



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data 17/09/2021 Protocollo N° 0408548 Class: G.920.01.1 Fasc.

Allegati N° 1 per tot.pag. 2

Oggetto: Trasmissione DGR n. 1173 del 24 Agosto 2021 "Riordino delle disposizioni relative al Progetto "Piccole Produzioni Locali - PPL Venete".

PEC

Ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione
Ai Responsabili dei Servizi:
SIAN, SIAOA, SSA, SIAPZ
Ai referenti aziendali per le PPL
delle Aziende ULSS del Veneto

All'IZS delle Veneziae

Alle Associazioni
- Coldiretti
- Confagricoltura
- CIA

Per opportuna conoscenza e per i seguiti di competenza, si comunica che sul BUR n. 119 del 3 settembre 2021 è stata pubblicata la DGR n. 1173 del 24 Agosto 2021 "Riordino delle disposizioni relative al Progetto "Piccole Produzioni Locali - PPL Venete".

Le modifiche e gli aggiornamenti apportati dalla DGR n. 1173/2021 alla DGR n. 1248/2020 sono riportati in dettaglio in allegato alla presente e riguardano:

- **il capitolo relativo alla formazione:** rimodulazione dei percorsi formativi, possibilità di erogazione dei corsi in modalità FAD, attestazione della frequenza, docenti, validazione, valutazioni da parte dei referenti per le PPL;
- **la correzione di alcuni refusi** presenti nelle "schede tecniche".

Al fine di condividere gli aggiornamenti apportati alla disciplina dalla DGR n. 1173/2021, i responsabili dei Servizi in indirizzo ed i referenti per le PPL delle Aziende ULSS, nonché il personale dell'IZS Veneziae coinvolto nel progetto ed i referenti delle Associazioni di categoria sono invitati a partecipare ad una riunione che si terrà in modalità videoconferenza su Google Meet il giorno 22 settembre 2021, dalle ore 14.30 alle ore 16.00. Il link per partecipare è il seguente:

<https://meet.google.com/mcf-erkf-xvt>

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Sicurezza Alimentare
Rio Novo - Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel: 041 2791304-1382 – Fax: 041 2791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: sicurezza.alimentare@regione.veneto.it



Si fa presente che il dott. Luca Buffon, dirigente veterinario dell'AULSS 2 Marca Trevigiana, nominato referente regionale per il progetto PPL con Decreto del Dirigente Regionale dell'UO Veterinaria e sicurezza alimentare n. 55/2020, è disponibile a supportare i referenti di codeste Aziende ULSS anche per attività di formazione e sopralluoghi congiunti nelle imprese del territorio regionale al fine di uniformare l'applicazione dei criteri di valutazione e delle modalità operative.

Si precisa che nel caso in cui l'AULSS, autorità competente locale – ACL - accerti che un operatore del settore alimentare aderente al progetto "PPL venete" vende o somministra prodotti di provenienza extra-aziendale uguali a quelli che produce nell'ambito del progetto stesso, l'ACL escluderà tale operatore dal progetto "PPL venete" e dalle opportunità da questo previste; in tali casi le AULSS interessate trasmetteranno anche al referente regionale per le PPL il provvedimento adottato nei confronti dell'operatore.

Infine, per semplificare le comunicazioni tra gli operatori del settore alimentare aderenti al progetto in parola e l'ACL si propone ad ogni AULSS di attivare una casella di posta elettronica dedicata di facile identificazione, ad esempio ppl@aulssX.veneto.it.

Cordiali saluti.

UNITÀ ORGANIZZATIVA
SICUREZZA ALIMENTARE
La Direttrice
- Dott.ssa Alessandra Luisa Amorena -

Responsabile del procedimento: Dott.ssa Alessandra Luisa Amorena

Tel: 041 2791382-1304

E-mail: sicurezza.alimentare@regione.veneto.it

copia cartacea composta di 2 pagine, di documento amministrativo informatico firmato digitalmente da ALESSANDRA LUISA AMORENA, il cui originale viene conservato nel sistema di gestione informatica dei documenti della Regione del Veneto - art.22.23.23 ter D.Lgs 7/3/2005 n. 82

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Sicurezza Alimentare

Rio Novo - Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel: 041 2791304-1382 – Fax: 041 2791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: sicurezza.alimentare@regione.veneto.it

**Riepilogo delle modifiche apportate dalla DGR n. 1173/2021 alla DGR n. 1248/2020****Formazione**

Per quanto concerne il Modulo A la rimodulazione consiste nella riduzione di un'ora di lezione (da 10 ore a 9 ore) con la trattazione delle materie accorpate per affinità in tre blocchi di 3 ore ciascuno, come di seguito illustrato:

- le norme e le opportunità di cui alla disciplina regionale sulle PPL venete, la responsabilità dell'OSA in merito alla sicurezza alimentare, all'ambito di vendita, comprese le informazioni igienico sanitarie relative all'e-commerce (3 ore);
- igiene generale degli alimenti; microbiologia alimentare: i criteri di igiene e i criteri di sicurezza; tecnologia alimentare: la descrizione dei processi produttivi (3 ore);
- i piani di campionamento, le modalità di campionamento, le analisi di laboratorio, la valutazione degli esiti analitici nell'area riservata del sito www.pplveneto.it, etichettatura e tracciabilità (3 ore).

Per quanto concerne il Modulo B, la rimodulazione consiste nell'accorpamento delle attività di formazione relative a più Schede Tecniche in due "Moduli B": rispettivamente Modulo B1 e Modulo B2, della durata di 9 ore ciascuno come di seguito dettagliato.

Il Modulo B1, destinato alla formazione degli operatori che producono alimenti di cui alle Schede Tecniche A1, A2, A3, A7, A8 e A9 (alimenti di origine animale) prevede la trattazione dei seguenti argomenti:

- buone prassi d'igiene nell'allevamento, compreso il benessere animale (3 ore);
- buone prassi d'igiene nella lavorazione, trasformazione e vendita dei prodotti "PPL venete" di origine animale (6 ore).

Il Modulo B2, destinato alla formazione degli operatori che producono alimenti di cui alle Schede Tecniche A4, A5, A6, A10, A11, A12 (alimenti vegetali/non di origine animale) prevede la trattazione dei seguenti argomenti:

- buone prassi di coltivazione e raccolta (3 ore);
- lavorazione, trasformazione e vendita dei prodotti "PPL venete" di origine vegetale, compresi i funghi coltivati (6 ore).

Relativamente alla modalità di erogazione del corso, sono state previste diverse possibilità di svolgimento delle lezioni ed è stata considerata anche la possibilità della Formazione a distanza (FAD) sia in modalità sincrona che asincrona.

Rispetto ai docenti dei corsi di formazione è stato previsto che il personale esperto in una specifica materia ancorché privo del titolo di studio possa fare formazione qualora sia iscritto in pertinenti elenchi o registri - regionali o nazionali - o sia ritenuto adeguatamente esperto a giudizio del referente per le PPL dell'autorità competente regionale o locale.

Inoltre, al fine di rendere più flessibile la validazione dei percorsi formativi/informativi/di aggiornamento, anche nei casi in cui alcuni operatori abbiano seguito una specifica formazione teorica e/o pratica o abbiano partecipato ad attività di informazione/aggiornamento nelle materie oggetto di trattazione nel Modulo A e/o nel Modulo B, sono poste in capo al referente per le PPL la valutazione di tali percorsi ai fini dell'equivalenza rispetto ai percorsi di cui ai Moduli A e B nonché l'individuazione delle modalità per svolgere, in determinati casi, la formazione pratica.

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare
Dorsoduro, 3493 - Rio Novo - 30123 Venezia - Tel. 041/2791382
area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

L'attestato di frequenza del corso può essere rilasciato solo se l'operatore ha frequentato almeno l'80% delle ore di formazione previste dal modulo di riferimento.

Si rappresenta che le attività di formazione già svolte in conformità alle disposizioni rese con precedenti provvedimenti della Giunta regionale sono considerate valide, salvo specifiche valutazioni effettuate dal referente regionale o aziendale per le PPL a priori o nel corso di attività di controllo che possono indicare la necessità di ulteriore formazione.

Modifiche apportate in altri punti nel testo dell'Allegato A

Per facilitare l'individuazione dei passaggi oggetto di modifica o correzione materiale si riportano le seguenti indicazioni:

- è stato riformulato il secondo capoverso del capitolo "requisiti strutturali", come di seguito: "Devono essere inoltre disponibili:
 - un locale/armadio dedicato ai vestiti da lavoro, anche collocato all'interno dell'abitazione, e - un locale/armadio chiuso per il deposito dei materiali di pulizia e disinfezione, anche collocato all'interno dell'abitazione purché di facile accesso.";
- è stato corretto il simbolo relativo all'attività dell'acqua della Scheda tecnica "A1 Carni di ungulati domestici e selvatici e prodotti a base di carne: lavorazione, produzione e vendita" come di seguito: "per i prodotti di salumeria che hanno un valore di $A_w \leq 0.92$ possono essere venduti senza prescrizioni riguardo il loro consumo mentre i prodotti che presentano un valore di $A_w > 0,92$ devono recare in etichetta la dicitura...";
- è stato riformulato il secondo capoverso della Scheda tecnica "A1 Carni di ungulati domestici e selvatici e prodotti a base di carne: lavorazione, produzione e vendita" come di seguito: "Gli animali allevati da destinare alla produzione di PPL venete devono essere identificati individualmente, salvo i suini e i selvatici allevati che possono essere identificati per partita/box. "
- è stato riformulato il primo capoverso della Scheda tecnica "A3 Miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele: produzione, lavorazione e vendita", come di seguito: "L'imprenditore agricolo può destinare alla produzione di "PPL venete" tutti i prodotti primari ottenuti dai suoi alveari (miele, pappa reale, propoli), indipendente dal numero. L'imprenditore agricolo può destinare alla produzione di "PPL venete" i prodotti lavorati/trasformati ottenuti da 40 dei suoi alveari contenenti una famiglia produttiva di api.";
- nella Scheda tecnica "A4 Conserve alimentari vegetali, insaporitori vegetali, conserve di funghi coltivati, vegetali tostati, vegetali essiccati, funghi coltivati essiccati, farine, confetture, marmellate, composte, sciroppi e succhi di frutta, vegetali freschi ed erbe alimurgiche con tradizionale uso alimentare: produzione, lavorazione e vendita", è stata aggiunta la "**frutta scioppata**";
- nella Scheda tecnica "A7 Latte crudo, latte trattato termicamente e prodotti lattiero caseari di malga e di piccoli caseifici aziendali: produzione, lavorazione e vendita", è stato riformulato il primo capoverso della lettera *a*) come segue: "Oltre alle disposizione previste dalla presente deliberazione, si fa riferimento alla DGR n. 513/2012 o ai successivi provvedimenti che disciplinano la produzione e vendita di latte crudo al consumatore finale o ai dettaglianti locali. Il quantitativo di latte crudo che può essere destinato alla vendita al consumatore finale presso l'azienda di produzione o presso i punti vendita dell'azienda (anche tramite i distributori automatici), e alle gelaterie in ambito locale è: *omissis* ".

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare
Dorsoduro, 3493 - Rio Novo - 30123 Venezia - Tel. 041/2791382
area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it