



ALLEGATO A alla Dgr n. 1918 del 27 novembre 2017

PROGETTO DI TUTELA IGIENICO SANITARIA DELLE PRODUZIONI DI NICCHIA DELLE PICCOLE PRODUZIONI LOCALI

Il Progetto relativo alla tutela igienico sanitaria delle produzioni di nicchia è inserito nel Piano Regionale Prevenzione 2014 – 2018, approvato con D.G.R. n. 749 del 14 maggio 2015 - allegato B.

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”, 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 l'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, 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 e di proporzionalità, così come definito dalle norme comunitarie, per tali PPL, nel pieno rispetto del principio di tutela del consumatore.

PROVVEDIMENTI DELLA GIUNTA REGIONALE DEL VENETO

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 dei prodotti PPL, 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 prodotti 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) consentono il raggiungimento di diversi importanti obiettivi:

1. Forniscono un'integrazione del reddito per i produttori primari;
2. Incontrano il gusto dei consumatori che sono disposti a spendere per ciò che viene percepito come una qualità aggiuntiva dei prodotti;
3. Valorizzano il territorio 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.

AZIENDE PPL NELLA REGIONE DEL VENETO

Il progetto inizialmente sviluppatosi nella provincia di Treviso ha coinvolto tutte le provincie del Veneto ed è in forte espansione.

Gli operatori e le organizzazioni di categoria continuano a chiedere l'inserimento di nuovi prodotti. Allo stato attuale si contano 500 aziende regolarmente registrate come PPL.

SITO REGIONALE PPL

E' stato realizzato il sito Regionale PPL www.pplveneto.it che è completo nella parte grafica e nella parte riservata dedicata agli operatori economici e alle ASL per la consultazione degli esiti di laboratorio. Rimane ancora da completare, l'inserimento delle nuove aziende con la relativa anagrafica, immagini e prodotti dell'azienda.

OBIETTIVO GENERALE

Garantire la sicurezza igienico sanitaria dei prodotti delle PPL ai fini della tutela della SALUTE dei CONSUMATORI. Questo obiettivo è raggiungibile mediante un continuo ed efficace accompagnamento dell'OSA da parte dell'Autorità Competente attraverso le azioni esplicitate di seguito.

AZIONI

Al fine di perseguire l'obiettivo Generale si prevedono le seguenti azioni:

1. **MONITORAGGIO** del processo produttivo dei prodotti PPL, identificando i potenziali rischi connessi con queste tipologie produttive, e predisponendo ed attuando le relative azioni correttive.
Il monitoraggio avverrà attraverso un piano di campionamento microbiologico e chimico sulle produzioni di nicchia (PPL) con la finalità di individuare "indicatori chiave" di sicurezza alimentare utilizzabili dagli OSA. Nello specifico:
 - L'attività di campionamento viene effettuata dall'OSA in autocontrollo. Il **Piano di campionamento dei prodotti PPL** è esplicitato nell'apposito paragrafo.
 - I prelievi sono inviati all'IZS delle Venezie, sezione di San Donà di Piave direttamente o per il tramite dei S.V. e SIAN delle aziende ULSS.
 - Gli "indicatori chiave" saranno individuati attraverso una attenta lettura dei referti analitici. I risultati microbiologici e chimici oltre a garantire la sicurezza igienico sanitaria dei prodotti PPL, risulteranno utili per confermare alcuni indicatori di sicurezza alimentare utilizzabili dall'OSA come il calo perso legato all'AW, il PH e la quantità di zucchero per le conserve.
 - L'autorità competente interviene, se necessario, con dei provvedimenti cautelativamente nei casi di non conformità previsti dal piano annuale di campionamento.
2. **GESTIONE** della comunicazione tra produttori, Istituzioni (AULSS-Regione-etc) e consumatori attraverso il GOVERNO del sito Regionale PPL www.pplveneto.it
 - sarà cura del l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie verificare e pubblicare i risultati analitici sul sito www.pplveneto.it in consultazione all'OSA e all'autorità competente;
 - Sarà cura dell'IZS promuovere il sito.
3. **IMPLEMENTAZIONE** del paniere di cui alla attuale DGRV 1070/2015:
 - si prevede di inserire nel "paniere" i seguenti prodotti : birra, aceto, piante alimurgiche, pasta secca, latte crudo alimentare e latte trattato termicamente, nocciole tostate e granella di nocciola, carne affumicate di pecora ed altri prodotti che saranno richiesti dal territorio.

PIANO DI CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI PPL

- CARNI TRASFORMATE DI SUINO DURANTE LA PRODUZIONE

- 1 campione rappresentativo di impasto fresco per salami e sopresse per ogni lotto di produzione, raccolto in barattolo o insaccato (circa 200 grammi per campione), per la ricerca di: *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*.
- insaccato stagionato (sia salame che soppressa), per dettagli sulla frequenza vedi di seguito
- attrezzature del locale di lavorazione, dopo la pulizia del locale, su base campionaria, tenuto conto delle positività per patogeni nei prodotti, 4 spugnette (impastatrice, tritacarne, tavoli di lavorazione, coltelli, ecc...) per:
ricerca di *Listeria monocytogenes* qualitativa (2 tamponi) e microrganismi mesofili ed Enterobatteriaceae quantitativa (2 tamponi)

DESTINO DEL LOTTO

Si intende lotto positivo quando venga identificato almeno uno dei patogeni nel campione di impasto. Nel caso di *Listeria monocytogenes*, se impasto positivo alla qualitativa ma alla quantitativa esito inferiore a 10 ufc/g, il lotto si considera negativo. Il lotto viene identificato attraverso la data di produzione intesa come il giorno di lavorazione.

In caso di lotto "positivo" per patogeni:

- Analisi 2 campioni prodotto finito (2 salami e 2 porzioni di soppressa da almeno 200 g) a fine stagionatura, quando il calo peso è $\geq 25\%$, per valutazione aw e patogeno precedentemente riscontrato. Se persiste la positività si procederà ad analizzare 2 prodotti finiti per valutazione aw e patogeno fino a conformità ovvero aw inferiore a 0.92 e assenza di patogeni.

POSITIVITA' TAMPONI

Nel caso di positività a *Listeria monocytogenes* rilevata nel locale di lavorazione si prevede ulteriore pulizia e sanificazione del locale e ulteriore campionamento fino a negatività. Nel caso di microrganismi mesofili > 200 ufc/cm² e/o Enterobatteriaceae > 50 ufc/cm² si suggerisce miglioramento delle operazioni di pulizia e sanificazione.

Altre informazioni : I campioni dovranno essere trasmessi alla sezione di S. Donà dell'IZS Venezia con accompagnatoria specifica completa di tutti i dati richiesti. Sarà cura del produttore verificare il calo peso attraverso l'identificazione ed il monitoraggio del peso di 5 salami/sopresse scelti in modo che rappresentino eventuali differenze di forma e dimensioni e variabilità dell'ambiente di asciugatura/stagionatura.

- ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE

Negli *allevamenti cunicoli* si prevede il prelievo di feci all'inizio della stagione produttiva per la ricerca della *Salmonella*.

Gli *allevamenti avicoli*, devono avere un piano di autocontrollo salmonella approvato, ancorché semplificato. I tamponi ambientali su base campionaria, tenuto conto delle positività per patogeni nei prodotti.

Confetture, composte, marmellate, sciroppi: Prelievo di 1 vasetto per tipologia produttiva all'anno. Il prodotto viene consegnato completo dell'etichetta di vendita. Analisi per pH. Il prodotto risulta conforme se $\text{pH} < 4,20$.

Conserve vegetali con e senza olio: Prelievo di 1 vasetto per tipologia produttiva all'anno. Il prodotto viene consegnato completo dell'etichetta di vendita. Analisi per pH. Il prodotto risulta conforme se $\text{pH} < 4,20$.

Dado vegetale: Prelievo di un campione per tipologia produttiva. Analisi per aw dall'omogenato. Il prodotto risulta conforme se $\text{aw} < 0,83$ (concentrazione di sale superiore al 20%).

Prodotti a base miele con frutta secca: Il prodotto viene consegnato completo dell'etichetta di vendita. Il prodotto risulta conforme se $\text{aw} < 0,92$.

Prodotti fermentati alcolici quali idromele, aceto, ecc: Il prodotto viene consegnato completo dell'etichetta di vendita. Analisi per pH. Il prodotto risulta conforme se $pH < 4,20$.

Succhi di frutta: Il prodotto viene consegnato completo dell'etichetta di vendita. Analisi pH. Il prodotto risulta conforme se $pH < 4,20$.

Pane e prodotti da forno: Valutazione della stabilità dei prodotti confezionati (grissini, biscotti ecc) Analisi di una confezione per tipologia di prodotto per la valutazione dei microrganismi mesofili a 30°C. Il prodotto risulta conforme se microrganismi mesofili $< 1.000.000$ ufc/g. L'operatore deve garantire la conformità per micotossine delle farine.

Lumache: Valutazione di *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* su campione congelato, analisi da eseguirsi una volta all'anno. Il prodotto risulta conforme se assenza di microrganismi patogeni.

Olio: Verifica dell'acidità. Il prodotto risulta conforme se acidità $< 0,5$.

Caseifici di pianura/malghe: Il produttore verifica periodicamente la conformità del latte (carica e cellule somatiche – sono escluse le malghe) Analisi semestrale dal tank di raffreddamento o dalla vasca di raccolta per ricerca stafilococchi coagulasi positivi (SC+).

In malga: Il controllo del latte di massa nel primo mese per (SC+) viene effettuato sulla base degli esiti e della situazione sanitaria dell'azienda alla partenza. Il campione è conforme se SC+ inferiore a 2.000 ufc/ml. In caso di superamento del limite valutazione del piano di risanamento.

Formaggi freschi, burro, ricotta, ecc: Per tipologia di prodotto ogni 4 mesi: 1 campione (durante la fase di stagionatura) per la conta di SC+, la ricerca di *Listeria monocytogenes* e conta *E. coli*. In caso di valori di $SC+ > 105$ procedere con la ricerca delle enterotossine stafilococciche. Il campione è conforme se assenza di enterotossine, assenza *L. monocytogenes*, *E. coli* max 1.000 ufc/g per il formaggio e 100 ufc/g per burro e ricotta.

TAMPONI AMBIENTALI : ricerca *Listeria monocytogenes* e conta *E. coli* su fascere, stampi, tavoli di lavoro su base campionaria, tenuto conto delle positività per patogeni.

Nel dettaglio, per la stagione 2016-2017, il piano di campionamento indagava le seguenti matrici, nelle quali venivano valutati i seguenti parametri:

-Impasti freschi di carni suine:

- Ricerca di *Listeria monocytogenes* (AFNOR BRD 07/10-04/05)
- Ricerca di *Salmonella* spp. (AFNOR BRD 07/06-07/04)

Insaccati stagionati:

- attività dell'acqua a_w (ISO 21807:2004)
- pH (ISO 2917:1999)

-Tamponi ambientali dagli ambienti di lavorazione:

- Conta degli enterobatteri a 37°C (ISO 21528-2:2004)
- Conta dei microrganismi mesofili a 30°C (ISO 4833:2003)
- Ricerca di *Listeria monocytogenes* (ISO 18593:2004 (escluso par 6) + AFNOR BRD 07/10-04/05)
- Ricerca di *Salmonella* spp. (ISO 18593:2004 (escluso par 6) + AFNOR BRD 07/06-07/04)

-Conserve alimentari:

- pH (ISO 2917:1999)
- Gradi brix (metodo interno)
- Muffe e lieviti (metodo interno RBCA per 3-5 giorni a 25°C in aerobiosi)

-Feci e calzari:

- Ricerca di *Salmonella* spp. (ISO 6579:2002 / Amd 1:2007)

-Latte e prodotti lattiero caseari (malghe e di caseifici di pianura:

- Ricerca di *Listeria monocytogenes* (AFNOR BRD 07/10-04/05)
- Conta di *Escherichia coli* beta glucuronidasi positivi a 44°C (ISO16649-2:2001)
- Conta di stafilococchi coagulasi positivi (ISO 6888-2:1999/Amd 1 2003)

RISORSE UMANE:

- a) Referente del progetto: dr. Stefano De Rui – Azienda ULSS 2 Marca Trevigiana
Attività: gestione progetto e coordinamento attività;
- b) Referenti aziende ULSS del Veneto : 1 referente SVET e SIAN per gli attuali distretti
Attività: controllo della sicurezza alimentare dei prodotti;
- c) Tecnici della P. delle Aziende ULSS
Attività: verifica delle non conformità e azioni correttive;
- d) Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (Medici veterinari, tecnici di laboratorio e figure amministrative)
Attività: analisi, refertazione, pubblicazione esiti sul sito, implementazione e promozione del sito, gestione dati, consulenza e formazione.

RISORSE STRUMENTALI

Il progetto non comporta l'impiego di risorse strumentali aggiuntive a quelle in dotazione ai servizi del Dipartimento di Prevenzione.

CRONOPROGRAMMA :

1. MONITORAGGIO :Monitoraggio microbiologico e chimico - inizia il 01/01/17 e termina il 15/12/2017.
2. GESTIONE della comunicazione tra produttori, Istituzioni (AULSS-Regione-etc) e consumatori, attraverso il GOVERNO del sito Regionale PPL www.pplveneto.it - Inizia il 01/06/2017 e termina il 15/12/2017.
3. IMPLEMENTAZIONE del paniere di cui alla attuale DGRV 1070/2015 - Inizia il 01/06/2017 e termina il 15/12/2017.
4. COSTI

analisi di laboratorio	75.000,00 euro
sito web	20.000,00 euro
personale	35.000.000,00
	TOT. 130.000,00 euro

Le tipologie di analisi e le quantità sono riportate nella tabella di seguito riportata e sono riferite all'anno 2017 sulla base dello storico :

TIPOLOGIA DI ANALISI	NUMERO
AW	274
CONTA DI ESCHERICHIA COLI β -GLUCURONIDASI POSITIVI A 44°C	371
CONTA DI LISTERIA MONOCYTOGENES A 37°C	225
CONTA DI STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI (STAPHYLOCOCCUS AUREUS E ALTRE SPECIE)	444
CONTA ENTEROBATTERI A 37°C - TAMPONI AMBIENTALI	251
CONTA MUFFE E LIEVITI	185
CONTA MICRORGANISMI MESOFILI A 30°C - TAMPONI AMBIENTALI	251
CONTENUTO ZUCCHERINO (GRADI BRUX)	194
DISCRIMINAZIONE DI SALMONELLA TYPHIMURIUM E VARIANTE MONOFASICA DI SALMONELLA TYPHIMURIUM	12
IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI	6
LISTERIA MONOCYTOGENES A 37°C IN 25 GR /ML	259
MICRORGANISMI MESOFILI A 30°C	9
PH	610
RICERCA DI LISTERIA MONOCYTOGENES (KIT) IN 25G	1551
RICERCA DI LISTERIA MONOCYTOGENES (KIT) IN TAMPONI	340
RICERCA ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE	34
RICERCA LISTERIA MONOCYTOGENES A 37° C - TAMPONI AMBIENTALI	11
RICERCA SALMONELLA SPP (KIT) IN 25G	1234
RICERCA SALMONELLA SPP (KIT) IN TAMPONI	8
RICERCA SALMONELLA SPP. - IN 25G	48
SALMONELLA SPP - IDENTIFICAZIONE SIEROTIPO	22
SALMONELLA SPP. MICROBIOLOGICA	21
SUBTIPIZZAZIONE SALMONELLA ENTERICA SIEROTIPO TYPHIMURIUM E SUA VARIANTE MONOFASICA	13
ANALISI COMPOSIZIONE OLIO D'OLIVA	4
TOTALE	6377

INDICATORI DI PROCESSO

- 1) Refertazione periodica degli esiti sul sito PPL veneto
- 2) Formazione delle procedure sull'attivazione della pagina Web per le nuove aziende
- 3) Comunicazione procedura di cui al punto precedente, ai referenti delle aziende ULSS
- 4) Trasmissione della proposta di Delibera in sostituzione della DGRV 1070/2015 all'Unità Organizzativa Veterinaria e sicurezza alimentare.