
	REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
azienda per l'assistenza sanitaria	
5 Friuli Occidentale	

	REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE SALUTE, POLITICHE SOCIALI e DISABILITÀ	
tel + 39 040 377 5551 fax + 39 040 377 5523	salute@certregione.fvg.it salute@regione.fvg.it I - 34124 Trieste, riva Nazario Sauro 8

ELEMENTI ED OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO

DEL PROGETTO REGIONALE PICCOLE PRODUZIONI LOCALI

AUTORI
DOTT.SSA MARTA DAL CIN
DOTT. DANIELE SISTO

15 novembre 2018

INDICE

1. INTRODUZIONE	Pag. 2
2. IL PROGETTO PICCOLE PRODUZIONI LOCALI IN REGIONE VENETO	Pag. 3
3. IL PROGETTO PPL IN REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA	Pag. 5
a) <u>ANALISI DELL'ATTIVITA' SVOLTA</u>	Pag. 7
4. ANALISI DI BENCHMARKING FRA LE DUE REGIONI COINVOLTE	Pag. 15
5. ANALISI SWOT DEL PROGETTO PPL IN REGIONE FVG	Pag. 16
a) <u>STRENGTHS</u>	Pag. 16
b) <u>WEAKNESSES</u>	Pag. 16
c) <u>OPPORTUNITIES</u>	Pag. 16
d) <u>THREATS</u>	Pag. 17
6. OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO	Pag. 18
a) <u>AZIONI</u>	Pag. 18
b) <u>TEMPI</u>	Pag. 18
c) <u>RESPONSABILITA'</u>	Pag. 18
d) <u>VERIFICHE E VALUTAZIONI</u>	Pag. 19
7. CONCLUSIONI	Pag. 20
8. ALLEGATI	Pag. 21
BIBLIOGRAFIA	Pag. 22

1. INTRODUZIONE

Il presente lavoro ha l'obiettivo di identificare criticità e margini di miglioramento per il Progetto Piccole Produzioni Locali in Friuli Venezia Giulia.

Gli autori hanno pensato di sviluppare tale argomento essendo entrambi parte attiva in tale progetto ed avendoci creduto fin dai suoi albori all'inizi del 2011; organizzando e partecipando agli innumerevoli incontri informativi organizzati con i vari stakeholders della filiera agroalimentare, tenendo corsi di formazione continua in tutta la Regione Friuli Venezia Giulia, facendo attività di counseling in campo, partecipando alla stesura dei manuali di buone pratiche ed alla creazione del sito web delle Piccole Produzioni Locali del Friuli Venezia Giulia.

Crediamo che tale progetto sia una interessante risposta alle varie esigenze del settore agroalimentare abbracciando la valorizzazione dei prodotti che contraddistinguono la nostra terra, le nostre tradizioni e, la sicurezza alimentare per il consumatore finale.

Il progetto vede le parti delle istituzioni in campo a fianco agli operatori del settore alimentare per accompagnarli nella loro attività nel rispetto delle norme vigenti però, con la flessibilità di cui le piccole aziende agricole necessitano per poter lavorare.

Quindi, dopo ben sette anni di attività del progetto, gli autori propongono di valutare il suo impatto e la sua efficacia, analizzandone alcune criticità affinché la nostra analisi possa essere uno step di ripartenza e/o rafforzamento a livello regionale e non solo, visto che tale progetto è stato presentato al Senato della Repubblica come proposta di legge a livello nazionale.

Il progetto è stato creato e sviluppato nella Regione Veneto nel 2008 e successivamente, nell'anno 2011, è stato recepito nella Regione Friuli Venezia Giulia.

Per una migliore comprensione dei differenti outcome nelle due regioni, si procederà ad un esame dettagliato.

2. IL PROGETTO PICCOLE PRODUZIONI LOCALI IN REGIONE VENETO

Tradizione, tipicità, valorizzazione del territorio, opportunità per il consumatore, opportunità per le aziende agricole sono i concetti fondanti del progetto sulle Piccole Produzioni Locali (PPL). Con questo progetto, dal 2008, la Giunta Regionale del Veneto ha definito un percorso per la vendita di prodotti agricoli in piccole quantità da parte del produttore primario, nel rispetto dei seguenti principi:

- la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti prodotti e venduti;
- la produzione e vendita degli alimenti come integrazione del reddito;
- la possibilità di commercializzare in ambito locale i prodotti che derivano esclusivamente dalla propria produzione primaria [1].

Per una migliore comprensione del progetto occorre fare una premessa: nel 2004 l'Unione Europea ha emanato il Regolamento (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. Il Regolamento considera tutte le fasi della filiera, dai campi alla tavola, e la suddivide in produzione primaria ovvero, coltivazione, raccolta di prodotti vegetali ed allevamento di animali vivi, ed in post primaria ovvero trasformazione della materia prima ed attività svolte al di fuori dell'azienda di origine. Per la produzione postprimaria il Regolamento prescrive requisiti strutturali: locale di lavorazione e locali accessori dedicati e gestionali, formazione, piano di autocontrollo ed analisi sul prodotto, laboratorio, piano di autocontrollo ed analisi. I requisiti previsti per la trasformazione hanno lo scopo di prevenire o annullare i pericoli di natura chimica, fisica e biologica: tra questi ultimi vengono particolarmente considerati i batteri patogeni: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, *Stafilococcus aureus*. L'applicazione del Regolamento (CE) 852/2004, particolarmente severa in Italia dove operano diversi Organi di controllo, ha scoraggiato molti potenziali imprenditori agricoli non in possesso delle risorse economiche necessarie. Altri invece hanno prodotto in strutture improvvisate e con scarsa conoscenza delle buone pratiche alimentando canali non ufficiale e con conseguente rischio per i consumatori.

Per far fronte allo scenario che iniziava a svilupparsi in Italia, nel 2008 la Regione Veneto, l'Azienda ULSS 8 Asolo Montebelluna in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, hanno iniziato un progetto pilota definito Piccole Produzioni Locali, con l'obiettivo di identificare le misure di controllo necessarie a prevenire i rischi microbiologici relativi al consumo di insaccati di carne di maiale [2]. I risultati dei piani di monitoraggio eseguiti nei primi due anni di attività hanno evidenziato una presenza sporadica di patogeni in questa filiera produttiva. Tali positività, legate soprattutto a *Salmonella* spp. e

Listeria monocytogenes, non sono affatto inusuali nei prodotti a base di carne suina, come dimostrano i risultati del “Piano di campionamento alimenti della Regione Veneto del 2008”, in cui risultano percentuali di positività negli insaccati (prelevati a livello di distribuzione) freschi pari a 2,4% per *Listeria spp.* e 7,33% per *Salmonella spp.*, e per gli insaccati stagionati percentuali di positività pari a 7,35% e 3,40% per *Listeria spp.* e *Salmonella spp.* rispettivamente. Dal confronto con questi ed altri dati presenti in letteratura si può evidenziare come i prodotti delle PPL non presentino un livello di rischio per il consumatore superiore rispetto ai prodotti di tipo industriale. Se si valuta poi l’impatto sulla popolazione, è evidente che la quantità estremamente ridotta di questi prodotti rispetto a quelli industriali rende il rischio irrilevante per la popolazione nel suo complesso. Il monitoraggio dei prodotti lungo il periodo di stagionatura ha permesso inoltre di verificare come le salmonelle, in alcuni casi presenti nell’impasto e nei prodotti freschi, vengano inattivata dalla stagionatura, e non siano più rilevabili nei prodotti pronti per la commercializzazione. Per quanto riguarda *Listeria monocytogenes*, tale microrganismo è sempre stato ritrovato in quantità molto basse (< 10 ufc) nel prodotto finito, il che rende il prodotto sicuro sempre che possa essere considerato in grado di prevenire la moltiplicazione del microrganismo [3]. Lo studio condotto sulle PPL ha d’altro canto dimostrato come questi prodotti, a differenza di quelli industriali, derivino da un processo produttivo poco standardizzato, il che è insito nelle caratteristiche di tipicità di queste piccole produzioni. Tale carenza di standardizzazione, se da un lato può contribuire a mantenere le caratteristiche organolettiche peculiari di ogni singolo produttore, dall’altro non consente di intercettare in modo prevedibile eventuali rischi microbiologici che dovessero intervenire durante il processo produttivo. E’ pertanto stato necessario effettuare un’accurata valutazione del rischio al fine di individuare gli eventuali pericoli connessi a queste produzioni. Obiettivo dello studio è stato mettere a punto un protocollo produttivo per garantire la sicurezza alimentare attraverso “parametri chiave” come la correlazione tra l’acqua libera (a_w) dei salumi e il calo peso [3, 4] che si verifica durante la stagionatura oppure il monitoraggio del pH nelle conserve vegetali. Per la valutazione sono stati considerati dati disponibili in bibliografia, esiti analitici di prodotti simili e modelli di microbiologia predittiva [4, 5, 6].

Tale progetto è stato inizialmente applicato nel territorio pedemontano della Marca Trevigiana, zona di forte attrazione turistica per bellezza del territorio ed eccellenze enogastronomiche, come ad esempio Prosecco Docg e carni suine trasformate. Il progetto prevedeva la trasformazione delle carni di animali allevati in proprio, consentendone la trasformazione in locali dell’abitazione. L’operatore del settore alimentare ha potuto da subito, beneficiare della formazione ad hoc, del piano di autocontrollo ed analisi sul prodotto; tutto gratuitamente. Per non creare turbative del mercato nei confronti dei trasformatori “convenzionali”, quelli che sostengono ingenti spese per la struttura e la gestione, sono stati imposti limiti quantitativi.

Successivamente il Progetto si è allargato in tutto il Veneto, tant’è che oggi tale Regione conta oltre 200 piccole imprese alimentari solo nella provincia di Treviso e ben 750 realtà nelle altre province del Veneto, muovendo un PIL di oltre 30 milioni di euro [7]. Si può dedurre che si vedono nascere posti di lavoro per giovani disoccupati o adulti “esodati”. Il paniere dei prodotti PPL inseriti nell’ultima Delibera della Giunta

regionale del Veneto n. 2162 del 29 dicembre 2017, pubblicata sul Bollettino ufficiale della Regione del Veneto n. 9 del 23 gennaio 2018, comprende: prodotti a base di carni di ungulati domestici e selvatici, carni fresche avicunicole e di piccola selvaggina, miele e prodotti a base di miele, conserve, confetture, vegetali ed erbe alimurgiche, pane e prodotti da forno, oli vegetali, prodotti lattiero caseari, chioccioline vive e trasformate, prodotti della pesca e dell'acquacoltura, pasta secca, birra, sidro ed infine, aceto [1].

3. IL PROGETTO PPL IN REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

Sulla scorta della positiva esperienza che si stava diffondendo nella Regione limitrofa, il Friuli Venezia Giulia nel 2011 ha varato con Decreto del Presidente della Regione n. 010 del 31.01.2011, il proprio Progetto Piccole Produzioni Locali che considerava inizialmente i prodotti a base di carne suina (salsiccia, cotechino, salame, soppressa) e carni avi-cunicole fresche ottenute da animali allevati dallo stesso produttore primario. Il progetto si basa su principi di flessibilità e di adeguatezza per consentire alle piccole aziende agricole la produzione di alimenti sicuri snellendone il carico burocratico [8].

La Regione Friuli Venezia Giulia ha riconosciuto l'importanza di quel patrimonio di produzioni locali che rappresentano un significativo elemento di preservazione del territorio, caratterizzazione geografica e tutela occupazionale, in particolar modo per quelle zone a ridotto significato zoeconomico. Tali realtà sono rappresentate non solo dagli agriturismi e dalle malghe, per cui esiste già una regolamentazione degli standard igienico sanitari di produzione e commercializzazione dei prodotti, ma anche dalle Piccole Produzioni Locali ossia delle realtà produttive di piccole dimensioni in cui avviene, ad integrazione del reddito del produttore primario, la lavorazione e vendita "in azienda" di un quantitativo limitato di prodotti derivanti da animali allevati in essa, macellati e direttamente commercializzati. In considerazione di tale realtà produttiva, connotata da significativi aspetti di localizzazione e tipicità in assenza dei caratteristici elementi di globalizzazione, si è ritenuto necessario individuare percorsi alternativi, così come definito dalle norme comunitarie, per tali PPL, nel pieno rispetto del principio di tutela del cittadino consumatore [9]. Successivamente, con il Decreto del Presidente della Regione n. 023 del 21.02.2014 sono stati aggiunti miele e derivati dell'alveare, conserve alimentari vegetali e confetture di frutta, composte e succhi di frutta ed infine, con il Decreto del Presidente della Regione n. 179 del 01.09.2015 sono stati aggiunti al paniere, il pane e prodotti da forno, prodotti alimentari vegetali e lumache vive, conserve e sughi di lumache (Figura n. 1). L'evoluzione normativa e l'allargamento del paniere originano dalle richieste del territorio che vengono valutate dal punto di vista scientifico e normativo nell'ottica di garantire la salute del consumatore e la lealtà commerciale.



Figura n. 1 - Il paniere dei prodotti PPL FVG.

Il Progetto PPL FVG ricalca fondamentalmente quello del Veneto, con gli stessi vantaggi per coloro che aderiscono: spese strutturali ridotte al minimo, formazione, piano di autocontrollo ed analisi gratuite, creazione di un sito web a disposizione dei singoli operatori, la realizzazione di un logo PPL (Figura n. 2) che contraddistingue tali prodotti, con i soli vincoli delle limitazioni quantitative. Ad esempio, è indicata la possibilità di trasformare annualmente le carni di 40 suini e di produrre 5000 chilogrammi di conserve vegetali. Anche in Friuli Venezia Giulia il Progetto si propone di tutelare il consumatore, sostenere l'imprenditoria giovanile, dare una nuova occasione ai lavoratori esodati, valorizzare il territorio e le sue tradizioni. Da subito veterinari e tecnici del Veneto hanno messo a disposizione il loro know how a disposizione di noi Colleghi ed hanno tenuto incontri di informazione. In Friuli Venezia Giulia è stato composto un team composto di veterinari della Direzione Regionale della Sanità, agronomi della Direzione Regionale dell'Agricoltura, veterinari e tecnici delle Aziende Sanitarie, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Cluster Agroalimentare del Friuli Venezia Giulia. Un gruppo di persone molto affiatato e motivato che si occupa della formazione, dei piani di autocontrollo e del counseling sul campo per gli operatori alimentari in tutte le fasi, uscendo così dalla sola logica del controllo ufficiale, ed entrando anche in un'ottica di sostegno all'impresa, senza mai perdere di vista la rigorosa tutela della salute del consumatore.



Figura n. 2 – Logo dei prodotti PPL.

a) ANALISI DELL'ATTIVITA' SVOLTA

Sono state fatte numerose serate informative in diversi comuni della regione ad esempio, Prata di Pordenone, Sacile, Paluzza, Udine, Cormons, San Pietro al Natisone, Gorizia, Opicina per citarne solo alcune: laddove si trovavano 10 persone interessate, venivano organizzati corsi di formazione in loco, naturalmente in orario serale per favorire la partecipazione dei potenziali interessati. Sono state coinvolte diverse associazioni di categoria, quali Coldiretti, CIA, Associazione Allevatori FVG, amministrazioni locali, privati cittadini.

E' stato creato un sito web per le "Piccole Produzioni Locali" (Figura n. 3) che racchiude un duplice scopo: pubblicizzare il progetto e allo stesso tempo rendere disponibili i risultati analitici, in forma riservata, ai produttori e alle autorità competenti. La parte riservata del sito, accessibili per livelli di responsabilità e protetta mediante l'utilizzo di password, raccoglie tutti i dati relativi agli esiti analitici degli accertamenti effettuati sui prodotti PPL. La visualizzazione degli esiti avviene mediante un sistema a semafori, il semaforo verde indica una situazione di piena conformità, mentre il semaforo arancione indica un livello di attenzione, quello rosso indica la presenza di un patogeno e di conseguenza un controllo intensivo in caso di positività in allevamento, il blocco della partita sino a negativizzazione in caso di insaccati freschi e stagionati o la non idoneità del prodotto in caso di conserve vegetali [8]. Grazie a questo capillare controllo preventivo non sono stati immessi sul mercato prodotti potenzialmente pericolosi ed in otto anni non si sono avute segnalazioni di malattie trasmesse da alimenti prodotti nell'ambito del progetto.

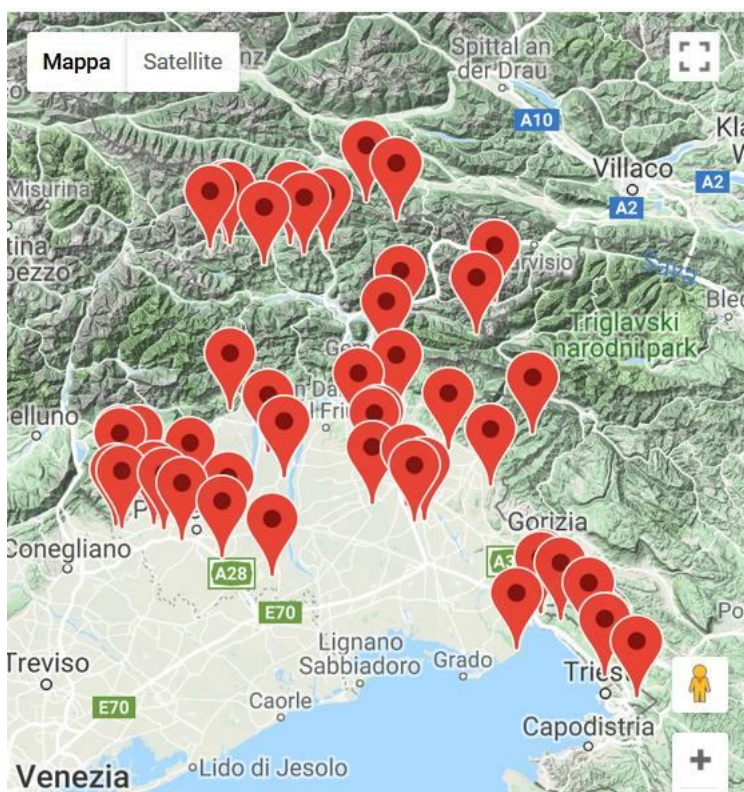


Figura n. 3 – Distribuzione delle PPL nel territorio della Regione FVG. Fonte: sito web ppl fvg.

Fin dall’inizio del progetto, agli operatori sono stati messi a disposizione **manuali di buone prassi di produzioni** (Figura n. 4). Gli operatori che si dedicano alle Piccole Produzioni Locali sono in genere persone che non possiedono competenze specifiche nell’ambito della sicurezza alimentare, pertanto devono essere adeguatamente formati e dotati di strumenti semplici per poter gestire le criticità legati ai prodotti alimentari. In quest’ottica sono stati elaborati dalla Regione FVG in collaborazione con i Servizi Veterinari delle AAS e l’Istituto Zooprofilattico delle Venezie, diversi manuali di buone pratiche, allo scopo di comunicare informazioni semplici, ma fondamentali per garantire la sicurezza alimentare dei prodotti [8].



Manuale di buone prassi igieniche per il
Miele e prodotti dell’alveare



manuale di buone prassi igieniche per le
Carni avicunicole fresche



Figura n. 4 – Manuali di buone pratiche a disposizione degli operatori PPL.

E' stato attivato sin dall'inizio **un piano di campionamento** mirato alla valutazione delle caratteristiche microbiologiche dei prodotti trasformati e della salubrità degli allevamenti coinvolti, sono state eseguite le seguenti analisi:

- 313 analisi su feci/calzari/sovrascarpe (avicunicoli),
- 688 analisi su ambienti di lavorazione,
- 2371 analisi su insaccati freschi,
- 443 analisi su insaccati stagionati,
- 859 analisi su conserve vegetali (confetture, sottoli, sottaceti, succhi di frutta).

Come si può evincere dal Grafico n. 1 riportato qui sotto, ad oggi i prodotti a base di carni trasformate sono i prodotti maggiormente controllati essendo le prime PPL ad essere partite, mentre ulteriori dati si stanno raccogliendo per i prodotti vegetali, i prodotti da forno e le nuove categorie di prodotti attivate più recentemente. Sulla base dei dati sinora raccolti, le categorie di prodotti testati da maggior tempo risultano avere una sicurezza igienico sanitaria paragonabile ai prodotti industriali presenti sul mercato [9].

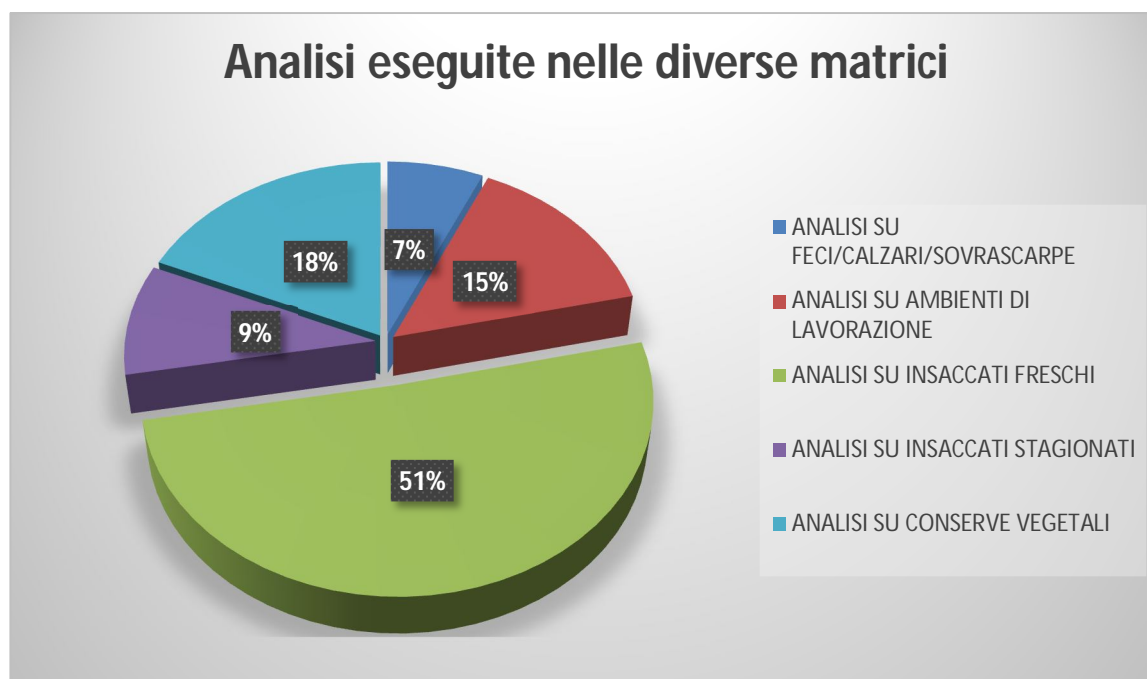


Grafico n. 1 – Analisi eseguite sulle diverse matrici campionate dal 2011 al 2017. Fonte: Regione FVG.

Matrice/anno	Listeria	Salmonella	E. coli	Campylobacter	Enterobatteri*
2011					
Insaccato fresco	17,14 % 6/35	2,86 % 1/35	0 % 0/37	11,43 % 4/35	35,29 % 12/34
Insaccato stagionato	0 % 0/2	0 % 0/2	0 % 0/2	0 % 0/2	
2012					
Insaccato fresco	9,52 % 10/105	0 % 0/104	0 % 0/103	3,81 % 4/105	25,71 % 18/70
Insaccato stagionato	27,27 % 3/11	0 % 0/4	---	0/2 0 %	31,58 % 6/19
2013					
Insaccato fresco	9,86 % 14/142	1,37 % 2/146	0 % 0/143	8,96 % 6/67	17,14 % 6/35
Insaccato stagionato	0 % 0/8	0 % 0/8	0 % 0/5	0 % 0/7	47,06 % 8/17
2014					
Insaccato fresco	12,5 % 16/128	2,38 % 3/126	0 % 0/73	/	/
Insaccato stagionato	41,67 % 5/12	50 % 12/24	0 % 0/1	/	/
2015					
Insaccato fresco	5,71 % 10/175	1,7 % 3/176	/	/	/
Insaccato stagionato	66,67 % 4/6	28,57 % 2/7	/	/	/
2016					
Insaccato fresco	3,74 % 7/187	1,58 % 3/190	/	/	/
Insaccato stagionato	---	15,79 % 3/19	/	/	/
2017					
Insaccato fresco	0,02 % 1/56	1,75 % 1/57	/	/	/
Insaccato stagionato	0 % 0/6	0 % 0/6	/	/	/

*Segnalati campioni con conte >5000 UFC/g
"/"= Analisi non effettuate per l'anno considerato
"---"= Nessun campione analizzato

Tabella n. 1 – Risultati del piano di campionamento ppl carni, in Friuli Venezia Giulia (in % e come rapporto positività su totale campioni). Fonte: Regione FVG, 2018.

Dal 2011 sono stati organizzati e creati numerosi **corsi di formazione** attinenti le differenti tipologie produttive; agli inizi sono stati fatti corsi un po' in tutta la regione in modo da venire incontro agli utenti nel miglior modo possibile ma dal 2015, per necessità organizzative, è stata individuata in Palmanova l'unica sede per lo svolgimento di tali corsi di formazione.

Tipologia produttiva	N. di corsi effettuati	N. di persone formate	Imprese attive
Carni suine/avicunicole	13	167	
Pane e prodotti da forno	4	262	
Miele e prodotti dell'alveare	8	204	
Prodotti di origine vegetale	8	328	
TOTALE	43	987	76 (alcune attive su più tipologie produttive)

Tabella n. 2 – Attività di formazione svolta e PPL attive. Fonte: Regione Fvg, 2018.



Grafico n. 2 - Piccole Produzioni Locali attive dal 2014 al 2017. Fonte: PNI 2015-2018

Dal grafico qui sopra riportato, si può evincere come il progetto si stia sviluppando prendendo sempre più piede nel corso degli anni; infatti dai dati del PNI 2015-2018, si vede un graduale incremento nel numero di attività passando dalle 32 ppl nel 2014, alle 50 nel 2015, alle 58 nel 2016. Nel 2017, il numero totale è stato di 76 imprese attive a livello regionale che esercitano diverse attività; infatti si annoverano produttori che rientrano nei diversi moduli: carni suine trasformate, carni avicunicole fresche, confetture, conserve e prodotti della panificazione. In questo modo il consumatore finale, recandosi presso tali aziende o nei

mercati a Km zero ubicati nelle piazze dei diversi comuni della regione, ha a disposizione un ricco paniere di prodotti tradizionali e salubri.

L'incremento del numero di operatori, seppur lieve se lo confrontiamo con i dati riportati in Veneto, è stato favorito mediante la diversificazione dei prodotti che formano il paniere delle ppl, ascoltando le esigenze che nascevano direttamente dagli utenti stessi e dalla continua e capillare attività di informazione e di formazione che è stata messa in pratica.

I risultati riportati nella Tabella n. 2 e nel Grafico n. 2, anche se positivi ed in crescita, risultano essere ben diversi come già riferito, rispetto al risultato ottenuto nella vicina Regione Veneto in cui, dal 2009 ad oggi, vi sono quasi 1000 aziende ppl attive. Da questa evidenza, lo scopo del presente lavoro è di individuare le criticità, le possibili soluzioni ed i margini di miglioramento del progetto Piccole Produzioni Locali in Friuli Venezia Giulia.

Nello specifico, riportiamo il piano di campionamento per il 2018:

1. Carni suine trasformate

- a. Impasto fresco di ogni lotto di produzione per analisi di *Salmonella* spp. e di *Listeria monocytogenes*. In caso di positività per *Salmonella* spp. e/o di superamento del limite di 100 ufc/g per *Listeria monocytogenes* il lotto viene bloccato e analizzato al termine della stagionatura.
- b. Insaccato stagionato: valutazione di aw su due campioni (un salame e 200 gr di sopressa) in caso di lotti sempre conformi; in caso di positività per un patogeno ricontrollo dei lotti risultati non conformi, per la ricerca del patogeno precedentemente riscontrato oltre alla valutazione di aw. In caso di persistenza della positività il lotto resta bloccato fino a negativizzazione anche qualora abbia raggiunto un aw uguale o inferiore a 0,92.
- c. Ambienti di lavorazione: prelievi ambientali per la ricerca di *Listeria monocytogenes*, microrganismi mesofili a 30 °C ed enterobatteri. In caso di valori non conformi va migliorata la pulizia e la sanificazione degli ambienti ed attrezzature di lavorazione.

2. Carni avicunicole

- a. Ricerca di *Salmonella* spp. in allevamento come previsto dal piano autocontrollo *Salmonella* spp.
- b. Ambienti di lavorazione: prelievi ambientali per la ricerca di *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., microrganismi mesofili a 30 °C ed enterobatteri. In caso di valori non conformi va migliorata la pulizia e la sanificazione degli ambienti ed attrezzature di lavorazione.

3. Confetture, composte, marmellate e sciroppi

- a. Analisi per la valutazione del pH e del contenuto zuccherino (gradi Brix), ricerca di muffe e lieviti. In caso di pH superiore a 4,20, e di gradi Brix inferiori a 60 il prodotto risulta non conforme e non può essere commercializzato.

4. Conserven vegetali sottolio e sottoaceto

- a. Analisi per la valutazione del pH. In caso di pH superiore a 4,20 il prodotto risulta non conforme e non può essere commercializzato.

5. Prodotti a base miele con frutta secca

- a. Misurazione dell'aw dall'omogenato di miele e frutta secca. Il prodotto risulta conforme se aw inferiore a 0,92.

Nel caso di non conformità sulle conserve vegetali per pH o gradi brix non rispondenti ai requisiti previsti dalla delibera, il prodotto poteva essere rilavorato sulla base delle indicazioni dei tecnologi del Parco Agroalimentare e nuovamente analizzato: in caso di non conformità veniva eliminato.

Dopo tale premessa, necessaria per illustrare in modo dettagliato l'attività di campionamento con le analisi eseguite, qui di seguito viene riportata una tabella (tab. 2) in cui si possono vedere le matrici soggette a campionamento, il numero totale di campioni conferiti all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie - sez. di San Donà di Piave ed infine, il numero complessivo di analisi eseguite in base a quanto dettagliato qui sopra.

ELENCO ATTIVITA' SVOLTA	NUMERO COMPLESSIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE
SOPRALLUOGHI	69
CORSI CEFAP	5
CORSI PPL	10: 2 CONSERVE VEGETALI E PRODOTTI DA FORNO, 2 ERBE SPONTANEE, 2 PRODOTTI A BASE DI CARNE, 2 PRODOTTI DELL'ALVEARE, 1 LUMACHE, 1 REFRESHING
INCONTRI INFORMATIVI	20
RIUNIONI REGIONALI	1
INCONTRO CON REFERENTI DELLA REGIONE VENETO	2
INCONTRI INFORMATIVI ISTITUTO AGRARIO DI TOLMEZZO	2
SOPRALLUOGHI PER NON CONFORMITA' IMPASTO FRESCO	3

Tabella n.3 - Attività svolta nel 2018

MATRICE	NUMERO TOTALE CAMPIONI 2018	NON CONFORMITA' RILEVATE
INSACCATO FRESCO	214	16 Listeria m. <10ufc/g 1 Listeria m. <40ufc/g 3 Salmonella spp
INSACCATO STAGIONATO	49	1 Salmonella spp. 4 Listeria m. (*): 2 > 100 ufc/g, 1< 40 ufc/g, 1< 10 ufc/g
FECI CONIGLIO	5	0
SOVRASCARPE POLLO	14	2
PREPARAZIONE ALIMENTARE PASTICCERIA	9	5
CONSERVE ALIMENTARI	256	16
SPUGNETTE AMBIENTALI	37	0

Tabella n.4 - Campionamenti effettuati e relative non conformità riscontrate

(*) Dato relativo a due lotti dello stesso OSA risultati positivi a Listeria m. nell' insaccato fresco (<10 ufc/g e >40 ufc/g). Successivamente sono stati campionati 2 salami stagionati per ciascun lotto con le positività sopra riportate.

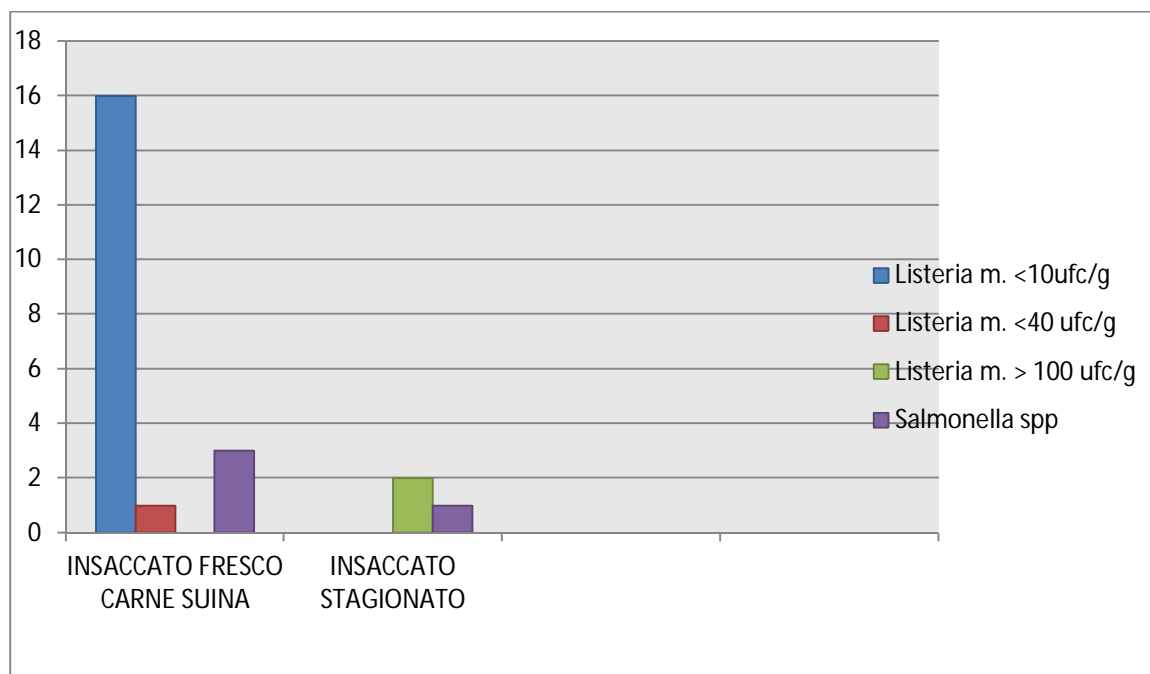


Grafico n. 3 Non conformità rilevate su insaccato fresco a base di carne di suino ed insaccato stagionato per l'anno 2018.

4. ANALISI DI BENCHMARKING FRA LE DUE REGIONI COINVOLTE

In Veneto in cui il progetto pilota delle Piccole Produzioni Locali ha visto la sua nascita nel 2008, nell'arco temporale di dieci anni, si sono attivate ben 950 aziende; mentre in Regione Friuli Venezia Giulia nell'arco temporale di otto anni siamo arrivati ad avere attive solo 76 start up. Da questa prima analisi, emergono le seguenti considerazioni:

- a) nella vicina Regione Veneto, c'è il coinvolgimento di un numero più alto di Colleghi rispetto a quelli della Regione Friuli Venezia Giulia: praticamente quasi tutti i Veterinari operanti sul territorio sono coinvolti nel Progetto Piccole Produzioni Locali credendoci e promuovendo tale opportunità ai diversi operatori in modo capillare in tutta la Regione. Nella Regione Friuli Venezia Giulia, ancora oggi non si nota un gran coinvolgimento da parte dei colleghi ed alcuni di loro non sposano questa visione di accompagnamento all'impresa (seppure, giova ripeterlo, con la massima tutela del consumatore) e si identificano solo nel ruolo di controllori;
- b) L'attività di promozione e di valorizzazione del territorio è probabilmente più radicata dal punto di vista turistico mentre nella nostra Regione manca forse la capacità di "reclamizzare" le numerose risorse disponibili in tema di cultura, natura, arte e storia pur essendo, la nostra, una regione con buona viabilità e la possibilità di passare, nella stessa giornata, dal mare alla montagna.

5. ANALISI SWOT DEL PROGETTO PPL IN REGIONE FVG

a) STRENGTHS

- facilità di accesso per gli stakeholders per quanto riguarda la normativa sanitaria;
- economicità: requisiti strutturali minimi; formazione, autocontrollo, counseling sul campo ed analisi gratuiti;
- iscrizione gratuita al sito web regionale con conseguente visibilità e possibilità di avere una propria pagina dedicata con consultazione degli esiti;
- ampia varietà di prodotti del paniere;
- opportunità da parte dei produttori, di identificare i loro prodotti con il logo regionali delle Piccole Produzioni Locali che è sinonimo di tradizione e di sicurezza alimentare;
- possibilità di legare tra loro le diverse risorse del territorio: natura, cultura, sport, enogastronomia;
- controllo del prodotto prima dell'immissione sul mercato, in modo da intercettare eventuali alimenti non conformi per presenza di batteri patogeni: questo tutela il consumatore ed evita al produttore/trasformatore di incorrere in sanzioni amministrative o penali.

b) WEAKNESSES

- il consumatore non è informato a sufficienza dell'esistenza del Progetto, il logo che contraddistingue un prodotto PPL non è ancora ben conosciuto a livello regionale;
- pur avendo organizzato varie serate informative coinvolgendo le amministrazioni locali, gli addetti dei vari uffici comunali non sono informati a sufficienza e talvolta pongono ostacoli di tipo burocratico, per quanto riguarda il cambio di destinazione d'uso dei locali dell'abitazione, al potenziale stakeholder, nonostante il parere favorevole dell'Azienda per l'Assistenza Sanitaria;
- molti operatori sanitari dei Dipartimenti di Prevenzione non condividono lo spirito e le finalità del Progetto;
- alcuni stakeholders che hanno attivato la Start up, non si sono iscritti al sito web regionale, infatti riferiscono che, per le piccole quantità prodotte, terminano a fine stagione i loro prodotti solo mediante il passa parola fra i consumatori e fidelizzando i loro clienti. Quindi non sentono la necessità di aderire a tale opportunità per essendo gratuita.

c) OPPORTUNITIES

- costruzione di alleanze con l'Università: il docente potrebbe produrre pubblicazioni, lo studente potrebbe fare la sua tesi di laurea: es. studenti di Scienze Naturali che la domenica illustrino il territorio ai visitatori, studenti di Beni Culturali che facciano da guida nella visita di antiche pievi etc;
- consolidamento ulteriore della già fattiva collaborazione con la Regione Veneto per scambio di esperienze e know how;
- collegamento con analoghe esperienze in altri Paesi dell'Unione Europea: Aldeias do Xisto in Portogallo dove nel Progetto Smart Rural Innovation è stato creato un "pacchetto territorio" che offre natura, gastronomia, cultura, artigianato, sport con 500.000 visitatori /anno;

- possibilità di creare un turismo slow locale, “gita fuori porta” che non richiede grandi risorse economiche e di tempo per il consumatore;
- creazione e promozione di un’applicazione relativa al territorio regionale in cui il consumatore possa ricercare velocemente luoghi di interesse enogastronomico in cui sono inserite anche le aziende Piccole Produzioni Locali con i prodotti che si possono acquistare direttamente in loco ed i mercati a Km zero a cui tali aziende aderiscono.

d) THREATS

- la non completa conoscenza dei motivi che in FVG impediscono un’adesione più massiccia al Progetto da parte di coloro che hanno le caratteristiche per partecipare, nonostante abbiano frequentato i corsi di formazione, rende difficile studiare ed implementare azioni correttive e migliorative;
- difficoltà di interazione e di coinvolgere una parte degli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione che ritengono il Progetto al di fuori della loro mission.

6. OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO

a) AZIONI

- Predisposizione di un questionario (Allegato n. 1) per intercettare le motivazioni che hanno reso disagiata la start up da parte degli stakeholders formati e potenzialmente interessati: attivati solo 76 ppl su un numero di 987 formati.
- Riunione del team regionale ppl entro il 31 gennaio 2019 in cui verrà presentato lo stato dell'arte del progetto ppl in Friuli Venezia Giulia ed i futuri obiettivi di miglioramento. Presentazione del questionario elaborato (Allegato n. 1), scelta del campione di 200 utenti da contattare mediante e-mail in una prima fase (i criteri saranno: data di frequenza del corso, frequentazione di più moduli esempio ppl carni, vegetali, miele, area geografica), identificazione dei comuni più rappresentativi ed infine identificazione del gruppo ristretto di valutazione.

Programmazione delle fasi successive:

- valutazione delle risposte,
- eventuali interviste telefoniche,
- dare seguito a quanto emerso dal questionario: visite sul campo, contatto con colleghi delle Aziende per l'Assistenza Sanitaria, contatto con funzionari comunali,
- programmazione di riunioni, in numero di cinque, con i colleghi delle Aziende per l'Assistenza Sanitaria,
- programmazione di incontri informativi con i comuni identificati: circa dieci,
- eventuale invio del questionario ad un secondo campione e valutazione dei risultati.

b) TEMPI

- riunione del team regionale PPL entro il 31 gennaio 2019,
- invio del questionario al campione identificato entro il 28 febbraio 2019,
- valutazione dei risultati entro il 30 aprile 2019,
- riunione del team regionale entro il 31 maggio 2019,
- la tempistica degli altri interventi varierà a seconda delle tematiche emerse, comunque entro il 31 dicembre 2019.

c) RESPONSABILITA'

- L'invio del questionario verrà effettuato dalla Direzione regionale,
- La valutazione dei risultati verrà effettuata dal gruppo ristretto,
- Le riunioni a livello aziendale verranno effettuate dai referenti aziendali e dai referenti regionali,
- Le riunioni informative verranno effettuate dai referenti aziendali e dai referenti regionali,
- Per le ulteriori azioni si valuterà di volta in volta in base alle competenze richieste.

d) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- Monitoraggio al 30 giugno 2019 ed al 31 dicembre 2019 per valutare l'efficienza: effettuazione degli interventi programmati,
- Valutazione dell'efficacia delle azioni di miglioramento sulla base del numero delle nuove start up al 30 giugno 2020; risultato atteso: 100 start up complessive (76 già attive + 24 nuove).

7. CONCLUSIONI

Il Progetto Piccole Produzioni locali rappresenta un approccio innovativo se vogliamo, in cui le autorità competenti di controllo, soprattutto Veterinari e Tecnici della Prevenzione, non indossano solo la veste di controllori ma quella di formatori, di counseling in campo; questo nuovo approccio è riferito alle piccole realtà agricole che non avrebbero altrimenti la forza, la capacità, le competenze per immettere i loro prodotti in un mercato oramai globalizzato dettato da leggi di mercato internazionali. Questo progetto ha quindi l'obiettivo di dare voce a queste piccole realtà dando loro l'opportunità di esprimersi come gli è stato tramandato dai loro avi, nel rispetto delle tradizioni e delle stagionalità ed utilizzando metodi che raccolgono tutta la tipicità di un determinato territorio, ma sempre lavorando in un contesto di sicurezza alimentare e tutelando il consumatore finale. Noi due abbiamo partecipato al progetto fin dalle sue origini e quindi sposiamo interamente il suo spirito: abbiamo voluto portarlo a conoscenza anche al di fuori del quotidiano mondo in cui operiamo (veterinari, tecnici della prevenzione, agricoltori) in modo da darne eco e nello stesso istante analizzarne l'evoluzione in modo da renderlo ancora più forte ed eradicato nella nostra regione. Crediamo che tale progetto abbia dei forti risvolti positivi anche nel tessuto sociale: ripopolamento di alcune zone montane con l'avvicinamento al mondo agricolo di molti giovani imprenditori che scelgono il lavorare a stretto contatto con la natura. La nostra idea è quella di discutere tale lavoro ad un tavolo regionale in modo da dare un seguito a quanto riportato nell'analisi qui sviluppata. Riteniamo che dopo ben sette anni di attività del progetto, sia giunto il momento di valutarne lo stato dell'arte interrogandosi su eventuali accorgimenti, miglioramenti da intraprendere per far decollare il progetto in vista anche dell'ipotesi quasi certa di una capillarizzazione in tutto il territorio nazionale.

8. ALLEGATI

Mod. 01_281018

QUESTIONARIO DA SOMMINISTRARE AGLI UTENTI FORMATI MEDIANTE I CORSI PPL

1. DATI PERSONALI:
 - a. SESSO: M ☐ F ☐
 - b. ETÀ': 20-25 ☐ 25-30 ☐ 30-35 ☐ 35-40 ☐ 40-45 ☐ 45-50 ☐ 50-55 ☐ 55-60 ☐ > 60 ☐
 - c. LAVORO: Agricoltore ☐ Altro impiego: Disoccupato/Esodato ☐
2. COME E' VENUTO A CONOSCENZA DEL CORSO:
 - a. Sito Web PPL Regione FVG ☐
 - b. Servizio Veterinario ☐
 - c. Associazioni di Categoria ☐
 - d. Social Network ☐
 - e. Amici/Colleghi ☐
3. PER QUALE MOTIVO SI E' ISCRITTO?
 - a. Per incrementare attività produttiva ☐
 - b. Interesse personale ☐
 - c. Gratuito ☐
 - d. Curiosità ☐
 - e. Organizzato dalle Autorità Competenti (AAS, Regione, Izs) ☐
4. A QUALE MODULO HA PARTECIPATO?
 - a. PPL CARNI ☐
 - b. PPL VEGETALI ☐
 - c. PPL PRODOTTI DELL'ALVEARE ☐
 - d. PPL PRODOTTI DELLA PANIFICAZIONE ☐
 - e. ELICICOLTURA ☐
5. HA SODDISFATTO LE SUE ASPETTATIVE?
 - a. SI' ☐
 - b. NO ☐ Perché:
6. HA INTRAPRESO IL PERCORSO PPL?
 - a. SI' ☐ Quale attività (ppl carni, vegetali, ...)
 - i. E' soddisfatto? SI' NO PERCHE'
 - b. NO ☐
 - i. Se la risposta è NO:
 1. Non corrisponde alle mie aspettative ☐
 2. Complicazioni burocratiche: edilizie ☐ veterinarie ☐
 3. Difficoltà di interazione con il Servizio Veterinario ☐
 4. In programma per il futuro prossimo ☐
 5. Pensavo fosse meno costoso ☐
 6. Sarebbe interessato a continuare il percorso iniziato?
 - a. SI' ☐
 - b. NO ☐
7. CONSIGLIEREBBE TALE PERCORSO AD AMICI/COLLEGHI:
 - a. SI' ☐ Per quale motivo:
 - b. NO ☐ Per quale motivo:

GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE

9. BIBLIOGRAFIA

1. <https://www.pplveneto.it>.
2. Cibir V., Favretti M., Cereser A., Barrucci F., Dal Cin M., Pezzuto A., Longo A. Ramon E., De Rui S., Ricci A. (2011). Identification of control strategies to manage microbiological risks in typical pork products 9th international conference on the epidemiology and control of biological, chemical and physical hazards in pigs and pork, 19-22 June 2011, Maastricht (poster, abstract).
3. De Rui S., Buffon L., De Lucchi D., Vio P., Favretti M., Cereser A. (2009) - Progetto di tutela igienico-sanitaria di “Piccole Produzioni Locali” (PPL) - XIX Convegno AIVI - Perugia, 24-26 giugno 2009 (poster, abstract).
4. De Rui S., Buffon L., De Lucchi D., Vio P., Favretti M., Cereser A. (2009) - Project for guaranteeing the safety of foods prepared by small local producers. 8th International Symposium “Epidemiology and control of foodborne pathogens in pork”, Quebec City, (poster, abstract).
5. Favretti M., Pezzuto A., Palei M., Zuttion, S., Cereser, A. (2012). A new approach on food safety management in small local productions in Friuli Venezia Giulia region. Food Safety Management 2012, Campden BRI, Chipping Campden, UK. 19-20 giugno 2012 (presentazione orale e abstract).
6. Roccato A., Uyttendaele M., Barrucci F., Cibir V., Favretti M., Cereser A., Dal Cin M., Pezzuto A., Piovesana A., Longo A., Ramon E., De Rui S., Ricci A. (2017) – Artigianal Italian salami and soppresses: Identification of control strategies to manage microbiological hazards. Food Microbiology 2017, **61**: 5-13.
7. Agricoltura Veneta – Mele cotogne e PPL (13/10/2018). Youtube, Rete Veneta.
8. Dal Cin M., Favretti M., Sisto D., Palei M. (2015). Progetto “piccole produzioni locali” in Friuli Venezia Giulia. Prodotti e metodi tradizionali nel rispetto della sicurezza alimentare. Libro Bianco Food safety and security, SIMeVeP Expo 2015, **1**: 283-298.
9. Relazione: Valutazione del rischio per le piccole produzioni locali (PPL) di prodotti a base di carne. Regione FVG, 2018.