



PICCOLE PRODUZIONI LOCALI VENETE: 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, e 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, salvo quanto specificato nelle singole schede.

Gli imprenditori che, nell'ambito delle attività di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, di cui alla legge regionale 10 agosto 2012 n. 28 e alla legge regionale 24 dicembre 2013, n. 35, somministrano pasti, spuntini e bevande prodotti dalla propria azienda agricola, come regolamentato dalle successive DGR n. 1483/2014, DGR n. 613/2015 e DGR 502/2016, 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 delle PPL venete", possono produrre analogo prodotto solamente con modalità conformi alla scheda tecnica dello specifico prodotto PPL. 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.

Sugli alimenti prodotti negli Istituti statali superiori del settore alberghiero, ristorazione e trasformazione alimentare che formano in maniera specifica i nuovi imprenditori del settore agricolo e alimentare può essere apposto il logo "PPL venete" se:

- sono utilizzati prodotti primari di origine regionale e sono rispettati i quantitativi previsti dalle relative schede tecniche;
- sono lavorati secondo le modalità previste dalle relative schede tecniche, in condizioni strutturali e gestionali conformi a quanto stabilito negli allegati;
- la produzione ha uno scopo didattico finalizzato alla formazione dei nuovi imprenditori e operatori del settore alimentare (OSA);
- la vendita avviene nel rispetto di quanto previsto dal presente atto.

Al fine di garantire la sicurezza del prodotto finito, l'imprenditore è tenuto al rispetto della normativa generale in materia di igiene degli alimenti, alle disposizioni del presente atto, alle indicazioni fornite dagli operatori delle AULSS e dalla competente struttura regionale. Si raccomanda di fare riferimento, per gli aspetti igienici, agli specifici manuali di corretta prassi operativa per le PPL, prodotti dalla Regione in collaborazione con l'IZS delle Venezie, nell'ambito del progetto PPL.

È fatto obbligo all'imprenditore, in qualità di operatore del settore alimentare, e al personale impiegato nella produzione di prodotti del paniere delle PPL venete, compreso il norcino, di frequentare corso di formazione conforme a quanto indicato nell'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 qualsiasi altra documentazione già prevista dalla normativa vigente.

I prodotti del paniere PPL devono essere immessi sul mercato nel rispetto della normativa vigente per quanto riguarda la produzione, compresi gli aspetti relativi ai materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti



d7bf0b98



(MOCA), l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Inoltre l'etichetta dei prodotti deve recare la dicitura: PPL venete - Provincia sede del laboratorio – numero di registrazione. Le etichette prodotte conformemente alle indicazioni delle precedenti deliberazioni di Giunta potranno essere utilizzate fino al loro esaurimento.

Il produttore che intende intraprendere l'attività di produzione di alimenti nell'ambito del progetto PPL:

- chiede un parere preventivo al Servizio di Igiene degli alimenti e Nutrizione o al Servizio di Igiene degli alimenti di Origine animale dell'Azienda ULSS competente per territorio, utilizzando la procedura prevista nell'allegato C1. La medesima procedura viene applicata anche in caso di modifica/aggiornamento delle attività;
- si conforma alle disposizioni eventualmente impartite dall'autorità competente nel verbale di sopralluogo di cui all'Allegato C2;
- a seguito dell'esito favorevole, presenta all'AULSS la notifica ai fini della registrazione con la modulistica di cui all'allegato C3. La documentazione può essere presentata anche in forma cartacea direttamente al Servizio interessato;
- paga all'AULSS l'ammontare relativo alle prestazioni da questa effettuate sulla base del vigente "Tariffario unico regionale delle prestazioni rese dai Dipartimenti di prevenzione delle Aziende ULSS".

Il personale dell'AULSS, verificata la conformità ai requisiti previo sopralluogo, qualora necessario, procede alla registrazione dell'attività e comunica all'OSA il numero di registrazione.

Il presente allegato A contiene il "paniere delle PPL venete", ovvero l'elenco dei prodotti che, ai sensi della presente Delibera, possono recare in etichetta logo e dicitura che fanno riferimento alle PPL venete.

I sub allegati A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, A12 sono le "schede tecniche di prodotto", in cui vengono descritti i prodotti, i quantitativi massimi, i processi produttivi ed i criteri di sicurezza da rispettare.



d7bf0b98

