da parte dei produttori o degli altri operatori della filiera metodi e procedure che garantiscano una riduzione dell’impatto della filiera produttiva sull’ambiente, in particolare in termini di emissioni in atmosfera, rifiuti e imballaggi, risparmio energetico, utilizzo della risorsa idrica, ossia dei prodotti: a qualità certificata, biologici e a basso impatto ambientale.

In questo ambito si potrà dare pieno sviluppo ad attività, i cui dettagli verranno definiti in sede di predisposizione del programma, connesse alle seguenti aree:

1. creazione di un sistema premiante,

la politica turistico - territoriale ha la possibilità di sviluppare maggiormente l'attività tendente a premiare quei soggetti dell'ospitalità che utilizzino e valorizzino i sopra citati prodotti. Gli ambiti che possono essere oggetto di intervento sono i seguenti:

- la promozione istituzionale: attraverso una concessione più selettiva della licenza d'uso del marchio "Trentino" e dando maggiore visibilità nei vari mezzi di comunicazione – internet in primis - alle strutture che si impegnino nell'utilizzo dei prodotti sopra citati.
- gli incentivi provinciali: possono essere previste percentuali contributive più alte, all'interno dei criteri di attuazione della legge provinciale 13 dicembre 1999, n. 6 (Interventi della Provincia autonoma di Trento per il sostegno dell'economia e della nuova imprenditorialità. Disciplina dei patti territoriali in modifica della legge provinciale 8 luglio 1996, n. 4 e disposizione in materia di commercio), per le strutture che utilizzino i citati prodotti.

2. marchi di prodotto,

al fine di soddisfare una domanda turistica sempre più esigente e selettiva la Provincia può, ai sensi della legge provinciale maggio 2002, n. 7 (Disciplina degli esercizi alberghieri ed extra - alberghieri e promozione della qualità della ricettività turistica) e della legge provinciale 14 luglio 2000, n. 9 (Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e dell'attività alberghiera, nonché modifica all'articolo 74 della legge provinciale 29 aprile 1983, n. 12 in materia di personale):

- formalizzare il riconoscimento di aggregazioni tematiche di strutture dell'ospitalità o ristorazione rivolte a specifici target di clientela (famiglie, motociclisti, escursionisti) attraverso l'approvazione di specifici **marchi di prodotto**;
- può garantire, sulla base della cultura dell'ospitalità trentina, il livello qualitativo dell'offerta e il suo sviluppo attraverso **marchi di qualità**.

I disciplinari dei marchi di prodotto e di qualità possono essere perfezionati prevedendo una parte destinata a fissare le regole per l'utilizzo e la valorizzazione dei prodotti a qualità certificata, biologici e a basso impatto ambientale. Nel programma verranno fissate nello specifico le aree, la tempistica e i prodotti interessati.

3. accordi di filiera,

La piena attuazione del progetto legato allo sviluppo del marchio "Qualità Trentino" potrà dare un ulteriore impulso alla progettualità esistente, ma non ancora pienamente sviluppata, volta a facilitare, attraverso la stipula di specifici accordi, il dialogo tra produttori- distributori- ospitalità turistica. In un secondo momento tale progettualità potrà essere estesa anche alle produzioni biologiche e a basso impatto ambientale.

In sintesi gli obiettivi sono i seguenti:

- individuare gli ambiti di applicazione delle linee guida;
- promuovere i prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale nelle mense scolastiche;
- introdurre distributori automatici di alimenti salutari e biologici negli enti pubblici;
- attuare il "progetto salva clima";
- promuovere prodotti di qualità certificata e riconosciuta, biologici e a basso impatto ambientale nelle strutture di ristorazione dell'ospitalità privata.

5. DEFINIZIONE DEI DISCIPLINARI PER L'INDIVIDUAZIONE DEI PRODOTTI, LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI RISPONDENTI ALLE NECESSITÀ DEI SOGGETTI AFFETTI DA INTOLLERANZA ALIMENTARE.

Con il termine intolleranza ci si riferisce all'incapacità di assumere determinati alimenti, o ingredienti in essi contenuti (additivi alimentari, coloranti), senza che si manifestino reazioni tossiche.

Nello specifico, l'intolleranza alimentare coinvolge il metabolismo ma non il sistema immunitario. Un tipico esempio è l'intolleranza al lattosio: le persone che ne sono affette hanno una carenza di lattasi, l'enzima digestivo che scompone lo zucchero del latte.

I due più comuni responsabili dell'intolleranza alimentare sono il lattosio e il glutine. Attualmente i soggetti affetti da celiachia (intolleranza al glutine) rappresentano lo 0,5% della popolazione, anche se si sospetta che questi casi di intolleranze siano molto più frequenti rispetto a quelli diagnosticati.

Per quanto riguarda la **gestione dei regimi dietetici particolari nelle mense scolastiche**, per la preparazione e somministrazione dei pasti rispondenti alle necessità dei soggetti affetti da intolleranza alimentare, si tiene conto di quanto previsto dal "Programma annuale dell'anno 2010 (e precedenti) concernente i servizi e gli interventi per l'esercizio del diritto allo studio" che fa riferimento alle "linee guida" per i bandi di gara relativi alla ristorazione scolastica approvate dalla Conferenza dei Presidenti dei Comprensori. In tale documento è riservato un capitolo che tratta dei "Regimi dietetici particolari", in questa sezione è riportato che: "Al fine di garantire agli studenti un'alimentazione equilibrata, le eventuali modifiche alle tabelle dietetiche devono essere richieste dalle famiglie sulla base di specifica certificazione medica; la gestione della relativa procedura è delegata ai Comprensori e sarà attuata dai medesimi con modalità che assicurino riservatezza nel trattamento dei dati. Con riferimento agli studenti affetti da celiachia si specifica che l'acquisto e la scelta degli alimenti privi di glutine da utilizzare per la preparazione dei pasti sono a carico del gestore della mensa; resta comunque salva la possibilità per i genitori di fornire, in alternativa, al gestore gli alimenti dietetici di proprio gradimento; tale modalità non influisce sulla tariffa a carico della famiglia per l'accesso al servizio di mensa, che è determinata con gli stessi criteri previsti per la generalità degli studenti del sistema educativo provinciale."

Nella deliberazione 18 dicembre 2009, n. 3051 allegato 1 paragrafo 2 si riporta che "profili particolari di attenzione devono essere garantiti in relazione a regimi dietetici originati da condizioni di salute certificate dall'autorità sanitaria".

Il programma dovrà anche prevedere una parte dedicata alla metodologia di preparazione dei pasti rispondente alla necessità dei soggetti affetti da intolleranza alimentare prendendo esempio dalle esperienze maturate nel settore scolastico, al fine di trasferirle nelle altre strutture della ristorazione collettiva.

6. MODALITÀ DI ATTUAZIONE DEI CONTROLLI PER L'ACCERTAMENTO DELLE INFRAZIONI ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE.

I controlli per l'accertamento delle infrazioni alle disposizioni di legge verranno attuati annualmente sulla base di quanto previsto dai programmi annuali del diritto allo studio. Ad esempio si richiama il "Programma annuale dell'anno 2010 (e precedenti) concernente i servizi e gli interventi per l'esercizio del diritto allo studio", che fa riferimento alle "linee guida" per i bandi di gara relativi alla ristorazione scolastica approvate dalla Conferenza dei Presidenti dei Comprensori. Al punto 5.1 "Servizio mensa", nel paragrafo c) "Qualità del servizio mensa", si legge che:

"Presso ogni Istituto scolastico autonomo e paritario è costituita una Commissione mensa, unica e indistinta per tutti i plessi, all'interno della quale si ritiene utile individuare un referente per ciascun punto mensa". L'individuazione di tale soggetto spetta al Presidente del Consiglio d'Istituto ed il nominativo dovrà poi essere reso noto alle strutture competenti del Dipartimento di Istruzione della Provincia Autonoma di Trento.

Alle Commissioni mensa viene affidata una funzione di verifica sull'andamento complessivo del servizio con particolare riguardo: al rispetto delle tabelle dietetiche in vigore, alle caratteristiche organolettiche delle pietanze, allo svolgimento generale del servizio". Si affronta poi la tematica riguardante i Controlli igienico - sanitari per i quali sono elencati "gli organi preposti a tali funzioni (Unità operativa di igiene e sanità pubblica dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari, Settori di igiene e sanità pubblica delle Unità operative di assistenza territoriale dei Distretti dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari, il Nucleo antisofisticazione dei Carabinieri - NAS). E' inoltre previsto "il controllo tecnico-ispettivo svolto dai funzionari del Comprensorio" per il rispetto dei parametri previsti dal capitolato.

7. DEFINIZIONE DEGLI ACCORDI DI FILIERA PER L'USO E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI E AGROALIMENTARI DI QUALITÀ RICONOSCIUTA E CERTIFICATA, BIOLOGICI E A BASSO IMPATTO AMBIENTALE.

Con il termine di "filiera" si intende l'insieme delle attività che concorrono alla produzione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agro alimentare, dalla produzione agricola primaria fino alla vendita al consumatore finale.

Dal punto di vista operativo ed organizzativo la filiera si articola nelle varie fasi che vanno dalla produzione fino alla commercializzazione finale dei prodotti agricoli e/o agro alimentari.

Attraverso opportuni accordi di filiera è possibile coordinare ed organizzare operazioni ed interventi per l'aggregazione di vari soggetti che operano nei diversi segmenti di una determinata filiera produttiva. Tale approccio integrato può essere promosso da un soggetto promotore o capofila. Il "progetto di filiera" presuppone quindi la sottoscrizione di un apposito accordo al quale partecipano una pluralità di soggetti collegati tra loro da vincoli di carattere contrattuale e nel quale vengono regolati obblighi e responsabilità reciproche.

L'approccio operativo di filiera presuppone pertanto:

- un accordo sottoscritto fra soggetti operanti nell'ambito della filiera, i quali possono beneficiare in maniera diretta o indiretta;
- l'individuazione di un soggetto promotore o capofila, le finalità che si intendono raggiungere, gli obblighi e le responsabilità reciproche;
- un progetto finalizzato al raggiungimento di obiettivi specifici e misurabili costituito da un insieme di interventi, distinti in investimenti materiali, consulenze e risorse informatiche.

Per l'attuazione delle iniziative volte a promuovere ed incentivare gli accordi di filiera ed i relativi investimenti materiali ed immateriali, la Provincia adeguerà i propri strumenti operativi.

Nel contesto della riforma degli incentivi, annunciata con la manovra finanziaria 2011-2013, saranno modificati i criteri e le modalità di attuazione della legge provinciale 6/1999, n. 6 e della legge provinciale 17/1993, prevedendo:

- a) opportuni ordini di priorità per le domande di agevolazione presentate da imprese o consorzi appartenenti alle filiere agro alimentari corte, ed aderenti ad uno degli accordi di filiera di cui all'art. 9 della legge provinciale 13/2009;
- b) specifici interventi per la promozione e qualificazione delle attività economiche rientranti nelle filiere agro alimentari corte, da affidare a società e consorzi promotori di centri per l'innovazione o altri soggetti pubblici e privati, a sensi dell'art. 23 della stessa legge provinciale 6/1999, nonché della legge regionale 28 luglio 1988, n. 15.

I requisiti per l'appartenenza alle filiere di cui sopra saranno definiti dalla Giunta provinciale.

8. COORDINAMENTO CON ALTRI STRUMENTI DI PROGRAMMAZIONE E COMUNITA' DI VALLE.

Nella legge provinciale 16 giugno 2006, n. 3, "Norme in materia di governo dell'autonomia del Trentino", all'articolo 9 "Funzioni di governo della Provincia e dei comuni" si evidenzia la possibilità da parte degli organismi della PAT di stabilire i requisiti quantitativi e qualitativi minimi delle erogazioni di servizi da parte delle Comunità di Valle. Infatti in questo articolo viene riportato che:

- “1. Nelle materie, negli ambiti e nei territori di loro competenza i comuni - per il tramite delle comunità, se si tratta di funzioni a queste attribuite per l'esercizio in forma associata - e la Provincia svolgono comunque le seguenti funzioni:
 - a) la programmazione, la pianificazione e l'indirizzo, comprese le politiche di entrata e di spesa;
 - b) la definizione dei livelli quantitativi e qualitativi delle prestazioni pubbliche di ogni tipo che devono essere garantiti su tutto il territorio;
 - c) le politiche tributarie, tariffarie e in generale di bilancio;
 - d) la verifica dei risultati ottenuti rispetto agli obiettivi programmati, anche sotto il profilo dei costi e delle entrate;
 - e) l'esercizio delle potestà pubbliche concernenti atti di regolazione, certificativi, autorizzativi, abilitativi e sanzionatori e i conseguenti rapporti con i cittadini, le famiglie e le imprese.
2. Nelle materie trasferite ai comuni, comprese quelle attribuite alle comunità per l'esercizio in forma associata, la Provincia esercita il potere d'indirizzo e coordinamento mediante atti di carattere generale, da adottare nel rispetto dei principi di sussidiarietà e di leale collaborazione previa intesa con il Consiglio delle autonomie locali; se l'intesa non è raggiunta entro sessanta giorni dal ricevimento della richiesta la Provincia può procedere tenendo conto delle posizioni espresse e dandone comunicazione al Consiglio delle autonomie locali. Gli atti d'indirizzo e coordinamento, che vincolano i destinatari esclusivamente al conseguimento degli obiettivi o dei risultati in essi stabiliti, definiscono in particolare:
 - a) obiettivi generali di programmazione e pianificazione di carattere provinciale;
 - b) standard o livelli minimi delle prestazioni pubbliche;
 - c) indirizzi e vincoli generali per le politiche tariffarie, tributarie e di bilancio, anche con riferimento all'attuazione dei vincoli comunitari e, in tale ambito, del patto di stabilità;
 - d) indirizzi e vincoli per assicurare la costruzione e il funzionamento di sistemi informativi interoperanti e integrabili;
 - e) modalità per la verifica del raggiungimento dei risultati ottenuti rispetto agli obiettivi fissati, nonché indirizzi per le conseguenti azioni correttive eventualmente necessarie.”

9. COMPATIBILITA' DEL PROGRAMMA CON LA NORMATIVA COMUNITARIA SULLA CONCORRENZA E GLI AIUTI DI STATO

Come evidenziato nello schema attuativo (allegato 1) per quanto attiene il settore agricolo le iniziative vengono ricondotte alla legge provinciale n. 4 del 28 marzo 2003 art. 47 comma 1 e 49 comma 1 lettere a) b) d) e) f). Le disposizioni attuative di tale norma sono state notificate "in esenzione" ai sensi dell'articolo 15 (prestazioni di assistenza tecnica nel settore agricolo) del Regolamento comunitario n. 1857/2006. Riferimento dell'aiuto: XA 233/2008. Tra le attività individuate dal provvedimento si citano le seguenti:

art. 47 comma 1

- l'organizzazione e la partecipazione a fiere, mostre e manifestazioni di interesse per l'agricoltura biologica;
- le iniziative informative e di sensibilizzazione riguardanti il settore dell'agricoltura biologica;
- la divulgazione di studi, indagini e ricerche riguardanti l'agricoltura biologica;
- i sondaggi d'opinione e le ricerche di mercato;
- la realizzazione e la diffusione di pubblicazioni;
- le attività di sensibilizzazione finalizzate alla diffusione dell'agricoltura biologica;

art. 49 comma 1

- organizzazione o partecipazione a mostre e manifestazioni per favorire lo scambio di conoscenze di interesse agricolo;
- affidamento di incarichi di consulenza forniti da terzi, che non rivestono carattere continuativo o periodico, ne sono connessi con le spese di funzionamento;
- specializzazione e aggiornamento degli imprenditori agricolo e del mondo rurale;
- realizzazione e diffusione di pubblicazioni o d'altro materiale divulgativo idoneo all'attività di informazione.

Per quanto concerne le iniziative previste nell'ambito della legge provinciale 12 luglio 1993 n. 17 (Servizi alle imprese) essi verranno realizzate a titolo di de minimis secondo i criteri attuativi di cui alla deliberazione della Giunta provinciale 21 dicembre 2007, n. 3008 (b.u. 29 gennaio 2008, n. 5, suppl. n. 1) e secondo quanto approvato con il regime di aiuto notificato ai sensi del regolamento d'esenzione 70/2001 ora regolamento 800/2008. Estremi della notifica: X63/2009.

Per quanto concerne le iniziative previste nell'ambito della legge provinciale 13 dicembre 1999 n. 6 (Interventi per il sostegno dell'economia e della nuova imprenditorialità) si evidenziano gli estremi della notifica N 42/00 e anche le precedenti notifiche aiuto numero N 657/97 e aiuto N 468/98.

Altre iniziative elencate nello schema attuativo non vengono considerate aiuti di stato o elementi che possano falsare la concorrenza e vengono evidenziati nello schema con "non sono previsti aiuti".