



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale
X Legislatura

PUNTO 24 DELL'ODG DELLA SEDUTA DEL 11/08/2015

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 1070 / DGR del 11/08/2015

OGGETTO:

Piccole produzioni locali venete - PPL: aggiornamento del paniere dei prodotti alimentari; regolamentazione della produzione e della commercializzazione.

COMPONENTI DELLA GIUNTA REGIONALE

| | | |
|-------------------------------|-----------------------|----------|
| Presidente | Luca Zaia | Presente |
| Vicepresidente | Gianluca Forcolin | Presente |
| Assessori | Luca Coletto | Presente |
| | Giuseppe Pan | Presente |
| | Roberto Marcato | Presente |
| | Gianpaolo E. Bottacin | Presente |
| | Manuela Lanzarin | Presente |
| | Elena Donazzan | Assente |
| | Federico Caner | Presente |
| | Elisa De Berti | Presente |
| | Cristiano Corazzari | Presente |
| | Stefania Zattarin | |
| Segretario F.F. verbalizzante | | |

RELATORE ED EVENTUALI CONCERTI

LUCA COLETTO di concerto con GIUSEPPE PAN

STRUTTURA PROPONENTE

AREA SANITA' E SOCIALE

APPROVAZIONE:

Sottoposto a votazione, il provvedimento è approvato con voti unanimi e palesi.

OGGETTO: Piccole Produzioni Locali venete - PPL: aggiornamento del paniere dei prodotti alimentari; regolamentazione della produzione e della commercializzazione.

NOTA PER LA TRASPARENZA:

Nell'ambito del progetto "Piccole Produzioni Locali - PPL", il provvedimento amplia la tipologia di alimenti commercializzabili da parte dell'imprenditore agricolo, rispetto a quelli già individuati dalla DGR n. 1526/2012, ed introduce nella progettualità i prodotti della pesca e dell'acquacoltura commercializzabili da parte dell'imprenditore ittico, mantenendo fermo il principio che le materie prime utilizzate per tali produzioni devono provenire esclusivamente dalle aziende condotte dall'imprenditore agricolo o ittico.

L'Assessore Luca Coletto, di concerto con l'Assessore Giuseppe Pan, riferisce quanto segue.

I Regolamenti comunitari CE n. 852/2004, n. 853/2004 e n. 2074/2005, disciplinano l'igiene della produzione degli alimenti e definiscono gli obiettivi generali di sicurezza alimentare, dando la possibilità di regolamentare nel dettaglio alcune attività svolte secondo la tradizione, su piccola scala, a livello locale, in particolare definendo le tipologie produttive, i quantitativi e l'ambito di vendita dei prodotti alimentari.

Nelle linee guida esplicative relative al Regolamento (CE) n. 853/2004 e nelle collegate linee guida in materia di flessibilità per le autorità competenti, pubblicate dalla Direzione Generale della Sanità e Sicurezza alimentare della Commissione europea (SANCO/10098/2009 Rev. 2/2014 e SEC(2010) 985 del 12/08/2010) sono chiariti i concetti di attività "localizzata, marginale e ristretta/limitata"; l'Accordo tra lo Stato, le Regioni e le P.A. del 29 aprile 2010, rep. Atti n. 59, recepito con DDR n. 158 del 31/08/2010, identifica il "livello locale" con il territorio della Provincia in cui insiste l'azienda o quello delle Province contermini.

Considerato che i consumatori manifestano sempre maggiore interesse per i prodotti locali provenienti da filiere produttive corte o cortissime, la Giunta Regionale con DGR n. 2016/2007 e successive DGR n. 1892/2008, n. 2280/2010 e n. 1526/2012 ha avviato un percorso sperimentale a supporto della produzione e della vendita, da parte degli imprenditori agricoli, di piccoli quantitativi di prodotti alimentari primari e trasformati, ottenuti a partire da produzioni aziendali, riconoscibili da una specifica indicazione in etichetta, nel rispetto dei seguenti principi:

- la sicurezza igienico-sanitaria dell'alimento prodotto;
- la produzione dell'alimento come integrazione del reddito e non come attività principale dell'azienda (principio della marginalità);
- la possibilità di commercializzare, in ambito locale (principio della localizzazione), i prodotti che derivano esclusivamente dalla propria produzione primaria;
- la possibilità di produrre e commercializzare esclusivamente ridotte quantità di alimenti in termini assoluti (principio della marginalità);
- la possibilità di produrre e commercializzare esclusivamente le tipologie di prodotti individuate dalla Giunta Regionale (principio della ristrettezza), che in ogni area del Veneto sono espressione delle peculiarità tradizionali.

In particolare sono stati definiti i criteri e le modalità di produzione, trasformazione e vendita di tali prodotti identificati come "PPL - Piccole Produzioni Locali" venete.

I prodotti PPL possono essere venduti nell'ambito della Provincia sede dell'azienda e delle Province contermini, entro il territorio regionale:

- direttamente al consumatore finale presso la propria azienda e presso esercizi di vendita a questa funzionalmente connessi, compresa la malga, purché gestiti dal medesimo imprenditore;

1070

11 AGO. 2015

- direttamente al consumatore finale nell'ambito di mercati, fiere ed altri eventi/manifestazioni, da parte del medesimo imprenditore;
- ad esercizi di commercio al dettaglio che effettuano somministrazione e/o vendita diretta al consumatore finale.

A seguito dei progetti sperimentali iniziati con la DGR n. 2016/2007 e successivamente estesi con le Delibere n. 1892/2008 e n. 2280/2010 e n. 1526/2012, visto l'interesse da parte dei produttori e dei consumatori del territorio, si propone di integrare, nel rispetto degli obiettivi di sicurezza alimentare stabiliti per le attività locali, marginali e ristrette, la tipologia dei prodotti della tradizione locale nel "paniere delle Piccole Produzioni Locali" introducendo i prodotti della pesca, dell'acquacoltura e derivati, i prodotti lattiero caseari e le chioccioline.

In particolare, al fine di ampliare le opportunità di integrazione del reddito attraverso l'utilizzo della filiera corta o cortissima anche per l'imprenditore ittico, si propone di estendere all'imprenditore ittico così come definito dal D. Lgs del 9 gennaio 2012 n.4, quanto previsto dal presente provvedimento per l'imprenditore agricolo.

Il paniere allargato dei prodotti che si propone di approvare quale "paniere delle PPL del Veneto", corredato delle schede tecniche in cui sono specificati i quantitativi massimi relativi alle tipologie produttive, i processi produttivi ed i criteri di sicurezza dei rispettivi prodotti, costituisce l'**Allegato A**, articolato negli **Allegati A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9**, al presente provvedimento.

Inoltre, si coglie l'occasione della presente deliberazione per apportare alcune correzioni al testo e assestare taluni refusi letterali all'allegato A della deliberazione n. 1526/2012, per cui si ritiene opportuno riapprovare il testo, in modo complessivo e definitivo, secondo i contenuti riportati nell'**Allegato A** e negli **Allegati A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9** alla presente deliberazione, che sostituisce integralmente il precedente, e rappresenta quindi il punto di riferimento complessivo e completo per i soggetti interessati.

Infine, per garantire e mantenere procedure omogenee amministrative e di controllo sul territorio regionale, si propone di riapprovare i seguenti allegati che sostituiscono in toto i corrispondenti allegati alla DGR n. 1526/2012:

- l'**Allegato B** relativo ai requisiti strutturali minimi dei locali e delle attrezzature in cui vengono effettuati: lavorazione, stagionatura, deposito e vendita dei prodotti;
- l'**Allegato C** relativo alla modulistica da utilizzarsi per le procedure amministrative;
- l'**Allegato D** relativo al percorso formativo destinato ad operatori, imprenditori e norcini.

Le imprese già registrate ai sensi delle precedenti deliberazioni di Giunta continueranno ad operare secondo le modalità specificate negli allegati alla presente.

Il relatore conclude la propria relazione e propone all'approvazione della Giunta regionale il seguente provvedimento.

LA GIUNTA REGIONALE

Udito il relatore, il quale dà atto che la struttura proponente ha attestato l'avvenuta regolare istruttoria della pratica anche in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione statale e regionale;

Visto il "Libro Bianco sulla sicurezza alimentare" della Commissione Europea 12 gennaio 2000;

Visto il Regolamento (CE) n. 178/2002;

Visti i Regolamenti (CE) n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004, n. 882/2004, n. 2073/2005 e n. 2074/2005 e s.m.i.;

Visto il Regolamento (CE) n. 1935/2004 e s.m.i.;

Visti i Regolamenti (CE) n. 1069/2009 e n. 142/2011;

1070

11 AGO. 2015

Visto il D.Lgs. n. 109/1992 e s.m.i. e il Reg. UE n. 1169/2011;

Visto il D.Lgs. n. 228/2001 e s.m.i.;

Visto il D.Lgs. n. 4/2012 e s.m.i.;

Visto il D.Lgs. n. 196/2003;

Viste le DGR n. 2016/2007, n. 1892/2008, n. 2280/2010 e n. 1526/2012 e s.m.i.;

Visto il D.Lgs. n.112/1998 e s.m.i.;

Visto l'art. 2 co. 2 della legge regionale n. 54 del 31 dicembre 2012.

DELIBERA

1. di approvare, per le motivazioni e valutazioni riportate nelle premesse, il paniere delle piccole produzioni locali PPL venete, prodotti alimentari che possono essere prodotti e commercializzati secondo quanto previsto dalla presente deliberazione, e secondo le modalità di cui agli **Allegati A**, con i sub **Allegati A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9; B; C** con i sub **Allegati C1,C2,C3; D** che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. di revocare la DGR n. 1526 del 31 luglio 2012, prevedendo comunque che le imprese registrate ai sensi della citata delibera continuino ad operare secondo le modalità specificate negli allegati alla presente;
3. di incaricare il Direttore della Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'esecuzione del presente provvedimento e dell'adozione di tutti gli atti successivi che si rendessero necessari, nonché di apportare modificazioni ed integrazioni agli **Allegati A, B, C e D** che si rendessero necessarie a seguito di nuove disposizioni normative ed operative o a seguito dell'introduzione di procedure tecnico-amministrative di semplificazione per le imprese e per le amministrazioni interessate, limitatamente ai soli aspetti applicativi, non sostanziali;
4. di dare atto che il presente provvedimento non comporta oneri a carico del bilancio regionale corrente;
5. di pubblicare la presente deliberazione nel Bollettino ufficiale della Regione.

p. IL SEGRETARIO
F.to Avv. Mario Caramel

IL PRESIDENTE
F.to Dott. Luca Zaia

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA f.f.
Ai sensi della Dgr 151/2011
F.to dott.ssa Stefania Zattarin





PICCOLE PRODUZIONI LOCALI: IL PANIERE E LE REGOLE CHE NE DEFINISCONO LA PRODUZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE

LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI

La presente disciplina si applica agli imprenditori agricoli di cui all'art. 2135 del C.C., così come modificato dal D. Lgs n. 228/2001, ed agli imprenditori ittici, così come definiti dall'art 2 del D. Lgs 18/05/2001 n° 226, titolari di una azienda agricola o ittica, che lavorano e vendono prodotti provenienti dall'azienda stessa; sono escluse le aziende agricole associate a tal fine o che svolgono o partecipano a identiche attività riconosciute o registrate ai sensi della normativa vigente.

Tali imprenditori che, nell'ambito delle attività di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo di cui alla legge regionale 10 agosto 2012 n. 28 ed alla legge regionale 24 dicembre 2013, n. 35, somministrano pasti, spuntini e bevande, o vendono i prodotti della propria azienda agricola, come regolamentato dalle successive DGR n. 1483/2014 e DGR n. 613/2015, possono avvalersi di prodotti PPL, anche di altre aziende agricole, ottenuti in conformità alla presente disciplina. Tuttavia qualora scelgano di produrre in azienda un prodotto del "paniere PPL", non possono produrre analogo prodotto al di fuori delle modalità previste dalla presente Delibera. I locali già autorizzati ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62 o registrati ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004, sono ritenuti conformi anche ai requisiti igienici previsti dalla presente disciplina, e definiti nell'Allegato B.

Il presente progetto, esteso a tutto il territorio regionale, prevede l'ampliamento del paniere con l'introduzione dei nuovi prodotti (lattiero-caseari, ittici e chioccioline) e troverà realizzazione nell'arco di 5anni.

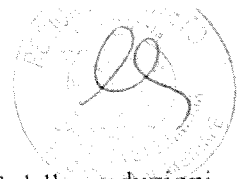
I prodotti, anche trasformati, ricompresi nelle "schede tecniche" del presente allegato, in considerazione delle piccole quantità in termini assoluti, possono essere destinati alla somministrazione e/o alla vendita diretta al consumatore finale, nell'ambito della Provincia e delle Province contermini alla sede dell'azienda di produzione:

- presso la propria azienda e presso esercizi di vendita a questa funzionalmente connessi compresa la malga, purché gestiti dal medesimo imprenditore agricolo;
- nell'ambito di mercati, fiere ed altri eventi/manifestazioni, da parte del medesimo imprenditore agricolo.

Possono altresì essere venduti ad esercizi di commercio al dettaglio, o di somministrazione, in ambito locale che riforniscono direttamente il consumatore finale, purché ubicati nel territorio della Provincia in cui è situata l'azienda di produzione e nelle Province contermini.

Al fine di garantire la sicurezza del prodotto finito, l'imprenditore è tenuto al rispetto della normativa generale in materia di igiene degli alimenti e alle disposizioni della presente DGR. In particolare, si raccomanda di fare riferimento, per gli aspetti di interesse nelle buone pratiche di lavorazione, agli specifici manuali di corretta prassi operativa per le PPL e per la caseificazione in alpeggio e nei piccoli caseifici aziendali, già predisposti nell'ambito di progetti regionali.

È fatto obbligo all'imprenditore, in qualità di operatore del settore alimentare, ed al personale impiegato nella produzione di prodotti del paniere delle PPL, compreso il norcino, frequentare il corso di formazione conformemente all'allegato D.



Gli operatori, al fine di garantire il rispetto dei requisiti cogenti in termini di rintracciabilità delle produzioni, dovranno provvedere alla conservazione dell'opportuna documentazione e al mantenimento di idonee registrazioni dalla fase di produzione alla fase di commercializzazione. A tale scopo saranno conservati i documenti commerciali e altra documentazione già prevista dalla normativa vigente.

I prodotti di cui alla presente Delibera devono essere venduti nel rispetto della normativa vigente per quanto riguarda l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Oltre alle indicazioni di cui al punto precedente l'etichetta dei prodotti deve recare la dicitura: *PPL - Provincia sede del laboratorio - numero di registrazione.*

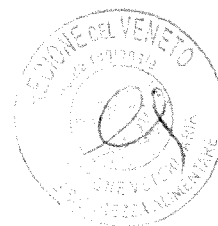
Le autorità competenti in materia di controllo ufficiale sulle Piccole Produzioni Locali sono i Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari delle Az. ULSS, ciascuno per le parti di propria competenza.

Il produttore che intende intraprendere l'attività di produzione di alimenti di cui al presente allegato A deve:

- chiedere un parere preventivo alla competente autorità locale, conformemente all'allegato C1;
- conformarsi alle disposizioni eventualmente impartite dall'autorità competente nel verbale di sopralluogo di cui all'Allegato C3;
- a seguito di sopralluogo con esito favorevole, presentare notifica ai fini della registrazione con la modulistica di cui all'allegato C2.

Il personale dell'Az. ULSS, verificata la conformità ai requisiti e redatto il verbale di sopralluogo conformemente all'allegato C3, procede alla registrazione dell'attività. La procedura amministrativa di registrazione e di sopralluogo viene considerata un unico iter procedurale.

Il presente allegato A contiene il paniere, ovvero l'elenco dei prodotti definiti PPL ai sensi della presente Delibera. Esso si compone di sotto allegati (A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9), detti "schede tecniche di prodotto", in ognuno dei quali vengono descritti i prodotti, i quantitativi massimi, i processi produttivi, ed i criteri di sicurezza da rispettare.



SCHEDA TECNICA PER I PRODOTTI A BASE DI CARNE

Per ottenere i prodotti a base di carne, il produttore dovrà attenersi alle indicazioni di seguito riportate che coinvolgono l'intera filiera del processo, a partire dall'allevamento degli animali per concludersi con la vendita del prodotto finito.

Il produttore primario deve procedere all'identificazione individuale o del gruppo degli animali da destinare alla produzione di Piccole Produzioni Locali (PPL). Il Servizio Veterinario competente, verificherà che le procedure adottate dal produttore garantiscano la rintracciabilità.

Possono essere destinati alla produzione di PPL un numero massimo di 30 suini (equivalenti a 6 UGB) allevati nella propria azienda per almeno 4 mesi.

I prodotti devono essere ottenuti prevalentemente con carni suine. E' consentito l'utilizzo di carni di altre specie, domestiche o selvatiche, allevate nella propria azienda per almeno quattro mesi e di ungulati selvatici abbattuti nell'ambito della Provincia nella quale ha sede l'allevamento e nelle Province contermini.

Il numero di animali destinabili complessivamente alla produzione di prodotti a base di carne PPL non deve superare le 6 UGB equivalenti. Nel caso di animali domestici 1UGB equivale a: 1 bovino adulto, o 1 equide adulto, o 5 suini, o 10 ovi-caprini; per la selvaggina si considerano equivalenti ad 1 UGB: 5 cinghiali, o 10 caprioli, o 10 camosci, o 3 daini, o 3 mufioni, o 2 cervi.

A seguito della valutazione dei requisiti strutturali e gestionali, il Servizio veterinario competente per territorio determina il numero di UGB equivalenti che possono essere lavorate, definendo un limite settimanale, ed eventualmente giornaliero.

Gli animali allevati devono essere macellati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 e gli ungulati selvatici abbattuti transitare attraverso strutture riconosciute ai sensi del Reg. CE n. 853/2004.

Il trasporto delle carni dal macello e/o dal centro di lavorazione selvaggina deve avvenire utilizzando appositi mezzi o contenitori dedicati, isotermici o refrigerati se necessario.

E' consentito l'utilizzo di contenitori dedicati, anche non isotermici, purché lavabili, disinfettabili, nel caso di trasporti di durata inferiore ad un'ora delle carni da avviare immediatamente alla lavorazione.

La lavorazione delle carni fresche finalizzata alla trasformazione deve essere svolta in locale/i e con attrezzature e strumenti di cui all'allegato B.

Le attività di lavorazione delle carni possono avere inizio il 15 ottobre e terminare a fine febbraio. Per i comuni di montagna, definiti nell'allegato F della Dgr n.2560 del 16 settembre 2008 con la lettera "M", il periodo di lavorazione è prolungato al 31 marzo.

Il titolare dell'azienda deve avvisare il Servizio Veterinario almeno 24 ore prima di iniziare la lavorazione, secondo le procedure concordate con il Servizio stesso.

La ricetta dei salumi (salame-sopressa) ottenuti con carni macinate il contenuto in sale (NaCl) non deve essere inferiore al 2,5% sul peso totale finale dei prodotti.

Gli altri prodotti a base di carne che possono essere consumati tal quali, senza cottura (ossocollo, prosciutto, pancetta ecc.), saranno salati, speziati e/o trattati secondo tradizione.

Inoltre la vendita di tali prodotti può avvenire solo a seguito di un periodo di stagionatura sufficiente ad abbassare l' a_w (attività dell'acqua) a un valore inferiore a 0,92.



I prodotti che presentano un valore di a_w maggiore di 0,92 devono essere consumati previa adeguata cottura con chiara indicazione in etichetta.

I sottoprodotti di lavorazione devono essere trattati conformemente alla pertinente normativa, pertanto vanno posti immediatamente in contenitori muniti di coperchio e opportunamente identificati. Inoltre, se non smaltiti in giornata, vanno collocati in apposito frigorifero/congelatore, debitamente identificato.



ALLEGATO A2 Dgr n.

del

pag. 1/1

SCHEMA TECNICA PER LE CARNI AVICOLE E CUNICOLE

Carni avicole e cunicole: le carni ottenute dalla macellazione di un numero massimo di 3.000 capi/anno di peso vivo superiore a kg 1 o di 6.000 avicoli/anno di peso vivo inferiore a kg 1 (quaglie e altri avicoli di piccola taglia), allevati nella propria azienda per un periodo minimo di 90 giorni.

Rotolo di coniglio: preparazione di carne ottenuta da carne disossata di coniglio con aggiunta di sale, spezie e aromi, arrotolata e pronta per la cottura.

Per ottenere le carni avicole e cunicole, il produttore dovrà attenersi alle indicazioni che coinvolgono l'intera filiera del processo, a partire dall'allevamento degli animali per concludersi con la vendita del prodotto finito.

Il titolare dell'azienda deve avvisare il Servizio veterinario competente almeno 24 ore prima dell'inizio di ogni macellazione, secondo le procedure concordate con il Servizio.

Il Servizio veterinario determinerà il numero di animali macellabili in funzione delle capacità strutturali e gestionali. In ogni caso, non possono essere macellati più di n. 150 capi alla settimana.

La macellazione dei volatili e dei conigli va eseguita all'interno di una struttura agricola produttiva dell'imprenditore agricolo, con le caratteristiche di cui all'allegato B. Per quanto applicabile alla fattispecie, deve essere garantito il rispetto della normativa sulla protezione degli animali.

I sottoprodotti di lavorazione devono essere trattati conformemente alla pertinente normativa, pertanto vanno posti immediatamente in contenitori muniti di coperchio e opportunamente identificati. Inoltre, se non smaltiti in giornata, vanno collocati in apposito frigorifero/congelatore, debitamente identificato.

Subito dopo la macellazione le carcasse e le carni dei volatili da cortile e dei conigli devono essere refrigerate a temperatura non superiore a + 4° C.

Presso l'azienda di produzione è possibile procedere al sezionamento ed alla porzionatura delle carcasse, a richiesta ed in presenza dell'acquirente, mentre il rotolo di carne di coniglio può essere preparato prima.

Le carcasse di avicoli e cunicoli possono essere commercializzate in un luogo diverso dal locale di vendita aziendale esclusivamente intere, adeguatamente protette, trasportate e conservate nel rispetto della catena del freddo a temperatura non superiore a + 4°C; il rotolo di coniglio deve essere preventivamente preparato presso il laboratorio aziendale, adeguatamente protetto, trasportato e conservato nel rispetto della catena del freddo a temperatura non superiore a + 4°C.



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale - 10^a legislatura

1070

11 AGO. 2015



ALLEGATO A3 Dgr n.

del

pag. 1/1

SCHEMA TECNICA PER: MIELE, PRODOTTI DOLCIARI A BASE DI MIELE CON FRUTTA SECCA O PROPOLI, PAPPÀ REALE O GELATINA REALE, POLLINE, IDROMELE, ACETO DI MIELE.

L'imprenditore agricolo può destinare alla produzione di "PPL" i prodotti ottenuti da 40 dei suoi alveari contenenti una famiglia produttiva di api; tali alveari saranno identificati anche ai fini della tracciabilità.

Ai fini dell'incremento produttivo è consentito praticare il "nomadismo" in ambito regionale e al di fuori della Regione Veneto, purché nelle province contermini alla Provincia sede dell'azienda apistica.

Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all'allegato B, con i requisiti igienico-sanitari pertinenti.

Il prodotto finito dovrà essere adeguatamente protetto dall'esposizione diretta alla luce solare e conservato a temperatura fresca.

**SCHEMA TECNICA PER VEGETALI FRESCI,
CONSERVE E SEMICONSERVE ALIMENTARI VEGETALI**

I **vegetali freschi “PPL”** sono frutta, verdura e ortaggi tal quali o preparati, prodotti nella propria azienda o raccolti dallo stesso produttore primario nel territorio della Provincia e delle Province contermini a quella in cui insiste l'azienda, non trattati con processi, additivi o coadiuvanti tecnologici in grado di inibire o ritardare direttamente od indirettamente la naturale alterazione, e posti in confezioni non ermetiche.

Confetture, succhi di frutta, sciroppi, conserve e semiconserve vegetali (sottaceti, sottoli e vegetali fermentati), farine e vegetali essiccati “PPL” sono ottenuti dalla lavorazione e trasformazione di frutta, ortaggi e cereali, prodotti nella propria azienda o raccolti dallo stesso produttore primario nel territorio della Provincia e delle Province contermini a quella in cui insiste l'azienda.

L'autorità sanitaria locale territorialmente competente, SIAN dell'Az.ULSS, valutati gli aspetti strutturali e gestionali, potrà determinare il quantitativo annuo massimo, definendo altresì un limite settimanale.

In ogni caso:

- il quantitativo complessivo annuo di succhi di frutta non deve essere superiore a Kg 5.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo di confetture, sciroppi, sottaceti, sottoli, vegetali fermentati e altre conserve o semiconserve non deve essere superiore a Kg 2.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo riferito alle farine non deve essere superiore a Kg 2.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo riferito alla somma delle diverse tipologie di vegetali essiccati non deve essere superiore a Kg 2.000.

L'imprenditore agricolo può produrre e commercializzare alimenti ottenuti dai vegetali di propria produzione con aggiunta di altri ingredienti della tradizione locale. Per il prodotto finito che non appartiene alle classi merceologiche predefinite, denominato con nome di fantasia, è necessario fornire una breve descrizione nel rispetto delle norme sull'etichettatura degli alimenti.

Le ricette ed il processo di produzione devono essere preventivamente definiti, descritti nelle proprie procedure e resi noti all'autorità competente.

Il tempo e la temperatura di pastorizzazione previsti da ogni ricetta devono essere raggiunti ad ogni ciclo produttivo.

I contenitori per le conserve/semiconserve alimentari vegetali devono essere a tenuta ermetica e sterilizzati prima di essere riempiti. Non è consentito l'utilizzo di coperchi riciclati, ma è necessario utilizzare coperchi/guarnizioni nuovi per ogni contenitore.

Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all'allegato B, con i requisiti igienico-sanitari pertinenti, in particolare deve essere presente un lavabo per il lavaggio dei prodotti primari.

I prodotti possono essere trasportati solo se confezionati e nel rispetto delle temperature di conservazione previste.

Il titolare dell'azienda deve avvisare il Servizio Igiene Alimenti Nutrizione dell'Az. ULSS competente per territorio almeno 24 ore prima dell'inizio delle lavorazioni, secondo le procedure concordate con i Servizi stessi.



Requisiti per confetture, marmellate, composte, succhi di frutta e sciroppi

Tali prodotti devono soddisfare una delle seguenti condizioni:

1. Devono possedere un valore di pH inferiore o uguale a 4,20 entro le 24 ore dalla formulazione. Tale valore deve essere rispettato in modo uniforme sull'intero prodotto.
2. Devono possedere un contenuto in zuccheri solubili, misurato al momento del confezionamento e alla temperatura di 25 °C, equivalente o superiore a 65 °Bx;
3. Devono aver subito un trattamento termico di sterilizzazione in autoclave (121 °C per almeno 3 minuti), qualora abbiano valore di pH superiore a 4,20.

Inoltre, i prodotti che rispettano i requisiti di cui al punto 1 o 2 devono essere sottoposti:

- ad un processo di pastorizzazione, eseguita sul prodotto confezionato, tale da garantire la stabilità a temperatura ambiente per l'intera vita commerciale dichiarata in etichetta (bollitura in acqua dei vasetti chiusi ermeticamente),

oppure

- confezionati, refrigerati a temperatura compresa tra 0 e 4°C, e messi in commercio con scadenza non oltre tre giorni dalla produzione.

Requisiti per sottoaceti e sottoli e altre conserve o semiconserve

I sottoaceti ed i sottoli devono soddisfare una delle seguenti condizioni:

1. Devono possedere un valore di pH inferiore o uguale a 4,20 entro le 24 ore dalla formulazione. Tale valore deve essere rispettato in modo uniforme sull'intero prodotto), verificato su ciascun lotto,.
2. Devono avere un contenuto in sale (Cloruro di Sodio), verificato su ciascun lotto, pari o superiore al 20%.
3. Devono aver subito un trattamento termico di sterilizzazione in autoclave (121 °C per almeno 3 minuti), qualora abbiano valore di pH superiore a 4,20.

Inoltre, i prodotti che rispettano i requisiti di cui al punto 1 o 2 devono essere sottoposti:

- ad un processo di pastorizzazione, eseguita sul prodotto confezionato, tale da garantire la stabilità a temperatura ambiente per l'intera vita commerciale dichiarata in etichetta (bollitura in acqua dei vasetti chiusi ermeticamente);

oppure

- confezionati, refrigerati a temperatura compresa tra 0 e 4°C, e messi in commercio con scadenza non oltre tre giorni dalla produzione.

I vegetali da conservare sottoaceto o sottolio devono essere tagliati in modo da presentare spessori ridotti e comunque, almeno una delle dimensioni, deve essere inferiore ad 1 cm.
E' preferibile l'impiego di aceto di vino bianco; l'aceto di vino rosso, infatti, contiene sostanze chiamate antociani che, oltre a conferire un colore alterato alle verdure, sono facilmente soggetti a ossidazione.

Durante il periodo di sperimentazione, le conserve vegetali che utilizzano olio come ingrediente, pur con pH non superiore a 4,2, devono essere sottoposte a controllo microbiologico e strumentale (pH) per ogni lotto prodotto e sono messe in commercio solo ad esito favorevole delle analisi.

**Requisiti per i vegetali fermentati**

Rientrano in questa categoria i vegetali fermentati per almeno 45 giorni, tramite fermentazione naturale o mediante l'impiego di colture starter. Tali alimenti devono rispettare il vincolo di pH inferiore o uguale a 4,20 entro le 24 ore dal confezionamento. Sono venduti tal quali, confezionati in contenitori non ermetici e non sottoposti al trattamento termico previsto per conserve/semiconserve, con la dicitura in etichetta "conservare al fresco" e con vita commerciale non superiore a 15 giorni.

Requisiti farine e vegetali essiccati

I prodotti ottenuti da vegetali e/o granaglie e loro derivati devono essere essiccati ed adeguatamente confezionati.



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale - 10^a legislatura

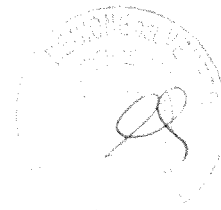
1070

11 AGO. 2015

ALLEGATO A5 Dgr n.

del

pag. 1/1

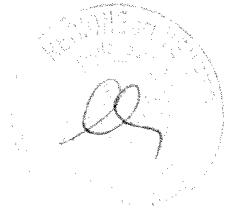


SCHEMA TECNICA PER PANE E PRODOTTI DA FORNO

Prodotti ottenuti cuocendo al forno un impasto di acqua, farina di frumento e/o di altri cereali coltivati nei terreni dell'azienda agricola, con aggiunta degli ingredienti della ricetta tradizionale (ad esempio: lievito, sale, zucchero, uova, burro, uvetta, zucca, ecc.), per un quantitativo complessivo annuo non superiore a chilogrammi 3.000 di prodotto finito.

Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all'Allegato B, con i requisiti igienico-sanitari pertinenti.

Qualora la vendita di pane e prodotti da forno avvenga in luogo diverso dall'azienda agricola, i prodotti dovranno essere adeguatamente protetti prima dell'inizio del trasporto.



SCHEDA TECNICA PER OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Prodotto ottenuto per semplice molitura di olive raccolte nei terreni dell'azienda agricola. L'olio deve avere una acidità massima dello 0,5%.

La molitura delle olive e/o l'imbottigliamento dell'olio possono avvenire anche presso frantoi registrati, sul territorio regionale.

Qualora la molitura e/o il confezionamento avvengano presso il locale di lavorazione dell'azienda agricola, i requisiti igienico-sanitari dei locali e dell'attrezzatura, devono rispettare i pertinenti requisiti dell'Allegato B.

Solamente la quota parte venduta direttamente dal produttore primario al consumatore finale e/o al dettagliante/somministratore locale, per un quantitativo complessivo non superiore ai 1.500 kg all'anno di olio, costituisce una Piccola Produzione Locale nell'ambito del presente progetto.

**SCHEMA TECNICA PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI LATTIERO CASEARI "PPL Veneto"
DI MALGA E DI PICCOLI CASEIFICI AZIENDALI**

Per ottenere i prodotti lattiero caseari di malga e di piccoli caseifici aziendali in conformità al progetto PPL, il produttore dovrà attenersi alle indicazioni di seguito riportate che coinvolgono l'intera filiera del processo, a partire dall'allevamento degli animali per concludersi con la vendita del prodotto finito.

Caseifici aziendali

A seguito della valutazione dei requisiti strutturali e gestionali, il Servizio veterinario dell'Az.ULSS competente per territorio determina il quantitativo di latte che può essere lavorato nel caseificio, ponendo un limite massimo giornaliero, anche in funzione delle dimensioni dei locali per il deposito o la stagionatura dei prodotti. Nel caso dei caseifici aziendali il quantitativo massimo annuale di latte che, rispetto alla produzione complessiva, è possibile destinare alla produzione di prodotti lattiero caseari "PPL" è:

- 80.000 litri di latte bovino/bufalino o misto bovino/bufalino/caprino/ovino
- 50.000 litri di latte ovino, caprino o misto ovino/caprino.

L'ambito di vendita dei prodotti ottenuti in queste strutture registrate PPL è quello definito nell'allegato A: la produzione PPL può essere destinata alla somministrazione o alla vendita diretta al consumatore finale e/o essere venduta ad esercizi di commercio al dettaglio, o di somministrazione, in ambito locale che riforniscono direttamente il consumatore finale.

Malghe

Considerate la tipicità dei prodotti, la stagionalità dell'attività e la localizzazione geografica, le malghe già registrate ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 che rispettino i requisiti previsti nella presente scheda tecnica e siano sottoposte allo specifico piano di controllo regionale per le PPL, e le malghe di nuova registrazione in base al progetto "PPL", possono utilizzare il logo "PPL Veneto" per l'intera produzione lattiero-casearia. L'ambito di vendita dei prodotti "PPL Veneto" ottenuti in malghe registrate è quello definito nell'allegato A.

Le malghe riconosciute ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, che soddisfano i requisiti di cui alla presente scheda, possono apporre il logo "PPL Veneto" su tutti i prodotti lattiero-caseari, e non hanno limitazioni relative all'ambito di vendita.

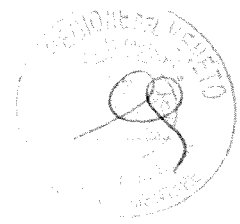
Requisiti e criteri*Criteri relativi al latte destinato alla lavorazione ("Materie Prime")*

I requisiti ed i criteri applicabili al latte da destinare alla produzione di "PPL" sono quelli definiti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 per tenore in germi e cellule somatiche, e, al fine di ridurre entro limiti accettabili il rischio della presenza di enterotossina stafilococcica, in allevamento il latte di cisterna deve essere analizzato ogni sei mesi per la ricerca di *Staphylococcus aureus*.

Pertanto gli operatori devono porre in atto procedure intese a garantire che il latte soddisfi i seguenti criteri:

- per il latte di vacca crudo:

- tenore di germi a 30°C (per ml) $\leq 100.000(*)$
- tenore di cellule somatiche (per ml) $\leq 400.000(**)$
- *Staphylococcus aureus* < 2.000 ufc/ml.



- per il latte crudo proveniente da altre specie:
 - tenore di germi a 30°C $\leq 1.500.000(*)$
 - tenore di germi a 30°C (per ml) $\leq 500.000(*)$ se il processo di trasformazione non comporta alcun trattamento termico
 - *Staphylococcus aureus* < 2.000 ufc/ml.

(*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

(**) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese, a meno che l'autorità competente non specifichi una metodologia diversa per tenere conto delle variazioni stagionali dei livelli di produzione.

Per le malghe, l'efficacia delle procedure deve essere verificata prima della monticazione, inoltre, al fine di consentire la produzione tradizionale dei formaggi d'alpeggio ottenuti dal latte di animali provenienti da allevamenti non sottoposti a controllo ai sensi dell'allegato III, sezione IX, capitolo I del Reg. CE 853/2004, compresi gli animali normalmente destinati alla produzione di latte utilizzato per il consumo domestico privato, deve essere fatta la valutazione del latte di ogni singola bovina, con almeno un controllo prima della monticazione con esito favorevole, rispetto ai suddetti criteri: tenore in cellule somatiche e in germi a 30°C, e *Staphylococcus aureus*.

Nel caso vengano monticati capi lattiferi provenienti da allevamenti ubicati in Az. ULSS diversa da quella competente sull'alpeggio e non siano reperibili dati nella Banca Dati regionale (CREV LATTE) è necessario acquisire un attestato di conformità del latte da parte dei Servizi Veterinari competenti sull'allevamento di origine rilasciato su modello conforme alla successiva "scheda conformità del latte".

Se gli animali provengono invece da allevamenti **non** sottoposti a regolari controlli sulla conformità del latte dovrà essere prodotto, prima dell'alpeggio, un certificato veterinario di idoneità delle lattifere alla produzione di latte destinato all'alimentazione umana.

Requisiti sanitari delle lattifere

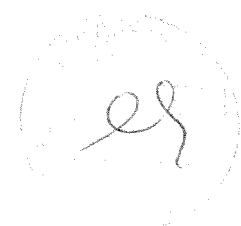
Le vacche, le bufale, le pecore e le capre:

- non presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte;
- denotano uno stato sanitario generale buono e non evidenziano sintomi di malattie che possano comportare una contaminazione del latte e, in particolare, non sono affette da infezioni del tratto genitale con scolo, enteriti con diarrea accompagnate da febbre, o infiammazioni individuabili della mammella;
- non sono affette da ulcerazioni della mammella tali da poter alterare il latte;
- non sono state oggetto di somministrazione di sostanze o prodotti non autorizzati, ovvero non sono state oggetto di un trattamento illecito ai sensi della direttiva 96/23/CE;
- in caso di somministrazione di prodotti o sostanze autorizzati, siano stati rispettati i tempi di sospensione prescritti per tali prodotti o sostanze.

In particolare,

- per quanto riguarda la brucellosi il latte crudo deve provenire da:

- vacche o bufale appartenenti ad allevamenti indenni o ufficialmente indenni da brucellosi ai sensi della direttiva 64/432/CEE
- pecore o capre appartenenti ad allevamenti indenni o ufficialmente indenni da brucellosi ai sensi della direttiva 91/68/CEE



- per quanto riguarda la tubercolosi il latte crudo deve provenire da:

- vacche o bufale appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi ai sensi della direttiva 64/432/CEE
- femmine di altre specie appartenenti, qualora si tratti di specie sensibili alla tubercolosi, ad allevamenti regolarmente controllati per tale malattia in base ad un piano di controllo approvato dall'autorità competente
- in caso di compresenza di capre e vacche, le capre devono essere sottoposte ad un controllo e ad una analisi per tubercolosi.

Requisiti per i locali e le attrezzature

MUNGITURA DEPOSITO LATTE

La lavorazione del latte e la maturazione e/o conservazione dei prodotti derivati devono essere svolti in locali e con attrezzature e strumenti di cui all'allegato B al presente provvedimento, o comunque conformi al Regolamento (CE) n. 852/2004, tenuto conto della flessibilità prevista per determinate tipologie di prodotti e di stabilimenti. Le attrezzature per la mungitura ed i locali in cui il latte è immagazzinato, lavorato o refrigerato devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte.

Le superfici delle attrezzature destinate a venire a contatto con il latte (utensili, contenitori, cisterne, ecc., utilizzati per la mungitura, la raccolta o il trasporto del latte) debbono essere facili da pulire e, se necessario, da sanificare e debbono essere mantenute in buone condizioni.

I contenitori e i bidoni usati per il trasporto del latte crudo devono essere puliti e sanificati adeguatamente prima di una loro riutilizzazione. Il lavaggio dei recipienti e delle attrezzature per la mungitura può avvenire anche all'esterno, sotto una tettoia, purché l'area calpestabile limitrofa sia pavimentata. L'asciugatura delle attrezzature deve avvenire in zona protetta e al riparo della polvere e dagli agenti atmosferici.

I locali per il magazzinaggio del latte devono essere opportunamente protetti contro gli animali infestanti o parassiti, essere separati dai locali in cui sono stabulati gli animali e, ove necessario per soddisfare i requisiti di cui più sotto, essere muniti di impianti di refrigerazione adeguati o comunque di un metodo che garantisca il rispetto delle temperature.

TRASFORMAZIONE/STAGIONATURA

Le superfici delle attrezzature destinate a venire a contatto con il latte nei locali di trasformazione casearia debbono essere facili da pulire e, se necessario, da sanificare e debbono essere mantenute in buone condizioni. E' possibile l'utilizzo di strumenti e attrezzi in legno naturale purché in buono stato di manutenzione, qualora sia un metodo tradizionale di produzione, ove per metodo tradizionale si intende un metodo utilizzato da almeno una generazione/25 anni.

Dopo l'impiego, tali superfici debbono essere pulite e, se necessario, sanificate.

Ove necessario per soddisfare i requisiti di temperatura di conservazione dei prodotti finiti, necessitano impianti di refrigerazione adeguati o comunque di un metodo che garantisca il rispetto delle temperature.

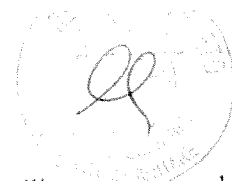
La salatura a secco o in salamoia può avvenire nello stesso locale di produzione.

In relazione alla particolarità del processo produttivo ed alle esigenze tecnologiche, il Servizio veterinario può consentire che una zona del locale di lavorazione sia adibita anche alla vendita dei prodotti medesimi.

La stagionatura dei prodotti di malga può avvenire anche in pianura in locali o spazi adeguati presso la sede/abitazione del malghese purché rispettino i requisiti di cui all'Allegato B.

VENDITA

La vendita dei prodotti PPL di malga può essere effettuata in un locale/spazio dedicato a tale scopo oppure, a seguito di parere favorevole da parte del Servizio Veterinario, in altri locali idonei e di adeguata ampiezza.



È ammessa la vendita in altri locali anche non situati nella malga: il malghese può utilizzare, presso la propria sede/abitazione, locali/spazi di vendita per i prodotti di malga in modo da consentire la prosecuzione dell'attività in pianura.

La vendita deve essere effettuata in aree o spazi di vendita, sia in malga che presso l'abitazione del malghese, nel rispetto dei requisiti previsti dalla normativa, compresa la registrazione presso l'Az. ULSS.

Requisiti di igiene

Igiene della mungitura, della raccolta del latte e dello stoccaggio in attesa della lavorazione

La mungitura deve essere effettuata nel rispetto delle norme d'igiene, accertando in particolare che:

- prima dell'inizio della mungitura i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti siano pulite;
- il latte di ciascun animale sia controllato al fine di rilevare anomalie organolettiche o fisico-chimiche dal mungitore o con un metodo che abbia risultati analoghi e non sia utilizzato per il consumo umano il latte che presenta tali anomalie;
- non sia utilizzato per il consumo umano il latte di vacche che presentano segni clinici di malattie alla mammella;
- siano identificati gli animali sottoposti a trattamento farmacologico che potrebbero trasferire al latte residui e che il latte ottenuto da tali animali prima della fine del periodo di sospensione prescritto non sia utilizzato per il consumo umano;
- il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli sia utilizzato solo se l'autorità competente lo ha approvato e in maniera tale da non determinare la presenza di residui di livello inammissibile nel latte.

Il latte deve essere posto, immediatamente dopo la mungitura, in un luogo pulito, progettato e attrezzato in modo da evitare la contaminazione. Deve essere immediatamente raffreddato a una temperatura non superiore a 8°C in caso di lavorazione giornaliera e non superiore a 6°C qualora la lavorazione non sia effettuata giornalmente.

Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a ottemperare tali requisiti termici se il latte rispetta i criteri microbiologici definiti e se:

- la trasformazione del latte avviene entro le due ore successive alla fine della mungitura, oppure
- è necessaria una temperatura più elevata per motivi tecnologici connessi alla trasformazione di prodotti lattiero-caseari tradizionali o ottenuti con metodiche tradizionali, compreso l'affioramento.

Igiene del personale

Le persone addette alla mungitura e/o alla lavorazione del latte crudo devono indossare abiti idonei e puliti e devono curare con grande attenzione la pulizia personale. A questo scopo, nelle immediate vicinanze della zona di mungitura, deve essere disponibile l'acqua per consentire un corretto lavaggio di mani e braccia.

Criteri prodotto finito

Criteri di igiene di processo

I caseifici aziendali e le malghe riconosciute ai sensi del regolamento 853/2004 fanno riferimento al Regolamento (CE) n. 2073 del 2005 per la valutazione dei criteri di igiene del processo di produzioni lattiero-casearie.



La formazione specifica degli OSA e l'applicazione delle buone prassi igieniche previste nei rispettivi manuali è alla base dell'igienicità dei processi durante il periodo di alpeggio nelle malghe registrate ai sensi del regolamento 852/2004.

Criteria di Sicurezza alimentare

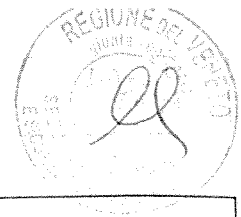
I criteri di sicurezza alimentare per i prodotti lattiero-caseari PPL immessi sul mercato fanno riferimento al regolamento CE n. 2073/2005.

Programma di lavorazione

Il titolare dell'azienda deve comunicare al Servizio Veterinario la programmazione dei giorni e degli orari della trasformazione, secondo procedure concordate con il Servizio stesso.

Gestione dei residui di lavorazione

I sottoprodotti di lavorazione devono essere trattati conformemente alla pertinente normativa. I residui della lavorazione possono essere destinati all'alimentazione degli animali in azienda, nel rispetto dei nulla osta previsti dalla normativa.



SCHEDA CONFORMITA' LATTE

Regione del Veneto - Az.ULSS. n. Servizio veterinario

Al Sig.....

Comune

.....

Via

.....

Al Servizio veterinario

Az.ULSS n.

Oggetto: Regolamento (CE) n.853/2004 - Conformità del latte crudo nel periodo precedente alla monticazione.

Su richiesta dell'interessato, visti gli atti di ufficio si dichiara che il LATTE CRUDO prodotto

dall'Azienda del sig..... con sede nel Comune di

via/loc..... codice aziendale

alla data odierna risulta:

CONFORME

NON CONFORME

ai criteri previsti nell'allegato III, sezione IX, capitolo I, paragrafo III del Regolamento (CE) n. 853/2004.

Data

Firma

.....

**SCHEMA TECNICA PER L'ALLEVAMENTO A SCOPO ALIMENTARE E LA VENDITA DI CHIOCCIOLE PPL VIVE E TRASFORMATE**

Le chiocciole allevate dall'imprenditore agricolo per l'intero ciclo produttivo possono essere vendute vive come prodotto primario senza limiti quantitativi né territoriali.

Le chiocciole, allevate dall'imprenditore agricolo per l'intero ciclo produttivo, che hanno subito un processo di trasformazione (es. cottura e congelamento) presso l'azienda agricola, possono essere vendute, per un quantitativo massimo annuo di Kg. 3.000:

- direttamente al consumatore finale presso l'azienda di produzione o presso mercati, fiere ed altre manifestazioni,
- a dettaglianti locali che le vendono o somministrano al consumatore finale.

Allevamento

L'elicoltura si attua in campo all'aperto o sotto serra, utilizzando apposite recinzioni. Prima della vendita, le chiocciole raccolte, devono essere poste a spurgare in casse di legno o gabbie per almeno 15 giorni.

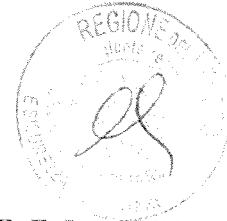
Vendita di chiocciole vive

Dopo il periodo di spurgo si procede alla selezione dei soggetti e al loro confezionamento in casse o in sacchi di rafia.

Vendita delle chiocciole lavorate congelate

Dopo il periodo di spurgo, le chiocciole devono subire i seguenti passaggi:

- 1- **Lavaggio:** con acqua fresca per eliminare tutta la bava prodotta.
- 2- **Pre-lessatura:** per una preparazione che richiede la sgusciatura delle chiocciole occorre pre-lessarle mettendole in acqua fredda e portandole ad ebollizione per 8/10 minuti.
- 3- **Sgusciatura:** una volta scolate dall'acqua bollente si procede all'estrazione della parte muscolare del corpo dell'animale ed all'eventuale eliminazione delle parti non edibili (intestino).
- 4- **Congelamento:** l'abbattimento della temperatura fino al raggiungimento della temperatura di -12°C, o inferiore, deve avvenire nel minor tempo possibile con strumenti approvati dall'autorità competente.
- 5- **Confezionamento:** il prodotto deve essere confezionato prima o dopo il congelamento.
- 6- **Stoccaggio:** per tutto il periodo di stoccaggio deve essere mantenuta una temperatura inferiore o uguale a -12°C.
- 7- **Vendita:** in fase di vendita deve essere mantenuta la catena del freddo.



ALLEGATO A8 Dgr n. 1070 del 11 AGO. 2015 pag. 1/1

SCHEMA TECNICA PER L'ALLEVAMENTO A SCOPO ALIMENTARE E LA VENDITA DI CHIOCCIOLE PPL VIVE E TRASFORMATE

Le chioccioline allevate dall'imprenditore agricolo per l'intero ciclo produttivo possono essere vendute vive come prodotto primario senza limiti quantitativi né territoriali.

Le chioccioline, allevate dall'imprenditore agricolo per l'intero ciclo produttivo, che hanno subito un processo di trasformazione (es. cottura e congelamento) presso l'azienda agricola, possono essere vendute, per un quantitativo massimo annuo di Kg. 3.000:

- direttamente al consumatore finale presso l'azienda di produzione o presso mercati, fiere ed altre manifestazioni,
- a dettaglianti locali che le vendono o somministrano al consumatore finale.

Allevamento

L'elicicoltura si attua in campo all'aperto o sotto serra, utilizzando apposite recinzioni.

Prima della vendita, le chioccioline raccolte, devono essere poste a spurgare in casse di legno o gabbie per almeno 15 giorni.

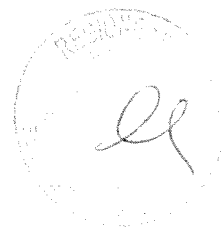
Vendita di chioccioline vive

Dopo il periodo di spurgo si procede alla selezione dei soggetti e al loro confezionamento in casse o in sacchi di rafia.

Vendita delle chioccioline lavorate congelate

Dopo il periodo di spurgo, le chioccioline devono subire i seguenti passaggi:

- 1- **Lavaggio:** con acqua fresca per eliminare tutta la bava prodotta.
- 2- **Pre-lessatura:** per una preparazione che richiede la sgusciatura delle chioccioline occorre pre-lessarle mettendole in acqua fredda e portandole ad ebollizione per 8/10 minuti.
- 3- **Sgusciatura:** una volta scolate dall'acqua bollente si procede all'estrazione della parte muscolare del corpo dell'animale ed all'eventuale eliminazione delle parti non edibili (intestino).
- 4- **Congelamento:** l'abbattimento della temperatura fino al raggiungimento della temperatura di -12°C, o inferiore, deve avvenire nel minor tempo possibile con strumenti approvati dall'autorità competente.
- 5- **Confezionamento:** il prodotto deve essere confezionato prima o dopo il congelamento.
- 6- **Stoccaggio:** per tutto il periodo di stoccaggio deve essere mantenuta una temperatura inferiore o uguale a -12°C.
- 7- **Vendita:** in fase di vendita deve essere mantenuta la catena del freddo.



SCHEMA TECNICA PER PRODOTTI DELLA PESCA, DELL'ACQUACOLTURA E PRODOTTI DERIVATI

Per le seguenti produzioni il produttore dovrà attenersi alle indicazioni di seguito riportate che coinvolgono l'intera filiera del processo, a partire dall'allevamento/pesca/raccolta degli animali per concludersi con la vendita del prodotto finito.

Vengono individuati come prodotti inseriti nel paniere Veneto delle Piccole Produzioni Locali (PPL) relativamente ai prodotti della pesca e derivati:

- i prodotti primari (prodotto intero)
- i prodotti preparati (prodotto squamato e/o filettato)
- i prodotti trasformati (prodotto affumicato, essiccato, cotto)

I molluschi gasteropodi e lamellibranchi, e quanto altro prodotto ai sensi del Reg CE 853/04 all III sez VII, sono esclusi dalle PPL.

I prodotti primari da destinare alla vendita o alla preparazione o trasformazione devono provenire sempre da imprenditori ittici registrati, anagrafati o censiti in Veneto, rispondenti ai criteri di quanto in premessa e posti sotto il controllo sanitario della Regione Veneto.

A tal fine vengono considerate:

- le aziende acquacoltura estensiva così come definite dalla DGRV 1525/2012 (cap I definizioni);
- le aziende di vallicoltura tradizionale così come definite dalla DGR 1525/2012 (cap I definizioni);
- le aziende di allevamento convenzionale (con uso di alimento e densità elevate);
- la piccola pesca professionale in acque dolci, lagunari e marittime se effettuata con sistemi ecocompatibili e rispettosi per l'ambiente quali reti fisse, trappole fisse e ami.

Possono essere destinati alla produzione PPL al massimo 100 quintali annui di prodotto primario, in accordo con la normativa agricola relativa alla cessione in deroga del prodotto ittico.

Le aziende di allevamento convenzionale (es. trofocolture) devono identificare in modo certo i soggetti destinati alla produzione PPL per tutto il ciclo produttivo.

Il ciclo di produzione deve comprendere interamente il ciclo normale di ingrasso previsto per le varie tipologie (da soggetto di piccola taglia ad adulto idoneo alla macellazione) e comunque di almeno 1 anno nell'allevamento in oggetto; non è consentito effettuare solo la fase di finissaggio o la fase terminale dell'ingrasso.

L'applicabilità delle PPL alle aziende verrà valutata dai Servizi Veterinari competenti per territorio che, a seguito della valutazione dei requisiti strutturali, ambientali e gestionali, possono definire un limite settimanale o giornaliero.

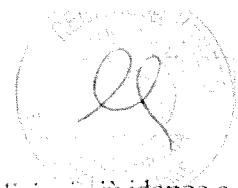
Per prodotto primario si intende il prodotto non sottoposto a lavorazioni di alcun tipo diverse dal lavaggio e dal confezionamento.

Per il prodotto pescato si considerano annesse alla produzione primaria anche le pratiche definite nel cap I delle "Linee guida sui prodotti della pesca del 16/11/2006" (Conferenza Stato-Regioni)

Per prodotto preparato si intende un prodotto che ha subito delle lavorazioni anatomiche (totali o parziali) quali la eviscerazione, l'asportazione di pinne e testa, la squamatura, la spellatura, la filettatura o loro combinazioni.

Per prodotto trasformato si intende un prodotto che ha subito trasformazioni tali da modificare le caratteristiche dei tessuti del prodotto ittico fresco quali la marinatura, la salatura, la essiccazione, la affumicatura, l'aggiunta di ingredienti o la cottura.

Nella manipolazione del prodotto ittico vanno evitate situazioni tali da poter costituire un maltrattamento ai soggetti.



Il prodotto commercializzato vivo (es anguille, gamberi) deve essere mantenuto nelle condizioni più idonee a garantire il miglior grado possibile di benessere.

Il prodotto primario, dopo la pesca o il prelievo dall'allevamento deve essere portato immediatamente nel locale destinato alla cernita o alla lavorazione; se ciò non fosse possibile devono essere disponibili idonei contenitori chiusi per proteggerlo da eventuali inquinamenti e, se le condizioni climatiche lo richiedono, da stress termico.

Nel caso di produzione di prodotto primario deve essere disponibile un locale igienico per l'incassamento del prodotto e con idonee attrezzature per la cernita, il lavaggio (con acqua potabile o acqua pulita) e la pesatura e, eventualmente, la conservazione.

Nel caso di prodotto preparato e trasformato devono essere disponibili, secondo le esigenze imposte dalle lavorazioni previste, uno o più locali con attrezzature e strumenti conformi ai requisiti previsti dall'Allegato B o dal reg CE 852/04 ed adattati, mutatis mutandis, alle esigenze delle lavorazioni poste in atto.

Il prodotto preparato o destinato ad essere trasformato, durante il ciclo di lavorazione, deve essere lavato esclusivamente con acqua potabile o, a giudizio dell'autorità competente e comunque nei limiti di quanto previsto nei Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004, con acqua pulita.

Le attrezzature, i contenitori e altri materiali che vengono a contatto con gli alimenti, devono essere conformi alla normativa specifica.

I prodotti primari e preparati devono essere protetti da ogni forma di pericolo e conservati in idonei frigoriferi a temperature vicine a quella di fusione del ghiaccio, come previsto dalla normativa vigente.

I prodotti destinati alla vendita o alla lavorazione devono essere conservati alle temperature previste dalla normativa vigente con l'utilizzo del ghiaccio o di appositi frigoriferi; per il trasporto possono essere utilizzati contenitori isotermitici se la refrigerazione attiva è assicurata dalla presenza di ghiaccio o altri sistemi ritenuti idonei.

Per i prodotti ittici PPL veneto non è previsto il congelamento come forma di conservazione.

I prodotti affumicati devono essere affumicati a caldo (per le PPL Veneto non è prevista l'affumicatura a freddo).

I sottoprodotti di lavorazione devono essere trattati conformemente alla pertinente normativa, pertanto vanno posti immediatamente in contenitori muniti di coperchio e opportunamente identificati; inoltre, se non smaltiti in giornata, vanno collocati in apposito frigorifero/congelatore debitamente identificato.

L'imprenditore ittico deve avvisare il Servizio Veterinario competente almeno 24 ore lavorative prima di iniziare la produzione, secondo le procedure concordate con il Servizio stesso.

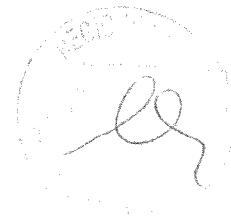
ETICHETTATURA:

Nell'etichettatura dei prodotti devono essere riportati, oltre alle indicazioni previste per legge anche quelle specifiche per le PPL, previste dall'allegato A:

- per il prodotto primario la data di produzione e, se allevato, il tipo di allevamento (estensivo, vallicoltura tradizionale, convenzionale);
- per il prodotto pescato, anche in acque dolci, devono essere indicati il luogo geografico di pesca (fiume, lago, laguna, canale o area marina) ed il metodo di produzione (tramaglio, nasse, bertovello etc);
- per il prodotto preparato e trasformato devono essere indicate la data di produzione e quella della fine della lavorazione.

Per data di produzione deve intendersi la data di estrazione del prodotto dall'acqua per l'avvio alla vendita o lavorazione. Per fine della lavorazione deve intendersi la fine dell'intero ciclo lavorativo (quando il prodotto è pronto per la vendita).

L'adesione al Progetto PPL non pregiudica l'obbligo di osservare eventuali altre norme previste per il prelievo o la commercializzazione dei prodotti ittici se e ove previste (es misure minime, tempi di sospensione della pesca, periodi di riproduzione, divieti locali etc.).



CONTROLLI

I prodotti PPL devono sempre rispondere ai requisiti analitici di sicurezza alimentare e di igiene del processo previsti dalla normativa.

Per il prodotto primario:

1. Valutazione annuale da parte del Servizio veterinario dell'impianto di produzione con eventuale valutazione dei rischi relativamente al prodotto; per il prodotto pescato valutazione dell'imbarcazione ed ambientale (da dati ARPAV quando disponibili) per stabilire l'idoneità delle zone di pesca se non già nota.
2. Esami da effettuare in autocontrollo da parte dell'imprenditore ittico:
 - Esame (valutazione microbiologica) dell'acqua dell'allevamento 1 volta l'anno, per il pescato eventuale esame microbiologico dell'acqua dell'area di pesca se non disponibile da ARPAV e non noto (aree tradizionalmente utilizzate con sicurezza).
 - Esame prodotto 1 volta l'anno (microbiologia).

Prodotto preparato o trasformato:

1. Esame batteriologico semestrale del prodotto.
2. Esame annuale dell'acqua utilizzata per la lavorazione (microbiologico).
3. Eventuali esami necessari per valutare l'efficacia delle lavorazioni (es: acidità per i marinati, composti del fumo per gli affumicati, tenore salino e a_w ove necessario).

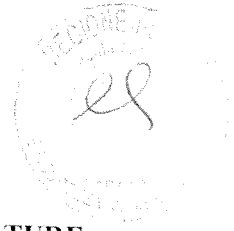
Per tutti : esami previsti dalla normativa in vigore.

AMBITO DI VENDITA

Le produzioni che per localizzazione geografica hanno una sede fissa e immodificabile (per es. i prodotti da vallicoltura tradizionale o della pesca marittima) possono essere commercializzate, in deroga all'Allegato A della presente, oltre che nella provincia e province contermini, anche nelle altre province del Veneto, nel rispetto dei criteri previsti dalla normativa vigente in fase di trasporto e distribuzione dei prodotti. Tale deroga si rende necessaria in quanto non tutte le province del Veneto sono contermini alle province in cui vengono praticati l'allevamento o la pesca in acque salmastre o marine.

ALCUNI METODI DI STORDIMENTO UTILIZZABILI PER I PESCI

| METODO | SPECIE |
|--------------------------------|---------------------------------|
| ANNOCCAMENTO (colpo in testa) | TUTTE LE SPECIE |
| IMMERSIONE IN ACQUA E GHIACCIO | SPECIE DI ACQUA CALDA-TEMPERATA |
| METODI ELETTRICI | TUTTE LE SPECIE |

**REQUISITI GENERALI APPLICABILI AI LOCALI ED ALLE ATTREZZATURE**

Gli imprenditori agricoli o ittici, che intendono aderire al presente progetto, devono rispettare i requisiti previsti dal Regolamento CE n. 852/2004; in particolare, per la produzione primaria si fa riferimento ai requisiti generali d'igiene previsti dall'Allegato I e per le fasi successive ai pertinenti capitoli dell'Allegato II. Specificatamente per gli aspetti strutturali dovranno essere rispettate le seguenti disposizioni.

Nell'ambito della struttura utilizzata per la vendita e/o la lavorazione di prodotti PPL deve essere disponibile un servizio igienico dotato di lavabo fornito di acqua calda e fredda, con comando non manuale (a pedale o ginocchio o fotocellula), con distributore di sapone e asciugamani a perdere. Lo stesso non deve comunicare direttamente con il locale di vendita/lavorazione. È consentito l'utilizzo di servizi igienici dell'abitazione purché situati nelle vicinanze del locale di lavorazione. In tal caso dovrà essere presente nella sala un lavabo secondo i requisiti sopraccitati.

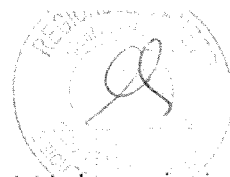
Nei locali destinati alla macellazione, lavorazione e vendita dei prodotti alimentari deve essere utilizzata acqua potabile, a acqua con le medesime caratteristiche, se l'autorità competente lo autorizza. Le acque reflue devono essere smaltite in conformità alle disposizioni vigenti.

Requisiti strutturali del locale per l'attività di lavorazione dei prodotti

Possono essere utilizzati i locali siti nell'abitazione, compresi i vani accessori, ed i locali siti nelle pertinenze dell'abitazione e/o nelle strutture agricole produttive dell'imprenditore, senza obbligo di cambio di destinazione d'uso, aerati naturalmente e adeguatamente illuminati. Nel caso di locali interrati e/o seminterrati, l'accesso deve poter avvenire agevolmente dall'esterno, anche attraverso altri locali.

I locali adibiti alla lavorazione dei prodotti alimentari devono avere dimensioni ed attrezzature adeguate alla quantità e tipologia di prodotto e possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature di seguito elencati:

- a) adeguata distanza dalla concimaia/vasche deposito liquami e non comunicanti direttamente con i locali di allevamento;
- b) dimensioni adeguate alla tipologia e alla quantità di prodotto lavorato;
- c) pareti, pavimento, porte e superfici a contatto con gli alimenti mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; angoli e spigoli preferibilmente arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia;
- d) le acque di lavaggio devono confluire in scarichi a sifone, ove necessario;
- e) soffitti intonacati e tinteggiati oppure in legno opportunamente verniciato;
- f) adeguate protezioni alle finestre contro gli insetti e altri animali nocivi;
- g) lavabo fornito di acqua calda e fredda dotato di comando non manuale (a pedale o ginocchio o fotocellula), con distributore di sapone e asciugamani a perdere;
- h) un adeguato sistema di pulizia e disinfezione dei coltelli e delle altre attrezzature;
- i) è ammesso l'uso di strumenti ed attrezzi in legno naturale purché in buone condizioni, e sottoposti ad adeguata pulizia e sanificazione;
- j) appropriate attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura per lo stoccaggio dei prodotti che lo necessitano (es. carni, pesce) qualora necessario, in grado di mantenere la temperatura prevista dalla pertinente normativa (+4°C, ghiaccio fondente ecc.);
- k) armadio chiuso per la sola conservazione degli ingredienti e/o additivi utilizzati nella preparazione dei prodotti alimentari;
- l) armadio dedicato ai vestiti da lavoro, anche collocato all'interno dell'abitazione;
- m) armadio o locale per il deposito dei materiali di pulizia e disinfezione anche collocato all'interno all'abitazione purché di facile accesso.



Lo stesso locale può essere adibito alla lavorazione di più prodotti di cui all'allegato A, purché le lavorazioni di prodotti diversi avvengano in tempi diversi e a seguito di adeguata pulizia e disinfezione delle strutture e delle attrezzature.

La macellazione dei volati e dei conigli può essere eseguita esclusivamente all'interno di locali delle strutture agricolo-produttive dell'imprenditore agricolo. Dovranno essere inoltre presenti gli impianti e le attrezzature destinati alle specifiche attività.

Requisiti strutturali locali deposito e di stagionatura degli alimenti

I locali siti nell'abitazione, compresi i vani accessori, ed i locali siti nelle pertinenze dell'abitazione e/o nelle strutture agricolo produttive dell'imprenditore, senza obbligo di cambio di destinazione d'uso, adibiti a deposito e stagionatura dei prodotti destinati alla vendita devono essere idonei allo scopo e tenuti in buono stato di pulizia e manutenzione. Le strutture devono possedere almeno i seguenti requisiti:

- a) adeguata distanza dalla concimaia/vasche deposito liquami e non comunicanti direttamente con i locali di allevamento;
- b) pavimenti della zona stagionatura, se in terra battuta, adeguatamente ricoperti di ghiaia, con corridoi di servizio a pavimentazione piena;
- c) soffitti anche in legno, purché in buono stato di manutenzione e pulizia;
- d) pareti e superfici a contatto con gli alimenti mantenuti in buone condizioni, facili da pulire;
- e) adeguate protezioni alle finestre contro gli insetti e altri animali nocivi;
- f) adeguate attrezzature per lo stoccaggio degli alimenti.

Nei locali di cui sopra è vietato l'immagazzinamento promiscuo con prodotti non alimentari e tra prodotti confezionati e prodotti esposti.

Requisiti strutturali dei locali di vendita

Possono essere utilizzati i locali siti nell'abitazione, compresi i vani accessori, ed i locali siti nelle pertinenze dell'abitazione e/o nelle strutture agricolo produttive dell'imprenditore agricolo/ittico, senza obbligo di cambio di destinazione d'uso, aerati naturalmente e adeguatamente illuminati. Nel caso di locali interrati e/o seminterrati, l'accesso deve poter avvenire agevolmente dall'esterno, anche attraverso altri locali.

I locali adibiti alla vendita dei prodotti alimentari devono avere dimensioni ed attrezzature adeguate alla quantità e tipologia di prodotto e possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature di seguito elencati:

- a) adeguata distanza dalla concimaia/vasche deposito liquami e non comunicanti direttamente con i locali di allevamento;
- b) pareti, pavimento e superfici a contatto con gli alimenti mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;
- c) ove necessario, deve essere disponibile un lavabo fornito di acqua calda e fredda dotato di comando non manuale (a pedale o ginocchio o fotocellula), con distributore di sapone e asciugamani a perdere;
- d) ove previsto, deve essere presente un frigorifero con termometro di minima/massima, in grado di mantenere la temperatura prevista per il prodotto contenuto;
- e) adeguate protezioni alle finestre e alle aperture comunicanti con l'esterno contro gli insetti e altri animali infestanti;
- f) i prodotti devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

La vendita dei prodotti alimentari può avvenire anche nei locali di lavorazione purché esercitata in tempi diversi o in uno spazio appropriato, adeguatamente separato dalla zona di lavorazione.



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale - 10^a legislatura

ALLEGATO C Dgr n.

1070

del

11 AGO. 2015

pag. 1/1

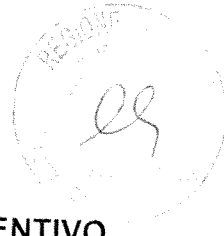


ELENCO SCHEDE MODULISTICA

Allegato C1: Scheda fac-simile “Richiesta di sopralluogo per parere preventivo”

Allegato C2: Scheda fac-simile “Notifica ai fini della registrazione per il progetto sperimentale sulle PPL (Piccole Produzioni Locali)”

Allegato C3: Scheda fac-simile “Verbale di sopralluogo”



RICHIESTA DI SOPRALLUOGO PER PARERE PREVENTIVO

II/La sottoscritto/a: _____

Codice Fiscale _____

Luogo di nascita _____ Data ____/____/____

Cittadinanza _____ Sesso M F

e-mail _____ @ _____

Residenza: Comune _____ Provincia _____ C.A.P. _____

Via/Piazza _____ N _____

Tel. _____

Nella sua qualità di:

Titolare dell'impresa individuale _____

Partita I.V.A. (se già iscritto) _____

Con sede legale nel Comune di _____ Provincia _____

Via/Piazza _____ N° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

N. d'iscrizione al Registro delle Imprese (se già iscritto) _____ CCIA di _____

Legale rappresentante della Società/Ente

Denominazione o ragione sociale _____

Codice fiscale _____ Partita I.V.A. (se diversa da C.F.) _____

Con sede legale nel Comune _____ Provincia _____

Via/Piazza _____ N° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

N. d'iscrizione al Registro delle Imprese (se già iscritto) _____ CCIA di _____



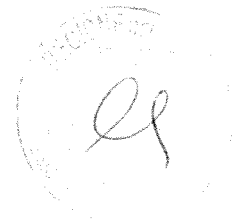
CHIEDE

il sopralluogo per ottenere il parere preventivo sui locali e le attrezzature per la

- A1 -> produzione, lavorazione, e vendita di PRODOTTI A BASE DI CARNE (specificare la specie)
 - SUINA
 - MISTI
- A2 -> macellazione e vendita di CARNI AVICOLE E CUNICOLE FRESCHE;
- A3 -> produzione, lavorazione e vendita di MIELE, PRODOTTI DOLCIARI A BASE DI MIELE CON FRUTTA SECCA E PROPOLI, PAPPÀ REALE O GELATINA REALE, POLLINE, IDROMELE, ACETO DI MIELE;
- A4 -> produzione, lavorazione e vendita di SUCCHI DI FRUTTA, CONSERVE ALIMENTARI VEGETALI, VEGETALI ESSICCATI E FARINE;
- A5 -> produzione, lavorazione, cottura e vendita di: PANE E PRODOTTI DA FORNO;
- A6 -> produzione, lavorazione e vendita di: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA;
- A7 -> produzione, lavorazione e vendita di: PRODOTTI LATTIERO CASEARI;
- A8 -> produzione, lavorazione e vendita di: ERBE, SPEZIE E DROGHE AROMATICHE PER PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI VEGETALI;
- A9 -> produzione, lavorazione e vendita di: CHIOCCIOLE;
- A10 -> produzione, lavorazione e vendita di: PRODOTTI DELLA PESCA, ACQUACOLTURA E PRODOTTI DERIVATI;

Luogo e Data

FIRMA _____



Allega alla presente la Scheda Dati Attività

SCHEDA DATI ATTIVITA'

A1 Trasformazione carni suine (o miste con prevalenza carni suine) per produzione e vendita di PRODOTTI A BASE DI CARNE

- suini allevati: n. all'anno;
- suini che si intendono macellare ai fini della trasformazione in PPL, all'anno: n.;

- altri animali allevati: specie n. all'anno;
- specie n. all'anno;
- specie n. all'anno;

- capi che si intendono macellare ai fini della trasformazione in PPL, all'anno: n.;

- animali cacciati: specie n. all'anno;
- specie n. all'anno.

A2 Macellazione e vendita CARNI DI VOLATILI DA CORTILE E CONIGLI

- volatili da cortile allevati all'anno: n.;

- specie di volatili da cortile allevati:

- volatili da cortile che si intendono macellare per la vendita, all'anno: n.;

- conigli allevati all'anno: n.;

- conigli che si intendono macellare per la vendita, all'anno: n.;

A3 Produzione, lavorazione e vendita di:

.....

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno

A4 Produzione, lavorazione e vendita di:

.....



- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno
.....

A5 Produzione, lavorazione e vendita di:
.....

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno
.....

A6 Produzione, lavorazione e vendita di:
.....

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno
.....

A7 Produzione, lavorazione e vendita di:
.....

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno
.....

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno
.....

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno
.....

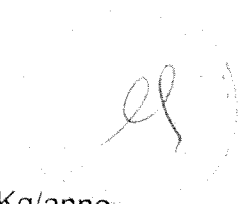
A8 Produzione, lavorazione e vendita di:
.....

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno
.....

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno
.....

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno
.....

A9 Produzione, lavorazione e vendita di:
.....



- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno
.....

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno
.....

A10 Produzione, lavorazione e vendita di:

.....

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno
.....

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno
.....

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno
.....



Notifica ai fini della registrazione per il progetto sperimentale sulle PPL (Piccole Produzioni Locali)

DATI OPERATORE

II/La sottoscritto/a:

(indicare nome e cognome)

Codice Fiscale _____

Luogo di nascita _____ Data ____/____/____

Cittadinanza _____

e-mail _____@_____

Residenza: Comune _____ Provincia _____

Via/Piazza _____ N° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

Nella sua qualità di:

Titolare dell'impresa individuale _____

Partita I.V.A. (se già iscritto) _____

Con sede legale nel Comune di _____ Provincia _____

Via/Piazza _____ N° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

N. d'iscrizione al Registro delle Imprese (se già iscritto) _____ CCIA di _____

Legale rappresentante della Società/Ente

Denominazione o ragione sociale _____

Codice fiscale _____ Partita I.V.A.(se diversa da C.F.) _____

Con sede legale nel Comune _____ Provincia _____

Via/Piazza _____ N° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

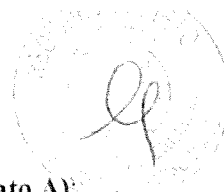
N. d'iscrizione al Registro delle Imprese (se già iscritto) _____ CCIA di _____

INDIRIZZO INSEDIAMENTI

Sede insediamento produttivo ed esercizio di vendita al dettaglio

Comune _____ Provincia _____

Via/Piazza _____



COMUNICA L'INIZIO DELLE SEGUENTI ATTIVITA' (di cui all'Allegato A):

A1 PRODOTTI A BASE DI CARNE (specificare la specie)

SUINA

MISTI (specificare le specie ed eventuale utilizzo di carni da animali selvatici)

A2 Macellazione e vendita di CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

A3 Produzione, lavorazione e vendita di MIELE, prodotti dolciari a base di miele con frutta secca o propoli; pappa reale o gelatina reale; polline; idromele; aceto di miele.

A4 Produzione, macellazione e vendita di CONSERVE ALIMENTARI VEGETALI, SUCCHI DI FRUTTA, FARINE E VEGETALI ESSICCATI

A5 Produzione, lavorazione, cottura e vendita di PANE e PRODOTTI DA FORNO

A6 Produzione, lavorazione e vendita di OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

A7 Produzione, lavorazione e vendita di PRODOTTI LATTIERO CASEARI

A8 Produzione, lavorazione e vendita di ERBE, SPEZIE E DROGHE AROMATICHE PER PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI VEGETALI

A9 Produzione, lavorazione e vendita di CHIOCCIOLE

A10 Produzione, lavorazione e vendita di PRODOTTI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA



SCHEDA DATI ATTIVITA'

A1: Trasformazione carni suine (o miste con prevalenza carni suine) per produzione e vendita di prodotti a base di carne.

suini allevati: n. all'anno;

suini che si intendono macellare ai fini della trasformazione in PPL, all'anno: n.

Trasformazione carni diverse dalle carni di specie suina per produzione e vendita di salumi.

animali allevati: specie n. all'anno

specie n. all'anno

capi che si intendono macellare ai fini della trasformazione in PPL, all'anno: n.

selvaggina selvatica abbattuta nell'ambito di attività venatoria della specie, n. all'anno

selvaggina selvatica abbattuta nell'ambito di piani di controllo della specie, n. all'anno

A2 Macellazione e vendita carni di volatili da cortile e conigli.

volatili da cortile allevati all'anno : n.

specie di volatili da cortile allevati :

volatili da cortile che si intendono macellare per la vendita, all'anno: n.

conigli allevati all'anno : n.

conigli che si intendono macellare per la vendita, all'anno : n.

A3 Produzione e vendita di MIELE, prodotti dolciari a base di miele con frutta secca o propoli; pappa reale o gelatina reale; polline; idromele; aceto di miele

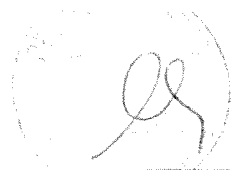
numero di alveari condotti in totale all'anno

numero di alveari da destinare alle PPL (massimo 40)

| Categoria prodotti | Produzione | Kg / sett. | Kg/anno |
|--------------------|------------|------------|---------|
|--------------------|------------|------------|---------|

A4 Produzione, macellazione e vendita di CONSERVE ALIMENTARI VEGETALI, SUCCHI DI FRUTTA, FARINE E VEGETALI ESSICCATI

| Categoria prodotti | Produzione | Kg / sett. | Kg/anno |
|--------------------|------------|------------|---------|
|--------------------|------------|------------|---------|



Frutta prodotta (tipi) _____ Frutta lavorata per PPL _____

Ortaggi prodotti (tipi) _____ Ortaggi lavorati per PPL _____

Cereali prodotti (tipi) _____ Cereali lavorati per PPL _____

A5 Produzione, lavorazione, cottura e vendita di PANE e PRODOTTI DA FORNO

Categoria prodotti _____ Produzione Kg / Sett. _____ Kg / anno _____

Cereali prodotti (Tipologia): _____ Quantità _____

Cereali trasformati per PPL: Tipologia _____ Quantità _____

A6 Produzione, lavorazione e vendita di OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

OLIVE prodotte _____ Produzione Kg / anno _____

OLIVE trasformate per PPL _____ Quantità _____

OLIO prodotto _____ Kg / anno _____

A7 Produzione, lavorazione e vendita di PRODOTTI LATTIERO CASEARI

| Categoria prodotti | Produzione | Kg / sett. | Kg/anno |
|--------------------|------------|------------|---------|
| _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ |

A8 Produzione, lavorazione e vendita di ERBE, SPEZIE, E DROGHE AROMATICHE PER PRODUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI VEGETALI

| Categoria prodotti | Produzione | Kg / sett. | Kg/anno |
|--------------------|------------|------------|---------|
| _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ |

A9 Produzione, lavorazione e vendita di CHIOCCIOLE

| Categoria prodotti | Produzione | Kg / sett. | Kg/anno |
|--------------------|------------|------------|---------|
| _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ |

**A10 Produzione, lavorazione e vendita di PRODOTTI DELLA PESCA,
DELL'ACQUACOLTURA E PRODOTTI DERIVATI**

| Categoria prodotti | Produzione | Kg / sett. | Kg/anno |
|--------------------|------------|------------|---------|
| _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ |

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Planimetria** dello stabilimento in scala 1/100, conforme allo stato dei locali dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle attrezzature, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi.
- Relazione tecnico descrittiva comprensiva dei seguenti elementi:**
 1. luogo, strutture e modalità di coltivazione e/o di allevamento;
 2. degli impianti e del ciclo di lavorazione, trasformazione, conservazione e vendita;
 3. tipologia dei prodotti lavorati e relative modalità di produzione, lavorazione, trasformazione, conservazione e vendita;
 4. indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e dei sottoprodotti di origine animale;
 5. estremi del certificato di agibilità o comunque gli estremi della richiesta di agibilità;
- Copia del documento di identità;**
- Ricevuta del versamento** per spese relative al procedimento, a favore dell'Az. ULSS.

Il sottoscritto dichiara ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 28.12.2000, n.445 consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dell'art. 76 del citato D.P.R.n.445/2000 anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera:

- i dati identificativi dell'attività d'impresa;
- che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda l'agibilità dei locali, le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e l'approvvigionamento idrico potabile;
- che quanto riportato nella presente e negli allegati documenti presentati a corredo corrisponde al vero ed è, se in copia, conforme alla documentazione originale.

Autorizza per gli effetti del D.Lgs. 30 giugno 2003, n.196, codesta P.A. al trattamento dei propri dati

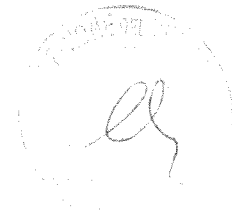


personali, a cura del personale assegnato all'ufficio dell' Az. ULSS preposto alla conservazione delle pratiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento.

Dichiara di essere informato che la presente notifica non sostituisce altri atti giuridicamente rilevanti ai fini dell'avvio dell'attività.

Data ____/____/____

In fede
(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)



VERBALE DI SOPRALLUOGO

del Servizio Igiene Alimenti Nutrizione / Servizio Veterinario
ai fini del parere preventivo per il "progetto sperimentale sulle Piccole Produzioni Locali"

Il sottoscrittomedico/veterinario/TdP.....dell'Az. ULSS n.,
in seguito alla richiesta di sopralluogo preventivo per la produzione di piccole produzioni locali (PPL), presentata dalla
ditta sottoriportata in data e protocollata al nr.

DICHIARA

di aver effettuato in data sopralluogo presso l'Azienda dell'operatore:

Comune di (.....) via n. codice fiscale
....., di cui risulta: titolare legale rappresentante il Sig.
..... nato a (.....) il e residente a
..... (.....) via n., codice fiscale
....., accertando che è/sono disponibile/i locale/i per effettuare :

- trasformazione carni di ungulati per produzione e vendita di prodotti a base di carne;
- stagionatura di prodotti a base di carne;
- macellazione e vendita carni di volatili da cortile e conigli;
- produzione, lavorazione e vendita di miele, prodotti dolciari a base di miele, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele;
- produzione, lavorazione e vendita di: conserve alimentari vegetali, succhi di frutta, vegetali essiccati e farine;
- produzione, lavorazione, cottura e vendita di pane e prodotti da forno;
- produzione, lavorazione e vendita di olio extravergine di oliva;
- produzione, lavorazione e vendita di prodotti lattiero caseari,
- produzione, lavorazione e vendita di erbe, spezie e droghe aromatiche per preparazione di prodotti alimentari vegetali,
- produzione, lavorazione e vendita di chiocciole,
- produzione, lavorazione e vendita di prodotti della pesca, acquacoltura e prodotti derivati

e che ha ispezionato detti locali come da allegata lista di riscontro dei requisiti strutturali (compilare una scheda per ogni locale)

REQUISITI STRUTTURALI (compilare una scheda per locale)

LOCALE destinato a:

- trasformazione carni per produzione e vendita di prodotti a base di carne;
- stagionatura di prodotti a base di carne;
- macellazione e vendita carni di volatili da cortile e conigli;
- produzione, lavorazione e vendita di miele, prodotti dolciari a base di miele, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele;
- produzione, lavorazione e vendita di: conserve alimentari vegetali, succhi di frutta, vegetali essiccati e farine;
- produzione, lavorazione, cottura e vendita di pane e prodotti da forno;
- produzione, lavorazione e vendita di olio extravergine di oliva;
- produzione, lavorazione e vendita di prodotti lattiero caseari,
- produzione, lavorazione e vendita di erbe, spezie e droghe aromatiche per preparazione di prodotti alimentari vegetali,
- produzione, lavorazione e vendita di chiocciole,
- produzione, lavorazione e vendita di prodotti della pesca, acquacoltura e prodotti derivati
- esclusivo spaccio di prodotti aziendali.



| | SI | NO | N.A. |
|--|----|----|------|
| Superficie del locale di lavorazione mq. | | | |
| Superficie del locale di macellazione di volatili e conigli mq. | | | |
| Adeguata separazione dall'allevamento | | | |
| Adeguata distanza da concimaie/vasche liquami | | | |
| Locale di lavorazione annesso all'abitazione del produttore primario | | | |
| Dimensioni del locale sufficienti all'uso esclusivo di macellazione fino ad un massimo di 150 capi avicunicoli alla settimana | | | |
| Pavimento in cemento | | | |
| Pavimento piastrellato | | | |
| Pavimento in altro materiale - specificare : _____ | | | |
| Presenza di pozzetto sifonato per evacuazione acque di scarico | | | |
| Pareti piastrelate / rivestite di materiale lavabile e disinfettabile | | | |
| Soffitto facilmente lavabile e disinfettabile, anche in legno verniciato | | | |
| Finestre apribili, munite di retine anti-mosche | | | |
| Dispositivi di protezione verso gli animali indesiderati (specificare: _____) | | | |
| Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non azionabile a mano o gomito e dotato di distributore di sapone e asciugamani a perdere | | | |
| Lavello fornito di acqua calda e fredda per il lavaggio delle attrezzature | | | |
| Lavello dedicato al lavaggio dei prodotti vegetali | | | |
| Tavoli da lavoro n. | | | |
| Tavolo per impasto carni suine | | | |
| Contenitore per raccolta del sangue | | | |
| Contenitore con coperchio per raccolta di sottoprodotti della macellazione | | | |
| Impianto frigorifero idoneamente identificato, per deposito di sottoprodotti della macellazione | | | |
| Contenitore con coperchio per raccolta di rifiuti | | | |
| Idonea attrezzatura e strumenti per la macellazione (coltelli, contenitori, ganciere, sistema di sterilizzazione coltelli ...) | | | |
| Storditore | | | |
| Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione | | | |
| Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni | | | |
| Locale dedicato al deposito sale, e altri ingredienti | | | |
| Armadio dedicato al deposito sale, e altri ingredienti | | | |
| Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia e altri prodotti, non alimentari | | | |
| Zona / Armadio per cambio abiti (civili e da lavoro) | | | |
| Zona / Armadio per cambio abiti (civili e da lavoro) all'interno dell'abitazione | | | |
| Frigorifero con termometro di minima/massima, in grado di mantenere una temperatura di + 4 °C, per le tipologie di prodotti alimentari che lo richiedono | | | |
| Reparto per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione | | | |
| Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita | | | |
| Servizi igienici annessi ai locali di: | | | |
| Servizi igienici annessi abitazione | | | |
| altro : | | | |
| altro : | | | |
| altro : | | | |
| altro : | | | |



GIUDIZIO FINALE

Sulla base di quanto emerso dalla visita ispettiva si esprime il seguente parere rispetto alla produzione di piccole produzioni locali (PPL):

favorevole

non favorevole

Luogo Data

Il Medico/Veterinario Ufficiale/TdP

(timbro e firma).....

| EVENTUALI ADEGUAMENTI RICHIESTI IN CASO DI PARERE NON FAVOREVOLE | Termine per esecuzione degli adeguamenti |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Luogo Data

Il Medico/Veterinario Ufficiale/TdP

(timbro e firma).....



PERCORSO FORMATIVO

Il percorso formativo, validato dai Servizi veterinari e/o SIAN dell'Azienda ULSS sul cui territorio si svolge, è destinato ai produttori primari, al personale impiegato nelle lavorazioni ed ai noccini.

Il corso deve essere frequentato entro 15 mesi dalla registrazione dell'attività e, in ogni caso, prima dell'avvio delle lavorazioni, a meno che l'operatore interessato, o il personale che lo coadiuva, non abbia ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia di igiene alimentare giudicati adeguati da parte dell'autorità competente rispetto alla tipologia di PPL di interesse. Di norma il numero dei partecipanti al corso, al fine di garantire l'efficacia dell'intervento formativo, non deve essere superiore a 25.

Durata minima del corso: 15 ore.

Argomenti comuni a tutte le produzioni:

1. Le buone prassi di igiene nella lavorazione, trasformazione e vendita dei prodotti PPL (3 ore).
2. L'applicazione delle corrette prassi operative, rintracciabilità, etichettatura e vendita (3 ore)
3. Microbiologia, tecnologia alimentare e valutazione del rischio. (3 ore)

Argomenti specifici per le diverse produzioni (elenco esemplificativo non esaustivo):

1. L'allevamento: requisiti strutturali, alimentazione, gestione del farmaco, biosicurezza, benessere animale e trasporto (3 ore)
2. Trasformazione e conservazione di alimenti di origine vegetale e dei prodotti dell'alveare (3 ore)
3. Altri argomenti coerenti con la tipologia produttiva.