

INDIRIZZI OPERATIVI AI SENSI DELL'ART. 4bis DEL DISCIPLINARE PER LO SVOLGIMENTO DEL MERCATO CONTADINO, APPROVATO CON DELIBERAZIONE DI CONSIGLIO COMUNALE n° 111/2021, PER LA VENDITA DI PRODOTTI

Art. 1 – REQUISITI PER L'ACCESSO AL MERCATO DEI PRODUTTORI “PFAS ZERO”

I produttori agricoli che intendono accedere al mercato contadino nella relativa area riservata alla vendita di prodotti “PFAS ZERO” (posteggi dal n° 17 al n° 23 dell'allegata planimetria), potranno mettere in vendita solo ed esclusivamente prodotti privi di sostanze perfluoroalchiliche, provenienti dalla sede produttiva dell'azienda agricola e il cui processo di produzione si svolga interamente all'interno dell'azienda stessa.

Per il confezionamento dei prodotti “PFAS ZERO” non potranno in nessun caso essere utilizzate materie plastiche.

Art. 2 – DOCUMENTAZIONE INTEGRATIVA DA PRODURRE PER OTTENERE L'ASSEGNAZIONE DI UN POSTEGGIO NELL'AREA “PFAS ZERO”

Per ottenere un posteggio nell'area “PFAS ZERO” il produttore, al momento di partecipazione al bando, dovrà presentare la seguente documentazione integrativa:

1. Domanda dell'Azienda agricola (sulla base del modulo allegato MC1) nella quale vengono fornite le seguenti informazioni in forma di dichiarazione sostitutiva di atto notorio:
 - a) ubicazione dell'azienda;
 - b) provenienza dell'acqua utilizzata per uso irriguo (pozzo, acquedotto o altro);
 - c) provenienza dell'acqua utilizzata per abbeverare il bestiame (pozzo, acquedotto o altro);
 - d) elenco dei prodotti che si intende mettere in vendita riportando per ciascun prodotto l'elenco degli ingredienti utilizzati e la relativa provenienza;
 - e) elenco dei pesticidi e fitofarmaci utilizzati, fermo restando che in tutte le fasi di coltivazione non potranno essere utilizzati concimi chimici, né diserbanti chimici a base di glifosato;
 - f) Impegno, sottoscritto dal legale rappresentante dell'Azienda agricola, a mettere in vendita solo ed esclusivamente prodotti provenienti dall'Azienda agricola stessa e per i quali il processo di produzione si svolge interamente al suo interno.
2. Una scheda per ogni prodotto messo in vendita (sulla base del modulo allegato MC2) accompagnata, in funzione del prodotto e come meglio indicato nella tabella allegata, da:
 - i. certificato rilasciato da un laboratorio di analisi accreditato attestante che nell'acqua utilizzata dall'azienda agricola (sia essa di pozzo, di acquedotto o altro) non sono presenti sostanze perfluoroalchiliche in quantità

- maggiore a 5 nanogrammi per Kg; tale certificato avrà validità di un anno e dovrà essere accompagnato da una relazione tecnica che descriva sinteticamente le filiere di produzione dell'Azienda agricola e riporti su apposita planimetria i punti in cui sono stati effettuati i prelievi;
- ii. certificato dell'analisi del prodotto (o dei prodotti) rilasciato dall'*Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie*, dal quale si evinca la presenza di sostanze perfluoroalchiliche in quantità minore a 5 nanogrammi per Kg di prodotto.

I predetti certificati di analisi (dell'acqua e/o dei prodotti) hanno validità di un anno e prima della relativa scadenza dovranno essere rinnovati con le stesse modalità di cui sopra.

I produttori non possono in nessun caso vendere prodotti dichiarati "PFAS ZERO" se sono in possesso di certificati di analisi scaduti e pertanto dovranno produrre un nuovo certificato prima della scadenza del precedente, pena la decadenza/revoca dell'assegnazione del posteggio.

Art. 3 – MODALITA' OPERATIVE DEI CONTROLLI EFFETTUATI DAL COMUNE

Il Comune può in qualsiasi momento effettuare verifiche sui prodotti messi in vendita nell'area "PFAS ZERO", su tutti o solo "a campione".

Con cadenza mediamente mensile il Comune acquisisce da uno o più produttori uno o più prodotti (almeno 50 grammi per ogni prodotto) tra quelli messi in vendita e ne fa fare l'analisi all'*Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie* al fine di verificare la presenza, nel prodotto stesso, di sostanze perfluoroalchiliche.

Qualora nel prodotto analizzato fossero presenti sostanze perfluoroalchiliche in quantità maggiore a 5 nanogrammi per Kg, l'assegnazione del posteggio verrà immediatamente revocata, verranno attivate senza indugio le necessarie procedure finalizzate a comprendere le cause della contaminazione e verrà inviata formale segnalazione al Comune in cui è situata l'Azienda agricola.

Il rilascio di una nuova assegnazione è subordinato alla presentazione di un nuovo certificato di analisi dell'acqua utilizzata dall'azienda rilasciato da un laboratorio di analisi accreditato ovvero di una nuova analisi del prodotto (o dei prodotti) da parte dell'*Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie*, in conformità alla procedura descritta al precedente art 2.

Il Comune di Arzignano, a mezzo incaricati all'uopo designati, può disporre visite e controlli presso la sede dell'Azienda agricola.

Per verifiche e controlli il Comune di Arzignano può inoltre avvalersi del supporto di ARPAV e, in particolare, dei relativi laboratori di analisi di Verona e Venezia.

Art. 4 – INFORMAZIONI ESPOSTE AL PUBBLICO

Le schede dell'Azienda agricola e dei prodotti nonché gli esiti delle analisi effettuate sull'acqua aziendale e/o sui prodotti dovranno essere esposte al

pubblico in modo ben visibile e saranno pubblicate sul sito web del Comune di Arzignano.

Per i **prodotti ortofrutticoli** e **granaglie** dovrà essere dichiarata ed esposta al pubblico la data del raccolto (che dovrà essere svolta nel periodo di validità dell'analisi dell'acqua aziendale).

Per gli **insaccati** dovrà essere dichiarata la data di macellazione (che dovrà essere svolta nel periodo di validità dell'analisi dell'acqua aziendale).

Per i **prodotti vitivinicoli** dovrà essere dichiarata ed esposta al pubblico la data della vendemmia (che dovrà essere svolta nel periodo di validità dell'analisi dell'acqua aziendale).

Per i **prodotti oleari** dovrà essere dichiarata ed esposta al pubblico la data di raccolta delle olive utilizzate (che dovrà essere svolta nel periodo di validità dell'analisi dell'acqua aziendale).

Per i **prodotti lattiero-caseari** dovrà essere dichiarata ed esposta al pubblico la data di mungitura del latte utilizzato (che dovrà essere effettuata nel periodo di validità dell'analisi dell'acqua aziendale).

Per **confetture e succhi di frutta** dovrà essere dichiarata ed esposta al pubblico la data di raccolta dei prodotti frutticoli utilizzati (che dovrà essere effettuata nel periodo di validità dell'analisi dell'acqua aziendale), nonché la data di preparazione dei prodotti.

Per i **prodotti da forno** dovrà essere dichiarata ed esposta al pubblico la data di raccolta dei prodotti frutticoli utilizzati (che dovrà essere effettuata nel periodo di validità dell'analisi dell'acqua aziendale), nonché la data di preparazione dei prodotti.

Per la **carne bovina e suina** dovrà essere dichiarata ed esposta al pubblico l'analisi effettuata su ciascun capo animale al momento della relativa macellazione.

Per la **carne avicola, ovini, caprini e cunicola** dovrà essere dichiarata ed esposta al pubblico l'analisi effettuata, al momento della relativa macellazione, su un capo animale scelto nell'allevamento.

Per i **prodotti ittici** dovrà essere dichiarata ed esposta al pubblico la data della pesca, oltre agli esiti delle analisi effettuate sull'acqua utilizzata.

Art. 5 – DISPOSIZIONI FINALI

L'allegata tabella contiene un elenco di prodotti che non è da ritenersi esaustivo. Tutti i prodotti privi di perfluorati alchilici, nessuno escluso, possono essere messi in vendita nell'area "PFAS ZERO" del Mercato Contadino di Arzignano.

I presenti indirizzi operativi possono sempre essere modificati e/o integrati dalla Giunta Comunale, in particolar modo qualora dovessero emergere casi particolari non previsti.

**ELENCO (NON ESAUSTIVO) DEI PRODOTTI VENDIBILI NELL'AREA "PFAS ZERO" DEL MERCATO
CONTADINO E RELATIVE MODALITA' PER ACCEDERE ALLA VENDITA**

PRODOTTO	MODALITA' DEL CONTROLLO	NOTE
VITIVINICOLI	ANALISI DEL PRODOTTO FINITO (art. 2 – c 2 – punto b)	Esame su almeno 5 cl di prodotto su ogni partita
OLEARI	ANALISI DEL PRODOTTO FINITO (art. 2 – c 2 – punto b)	Esame su 5 cl di prodotto su ogni partita
FRUTTICOLI	ANALISI ACQUA UTILIZZATA (art. 2 – c 2 – punto a)	
ORTICOLI	ANALISI ACQUA UTILIZZATA (art. 2 – c 2 – punto a)	
INSACCATI	ANALISI ACQUA UTILIZZATA (art. 2 – c 2 – punto a)	1. Devono essere ottenuti dalla carne di animali allevati all'interno dell'Azienda 2. Controllo sui mangimi utilizzati
LATTIERO-CASEARI	ANALISI DEL PRODOTTO FINITO (art. 2 – c 2 – punto b)	Esame su un articolo ogni partita
UOVA	ANALISI DEL PRODOTTO FINITO (art. 2 – c 2 – punto b)	1. Esame di un uovo-campione, da ripetere una volta all'anno 2. Non sono ammesse alla vendita le uova prodotte da galline di allevamenti industriali
GRANAGLIE (frumento, mais, ecc.)	ANALISI ACQUA UTILIZZATA (art. 2 – c 2 – punto a)	
PRODOTTI DA FORNO	ANALISI ACQUA UTILIZZATA (art. 2 – c 2 – punto a)	1. Devono essere prodotti con acqua dell'Azienda 2. Controllo sugli ingredienti utilizzati (farine, additivi, lievito, ecc.)
CONFETTURE	ANALISI DEL PRODOTTO FINITO (art. 2 – c 2 – punto b)	Esame su almeno 5 cl di prodotto su ogni partita
SUCCHI DI FRUTTA	ANALISI DEL PRODOTTO FINITO (art. 2 – c 2 – punto b)	Esame su almeno 5 cl di prodotto su ogni partita
PRODOTTI DELL'APICOLTURA	ANALISI DEL PRODOTTO FINITO (art. 2 – c 2 – punto b)	Esame su almeno 5 cl di prodotto su ogni partita
CARNE BOVINA E SUINA	ANALISI DEL PRODOTTO FINITO (art. 2 – c 2 – punto b)	1. Esame su ciascun capo al momento della relativa macellazione 2. Controllo sui mangimi utilizzati
CARNE AVICOLA, OVINI, CAPRINI, CUNICOLA	ANALISI DEL PRODOTTO FINITO (art. 2 – c 2 – punto b)	1. Esame di un capo ogni partita 2. Controllo sui mangimi utilizzati
ALLEVAMENTI ITTICI	ANALISI ACQUA UTILIZZATA (art. 2 – c 2 – punto a)	Controllo sui mangimi utilizzati