



ALLEGATO A alla Dgr n. 1070 del 11 agosto 2015

pag. 1/2

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.