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

LE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI

Premesse

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, titolari di una azienda agricola, 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.

Gli imprenditori agricoli di cui al comma precedente che, nell'ambito delle attività agrituristiche di cui alla L.R. del 18 aprile 1997 n. 9 e secondo le disposizioni attuative emanate con il Regolamento regionale 12 settembre 1997, n. 2, somministrano pasti, spuntini e bevande, o vendono i prodotti della propria azienda agricola, possono avvalersi di prodotti PPL, anche di altre aziende agricole, ottenuti in conformità alla presente disciplina. Tuttavia qualora scelgano di produrre nella propria azienda un prodotto del "paniere PPL", non possono produrre analogo prodotto al di fuori delle modalità previste dalla presente Delibera. I locali di cui agli articoli 12, 13, 14 e 15 del Regolamento regionale del 12 settembre 1997 n. 2, 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 progetto, esteso a tutto il territorio regionale, viene condotto con il coordinamento dell'Unità di Progetto Veterinaria, si avvale della collaborazione di altri Enti istituzionalmente competenti (Servizi delle Az. ULSS ed IZSVe) e troverà realizzazione nell'arco di tre anni, in particolare per quanto attiene i quantitativi che possono essere lavorati dal produttore primario e le procedure amministrative.

I prodotti trasformati ricompresi nel 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 delle disposizioni della presente DGR, in linea con il reg. CE n. 852/2004, ed applica le buone pratiche di lavorazione, anche con l'utilizzo del manuale di corretta prassi operativa.

È fatto obbligo al produttore primario, in qualità di operatore del settore alimentare, ed al personale impiegato, compreso il norcino, frequentare il corso di formazione di cui alla L.R. n. 41/2003 ed il corso di formazione conformemente all'allegato D alla presente.

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 i prodotti devono essere identificati, con le indicazioni: *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.

Gli organi competenti incaricati della verifica dei requisiti igienico strutturali, redigono il verbale di sopralluogo, ai fini della registrazione, conforme all'allegato C3 ed emettono l'attestato di registrazione. La procedura amministrativa di registrazione e di sopralluogo viene considerata un unico iter procedurale che comporta un costo di euro 60 da versare all'Az. ULSS competente per territorio.

Il presente allegato A contiene il paniere, ovvero l'elenco dei prodotti definiti PPL ai sensi della presente Delibera. Esso si compone di sottoallegati (A1,A2,A3,A4,A5 e A6), detti "schede tecniche di prodotto", in ognuno dei quali viene dettagliato il singolo specifico processo produttivo con i relativi criteri di sicurezza.

L'allegato B definisce i requisiti strutturali minimi dei locali e delle attrezzature in cui vengono effettuati: lavorazione, stagionatura, deposito e vendita dei prodotti.

L'Allegato C contiene la modulistica per le procedure amministrative.

Nell'Allegato D viene descritto il percorso formativo destinato agli operatori, imprenditori e norcini.