

**ALLEGATO A alla Dgr n. 2173 del 23 dicembre 2016****PROGETTO DI TUTELA IGIENICO SANITARIA
DELLE PRODUZIONI DI NICCHIA DELLE PICCOLE PRODUZIONI LOCALI****RIFERIMENTO NORMATIVO**

La Comunità Europea, al fine di garantire la sicurezza degli alimenti dal luogo di produzione primaria fino alla commercializzazione ha adottato, attraverso i regolamenti comunitari denominati “pacchetto igiene”, adotta una strategia integrata con l'obiettivo di assicurare un elevato livello di tutela dei consumatori. La registrazione degli stabilimenti e la responsabilità degli operatori, unitamente ai controlli ufficiali, all'autocontrollo e all'adozione di buone prassi di produzione, costituiscono i cardini di questo nuovo quadro normativo.

Le linee guida nazionali relative all'applicazione di tale normativa comunitaria identificano percorsi e requisiti igienico-sanitari di produzione degli alimenti differenziati a seconda che si tratti di prodotti destinati alla commercializzazione in ambito comunitario, oppure alla produzione primaria di alimenti caratterizzati da specifiche condizioni, quali un ambito di vendita locale, la vendita diretta (dal produttore al consumatore) e la produzione di piccoli quantitativi (una parte della produzione primaria aziendale).

La Regione Veneto ha riconosciuto l'importanza di quel patrimonio di produzioni locali, che seppur caratterizzate dal ridotto ambito commerciale di vendita e dalla limitata rilevanza produttiva, rappresentano un significativo elemento di preservazione del territorio, caratterizzazione geografica e tutela occupazionale. In considerazione di tale realtà produttiva veneta, connotata da significativi aspetti di localizzazione e tipicità, si è ritenuto necessario individuare percorsi alternativi al “riconoscimento”, ancorché basati sui criteri di flessibilità ed adeguatezza, così come definito dalle norme comunitarie, per tali PPL, nel pieno rispetto del principio di tutela del consumatore. La Giunta Regionale del Veneto, con proprie deliberazioni n. 2016/2007, n. 1892/2008, n. 2280/2010, n.1526/2012 e 1070/2015 ha stabilito una procedura *ad hoc* per la lavorazione e vendita di tali prodotti, definendo nel contempo standard strutturali minimi, garanti della sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti e secondo il principio che tali produzioni rappresentino necessariamente un'integrazione del reddito del produttore e che la commercializzazione si intenda di prodotti derivati esclusivamente dalla loro produzione primaria. La Regione Veneto quindi ha previsto la produzione e commercializzazione di PPL con regole accessibili anche alle piccole aziende agricole.

L'INTERESSE DEL CONSUMATORE E DEL TERRITORIO

L'interesse dei consumatori e delle istituzioni verso la produzione e la vendita di cibi tradizionali è costantemente aumentato negli ultimi anni, grazie all'attenzione sollevata per il tema della sostenibilità economica e ambientale delle produzioni alimentari. Le piccole produzioni locali (PPL) sono sostenute dalla Politica Regionale e locale in quanto consentono il raggiungimento di diversi importanti obiettivi; forniscono infatti un'integrazione del reddito per i produttori primari e incontrano il gusto dei consumatori che sono disposti a spendere per ciò che viene percepito come una qualità aggiuntiva dei prodotti, anche nell'ambito del turismo enogastronomico che in Italia rappresenta un'attività economica rilevante ed emergente. Il consumatore infatti sente sempre più l'esigenza di acquistare prodotti del territorio, i cosiddetti “prodotti a Km zero”, per i quali deve essere garantita la tutela della salute pubblica in quanto tali prodotti non rientrano nelle tipologie industriali

OBIETTIVO

La tutela della salute del consumatore rappresenta il punto di forza di tutte le iniziative del settore agroalimentare. Questo obiettivo è raggiungibile solo attraverso un continuo ed efficace accompagnamento dell'OSA da parte dell'Autorità Competente che deve mettere in atto le strategie e le azioni esplicitate nei punti successivi.

STRATEGIE

Il progetto ha l'obiettivo di monitorare il processo produttivo dei prodotti PPL, identificando i potenziali rischi connessi con queste tipologie produttive, e predisponendo ed attuando le relative azioni correttive, al fine di garantire un adeguato livello di protezione del consumatore. Si vuole inoltre valutare la possibilità della vendita di prodotti PPL on line, richiesta che ultimamente sta interessando notevolmente i produttori. Il progetto ha quindi anche l'obiettivo di definire i parametri da rispettare per questo tipo di vendita, garantendo la salute dei consumatori.

AMBITO

Secondo quanto previsto dalla DGRV 1070/2015 le tipologie produttive incluse nel progetto sono:

- I prodotti di malga
- I prodotti lattiero caseari in generale
- I prodotti a base di carne (prodotti di salumeria)
- Le carni fresche avicunicole compreso il rolo di coniglio
- Le conserve vegetali
- Le farine
- I prodotti da forno
- I prodotti dell'alveare
- l'olio extravergine di oliva
- Le chioccioline
- I prodotti della pesca

AZIONI

Attivazione di un piano di monitoraggio microbiologico e chimico sulle produzioni di nicchia (PPL) comprese quelle di malga con la finalità di individuare "indicatori chiave" di sicurezza alimentare utilizzabili dagli operatori, in particolare ultimata questa prima fase sperimentale di progetto. Verificare l'adeguatezza della vendita on line nel rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare.

AZIENDE PPL NELLA REGIONE DEL VENETO

Sono presenti 100 malghe con attività di caseificazione e 380 aziende di pianura dell'ambito PPL.

COSTI

Per le attività previste dal presente piano si prevede un costo complessivo di € 60.000,00 (sessantamila/00.=).