

Alimenti di origine animale e vegetale - Progetto regionale Piccole Produzioni Locali (PPL)

FONTE: Regione Friuli Venezia Giulia

Informazioni

Normativa

Decreto del Presidente della Regione n. 179/Pres. dd. 01 settembre 2015 Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle piccole produzioni locali di alimenti di origine vegetale e animale, in attuazione dell'articolo 8, commi 40 e 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (legge finanziaria 2011) e ss.mm.ii

Decreto del Presidente della Regione 26 novembre 2021, n. 0196/Pres., recante il Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle piccole produzioni locali di prodotti a base di carne

Il Regolamento CE n. 853/2004, relativo ai prodotti di origine animale, esclude dall'ambito applicativo delle norme comunitarie in particolare:

- la produzione, preparazione, manipolazione e conservazione di alimenti destinati al consumo privato;
- la fornitura diretta di piccoli quantitativi dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale.

In questo contesto il progetto PPL si configura come percorso semplificato per la vendita di piccoli quantitativi di prodotti agricoli, anche trasformati e di carni avicunicole fresche e/o trasformate ottenute dall'allevamento degli animali nella propria azienda, nonché di prodotti di origine vegetali lavorati e provenienti da colture nei terreni della propria azienda agricola, dal produttore primario al consumatore.

Il progetto prevede:

- per l'allevatore, l'allevamento di un limitato numero di animali (avicunicoli o lumache) e la vendita del prodotto fresco o trasformato;
- per l'agricoltore, la produzione e la vendita di prodotti di origine vegetale, quali pane e prodotti da forno e conserve alimentari vegetali in genere, confetture di frutta, composte e succhi di frutta, provenienti da colture nei terreni della propria azienda agricola, nonché di erbe officinali e prodotti derivati coltivate nella propria azienda agricola e/o raccolte in ambito locale;

Tale percorso prevede inoltre un affiancamento da parte dell'autorità competente per l'adeguamento dei locali di lavorazione e una formazione sulle buone prassi igieniche, la normativa di riferimento, il benessere animale e le buone prassi agricole.

Gli animali, i prodotti trasformati di origine animale e i prodotti vegetali vengono controllati in diverse fasi della produzione mediante analisi di laboratorio che riguardano gli animali in vita, i prodotti derivati, le materie prime di origine vegetale e i loro prodotti nelle diverse fasi di lavorazione e preparazione e l'igiene dei locali di lavorazione e delle attrezzature.

Maggiori dettagli sono riportati di seguito: "**Friuli - PPL Alimenti - Razionale**"

Friuli - PPL Alimenti - Razionale

Nel corso degli ultimi anni, sono aumentate le piccole produzioni tipiche e di qualità, così come l'interesse crescente dimostrato dai produttori e dal territorio, che caratterizzano alcuni ambiti territoriali e a cui sono spesso dedicate manifestazioni. Al fine di valorizzare ulteriormente il prodotto della tradizione contadina locale, il percorso regionale ha condotto alla semplificazione delle procedure burocratiche previste dalla norma vigente. In questi primi anni di progetto "Piccole Produzioni Locali – PPL", i risultati sono stati apprezzati non solo dal consumatore che ha testato un prodotto genuino e a Km zero, ma anche dal produttore che ha potuto usufruire di un percorso semplificato, di cui questo manuale è parte integrante.

Il Decreto del Presidente della Regione n. 179/Pres dd. 01 settembre 2015 con il quale è stato aggiornato il "Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle "Piccole Produzioni Locali" di alimenti di origine vegetale e animale" ha tracciato un percorso semplificato per la commercializzazione dei prodotti agricoli, anche trasformati, di origine animale e non, dal produttore primario al consumatore finale, subordinata alla vendita diretta in ambito locale di piccoli quantitativi. Questa normativa regionale ha posto l'attenzione sui requisiti igienico-sanitari delle strutture di lavorazione semplificandoli, pur salvaguardando la salubrità dei prodotti, rendendoli disponibili non solo al consumatore finale, ma anche al dettagliante in ambito locale.

Se questo percorso, sostenuto da norme specifiche, rappresenta un significativo elemento di tutela del territorio e di caratterizzazione geografica, il rispetto della sicurezza igienico-sanitaria dell'alimento è un requisito fondamentale.

La vendita, e in particolare la lavorazione/trasformazione dei prodotti, costituisce un'esperienza sicuramente nuova per l'imprenditore agricolo, che deve conciliare sistemi di produzione e di conservazione, gusti ed abitudini alimentari di un consumatore moderno con le ricette della tradizione.

Chi produce alimenti ha una grande responsabilità nella qualità complessiva del prodotto e, soprattutto, sulla sicurezza e salute del consumatore.

È necessario pertanto intraprendere ogni possibile azione al fine di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili il "rischio" in modo da assicurare la conformità del prodotto alle specifiche igienico-sanitarie e, in generale, alle attese del consumatore. Occorre quindi individuare il modo migliore per gestire e controllare il processo produttivo locale.

Nell'ambito del progetto di valorizzazione delle Piccole Produzioni Locali – PPL si è ritenuto di realizzare un MANUALE inerente le BUONE PRATICHE DI IGIENE che ogni produttore potrà adattare alla propria realtà. Il processo produttivo, ripartito in fasi, dettaglia e motiva i comportamenti e le azioni positive finalizzate alla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti.

Il progetto piccole produzioni locali ha lo scopo di tutelare le produzioni tradizionali e di permettere, con la vendita di tali prodotti in ambito locale, un'integrazione del reddito di allevatori e agricoltori che normalmente si occupano di altre attività.

In seconda battuta il progetto intende da un lato contribuire alla costituzione di una economia turistica di sistema locale, dall'altro rafforzare la consapevolezza del valore delle tradizioni alimentari locali, per diventare attrattivi verso visitatori esterni e favorire la conoscenza del territorio.

Nel merito, oltre alle carni avicunicole, al miele ed ai prodotti di origine vegetale, che erano già state regolamentate con precedente regolamento, il paniere è stato ampliato con l'aggiunta delle erbe officinali e prodotti derivati coltivate nella propria azienda agricola e/o raccolte in ambito locale e delle lumache vive, conserve e sughi di lumache.

Tutti i prodotti saranno oggetto di controlli mirati e di esami di laboratorio specifici, oltre a quelli già previsti dalla vigente normativa afferente al “Pacchetto Igiene”.

Il progetto PPL, disciplinato dalla DPR 0179/2015 dd. 01.09.2015, detta

- norme relative ai requisiti igienico – sanitari con riferimento ai locali di lavorazione, deposito e maturazione dei prodotti, nonché alla lavorazione dei prodotti medesimi, affinché siano rispettati gli obiettivi di tutela della salute e sicurezza alimentare in coerenza alla normativa comunitaria;
- le modalità procedurali per l’avvio dell’attività da parte dell’operatore alimentare nonché altre disposizioni comuni in materia di procedure di autocontrollo e controllo ufficiale.

Riassumendo il progetto PPL:

- riguarda esclusivamente i prodotti primari, anche preparati e/o trasformati, derivanti dalla produzione primaria della propria azienda a condizione che il produttore primario non partecipi o svolga anche attività soggette a riconoscimento o registrazione ai sensi delle norme comunitarie di cui al pacchetto igiene;

- richiede che tali produzioni siano quantitativamente limitate e non entrino in alcun modo né nei circuiti della commercializzazione all’ingrosso, né in quelli della distribuzione al dettaglio, ma vengano ceduti direttamente al consumatore finale.

Autorità Competenti e Laboratori

AC Regionali:

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Direzione Centrale salute, politiche sociali e disabilità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria

Ruoli:

Attività di indirizzo, coordinamento e successiva verifica delle attività svolte sul territorio.

Acquisisce annualmente il report annuale dall’Azienda per l’assistenza sanitaria (AAS) referente e riceve gli esiti delle indagini analitiche che saranno elaborati ai fini della valutazione del rischio. I risultati saranno propedeutici all’individuazione di eventuali punti di attenzione e esigenze di miglioramento

AC Locali:

Azienda per l’assistenza sanitaria

Ruoli:

Vigilanza e controllo specifico degli operatori che aderiscono al progetto PPL:

Nel merito verifica del possesso dei requisiti strutturali e, in base a ciò, registrazione delle attività.

Vigilanza specifica successiva la verifica dei requisiti gestionali.

Laboratori:

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Ruoli:

Svolge le attività di campionamento e di analisi sui campioni prelevati.

Dettagli attività

Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio

Le analisi, effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, hanno lo scopo di garantire la sicurezza dei **prodotti di origine animale**.

Per quanto concerne i **prodotti vegetali**, ed in particolare le conserve alimentari vegetali in genere, confetture di frutta, composte e succhi di frutta, questi devono soddisfare almeno una delle seguenti condizioni:

- a. avere un pH uniformemente equivalente o inferiore a 4,20 entro 24 ore dalla loro formulazione;
- b. un contenuto in sale (Cloruro di Sodio) verificato su ciascuna confezione pari o superiore al 20% oppure essere ottenuti con un processo di essiccazione che garantisca un'attività dell'acqua equivalente o inferiore.

Viene fatta eccezione solamente per:

- i prodotti ottenuti da vegetali fermentati per almeno 45 giorni naturalmente o attraverso l'impiego di starter. Questi, mantenendo il vincolo di pH inferiore o uguale a 4,20 sul prodotto a 24 ore dal confezionamento, possono anche essere posti in commercio con la dicitura "conservare al fresco" ed avere una vita commerciale fino a 15 giorni solo se non hanno subito alcun trattamento se non meccanico successivo alla fermentazione;
- i prodotti ottenuti da vegetali e/o granaglie e loro derivati essiccati ove il processo di essiccazione determini un calo peso e conseguente riduzione di acqua libera tale da assicurare la stabilità del prodotto per l'intera vita commerciale. Questi prodotti debbono essere adeguatamente confezionati.

Per quanto concerne le conserve di lumaca, le lumache precotte devono raggiungere una attività dell'acqua (Aw) finale inferiore o uguale a 0,83, devono essere trattate termicamente e conservate in una salamoia contenente almeno il 20% di sale

Le analisi hanno anche lo scopo di fornire agli operatori uno strumento di valutazione semplice per garantire la sicurezza dai prodotti, sulla base della misurazione del calo peso, strettamente correlato all'asciugatura del prodotto e alla diminuzione di aw.

L'analisi di processo è tarata sulle piccole produzioni del paniere in cui tipicità, stagionalità, e piccoli quantitativi sono gli elementi caratterizzanti.

Il campionamento propedeutico alle analisi di laboratorio coinvolgerà tutti gli operatori registrati PPL.

Maggiori dettagli sui prodotti di cui trattasi sono riportati di seguito: "**Friuli - PPL Alimenti - Dettaglio Prodotti**".

Friuli - PPL Alimenti - Dettaglio Prodotti

Carni avicole: le carni ottenuti dalla macellazione di un numero massimo di 3000 avicoli/anno allevati nella propria azienda per un periodo minimo di 90 giorni.

Rotolo di avicoli: preparazione di carne ottenuta da carne disossata di avicoli con aggiunta di sale, spezie e aromi, arrotolata e da consumarsi previa cottura.

Carni cunicole: le carni ottenuti dalla macellazione di un numero massimo di 8500 cunicoli per anno, allevati nella propria azienda per un periodo minimo di novanta giorni.

Rotolo di coniglio: preparazione di carne ottenuta da carne disossata di coniglio con aggiunta di sale, spezie e aromi, arrotolata e da consumarsi previa cottura.

Miele e prodotti dell'alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele per un quantitativo complessivo annuo non superiore a chilogrammi 5000 di peso netto prodotto finito.

Prodotti di origine vegetale: prodotti lavorati provenienti da colture nei terreni della propria azienda agricola: pane e prodotti da forno e conserve alimentari vegetali in genere, confetture di frutta, composte e succhi di frutta.

Pane e prodotti da forno: prodotti ottenuti cuocendo al forno un impasto di acqua, farina di frumento e/o di altri cereali, proteoleaginose ed altre granaglie eduli coltivati dall'azienda agricola, con aggiunta, in percentuale inferiore, di altri ingredienti della ricetta (ad esempio: lievito, agenti lievitanti, lievito madre, sale, zucchero, uova, burro, strutto, olii, uva sultanina, zucca, frutta e suoi derivati, latte, miele, frutta secca, spezie, erbe aromatiche, ecc.), per un quantitativo complessivo annuo non superiore a chilogrammi 3000 di prodotto finito.

Conserve alimentari vegetali in genere, confetture di frutta, composte e succhi di frutta: prodotti ottenuti dalla formulazione di frutta e vegetali anche con altri ingredienti secondo la normativa vigente per le varie classi merceologiche e per prodotti di fantasia per un quantitativo complessivo annuo non superiore a chilogrammi 5000 di peso netto prodotto finito.

Erbe PPL FVG: tutti i prodotti ottenuti da materiale botanico di coltivazione aziendale o raccolta spontanea in ambito locale.

Prodotto alimentare vegetale: prodotto realizzato a base di piante alimurgiche, singole o miscelate, non addizionato con prodotti di sintesi o semisintesi, non destinato ad essere ingerito a scopo nutritivo ma utilizzato nel tradizionale impiego alimentare o di uso corrente per il quale non sono dichiarate in nessun modo finalità salutistiche o terapeutiche

Materiale botanico: qualsiasi prodotto di origine vegetale quale ad esempio spezie, erbe anche aromatiche come piante intere o parti, sminuzzate o tagliate;

Lumache vive: lumache del genere *Helix spp.* allevate dal produttore primario per almeno quattro mesi, confezionate a seguito di processo di spurgatura ed asciugatura di almeno 15 giorni, per un quantitativo complessivo annuo non superiore a 3000 kg di peso di prodotto finito.

Conserve di lumache: prodotti ottenuti dalla formulazione in salamoia di lumache precotte con attività dell'acqua (Aw) finale inferiore o uguale a 0,83 sono ottenute per confezionamento di una miscela di lumache, opportunamente trattate termicamente, con una salamoia contenente almeno il 20% di sale per un quantitativo annuo non superiore a 500 kg di peso netto prodotto finito.

Sughi di lumache: prodotti cotti principalmente costituiti da lumache, pronti al consumo e conservati a temperatura di refrigerazione, per un quantitativo complessivo annuo non superiore a 500 kg di peso netto prodotto finito.

Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)

Per tutti gli altri operatori PPL l'attività segue la stagionalità dei prodotti.

La raccolta delle erbe officinali deve avvenire nel tempo balsamico corretto

Luogo e momento del controllo

Tutti gli operatori registrati PPL.

Metodi e tecniche

Campionamenti ufficiali e analisi di laboratorio specifiche ISO.

Le matrici da cui ricavare i campioni da analizzare sono:

- miele e prodotti derivati
- pane e prodotti da forno;
- conserve alimentari vegetali in genere
- confetture di frutta
- composte di frutta
- succhi di frutta;
- ambienti e attrezzature (tamponi e/o spugnette).

Le analisi da effettuarsi comprendono:

- Aw
- PH
- Salmonella diagnostica
- Tamponi - Carica mesofila
- Tamponi - Enterobatteri
- Tamponi-*Listeria monocytogenes*
- Contenuto zuccherino

Maggiori dettagli sono riportati nell'allegato "**Friuli - PPL Alimenti - Dettaglio analisi**".

Il numero dei controlli di laboratorio riportato in allegato è da considerarsi come numero minimo, fatto salvo il riscontro di eventuali non conformità.

Friuli - PPL Alimenti - Dettaglio analisi

CARNI AVICUNICOLE

Negli allevamenti avicunicoli si prevede il prelievo di feci (presso gli allevamenti di conigli) sovrascarpe (presso gli allevamenti avicoli) all'inizio della stagione produttiva.

I tamponi ambientali (*Salmonella* spp qualitativa, *Listeria monocytogenes* qualitativa, microrganismi mesofili ed Enterobacteriaceae quantitativa) si effettuano una volta nella stagione produttiva se produzione stagionale; due volte se attività produttiva continua nei 12 mesi.

CONFETTURE, COMPOSTE, MARMELLATE, SCIROPPI

Prelievo di 1 vasetto per tipologia produttiva all'anno.

Ad esempio un vasetto di confettura di fragole, uno di pesche, uno di zucca...all'anno.

Il produttore fornisce la scheda tecnica di lavorazione del prodotto e si impegna a non modificare la ricetta, se non previa comunicazione. Il prodotto viene consegnato completo dell'etichetta di vendita.

Analisi per pH.

PRODOTTI A BASE MIELE CON FRUTTA SECCA

Prelievo di 1 vasetto per tipologia produttiva all'anno; il produttore fornisce la scheda tecnica del prodotto e si impegna a non modificare la ricetta, se non previa comunicazione. Il prodotto viene consegnato completo dell'etichetta di vendita.

Analisi per aw dall'omogenato di miele e frutta secca.

PRODOTTI FERMENTATI ALCOLICI QUALI IDROMELE, ACETO DI MIELE, BIRRA DI MIELE ECC

Prelievo di 1 vasetto per tipologia produttiva all'anno; il produttore fornisce la scheda tecnica del prodotto e si impegna a non modificare la ricetta, se non previa comunicazione. Il prodotto viene consegnato completo dell'etichetta di vendita.

Analisi per pH.

DADO VEGETALE

Prelievo di un campione per tipologia produttiva.
Analisi per aw dall'omogenato.

PANE E PRODOTTI FORNO

Valutazione della stabilità dei prodotti confezionati (grissini, biscotti ecc) Analisi di una confezione per lotto di produzione per la valutazione dei microrganismi mesofili a 30°C. Valutazione dell'assenza di micotossine su farine non macinate dal mulino ma in mulino proprio.

CONSERVE VEGETALI CON E SENZA OLIO

Prelievo di 1 vasetto per tipologia produttiva all'anno; il produttore fornisce la scheda tecnica del prodotto e si impegna a non modificare la ricetta, se non previa comunicazione. Il prodotto viene consegnato completo dell'etichetta di vendita.

Analisi per pH. In caso di prodotti omogenei (es. passata di pomodoro) verrà fatta un'unica determinazione del pH; in caso di prodotti non omogenei (es. melanzane sottolio con spicchi di aglio e peperoni) verranno eseguite le singole determinazioni delle varie parti e varrà il pH più sfavorevole.

SUCCHI DI FRUTTA

Prelievo di 1 campione per tipologia produttiva all'anno; il produttore fornisce la scheda tecnica del prodotto e si impegna a non modificare la ricetta, se non previa comunicazione. Il prodotto viene consegnato completo dell'etichetta di vendita. Analisi pH.

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.

Provvedimenti sanitari; sanzioni amministrative; sanzioni penali

In caso di positività per carica microbica o sostanze chimiche oltre i limiti di legge, si provvede al blocco della partita e si procede con ulteriori accertamenti, procedendo nel contempo con l'indagine epidemiologica.

Ove del caso, si procede alla sospensione dell'operatore dal progetto con blocco della partita ed a sanzione amministrativa.

Modalità rendicontazione, verifica e feedback

Rendicontazione annua del numero di operatori PPL, degli esiti delle verifiche presso le aziende registrate, con i dati inerenti i risultati dei controlli ufficiali e gli eventuali provvedimenti presi.

Ulteriori comunicazioni a seguito di riscontro di positività per Salmonella e/o Listeria.