

**Progetto Piccole Produzioni Locali - PPL VENETE 2020-2025**

Indice		Pag.
Introduzione	Chi può aderire al progetto	2
	Criteri relativi alle materie prime	3
	Criteri relativi alla vendita dei prodotti alimentari	3
Adesione al progetto e obblighi dell'operatore		4
	Formazione ed aggiornamento	4
	Procedura per la verifica dei requisiti	7
	Requisiti delle strutture, delle attrezzature, dei prodotti e gestione	8
	Notifica ai fini della registrazione	11
	Sito web e procedura di iscrizione	11
Il paniere delle PPL venete	SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO	12
	SCHEDA A1 - Carni di ungulati domestici e selvatici e prodotti a base di carne: lavorazione, produzione e vendita	13
	SCHEDA A2 - Carni fresche avicole, cunicole e di piccola selvaggina allevata o selvatica: macellazione, lavorazione e vendita	14
	SCHEDA A3 - Miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele: produzione, lavorazione e vendita	15
	SCHEDA A4 - Conserve alimentari vegetali, insaporitori vegetali, conserve di funghi coltivati, vegetali tostati, vegetali essiccati, funghi coltivati essiccati, farine, confetture, marmellate, composte, sciroppi e succhi di frutta, vegetali freschi ed erbe alimurgiche con tradizionale uso alimentare: produzione, lavorazione e vendita	16
	SCHEDA A5 - Pane e prodotti da forno: produzione e vendita	26
	SCHEDA A6 - Olio di semi e olio extravergine di oliva: produzione, lavorazione e vendita	27
	SCHEDA A7 - Latte crudo, latte trattato termicamente e prodotti lattiero caseari di malga e di piccoli caseifici aziendali: produzione, lavorazione e vendita	28
	SCHEDA A8 – Chioccioline: allevamento, lavorazione e vendita	31
	SCHEDA A9 - Prodotti della pesca, dell'acquacoltura e prodotti derivati: produzione, lavorazione e vendita	32
	SCHEDA A10 - Pasta secca: produzione e vendita	34
	SCHEDA A11 - Birra, sidro: produzione e vendita	36
	SCHEDA A12 - Aceti: produzione e vendita	38
Glossario		40
Appendice	Modulistica	45
	MODULO1 Richiesta di parere preventivo	46
	MODULO 2 Scheda dati attività	48
	MODULO 3 Notifica ai fini della registrazione (da utilizzare anche per comunicare ogni aggiornamento)	50
	MODULO 4 Conformità latte crudo	53



INTRODUZIONE

Il progetto della Regione del Veneto sulle Piccole Produzioni Locali, iniziato nel 2007 con la D.G.R. n. 2016/2007 e successivamente aggiornato con le deliberazioni della giunta regionale n. 1892/2008, n. 2280/2010, n. 1526/2012, n. 1070/2015 e da ultimo n. 2162/2017, ha avviato e realizzato un percorso sperimentale a supporto della produzione e della vendita, da parte degli imprenditori agricoli e ittici, di piccoli quantitativi di prodotti alimentari, primari e trasformati, ottenuti a partire da produzioni aziendali. Tali prodotti sono riconoscibili dalle indicazioni presenti in etichetta che riportano il logo del progetto e la dicitura "PPL venete". I diversi prodotti alimentari, oggetto dei progetti sperimentali inseriti nei provvedimenti della giunta regionale che si sono susseguiti, sono stati individuati come "prodotti del paniere delle piccole produzioni locali - PPL venete". Nell'ambito del progetto sperimentale, la Regione del Veneto, in collaborazione con le Aziende ULSS, l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie (IZSVe) e le associazioni di categoria del settore primario, ha indirizzato gli operatori all'applicazione di forme di autocontrollo semplificato, supportato da documenti e manuali di buone pratiche all'uopo predisposti e da specifici percorsi di formazione. Con il PROGETTO PICCOLE PRODUZIONI LOCALI PPL VENETE 2020-2025 si dà continuità al progetto sperimentale, iniziato nel 2007 ampliando ulteriormente i prodotti del paniere, rimodulando il percorso formativo e dando una maggiore rilevanza al sito web dedicato.

L'applicazione di forme di autocontrollo semplificato è supportato da documenti e manuali di buone pratiche all'uopo predisposti e da specifici percorsi di formazione.

Chi può aderire al progetto

Il progetto 2020-2025 è destinato, in primis, agli imprenditori agricoli di cui all'art. 2135 del CC, così come modificato dal D. Lgs n. 228/2001 e agli imprenditori ittici di cui al D. Lgs n. 4/2012, che lavorano, trasformano e vendono prodotti provenienti dalla produzione primaria esercitata dalla propria azienda sul territorio regionale.

Inoltre sono inserite nel progetto anche le attività svolte dagli operatori che gestiscono i "bilancini da pesca" lungo le aste fluviali della Regione, in quanto trattasi di attività di tipo tradizionale, legate a determinati ambienti umidi del territorio regionale, che vedono lo sviluppo di una filiera cortissima: i produttori primari pescano, cuociono sul posto e vendono il cibo direttamente al consumatore finale.

Infine sono inserite nel progetto alcune fattispecie di produzioni che hanno finalità didattica ed educativa e che sarebbero escluse dal campo di applicazione del pacchetto igiene. In particolare possono aderire al progetto e utilizzarne il logo sui prodotti:

- gli Istituti statali superiori del settore alberghiero, ristorazione e trasformazione alimentare, che formano in maniera specifica i nuovi imprenditori del settore alimentare, limitatamente ai prodotti finiti ottenuti da prodotti primari forniti da produttori regionali; e
- le cooperative sociali di "TIPO B", di cui alla Legge 381/1991, che formano persone svantaggiate per il reinserimento nel mondo lavorativo. In tal caso i prodotti finiti possono essere ottenuti a partire da prodotti primari forniti da produttori regionali o da dettaglianti locali, anche nell'ambito di progetti di "lotta allo spreco alimentare".

In ogni caso le produzioni con logo "PPL venete" delle suddette fattispecie non devono superare i quantitativi previsti dalle relative "schede tecniche di prodotto".

Ai fini della presente disciplina gli imprenditori agricoli e ittici, i gestori dei "bilancini da pesca" e i responsabili degli Istituti statali superiori del settore alberghiero, ristorazione e trasformazione alimentare e delle cooperative sociali di "TIPO B", di cui alla Legge 381/1991, sono "operatori del settore alimentare", di seguito "operatori".

Sono esclusi dalla partecipazione al progetto gli operatori responsabili di aziende 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. Qualora un operatore aderisca al progetto "PPL venete" per la produzione di uno o più prodotti trasformati potrà produrre tali prodotti solo ai sensi della presente delibera. La limitazione non si applica ai prodotti primari.

L'operatore che aderisca al progetto "PPL venete" per la produzione di uno o più prodotti trasformati che vende o somministra i medesimi prodotti di provenienza extra-aziendale sarà oggetto di provvedimento dell'ACL di



esclusione dal progetto "PPL venete" e dalle opportunità da questo previste quali, ad esempio, l'utilizzo del logo, la visibilità nel sito web dedicato, l'utilizzo dell'applicativo informatico per la valutazione delle analisi sugli alimenti. Il provvedimento dell'ACL deve essere trasmesso per conoscenza al referente regionale per le PPL.

Nei successivi capitoli sono contenute le indicazioni per aderire al progetto, gli obblighi per gli operatori aderenti, le "schede tecniche dei prodotti" in cui sono specificati i quantitativi massimi relativi alle tipologie produttive, i processi produttivi e i criteri di sicurezza, e che vanno a costituire il paniere aggiornato delle "PPL venete".

E' stato inoltre predisposto un glossario con riferimento ai termini più rilevanti della disciplina.

In appendice è disponibile la modulistica aggiornata.

Criteri relativi alle materie prime dei prodotti alimentari

Gli ingredienti principali dei prodotti del paniere delle PPL venete devono essere di provenienza aziendale, eventuali prodotti primari utilizzati come ingredienti caratterizzanti per tradizione possono essere acquistati da altri produttori di PPL venete o da aziende agricole o del settore ittico ubicate sul territorio regionale. Gli eventuali ingredienti acquistati sul mercato devono essere residuali e limitati a quelli che non vengono prodotti da aziende aderenti al progetto delle PPL venete.

Criteri relativi alla vendita dei prodotti alimentari

Gli operatori possono produrre e vendere i prodotti del paniere delle PPL venete nel rispetto dei seguenti criteri:

- marginalità delle produzioni: la produzione deve interessare quantitativi di prodotti post-primari limitati in termini assoluti; i quantitativi di ogni tipologia di prodotto sono indicati nelle singole "schede tecniche";
- ristrettezza delle produzioni: le tipologie di prodotti sono limitate a quelle descritte nelle "schede tecniche";
- localizzazione delle produzioni: l'ambito di vendita dei prodotti è quello locale, ovvero i prodotti possono essere venduti direttamente al consumatore finale, anche mediante e-commerce, presso la propria azienda e presso esercizi di vendita a questa funzionalmente connessi, compresa la malga, attraverso la vendita itinerante mediante auto-spaccio o banchi mobili, anche nell'ambito di mercati, fiere e altri eventi/manifestazioni, sul territorio della provincia e delle province contermini a quella in cui ha sede il laboratorio/lo stabilimento/l'azienda, purché all'interno del territorio regionale. I medesimi prodotti possono essere venduti anche ad altri operatori del settore alimentare, che hanno sede sul territorio della provincia e delle province contermini, purché all'interno del territorio regionale, che li utilizzano nell'ambito della propria attività anche per la preparazione di altri prodotti alimentari da vendere o somministrare direttamente al consumatore finale, nell'ambito della medesima provincia sede della propria attività e delle province contermini, sul territorio regionale. Le produzioni che per localizzazione geografica hanno una sede fissa e immodificabile (per es. i prodotti da vallicoltura tradizionale o della pesca marittima) possono essere commercializzate su tutto il territorio regionale nel rispetto dei criteri previsti dalla normativa vigente in fase di trasporto e distribuzione dei prodotti.

Eventuali esclusioni o deroghe agli ambiti di vendita sono riportate nella "scheda tecnica del prodotto".

Gli imprenditori che, nell'ambito delle attività di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, turismo rurale e fattoria didattica di cui alla legge regionale 10 agosto 2012 n. 28 e s.m.i., nonché per le attività di enoturismo, qualora scelgano di produrre in azienda un prodotto trasformato del paniere delle PPL venete, possono produrre tale prodotto solo con modalità conformi alla scheda tecnica dello specifico prodotto del paniere delle PPL venete.



ADESIONE AL PROGETTO E OBBLIGHI DELL'OPERATORE

L'operatore che intende aderire al "PROGETTO PICCOLE PRODUZIONI LOCALI PPL VENETE 2020-2025", di seguito "PPL venete" deve seguire uno specifico percorso di formazione e mantenersi aggiornato, come descritto nel successivo punto 1; deve verificare il rispetto dei requisiti seguendo la procedura descritta al punto 2 e rapportandosi con l'AULSS, autorità competente locale (ACL) per ottenere il parere preventivo favorevole e deve quindi trasmettere la notifica ai fini della registrazione; infine deve iscriversi al progetto nel sito www.pplveneto.it, come descritto al punto 3. Tutte le variazioni relative all'attività, relative al luogo in cui essa viene svolta, al cambio di ragione sociale/subingresso, all'indirizzo della sede legale, devono essere comunicate all'AULSS utilizzando il formato del modulo 3 – Notifica ai fini della registrazione.

L'operatore deve rispettare le disposizioni generali in materia di igiene degli alimenti e applicare le misure previste per garantire la sicurezza degli alimenti prodotti; è inoltre obbligatorio seguire il piano di campionamento specifico per la/le tipologie produttive pubblicato e aggiornato sul sito web www.pplveneto.it. Inoltre deve avvisare l'AULSS almeno 24 ore lavorative prima di iniziare ogni produzione, secondo le procedure concordate con il Servizio dell'AULSS di riferimento.

Al fine di semplificare le comunicazioni tra gli operatori e l'ACL relativamente ad attività correlate al progetto "PPL venete", ogni AULSS attiva una casella di posta elettronica dedicata (ad es. ppl@aulssX.veneto.it).

Nel caso in cui un operatore già registrato per la produzione di un prodotto di una scheda tecnica intenda produrre un prodotto di un'altra scheda tecnica, deve seguire la formazione prevista per la scheda tecnica relativa al nuovo prodotto, rapportarsi con l'AULSS per ottenere il parere preventivo favorevole, trasmettere la notifica ai fini dell'aggiornamento della registrazione e aggiornare i dati nel sito web www.pplveneto.it.

La mancata attività di produzione di alimenti del paniere delle PPL venete da parte dell'azienda per cinque anni consecutivi comporta la decadenza dell'iscrizione al progetto e la necessità di acquisire un nuovo parere favorevole da parte dell'AULSS per riprendere le produzioni. In tal caso l'operatore deve anche frequentare nuovamente il "Modulo A" del corso di formazione.

1) FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO

L'operatore o il responsabile delle produzioni (qualora non coincida con l'operatore) devono frequentare un corso di formazione conforme a quanto di seguito indicato e mantenersi aggiornati. L'operatore, o il responsabile delle produzioni, deve supervisionare l'intero processo produttivo qualora i collaboratori non abbiano frequentato il corso di formazione.

Sono esonerati dalla frequenza del percorso formativo i docenti e i diplomati degli Istituti Superiori secondari del settore agrario, alberghiero, ristorazione e trasformazione alimentare e gli operatori che abbiano conseguito un diploma o una laurea nel cui percorso formativo siano presenti materie o esami specifici che li preparino adeguatamente all'attività produttiva, a giudizio dell'AULSS, autorità competente locale (ACL).

La formazione per gli operatori che aderiscono al progetto PPL venete è costituita da un percorso formativo modulare, di cui viene data comunicazione anche attraverso il sito web "www.pplveneto.it".

Il percorso prevede la frequenza di un modulo generale, Modulo A - comune a tutte le tipologie di produzione – e, in relazione ai prodotti oggetto di trattazione, di un Modulo B specifico per gli alimenti di origine animale (Modulo B1) o di un Modulo B specifico per gli alimenti vegetali/di origine non animale (Modulo B2).

Il massimo di iscritti per ogni Modulo A e B svolto in presenza o in FAD sincrona è di 25 persone.



Modulo A

Il Modulo A può essere svolto in presenza o a distanza (FAD) per via telematica on-line in modalità sincrona, attraverso lo strumento dell'aula virtuale in cui i discenti interagiscono con il docente della materia. Nell'ambito del Modulo A possono essere utilizzati filmati che illustrino ai discenti le manualità relative alle procedure operative.

Il Modulo A prevede la trattazione dei seguenti argomenti per una durata complessiva di 9 ore:

- le norme e le opportunità di cui alla DGR Regionale sulle PPL venete, la responsabilità dell'OSA in merito alla sicurezza alimentare, all'ambito di vendita, comprese le informazioni igienico sanitarie relative all'e-commerce (3 ore);
- igiene generale degli alimenti; microbiologia alimentare: i criteri di igiene e i criteri di sicurezza; tecnologia alimentare: la descrizione dei processi produttivi (3 ore);
- piani di campionamento, le modalità di campionamento, le analisi di laboratorio, la valutazione degli esiti analitici nell'area riservata del sito www.pplveneto.it, etichettatura e tracciabilità (3 ore).

Modulo B

Il Modulo B1, destinato alla formazione degli operatori che producono alimenti di cui alle Schede Tecniche A1, A2, A3, A7, A8 e A9 (alimenti di origine animale) prevede la trattazione dei seguenti argomenti per una durata complessiva di 9 ore:

- buone prassi d'igiene nell'allevamento, compreso il benessere animale (3 ore);
- buone prassi d'igiene nella lavorazione, trasformazione e vendita dei prodotti "PPL venete" di origine animale (6 ore).

Il Modulo B2, destinato alla formazione degli operatori che producono alimenti di cui alle Schede Tecniche A4, A5, A6, A10, A11, A12 (alimenti vegetali/non di origine animale) prevede la trattazione dei seguenti argomenti per una durata complessiva di 9 ore:

- buone prassi di coltivazione e raccolta (3 ore);
- lavorazione, trasformazione e vendita dei prodotti "PPL venete" di origine vegetale, compresi i funghi coltivati (6 ore).

I Moduli B possono essere svolti in una delle due seguenti modalità:

- frequenza, in presenza o, limitatamente alla parte teorica, in FAD sincrona, di un corso formativo che preveda nel programma didattico gli argomenti del Modulo B di riferimento, sviluppato sia nella parte teorica che nella parte pratica per il tempo previsto, oppure
- frequenza della parte teorica, di almeno 3 ore, anche in modalità FAD asincrona, completata con la parte pratica prevista come addestramento in presenza presso uno stabilimento attivo per la tipologia di produzione prevista; la parte pratica può essere organizzata in maniera autonoma, previo consenso del referente dell'AULSS per le PPL.

Il Modulo A del percorso formativo deve essere completato entro 12 mesi dall'inizio dell'attività.

Il Modulo B del percorso formativo deve essere completato entro i successivi 6 mesi, con la possibilità di anticiparlo rispetto al Modulo A qualora ve ne fosse la disponibilità/possibilità.

Il referente regionale per le PPL può considerare equivalente ai Moduli A e/o B, di cui sopra, una specifica attività di informazione, aggiornamento e/o formazione che tratti in maniera approfondita i medesimi argomenti dei Moduli A e B declinati sul/i prodotto/i di una singola Scheda Tecnica, per gli operatori che producono solamente il/i prodotto/i facente/i capo a quella specifica Scheda Tecnica, indipendentemente dalla durata delle lezioni.



Qualora l'attività di produzione sia iniziata prima di aver completato il percorso formativo (Modulo A + Modulo B o altra specifica attività) l'operatore responsabile deve concordare con il referente dell'AULSS per le PPL l'avvio delle attività di allevamento/coltivazione e successive lavorazioni al fine di consentire le verifiche in materia di sicurezza alimentare e tracciabilità.

In ogni caso, l'Autorità Competente che rilevi inadeguatezze o non conformità minori o maggiori in occasione dei controlli ufficiali può disporre l'obbligo per l'operatore di rifrequentare o aggiornare la sua formazione, oltre ad adottare le misure pertinenti ai sensi degli articoli 138 e 139 del regolamento (UE) 2017/625.

Docenti dei corsi di formazione e delle attività di informazione e aggiornamento

Le lezioni inerenti gli argomenti trattati nel Modulo A devono essere condotte da docenti laureati o diplomati nel cui corso di studi sia stata trattata la materia di docenza, oppure da personale delle AULSS o di IZS.

Le lezioni teoriche inerenti gli argomenti trattati nel Modulo B devono essere condotte da laureati o diplomati nel cui corso di studi sia stata trattata la materia di docenza, oppure da personale delle AULSS o di IZS oppure da esperti del settore iscritti nei pertinenti elenchi/registri regionali/nazionali.

Le lezioni pratiche del Modulo B sono tenute da personale ritenuto esperto nella materia da parte del referente dell'AULSS per le PPL.

Qualora non ci fossero corsi disponibili per il modulo specifico, l'ACL può effettuare una specifica formazione ad hoc ad uno o più operatori.

Validazione dei percorsi formativi

Il Modulo A deve essere validato dal referente regionale per le PPL venete, individuato con atto del Direttore della struttura regionale competente in materia di sicurezza alimentare.

Il Modulo B può essere validato, prima della sua erogazione:

- dal referente dell'AULSS per le PPL competente per territorio; oppure,
- dal referente regionale per le PPL venete nel caso di modulo costituito da parte teorica in FAD a valenza regionale e dal referente dell'AULSS per le PPL solo per la parte pratica.

Su richiesta dell'operatore interessato il referente dell'AULSS per le PPL può riconoscere come equivalenti al Modulo A o al Modulo B o ad entrambi, oppure alla sola parte teorica o alla sola parte pratica del Modulo B, i corsi o le attività di formazione/informazione/aggiornamento teoriche o pratiche effettuate dall'operatore nei due anni precedenti, in cui siano state trattate le materie oggetto dei Moduli A e/o B. Nel caso in cui il referente dell'AULSS per le PPL consideri equivalente solo la parte teorica o solo la parte pratica prescriverà all'operatore di concludere la relativa formazione complementare entro sei mesi.

Qualora la parte pratica del Modulo B sia organizzata in maniera autonoma dall'operatore presso uno stabilimento attivo per la tipologia di produzione prevista, l'operatore concorderà preventivamente con il referente dell'AULSS per le PPL le modalità di svolgimento della parte pratica (luogo, durata e procedure oggetto dell'addestramento).

Attestazione della frequenza del corso

La frequenza dei corsi di formazione può essere attestata:

- per il Modulo A in caso di frequenza del 80% delle ore previste;
- per il Modulo B in caso di frequenza di almeno l'80% delle ore previste.

Le modalità di attestazione della frequenza possono essere:

- il rilascio di un attestato o altro documento da parte dell'organizzatore del corso (per il Modulo A e per il Modulo B complessivo o solo per la parte teorica);
- dichiarazione dell'operatore relativamente all'attività svolta per l'addestramento pratico (Modulo B parte pratica);



- dichiarazione dell'operatore di eventuali titoli di studio o iscrizione in elenchi/registri regionali/nazionali (Modulo A, Modulo B).

Al fine di considerare equivalente, in tutto o in parte, ai Moduli A e/o B la formazione seguita in un altro corso di formazione/attività di informazione/aggiornamento, organizzato al di fuori del progetto "PPL Venete", l'operatore presenta al referente dell'AULSS per le PPL, oltre all'attestato o alla dichiarazione di frequenza di cui ai punti precedenti, un documento da cui si evincano le materie oggetto di formazione e la durata della trattazione delle stesse nell'ambito delle attività di formazione/informazione/aggiornamento teorico o della formazione pratica.

Aggiornamento

L'operatore deve partecipare, con cadenza almeno biennale, alle attività di aggiornamento organizzate dalle AULSS che possono invitare a relazionare anche esperti e professionisti del settore.

2) PROCEDURA PER LA VERIFICA DEI REQUISITI

L'operatore interessato ad intraprendere l'attività di produzione di alimenti nell'ambito del progetto PPL o modificare/aggiornare l'attività deve chiedere un parere preventivo alla AULSS competente per territorio, utilizzando il modulo "Richiesta di parere preventivo" comprensivo della "Scheda dati attività" in appendice, preferibilmente per via telematica (posta elettronica o PEC).

La verifica della rispondenza ai requisiti strutturali e gestionali previsti dalla normativa vigente viene svolta dall'AULSS competente per territorio attraverso un sopralluogo eseguito congiuntamente da personale di almeno due servizi del Dipartimento funzionale della sicurezza alimentare (SIAN+ un Servizio veterinario). A seguito del sopralluogo, se necessario, l'ACL impartisce le prescrizioni e concorda le fasi successive.

L'operatore deve conformarsi alle disposizioni eventualmente impartite dall'autorità competente e comunicare all'AULSS il completamento di quanto concordato.

L'AULSS, verificata la conformità ai requisiti, emette il parere favorevole.

Le attività preliminari alla registrazione svolte dal personale dell'AULSS, compresi i sopralluoghi, sono considerate compito d'ufficio e per esse non è prevista la corresponsione di alcuna tariffa.



REQUISITI DELLE STRUTTURE, DELLE ATTREZZATURE, DEI PRODOTTI E GESTIONE

Al fine di garantire la sicurezza del prodotto finito, l'operatore è tenuto al rispetto della normativa generale in materia d'igiene degli alimenti (regolamento (CE) n. 178/2002) e alle disposizioni del presente documento. In particolare, tenuto conto della flessibilità prevista, per i requisiti strutturali e gestionali si fa riferimento al regolamento (CE) n. 852/2004, e specificatamente

- all'allegato I per la produzione primaria e le operazioni associate,
- all'allegato II per le fasi successive alla produzione primaria compresa la produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Gli stabilimenti già registrati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 sono ritenuti conformi anche ai requisiti strutturali previsti dalla presente disciplina.

A. Approvvigionamento idrico

L'acqua utilizzata come ingrediente e per il lavaggio di mani, alimenti, ambienti ed attrezzature deve essere potabile o, se l'autorità competente lo autorizza, pulita.

B. Requisiti strutturali

Nell'ambito dei locali utilizzati per la lavorazione e/o vendita dei prodotti "PPL Venete", deve essere disponibile un servizio igienico dotato di lavabo, fornito di acqua calda e fredda, con comando non manuale (a pedale o ginocchio o fotocellula), con distributore di sapone e asciugamani a perdere. E' consentito l'utilizzo di servizi igienici dell'abitazione o aziendali, purché situati nelle vicinanze e in ambiente pulito. Il servizio igienico non deve comunicare direttamente con il locale in cui sono manipolati o depositati gli alimenti.

Devono essere inoltre disponibili:

- un locale/armadio dedicato ai vestiti da lavoro, anche collocato all'interno dell'abitazione, e
- un locale/armadio chiuso per il deposito dei materiali di pulizia e disinfezione, anche collocato all'interno dell'abitazione purché di facile accesso.

1. Requisiti strutturali comuni ai locali in cui è effettuata la macellazione, lavorazione e vendita dei prodotti alimentari

Possono essere utilizzati i locali siti nell'abitazione, compresi i vani accessori, e i locali siti nelle pertinenze dell'abitazione e/o nelle strutture agricole produttive dell'azienda, senza cambio di destinazione d'uso, tenuti in buono stato di pulizia e manutenzione. Nel caso di locali interrati e/o seminterrati, l'accesso deve poter avvenire agevolmente dall'esterno, anche attraverso altri locali.

I locali devono avere dimensioni e attrezzature adeguate alla quantità e tipologia di prodotto, oltre a possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature di seguito elencati:

- adeguata distanza dalla concimaia/vasche deposito liquami e non comunicanti direttamente con i locali di allevamento;
- dimensioni adeguate alla tipologia e alla quantità di prodotto lavorato/depositato;
- pareti, pavimento, porte e superfici a contatto con gli alimenti mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;
- adeguate protezioni alle finestre contro gli insetti e altri animali nocivi.

2. Requisiti strutturali specifici del locale e delle attrezzature per l'attività di macellazione/lavorazione dei prodotti

I locali in cui è eseguita la macellazione/lavorazione devono, oltre a quanto indicato al punto 1, presentare i seguenti requisiti specifici:



- aereazione naturale e adeguata illuminazione;
- pareti, pavimento e porte devono avere preferibilmente angoli e spigoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia;
- scarichi a sifone per far confluire le acque di lavaggio, ove necessario;
- soffitti intonacati e tinteggiati oppure in legno opportunamente verniciato;
- lavabo fornito di acqua calda e fredda dotato di comando non manuale (a pedale o ginocchio o fotocellula), con distributore di sapone e asciugamani a perdere;
- adeguato sistema di pulizia e disinfezione dei coltelli e delle altre attrezzature;
- appropriate attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura per lo stoccaggio dei prodotti che lo necessitano (es. carne, pesce, latte e prodotti derivati).

La conservazione degli additivi utilizzati nella preparazione dei prodotti alimentari deve avvenire in un locale dedicato oppure in un armadio chiuso a chiave.

Nei locali è ammesso l'uso di strumenti e attrezzi di legno naturale purché in buone condizioni, sottoposti ad adeguata pulizia e sanificazione.

Lo stesso locale può essere adibito alla lavorazione di più prodotti purché le lavorazioni di prodotti diversi avvengano in tempi diversi, a seguito di adeguata pulizia e disinfezione delle strutture e delle attrezzature.

La macellazione dei volatili e dei conigli può essere eseguita esclusivamente all'interno di locali delle strutture agricolo-produttive dell'azienda. Devono essere inoltre presenti gli impianti e le attrezzature destinati alle specifiche attività, con particolare riferimento al rispetto della normativa in materia di protezione degli animali di cui al regolamento (CE) n. 1099/2009.

3. Requisiti strutturali specifici dei locali di deposito e di stagionatura degli alimenti

I locali in cui gli alimenti vengono immagazzinati o stagionati, oltre a quanto indicato al punto 1, devono rispettare i seguenti requisiti specifici, ove pertinenti:

- il pavimento del locale di stagionatura può essere in terra battuta purché adeguatamente ricoperto di ghiaia, con corridoi di servizio a pavimentazione; il mantenimento della pavimentazione geologica naturale può contribuire allo sviluppo delle caratteristiche peculiari del prodotto;
- il soffitto può essere in legno, purché in buono stato di manutenzione e pulizia;

Nei locali di cui sopra è vietato depositare prodotti non alimentari o depositare in maniera promiscua prodotti confezionati e prodotti non protetti.

4. Requisiti strutturali specifici dei locali di vendita

I locali in cui avviene la vendita dei prodotti, oltre a quanto indicato al punto 1, devono rispettare i seguenti requisiti specifici:

- ove necessario, disponibilità di un lavabo fornito di acqua calda e fredda, dotato di comando non manuale (a pedale o ginocchio o fotocellula), con distributore di sapone e asciugamani a perdere;
- ove previsto, presenza di un frigorifero con termometro di minima/massima, in grado di mantenere la temperatura prevista per il prodotto contenuto;
- presenza di attrezzature adeguate per evitare la contaminazione dei prodotti.

La vendita dei prodotti alimentari può avvenire anche nei locali di lavorazione purché esercitata in tempi diversi o in uno spazio dedicato, adeguatamente separato dalla zona di lavorazione.

Ulteriori requisiti specifici strutturali o gestionali sono riportati ove necessario nelle relative schede di riferimento.

C. Requisiti gestionali e buone pratiche di lavorazione

Per un corretto controllo dei rischi connessi ai processi produttivi l'operatore deve fare riferimento agli



specifici manuali, prodotti dalla Regione del Veneto in collaborazione con l'IZS delle Venezie, nell'ambito del progetto PPL o della semplificazione dell'autocontrollo per le microimprese alimentari.

L'operatore deve garantire l'esecuzione del piano di campionamento previsto per le diverse tipologie di produzione conferendo un campione per ogni lotto di prodotto all'IZS secondo le indicazioni annualmente fornite e rese disponibili sul sito www.pplveneto.it.

L'operatore deve verificare la conformità dei propri prodotti prima della commercializzazione accedendo all'area riservata del sito.

D. Rifiuti e sottoprodotti di origine animale (SOA)

Le acque reflue, i rifiuti ed i SOA devono essere gestiti in maniera igienica, nel rispetto delle pertinenti normative, per evitare la contaminazioni degli alimenti e l'inquinamento ambientale.

E. Etichettatura

L'etichettatura dei prodotti alimentari, la loro presentazione e la relativa pubblicità devono essere conformi a quanto previsto dal regolamento (CE) n. 1169/2011; in particolare la presenza di allergeni (es. glutine) nei prodotti deve essere evidenziata con carattere in grassetto o di dimensioni maggiori.

Inoltre sull'etichetta dei prodotti devono essere presenti le seguenti indicazioni:

- la dicitura: "PPL venete";
- la provincia in cui è ubicato il locale di lavorazione;
- il numero di registrazione assegnato dall'AULSS di competenza.

F. Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)

I materiali che costituiscono le attrezzature e quelli utilizzati per il confezionamento degli alimenti devono essere conformi alla normativa specifica e devono essere utilizzati secondo le indicazioni del produttore.

G. Rintracciabilità

Ai sensi di quanto previsto dal regolamento (CE) n. 178/2002 gli operatori, al fine di garantire il rispetto dei requisiti cogenti in termini di rintracciabilità delle produzioni, devono provvedere alla conservazione dell'opportuna documentazione e al mantenimento di idonee registrazioni dalla fase di produzione a quella di commercializzazione. A tale scopo saranno conservati i documenti commerciali e qualsiasi altra documentazione già prevista dalla normativa vigente.



NOTIFICA AI FINI DELLA REGISTRAZIONE

A seguito dell'ottenimento del parere favorevole da parte dell'AULSS, l'operatore presenta all'AULSS la "notifica ai fini della registrazione" utilizzando il modulo3 - "Notifica ai fini della registrazione", in appendice, preferibilmente per via telematica e corrisponde la tariffa prevista dal vigente "Tariffario unico regionale delle prestazioni rese dai Dipartimenti di Prevenzione delle AULSS – Voce registrazione", secondo le modalità indicate dall'AULSS.

Inoltre l'operatore che aderisce al progetto "PPL" deve allegare alla notifica la "*scheda dell'azienda*".

Le AULSS forniscono assistenza per la presentazione della notifica agli operatori che ne facciano richiesta.

3) SITO WEB E PROCEDURA DI ISCRIZIONE

Gli operatori che intendono aderire al progetto devono registrarsi sul sito <https://www.pplveneto.it/> e seguire le indicazioni per iscriversi all'elenco gli operatori al progetto.

Il sito del progetto delle PPL venete e consta di una parte pubblica di libero accesso e di una parte riservata.

Nella parte di libero accesso del sito sono rinvenibili le norme di riferimento, l'elenco degli operatori aderenti, le tipologie produttive, i piani di campionamento, la modulistica per il conferimento dei campioni, il logo PPL, i manuali di buone prassi, i nominativi dei referenti regionali.

Nella parte riservata l'accesso è permesso, mediante l'inserimento del nome utente e della password, agli operatori registrati che iscrivendosi aderiscono al progetto e alle autorità competenti. Per l'accesso all'area riservata fare riferimento al link: <https://www.pplveneto.it/informazioni/#area-riservata> .

Nella parte riservata del sito ciascun operatore iscritto può verificare gli esiti analitici relativi ai propri campioni conferiti al laboratorio di analisi dell'IZS delle Venezie. Ad ogni esito è associato un semaforo che rappresenta in maniera semplice la conformità o meno del campione analizzato ai criteri stabiliti per la vendita.

L'iscrizione al sito da parte degli operatori ha una duplice valenza: da un lato contribuisce alla comunicazione del progetto stesso, attraverso le informazioni relative alla propria attività disponibili nella parte di libero accesso, dall'altro lato consente agli operatori di acquisire gli elementi necessari a gestire in autocontrollo il proprio processo produttivo, tramite la consultazione delle informazioni caricate dal laboratorio di analisi nella parte riservata del sito.

Le imprese già aderenti al progetto ai sensi delle precedenti deliberazioni di Giunta regionale continuano ad operare secondo le modalità descritte nel presente documento, previa iscrizione sul sito da effettuare entro sei mesi dalla data di pubblicazione della delibera della Giunta regionale sul BUR.

La verifica dell'applicazione di quanto sopra è di competenza delle AULSS.



IL PANIERE delle PPL VENETE

Il “paniere delle PPL venete” contiene i prodotti che possono recare in etichetta il logo del progetto e la dicitura che fa riferimento al progetto “PPL venete”. Tali prodotti sono stati raggruppati sulla base della categoria di alimento e del processo produttivo in 12 “schede tecniche di prodotto”. In ognuna delle seguenti schede tecniche sono descritti gli alimenti del paniere che possono essere prodotti nell’ambito della specifica scheda, gli eventuali limiti quantitativi, i processi produttivi e i criteri di sicurezza da rispettare o i riferimenti al corrispondente manuale.

SCHEDE TECNICHE	TIPOLOGIA DI PRODOTTI
A1	Carni di ungulati domestici e selvatici e prodotti a base di carne: lavorazione, produzione e vendita
A2	Carni fresche avicole, cunicole e di piccola selvaggina allevata o selvatica: macellazione, lavorazione e vendita
A3	Miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele: produzione, lavorazione e vendita
A4	Conserven alimentari vegetali, insaporitori vegetali, conserve di funghi coltivati, vegetali tostati, vegetali essiccati, funghi coltivati essiccati, farine, confetture, marmellate, composte, sciroppi e succhi di frutta, vegetali freschi ed erbe alimurgiche con tradizionale uso alimentare: produzione, lavorazione e vendita
A5	Pane e prodotti da forno: produzione e vendita
A6	Olio di semi e olio extravergine di oliva: produzione, lavorazione e vendita
A7	Latte crudo, latte trattato termicamente e prodotti lattiero caseari di malga e di piccoli caseifici aziendali: produzione, lavorazione e vendita
A8	Chioccioline: allevamento, lavorazione e vendita
A9	Prodotti della pesca, dell’acquacoltura e prodotti derivati: produzione, lavorazione e vendita
A10	Pasta secca: produzione e vendita
A11	Birra, sidro: produzione e vendita
A12	Aceti: produzione e vendita

L’operatore deve avvisare l’AULSS almeno 24 ore lavorative prima di iniziare ogni produzione, secondo le procedure concordate con il Servizio di riferimento.



SCHEMA TECNICA A1**Carni di ungulati domestici e selvatici e prodotti a base di carne: lavorazione, produzione e vendita**

Possono essere destinati alla produzione di PPL le carni di capi di ungulati domestici o di selvaggina allevati nella propria azienda per almeno quattro mesi o di ungulati selvatici.

Gli animali allevati da destinare alla produzione di PPL venete devono essere identificati individualmente, salvo i suini e i selvatici allevati che possono essere identificati per partita/box. Il Servizio Veterinario competente verificherà che le procedure adottate dall'allevatore garantiscano la rintracciabilità.

Nel caso di utilizzo di carni di selvaggina selvatica, il cacciatore o l'abbattitore, produttore primario e imprenditore agricolo, dovrà indicare la riserva/parco di origine del capo di selvaggina abbattuto a caccia o nell'ambito del piano di controllo.

E' consentito l'utilizzo delle carni ottenute da un numero massimo di 30 suidi di peso vivo superiore a 100 kg (6 UBE), allevati nella propria azienda per almeno quattro mesi e di ungulati selvatici abbattuti nell'ambito della Provincia nella quale ha sede l'azienda dell'imprenditore agricolo e nelle Province contermini. Il numero di animali destinabili complessivamente alla produzione di prodotti a base di carne PPL non deve comunque superare le 6 UBE.

Il numero dei capi oggetto di attività venatoria, che sono destinati alla trasformazione/vendita, quando non definito da specifiche norme sanitarie, viene stabilito dall'autorità competente in ambito venatorio che fissa i numeri del prelievo.

Il Servizio Veterinario competente per territorio può ridurre il numero di UBE che possono essere lavorate in funzione della valutazione dei requisiti strutturali e gestionali, definendo un limite settimanale ed eventualmente giornaliero.

Gli ungulati allevati devono essere macellati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 e gli ungulati selvatici abbattuti transitare attraverso strutture riconosciute ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004.

Il trasporto delle carni dal macello e/o dal centro di lavorazione selvaggina deve avvenire utilizzando appositi mezzi o contenitori dedicati, muniti di coperchio, isotermici o refrigerati se necessario.

È consentito l'utilizzo di contenitori dedicati, anche non isotermici, purché lavabili, disinfettabili, nel caso di trasporti di durata inferiore ad un'ora delle carni da avviare immediatamente alla lavorazione.

Le attività di lavorazione delle carni possono avere inizio il 15 ottobre e terminare a fine febbraio. Per i comuni di montagna, definiti nell'allegato F della Dgr n. 2560 del 16 settembre 2008 con la lettera "M", il periodo di lavorazione è prolungato al 31 marzo.

I periodi delle attività di lavorazione delle carni derivanti dal prelievo venatorio coincideranno con le date stabilite per questo dall'autorità competente in ambito venatorio purché nei limiti sopra dettati.

La ricetta dei salumi ottenuti con carni macinate prevede un contenuto in sale (NaCl) non inferiore al 2,5% sul peso totale finale dei prodotti prima dell'asciugatura.

Gli altri prodotti a base di carne (ossocollo, prosciutto, pancetta, "pendola", ecc.) saranno salati e/o subiranno altri trattamenti secondo tradizione (es. affumicatura).

L'utilizzo di additivi, aromi, ed enzimi deve rispettare la normativa vigente; in particolare nei prodotti cotti o da consumarsi previa cottura è vietato l'uso di nitrati.

I prodotti di salumeria che hanno un valore di $A_w \leq 0,92$ possono essere venduti senza prescrizioni riguardo il loro consumo mentre i prodotti che presentano un valore di $A_w > 0,92$ devono recare in etichetta la dicitura: "da consumarsi previa cottura".

I cotecchini cotti possono essere venduti purché siano pastorizzati, immediatamente dopo la cottura e il confezionati in idoneo involucro sigillato. Il prodotto cotto e pastorizzato deve essere mantenuto a temperatura da 0 a 4 C° gradi e deve avere scadenza entro 15 giorni dalla pastorizzazione.



SCHEMA TECNICA A2**Carni fresche avicole, cunicole e di piccola selvaggina allevata o selvatica: macellazione, lavorazione e vendita**

Ai fini della presente scheda si definiscono:

- Carni avicole, cunicole e di piccola selvaggina allevata: le carni ottenute dalla macellazione di un numero massimo di 3.000 capi/anno di peso vivo superiore a kg 1 o di 6.000 avicoli/anno di peso vivo inferiore a kg 1 (quaglie e altri avicoli di piccola taglia), allevati nella propria azienda per un periodo minimo di 90 giorni.
- Rotolo di coniglio o di avicolo: preparazione di carne ottenuta da carne disossata di coniglio o di volatile da cortile con aggiunta di sale, spezie e aromi, arrotolata e pronta per la cottura.
- Carni di piccola selvaggina selvatica: carni ottenute dalla macellazione di piccola selvaggina abbattuta durante l'attività venatoria. Il numero dei capi oggetto di attività venatoria, che sono destinati alla trasformazione/vendita, quando non definito da specifiche norme sanitarie, viene stabilito dall'autorità competente in ambito venatorio che fissa i numeri del prelievo. Il cacciatore, produttore primario e imprenditore agricolo, dovrà indicare la riserva di origine del capo di selvaggina cacciato.

Per ottenere le carni avicole, cunicole e di piccola selvaggina allevata, il produttore dovrà attenersi alle indicazioni che coinvolgono l'intera filiera produttiva, a partire dall'allevamento degli animali per concludersi con la vendita del prodotto finito.

Il Servizio veterinario determinerà il numero di animali macellabili in funzione delle capacità strutturali e gestionali. In ogni caso, non possono essere macellati più di n. 150 capi alla settimana.

La lavorazione della piccola selvaggina selvatica può avvenire negli stessi locali della macellazione dei volatili, dei conigli e della piccola selvaggina allevata, o comunque in locali con caratteristiche analoghe, registrato ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004.

Qualora gli animali siano macellati presso stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, è consentito l'utilizzo di contenitori dedicati, anche non isotermici, purché lavabili, disinfettabili, nel caso di trasporti di durata inferiore ad un'ora delle carni da avviare immediatamente alla lavorazione.

Presso l'azienda di produzione è possibile procedere al sezionamento e alla porzionatura delle carcasse, a richiesta ed in presenza dell'acquirente, mentre il rotolo di carne di coniglio o di avicolo può essere preparato prima della messa in vendita.

Le carcasse di avicoli, cunicoli e di piccola selvaggina possono essere commercializzate in un luogo diverso dal locale di vendita aziendale esclusivamente intere, adeguatamente protette, trasportate e conservate nel rispetto della catena del freddo a temperatura non superiore a + 4°C. Il rotolo di coniglio o di volatile da cortile deve essere preventivamente preparato presso il laboratorio aziendale, adeguatamente protetto, trasportato e conservato nel rispetto della catena del freddo a temperatura non superiore a + 4°C.

Qualora la carne sia venduta congelata, deve essere garantita la catena del freddo durante il trasporto e l'esposizione per la vendita. La carne congelata non può essere scongelata prima della vendita, ma deve essere venduta solo allo stato congelato.



SCHEDA TECNICA A3**Miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele: produzione, lavorazione e vendita**

L'imprenditore agricolo può destinare alla produzione di "PPL venete" tutti i prodotti primari ottenuti dai suoi alveari (miele, pappa reale, propoli), indipendente dal numero.

L'imprenditore agricolo può destinare alla produzione di "PPL venete" i prodotti lavorati/trasformati ottenuti da 40 dei suoi alveari contenenti una famiglia produttiva di api.

Gli alveari destinati alla produzione di prodotti nell'ambito del progetto PPL devono essere identificati singolarmente.

Nel caso si pratichi il nomadismo, gli alveari di cui sopra possono essere spostati nel territorio delle province contermini alla provincia sede dell'azienda apistica, anche se al di fuori della Regione.

I prodotti della presente scheda possono contenere ingredienti forniti da altre aziende aderenti al progetto PPL; ad esempio, nel caso di "prodotti dolciari a base di miele con frutta secca", la frutta secca può essere fornita da altri produttori di "PPL", in tal caso nell'etichetta del prodotto finito va indicato: "la frutta secca proviene da frutta coltivata in aziende aderenti al progetto "PPL venete".

Tutte le materie prime utilizzate per la produzione di prodotti PPL devono rispettare i requisiti previsti in materia di contaminazione, e in particolare devono essere sottoposte, ove pertinente, al controllo per le micotossine.

I prodotti con frutta secca possono essere venduti con a_w inferiore o uguale a 0,92.



SCHEMA TECNICA A4

Conservas alimentari vegetali, insaporitori vegetali, conserve di funghi coltivati, vegetali tostati, vegetali essiccati, funghi coltivati essiccati, farine, confetture, marmellate, composte, sciroppi e succhi di frutta, vegetali freschi ed erbe alimurgiche con tradizionale uso alimentare: produzione, lavorazione e vendita

Rientrano nella presente scheda:

- i vegetali freschi prodotti nell'azienda quali i prodotti ortofrutticoli e le erbe alimurgiche, prodotti e preparati nella propria azienda, che non sono stati trattati con processi, additivi o coadiuvanti tecnologici in grado di inibire o ritardare direttamente o indirettamente la naturale alterazione; tali prodotti sono posti in confezioni a temperatura adeguata e, se necessario, refrigerati;
- i prodotti ottenuti dalla lavorazione e trasformazione di prodotti ortofrutticoli e cereali, quali:
 - confetture, marmellate, composte, succhi di frutta, sciroppi e frutta sciroppata;
 - conserve e semiconserve vegetali (sottaceti, sottoli e vegetali fermentati, funghi coltivati);
 - farine e vegetali essiccati (zafferano, funghi coltivati, erbe alimurgiche ecc...) e tostati (nocciole e granella di nocciola).

I prodotti primari devono essere prodotti nell'azienda o raccolti dall'operatore nel territorio della provincia e delle province contermini a quella in cui insiste l'azienda, nel rispetto della normativa vigente.

I prodotti della presente scheda possono contenere ingredienti forniti da altre aziende aderenti al progetto PPL; ad esempio, nel caso di "sottaceti" e "sottoli", l'aceto o l'olio possono essere forniti da altri produttori di "PPL", in tal caso nell'etichetta del prodotto finito va indicato che "l'aceto" o "l'olio" "proviene da aziende aderenti al progetto PPL venete".

Gli ingredienti non principali, compresi l'olio e l'aceto, acquistati sul mercato, vanno indicati in etichetta con la dizione "acquistato sul mercato".

Tutte le materie prime utilizzate per la produzione di prodotti PPL devono rispettare i requisiti previsti in materia di contaminazione, e in particolare devono essere sottoposte, ove pertinente, al controllo per le micotossine.

L'autorità competente locale, valutati gli aspetti strutturali e gestionali, potrà determinare, per il prodotto lavorato, il limite settimanale e/o annuale di produzione PPL.

In ogni caso:

- il quantitativo complessivo annuo di vegetali trasformati e preparati non deve essere superiore a Kg 2.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo di succhi di frutta non deve essere superiore a Kg 5.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo di confetture, marmellate, composte, sciroppi, sottaceti, sottoli, vegetali fermentati e altre conserve o semiconserve, non deve essere superiore a Kg 2.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo riferito alle farine non deve essere superiore a Kg 3.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo riferito alla somma delle diverse tipologie di vegetali essiccati non deve essere superiore a Kg 1.000;
- il quantitativo complessivo annuo riferito alle nocciole tostate e alla granella di nocciola non deve essere superiore a Kg 1.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo di "conserva di funghi coltivati" non deve essere superiore a Kg 3.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo di "funghi coltivati essiccati" non deve essere superiore a Kg 500 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo di insaporitori vegetali non deve essere superiore a Kg 1.000 di prodotto finito;
- la raccolta di materiale spontaneo deve rispettare i limiti previsti dalle vigenti normative nazionali, regionali e locali che regolamentano la materia;
- la quantità di erbe coltivate come prodotto primario, da destinare alla produzione di prodotto PPL, non



può superare i 1.500 kg/anno di prodotto fresco, mentre la raccolta di materiale spontaneo, da destinare alla produzione di prodotto PPL, non può superare complessivamente i 700 kg/anno di materiale botanico fresco nel rispetto della Circolare Ministeriale del 08/01/1981 n. 1 (Circolare Aniasi), D.Lgs. n. 75 del 21 maggio 2018, della L.R. n. 53 del 15/11/1974 (Norma per la tutela di alcune specie della fauna inferiore e della flora e disciplina della raccolta dei funghi), della normativa locale vigente e delle successive modifiche.

L'imprenditore agricolo può produrre e commercializzare alimenti ottenuti dai vegetali di propria produzione con aggiunta di altri ingredienti della tradizione locale. Per il prodotto finito che non appartiene alle classi merceologiche predefinite, denominato con nome di fantasia, è necessario fornire in etichetta anche le indicazioni relative all'ingrediente caratterizzante.

Le ricette e il processo di produzione devono essere preventivamente definiti, descritti nelle proprie procedure e comunicati all'autorità competente con la relazione tecnica.

Requisiti specifici per confetture, marmellate, composte, succhi di frutta, sciroppi e frutta sciroppata

Il processo produttivo deve essere tale che il prodotto finito soddisfi almeno una delle le seguenti condizioni, ove pertinenti:

- raggiungere un valore di pH inferiore o uguale a 4,20 entro le 24 ore dal confezionamento;
- possedere un contenuto in zuccheri solubili, misurato al momento del confezionamento e alla temperatura di 25 °C, equivalente o superiore a 65 °Bx;
- essere sottoposto a trattamento di sterilizzazione (almeno 121°C per 3 minuti al cuore del prodotto o trattamento equivalente); il trattamento deve essere descritto nella relazione tecnica che accompagna il modulo di registrazione.

Inoltre, i prodotti che rispettano i requisiti di cui al punto 1 o 2 devono essere sottoposti:

- ad un processo di pastorizzazione, eseguita sul prodotto confezionato, tale da garantire la stabilità a temperatura ambiente per l'intera vita commerciale dichiarata in etichetta (bollitura in acqua dei vasetti chiusi ermeticamente); il trattamento deve essere descritto nella relazione tecnica che accompagna il modulo di registrazione.

oppure

- confezionati, refrigerati a temperatura compresa tra 0 e 4°C, e messi in commercio con scadenza non oltre tre giorni dalla produzione.

Requisiti specifici per sottaceti, sottoli e altre conserve o semiconserve

I sottaceti ed i sottoli devono soddisfare una delle seguenti condizioni:

- raggiungere un valore di pH inferiore o uguale a 4,20 entro le 24 ore dal confezionamento; tale valore deve essere rispettato e verificato su ciascun lotto di produzione; devono inoltre essere sottoposti ad un processo di pastorizzazione, eseguita sul prodotto confezionato, tale da garantire la stabilità a temperatura ambiente per l'intera vita commerciale dichiarata in etichetta (bollitura in acqua dei vasetti chiusi ermeticamente) o essere confezionati, refrigerati a temperatura compresa tra 0 e 4°C, e messi in commercio con scadenza non oltre tre giorni dalla produzione.
- essere sottoposti a trattamento di sterilizzazione (almeno 121°C per 3 minuti al cuore del prodotto o trattamento equivalente); il trattamento deve essere descritto nella relazione tecnica che accompagna il modulo di registrazione.

I vegetali da conservare sottaceto o sottolio devono essere tagliati in modo da presentare spessori ridotti e comunque, almeno una delle dimensioni, deve essere inferiore ad 1 cm.

E' preferibile l'impiego di aceto di vino bianco. E' sconsigliato l'aceto di vino rosso in quanto contiene sostanze chiamate antociani che, oltre a conferire un colore alterato alle verdure, sono facilmente soggetti a



ossidazione.

Requisiti degli insaporitori vegetali (semiconserve)

Gli insaporitori vegetali sono costituiti da ortaggi tipici locali o erbe alimurgiche essiccati se in forma granulare o cotti e frullati se in forma cremosa, con contenuto in sale non inferiore al 20% che garantisce un valore di aw inferiore a 0,83.

Requisiti per i vegetali fermentati

Rientrano in questa categoria i vegetali fermentati, tramite fermentazione naturale o mediante l'impiego di colture starter. Tali alimenti devono rispettare il vincolo di pH inferiore o uguale a 4,20 entro le 24 ore dal confezionamento. Sono venduti tal quali, confezionati in contenitori non ermetici e non sottoposti al trattamento termico con la dicitura in etichetta "conservare a temperatura non superiore a 12 °C" e con vita commerciale non superiore a 30 giorni.

Requisiti per funghi coltivati

Ai fini della produzione PPL, possono essere utilizzati solo le seguenti varietà di funghi coltivati:

- H. Fungo prataiolo (Agaricus Bisporus varietà albidus)
- I. Fungo prataiolo crema (Agaricus Bisporus varietà avellaneus)
- J. Funghi Pleurotus varietà Ostreatus
- K. Funghi pioppini (Agrocybe aegerita)
- L. Funghi Nameko (Pholiota Nameko)
- M. Funghi Shiitake (Lentinula Edodes).

Requisiti per le farine, vegetali e funghi coltivati essiccati

I prodotti ottenuti da vegetali e/o granaglie e loro derivati devono essere essiccati ed adeguatamente confezionati. L'umidità non deve essere superiore al 12%, per garantire un aw inferiore a 0,83. Il cereale utilizzato per la produzione della farina deve essere sottoposto a controllo per le micotossine con esito favorevole.

Nel caso di molitura extra aziendale deve essere garantita la corrispondenza tra il cereale consegnato e la farina ritirata o in alternativa può essere effettuata una molitura comune di lotti di cereali provenienti da più produttori "PPL-venete" destinati a costituire un unico lotto di produzione. In questo caso dovrà essere indicato in etichetta che "il prodotto proviene da cereali coltivati da aziende aderenti al progetto "PPL venete".

Non possono entrare nella presente scheda le farine ottenute da canapa sativa.

Requisiti per le nocciole tostate, la granella di nocciole e altra frutta a guscio

Le materie prime (nocciole, noci...) devono essere di produzione aziendale e devono essere state sottoposte a controllo per le micotossine con esito favorevole.

La tostatura deve avvenire ad una temperatura intorno ai 130 °C per circa una decina di minuti. Dopo un'adeguata fase di raffreddamento del prodotto tostato si procede alla sbucciatura. L'eventuale confezionamento sotto vuoto può garantire una migliore conservazione.

Nel caso in cui alcune fasi della lavorazione (es. tostatura, granellatura) avvengano in uno stabilimento registrato esterno all'azienda deve essere garantita la corrispondenza tra il prodotto consegnato e quello ritirato. In alternativa può essere effettuata una lavorazione comune di lotti provenienti da più produttori "PPL-venete" destinati a costituire un unico lotto di produzione. In questo caso dovrà essere indicato in etichetta che "il prodotto proviene da materia prima coltivata da aziende aderenti al progetto "PPL venete"



Requisiti per le erbe alimurgiche

Per la coltivazione e la raccolta di questi vegetali si può fare riferimento alle pubblicazioni di Veneto Agricoltura consultabili sul sito www.pplveneto.it.

La Tabella A contiene l'elenco dei vegetali coltivati nella propria azienda che possono essere lavorati per produrre i prodotti di cui alla presente scheda.

La Tabella B contiene l'elenco delle erbe spontanee che possono essere oggetto di raccolta e lavorazione per produrre i prodotti di cui alla presente scheda. L'attività di raccolta deve essere eseguita direttamente dall'OSA responsabile o sotto la sua supervisione e condotta sul territorio della provincia in cui ha sede l'azienda e delle province contermini. L'Operatore che sovrintende alle fasi di raccolta deve dimostrare di conoscere le specie vegetali oggetto delle proprie attività di trasformazione. La raccolta deve avvenire in zone lontane almeno 500 m. da centri abitati, strade, zone industriali e artigianali o altre zone con potenziale rischio di contaminazione. Non è consentito preparare alimenti contenenti materiali botanici diversi da quelli indicati nelle tabelle A e B. In tabella C sono indicate le miscele di specie botaniche con la relativa denominazione che possono essere commercializzate ai sensi della presente scheda.

La raccolta deve avvenire nel tempo balsamico corretto.

Non possono essere impiegati materiali botanici freschi o essiccati, coltivati, raccolti, preparati, confezionati o semilavorati provenienti da altri OSA.

Lavorazione

La cernita, l'essiccazione ed il magazzinaggio dei materiali botanici semilavorati possono essere effettuati in stabilimenti registrati diversi dall'azienda di produzione, purché sia mantenuta la tracciabilità.

La temperatura del prodotto durante le fasi di essiccazione non deve superare i 40°C. Fanno eccezione le radici e le sementi, che possono essere essiccate a temperature fino a un massimo di 60°C; la procedura seguita deve assicurare che l'umidità residua del materiale botanico non superi il 12% a 24 ore dal confezionamento del prodotto o del semilavorato avviato al magazzinaggio o alla vendita.

Il materiale botanico, una volta essiccato e confezionato per la vendita, deve essere portato e conservato a una temperatura di -18°C per almeno 48 ore, per neutralizzare eventuali parassiti. Il raggiungimento delle condizioni sopracitate dovrà essere garantito nel punto termicamente più sfavorito della confezione/contenitore impiegato.

Vendita

Le erbe alimurgiche possono essere vendute come “erbe singole” o come “miscela”:

a) erbe singole: sono costituite dalle parti di pianta fresca o essiccata, limitatamente alle specie botaniche riportate nelle Tabelle A e B.

b) miscela: è costituita esclusivamente dalle formulazioni individuate nella Tabella C, utilizzando le erbe singole riportate nelle Tabelle A e B. L'OSA dovrà garantire modalità operative di preparazione tali da assicurare il rispetto della formulazione consentita nella Tabella C. In etichetta, le miscele devono riportare il codice miscela PPL della Tabella C.



Tabella A - Erbe coltivate

Nome scientifico	Nome volgare	Parte impiegata	Provenienza	destinate alla vendita come	
				erbe singole	anche miscele secondo tabella C
<i>Achillea millefolium</i> L.	Millefoglio	Fiori -Parte aerea	coltivazione	si	si
<i>Agrimonia eupatoria</i>	Agrimonia	Foglie-Parte aerea - Sommità	coltivazione	si	si
<i>Alchemilla vulgaris</i> L.	Alchemilla	Foglie – Parte aerea	coltivazione	si	si
<i>Althaea officinalis</i> L.	Altea	Fiori-Foglie-Radici	coltivazione	si	si
<i>Anethum graveolens</i> L.	Aneto	Frutti – Foglie	coltivazione	si	si
<i>Angelica archangelica</i> L.	Angelica	Frutti -Foglie -Parte aerea – Radici	coltivazione	si	si
<i>Artemisia dracunculus</i> L.	Dragoncello	Parte aerea	coltivazione	si	si
<i>Calendula officinalis</i> L.	Calendula	Fiori	coltivazione	si	si
<i>Carum carvi</i> L.	Carvi, Cumino dei prati	Frutti	coltivazione	si	si
<i>Centaurea cyanus</i> L.	Fiordaliso	Fiori	coltivazione	si	si
<i>Centaureum erythraea</i> Rafn	Centaurio maggiore	Parte aerea	coltivazione	si	si
<i>Chamaemelum nobile</i> All.	Camomilla romana	Fiori	coltivazione	si	si
<i>Cichorium intybus</i> L.	Cicoria	Parte aerea	coltivazione	si	si
<i>Coriandrum sativum</i> L.	Coriandolo	Frutti -Foglie	coltivazione	si	si
<i>Crocus sativus</i>	Zafferano	Fiori	coltivazione	si	no
<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Melo cotogno	Frutti	coltivazione	si	si
<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Finocchio	Frutti	coltivazione	si	si
<i>Fragaria vesca</i> L.	Fragolina	Foglie -Frutti	coltivazione bio	si	si
<i>Hieracium pilosella</i> L.	Pilosella	Parte aerea fiorita	coltivazione	si	si
<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Issopo	Parte aerea	coltivazione	si	si
<i>Laurus nobilis</i> L.	Alloro	Foglie	coltivazione	si	si
<i>Lavandula angustifolia</i> Mill.	Mill. Lavanda	Fiori - Sommità	coltivazione	si	si
<i>Lavandula x intermedia</i> Emeric ex Loisel.	Lavandino	Fiori - Sommità	coltivazione	si	si
<i>Lippia triphylla</i> Kuntze	Erba Luigia	Foglie	coltivazione	si	si
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Melo	Frutti -Fiori	coltivazione	si	si
<i>Malva sp. pl.</i>	Malva	Fiori -Foglie	coltivazione	si	si
<i>Marrubium vulgare</i> L.	Marrubio	Foglie-	coltivazione	si	si



		Sommità			
Matricaria chamomilla L.	Camomilla	Fiori	coltivazione	si	si
Melissa officinalis L.	Melissa	Foglie	coltivazione	si	si
Mentha x piperita L.	Menta piperita	Foglie	coltivazione	si	si
Monarda didyma L.	Monarda	Fiori	coltivazione	si	si
Nepeta cataria L. ssp. citriodora	Erba gatta	Fiori-Parte aerea	coltivazione	si	si
Oenothera biennis L.	Enotera	Fiori	coltivazione	si	si
Origanum majorana L.	Maggiorana	Fiori -Foglie	coltivazione	si	si
Origanum vulgare L.	Origano	Foglie -Fiori - Parte aerea	coltivazione	si	si
Pimpinella anisum L.	Anice	Frutti	coltivazione	si	si
Pinus mugo Turra	Mugo	Gemme	coltivazione	si	si
Plantago lanceolata L.	Piantaggine lanceolata	Parte aerea	coltivazione	si	si
Prunus armeniaca L.	Albicocco	Frutti	coltivazione bio	si	si
Prunus avium L.	Ciliegio	Frutti	coltivazione bio	si	si
Prunus domestica L.	Susino	Frutti	coltivazione bio	si	si
Ribes nigrum L.	Ribes nero	Foglie -Frutti -gemme	coltivazione	si	si
Rosa canina L.	Rosa canina	Frutti	coltivazione	si	si
Rosmarinus officinalis L.	Rosmarino	Foglie	coltivazione	si	si
Rubus fruticosus L. s.l.	Rovo	Foglie -Frutti	coltivazione bio	si	si
Rubus idaeus L.	Lampone	Foglie	coltivazione bio	si	si
Salvia officinalis L.	Salvia	Foglie	coltivazione	si	si
Sambucus nigra	L. Sambuco	Fiori	coltivazione	si	si
Satureja hortensis L.	Santoreggia	Foglie -Fiori	coltivazione	si	si
Satureja montana L.	Santoreggia perenne	Foglie -Fiori	coltivazione	si	si
Solidago virgaurea L.	Verga d'oro	Fiori	coltivazione	si	si
Taraxacum officinale Aggr.	Tarassaco	Parte aerea e radici	coltivazione	si	si
Thymus vulgaris L.	Timo	Foglie -Fiori	coltivazione	si	si
Tilia sp.pl.	Tiglio	Fiori	coltivazione	si	si
Urtica dioica L.	Ortica	Foglie -Parte aerea -Radici	coltivazione	si	si
Vaccinium myrtillus L.	Mirtillo nero	Foglie -Frutti	coltivazione bio	si	si
Verbascum phlomoides L.	Tasso barbasso	Fiori -Foglie	coltivazione	si	si
Verbascum thapsus L.	Tasso barbasso maggiore	Fiori -Foglie	coltivazione	si	si
Arctium lappa L.	Bardana	Radici	coltivazione	si	no
Artemisia genipi Weber	Genepi	Parte aerea	coltivazione	si	no
Artemisia umbelliformis Lam.	Genepi nero	Parte aerea	coltivazione	si	no
Cnicus benedictus L.	Cardo benedetto	Parte aerea	coltivazione	si	no
Crataegus sp. pl.	Biancospino	Fiori -Foglie	coltivazione	si	no
Echinacea angustifolia DC.	Echinacea angustifolia	Radici	coltivazione	si	no



Echinacea pallida Nutt.	Echinacea pallida	Radici	coltivazione	si	no
Echinacea purpurea Moench.	Echinacea purpurea	Parte aerea - Radici	coltivazione	si	no
Epilobium parviflorum Schreb.	Epilobio a fiori piccoli	Foglie-Parte aerea - Sommità	coltivazione	si	no
Equisetum arvense L.	Equiseto	Fusti e foglie	coltivazione	si	no
Euphrasia officinalis L.	Eufrazia	Parte aerea	coltivazione	si	no
Filipendula ulmaria Maxim.	Olmaria	Parte aerea - Radici	coltivazione	si	no
Primula veris L.	Primula officinale	Fiori-Radici	coltivazione	si	no
Rhodiola rosea L.	Rodiola	Radici	coltivazione	si	no
Salvia sclarea L.	Sclarea	Fiori-Foglie	coltivazione	si	no
Silybum marianum Gaertn.	Cardo mariano	Frutti	coltivazione	si	no

Tabella B – Erbe spontanee

Nome scientifico	Nome volgare	Parte impiegata	Provenienza	destinate alla vendita come	
				erbe singole	anche miscele secondo tabella C
Armoracia rusticana P. Gaertn., B. Mey. & Scherb.	Cren	Radici	raccolta selvatica	si	si
Carum carvi L.	Carvi, Cumino dei prati	Frutti	raccolta selvatica	si	si
Chenopodium bonushenricus L.	Buon-enrico	Foglie	raccolta selvatica	si	si
Cicerbita alpina Wallr.	Radicchio dell'orso	Germogli	raccolta selvatica	si	si
Cichorium intybus L.	Cicoria	Parte aerea	raccolta selvatica	si	si
Crataegus sp. pl.	Biancospino	Fiori - Foglie	raccolta selvatica	si	no
Fragraria vesca L.	Fragolina	Foglie - Frutti	raccolta selvatica	si	si
Humulus lupulus L.	Luppolo	Germogli	raccolta selvatica	si	si
Malva sp. pl.	Malva	Fiori - Foglie	raccolta selvatica	si	si
Pinus mugo Turra	Mugo	Gemme	raccolta selvatica	si	si
Plantago lanceolata L.	Piantaggine lanceolata	Parte aerea	raccolta selvatica	si	si
Rosa canina L.	Rosa canina	Frutti	raccolta selvatica	si	si
Rubus fruticosus L. s.l.	Rovo	Foglie - Frutti	raccolta selvatica	si	si
Rubus idaeus L.	Lampone	Foglie	raccolta selvatica	si	si
Sambucus nigra L.	Sambuco	Fiori	raccolta	si	si



			selvatica		
Silene vulgaris Garke	Silene	Germogli	raccolta selvatica	si	si
Taraxacum officinale aggr.	Tarassaco	Parte aerea e radici	raccolta selvatica	si	si
Urtica dioica L.	Ortica	Foglie	raccolta selvatica	si	si
Vaccinium myrtillus L.	Mirtillo nero	Foglie -Frutti	raccolta selvatica	si	si

Tabella C - Miscele destinate alla vendita per la preparazione di infusi base per bevande calde di tradizione locale

codice miscela PPL	nome	miscela
1	Infuso al Caminetto	30% foglie di fragolina
		30% foglie di lampone
		20% melissa
		10% semi di finocchio
		5% fiori di camomilla
		3% fiori di monarda
		2% fiordaliso
2	Infuso del Malgario	30% foglie di lampone
		20% menta piperita
		15% melissa
		10% fiori di camomilla
		10% semi di finocchio
		5% timo
		5% frutti di carvi
		3% fiori calendula
2% fiordaliso		
3	Infuso Primavera	30% rosa canina frutti
		25% foglie di lampone
		20% foglie di fragola
		10% melissa
		8% fiori di tiglio
		5% fiori di malva
		2% fiori di sambuco
4	Infuso dell'Alpinista	30% menta piperita
		30% foglie di lampone
		25% melissa
		5% foglie di fragola
		3% monarda
		2% fiordaliso
		5% fiori di calendula
5	Infuso Fiori del Maso	30% melissa
		20% alchemilla
		10% foglie di ribes nero
		10% fiori di tiglio
		10% melo frutti
		5% fiori di enotera
		5% fiori verga d'ora
		5% fiori di monarda



		5% camomilla
6	Infuso di frutti Arcobaleno	20% melo frutti
		20% fragolina frutti
		20% lampone frutti
		10% albicocco frutti
		10% mirtillo nero frutti
		10% susino frutti
		10% melo cotogno frutti
7	Infuso del Meriggio	25% Melissa
		25% Menta
		15% Achillea
		10% Marrubio
		10% Salvia
		5% Camomilla
		5% Fiordaliso
8	Infuso del Buongiorno	5% Timo
		40% menta
		30% ortica
		15% salvia
		5% fiori di malva
		5% calendula
9	Infuso della Sera	5% fiordaliso
		50% melissa
		15% camomilla
		10% fiori e foglie di monarda
		10% fiori di lavanda
		5% fiori di tiglio
10	Infuso dell'Amicizia	5% calendula
		5% fiori di malva
		40% melissa
		25% foglie di lampone
		15% fiori di sambuco
11	Infuso del Dopo pasto	15% fiori di tiglio
		5% fiordaliso
		30% Melissa
		25% Menta
		15% Malva foglie
		15% Finocchio – semi
		5% Malva fiori
12	Infuso Cimbro	5% Fiordaliso
		5% Achillea
		50% melissa
		15% camomilla
		15% salvia
		10% malva foglie
13	Infuso Colori d'inverno	5% malva fiori
		5% fiordaliso
		20% Issopo
		15% Achillea
		15% Marrubio
		15% Piantaggine
		15% Sambuco
10% Timo		
5% Calendula		
		5% Malva fiori/ foglie



14	Infuso Dolce Serenata	50% Melissa
		15% Malva fiori/foglie
		10% Lavanda
		10% Luppolo
		10% Monarda fiori/foglie
		5% Camomilla
15	Infuso di primavera	30% ortica
		30% foglie lampone
		15% foglie rovo
		15% fiori primula
		10% fiori erica
16	Infuso d'inverno	60% fiori di tiglio tiglio
		30% timo
		10% salvia
17	Infuso di Venere	30% ortica
		20% alchemilla
		20% fiori calendula
		20% fiori e foglie malva
		10% fiori achillea
18	Infuso Arcobaleno	40% melissa
		20% menta
		20% erba luigia
		10% calendula
		5% fiordaliso
		5% monarda



SCHEMA TECNICA A5**Pane e prodotti da forno: produzione e vendita**

I prodotti oggetto della presente scheda, per un quantitativo complessivo annuo non superiore a Kg 3.000 di prodotto finito, sono ottenuti cuocendo al forno un impasto di acqua, farina di frumento e/o di altri cereali coltivati in maniera prevalente nella propria azienda agricola.

Possono essere utilizzati ingredienti, in quantitativi non prevalenti, provenienti da altre aziende aderenti al progetto PPL; in tal caso nell'etichetta del prodotto finito va indicato che l'ingrediente ... "proviene da coltivazioni effettuate in aziende aderenti al progetto "PPL venete".

Eventuali prodotti di farcitura ed ingredienti della ricetta tradizionale in quantità residuali (ad esempio: lievito, sale, zucchero, uova, burro, uvetta, zucca, olio, olive, ecc.), possono essere acquistati sul mercato. Tale situazione va indicata in etichetta.

Il pane ed i prodotti da forno non possono lavorati ulteriormente (es. farcitura) dopo la cottura in forno. L'unica operazione consentita dopo la cottura in forno è il confezionamento.

Tutte le materie prime utilizzate per la produzione di prodotti PPL devono rispettare i requisiti previsti in materia di contaminazione, e in particolare devono essere sottoposte, ove pertinente, al controllo per le micotossine.



SCHEMA TECNICA A6**Olio di semi e olio extravergine di oliva: produzione, lavorazione e vendita**

Tutto l'olio prodotto a partire da prodotti primari, semi oleosi o olive, coltivati nell'azienda viene considerato una "Piccola Produzione Locale" nell'ambito del progetto "PPL venete" purché sia venduto direttamente dal produttore PPL al consumatore finale e/o a dettaglianti locali.

L'olio PPL deve essere ottenuto esclusivamente attraverso molitura o spremitura a freddo, escludendo l'estrazione mediante solventi.

E' esclusa la produzione di olio da canapa sativa.

L'olio deve avere una acidità libera non superiore allo 0,5 % in acido oleico e non deve contenere più del 5 % di acido erucico nel caso in cui la miscela sia formata anche da olio di colza. L'olio non può essere addizionato con coloranti.

La molitura/spremitura e/o l'imbottigliamento dell'olio possono avvenire anche presso frantoi registrati di altro OSA, purché ubicati sul territorio regionale o in provincia contermina.

La produzione ed il confezionamento degli oli devono essere conformi a quanto disposto dalle norme speciali di settore in vigore.

Nell'etichetta deve essere riportata la definizione "oli di semi di..." con il nome della specie del seme oleaginoso, oppure "oli di semi vari" nel caso in cui sia presente una miscelazione di oli che derivano da diversi semi oleaginosi.



SCHEMA TECNICA A7**Latte crudo, latte trattato termicamente e prodotti lattiero caseari di malga e di piccoli caseifici aziendali: produzione, lavorazione e vendita**

Rientrano nella presente scheda

- il latte crudo;
- il latte trattato termicamente;
- i prodotti lattiero caseari ottenuti in caseifici aziendali;
- i prodotti di malga.

Ai quantitativi massimi di seguito indicati possono essere posti dei limiti da parte dei Servizi Veterinari competenti

L'operatore, nell'applicazione delle buone prassi igieniche, deve prevedere il controllo del rischio relativo alla presenza di aflatoxine e acquisire dai fornitori di alimenti per gli animali garanzia documentata di conformità.

a) latte crudo "PPL venete";

Oltre alle disposizioni previste dalla presente deliberazione, si fa riferimento alla DGR n. 513/2012 o ai successivi provvedimenti regionali che disciplinano la produzione e vendita di latte crudo al consumatore finale o ai dettaglianti locali. Il quantitativo di latte crudo che può essere destinato alla vendita al consumatore finale presso l'azienda di produzione o presso i punti vendita dell'azienda (anche tramite i distributori automatici) e alle gelaterie in ambito locale è:

- 160.000 litri/anno come latte crudo bovino e/o bufalino;
- 50.000 litri/anno come latte crudo caprino e/o ovino;
- tutto il quantitativo di latte crudo di asina.

Non è consentita la vendita di latte crudo tramite e-commerce né in forma di "commercio ambulante".

b) latte pastorizzato "PPL venete";

Il quantitativo di latte pastorizzato che può essere destinato alla vendita al consumatore finale presso l'azienda di produzione o presso i punti vendita dell'azienda (anche tramite i distributori automatici), e/o ad altri operatori del settore alimentare è:

- 36.000 litri /annui di latte bovino trattato termicamente;
- 12.500 litri/annui di latte oviceprino trattato termicamente.

Il latte pastorizzato deve essere ritirato dalla vendita dopo il 4° giorno dalla produzione e prontamente lavorato nell'azienda o classificato come sottoprodotto di origine animale (SOA).

L'operatore deve disporre di una appropriata attrezzatura per eseguire il trattamento termico del latte in condizioni controllate, in grado di assicurare i parametri di tempo e temperatura, come previsto dal Reg. (CE) n.853/2004, all. III, Sez. IX, cap.II.

L'attrezzatura e le modalità di confezionamento del latte pastorizzato devono essere tali da minimizzare il rischio di contaminazione secondaria (spillatura diretta in bottiglia e immediata chiusura).

In ciascuna seduta di confezionamento, tutto il latte pastorizzato deve essere confezionato senza interruzioni del processo e i contenitori, disimballati prima dell'utilizzo in altro locale, devono essere portati nel locale di confezionamento prima dell'inizio delle operazioni e per la quantità necessaria.

Il prodotto confezionato deve essere immediatamente stoccato ad una temperatura fra 0 e 4 °C e mantenuto a questa temperatura fino al momento della vendita.

Il latte pastorizzato " PPL venete" deve riportare in etichetta, oltre alle le informazioni previste dalle normative



vigenti, le seguenti diciture:

A. Denominazione del prodotto: latte pastorizzato “PPL venete”

B. Descrizione: latte intero non omogeneizzato pastorizzato.

c) i prodotti lattiero caseari ottenuti in caseifici aziendali

Nel caso dei caseifici aziendali il quantitativo massimo annuale di latte che, rispetto alla produzione complessiva, è possibile destinare alla produzione di prodotti lattiero caseari “PPL venete” è:

- 80.000 litri di latte bovino/bufalino o misto bovino/bufalino/caprino/ovino.

- 50.000 litri di latte ovino, caprino o misto ovino/caprino.

d) i prodotti di malga.

Considerate la tipicità dei prodotti, la stagionalità dell’attività e la localizzazione geografica, è **possibile destinare l’intero quantitativo di latte prodotto nella stagione monticatoria alla produzione di prodotti PPL venete**

Le malghe già registrate ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 o riconosciute ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004, che soddisfano i requisiti di cui alla presente scheda, possono apporre il logo “PPL venete”.

L’ambito di vendite delle malghe registrate è quello previsto dalla DGR 394/2020; le malghe riconosciute non hanno limitazioni relative all’ambito di vendita.

Requisiti e criteri

I requisiti sanitari degli animali e i criteri relativi al latte destinato alla lavorazione ai locali e alle attrezzature, all’igiene in fase di mungitura, raccolta e trasporto, ai criteri microbiologici sono quelli fissati, per le parti pertinenti, all’ allegato 3 sezione IX del Reg. 853/2004.

Inoltre, al fine di ridurre entro limiti accettabili il rischio della presenza di enterotossina stafilococcica, il latte di massa deve essere analizzato ogni sei mesi per la ricerca di stafilococchi coagulasi positivi.

Il latte utilizzato per la produzione di prodotti lattiero caseari deve quindi soddisfare i seguenti criteri:

- per il latte di vacca crudo:
 - tenore di germi a 30°C (per ml) ≤ 100.000 (*);
 - tenore di cellule somatiche (per ml) ≤ 400.000 (**);
 - Stafilococchi coagulasi positivi < 2.000 ufc/ml.
- per il latte crudo proveniente da altre specie:
 - tenore di germi a 30°C (per ml) $\leq 1.500.000$ (*);
 - tenore di germi a 30°C (per ml) ≤ 500.000 (*) se il processo di trasformazione non comporta alcun trattamento termico;
 - Stafilococchi coagulasi positivi < 2.000 ufc/ml.

(*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

(**) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese, a meno che l’autorità competente non specifichi una metodologia diversa per tenere conto delle variazioni stagionali dei livelli di produzione.

La rispondenza del latte ai criteri sopra indicati deve essere verificata prima della monticazione sul latte di massa. Deve essere fatta la valutazione del latte di ogni singola bovina, con almeno un controllo prima della monticazione con esito favorevole, nel caso di animali provenienti da allevamenti non sottoposti a controllo ai sensi dell’allegato III, sezione IX, capitolo I del Reg. CE 853/2004.

E' necessario acquisire un attestato di conformità del latte da parte dei Servizi Veterinari competenti



sull'allevamento di origine rilasciato su modello conforme alla "scheda requisiti latte crudo", in appendice, nel caso vengano monticati capi lattiferi provenienti da allevamenti ubicati in AULSS diversa da quella competente sull'alpeggio, o non siano sottoposti ai piani di controllo o non siano reperibili dati nel sistema informativo regionale.

In relazione alla particolarità del processo produttivo e alle esigenze tecnologiche, il Servizio veterinario può consentire che nel locale di lavorazione possano essere effettuata anche la salatura a secco o in salamoia e la stagionatura dei prodotti.

La stagionatura dei prodotti di malga può avvenire anche in pianura in locali o spazi adeguati registrati presso la sede/abitazione del malghese, purché rispettino i requisiti di cui alla parte generale.

Il malghese può effettuare la vendita dei prodotti anche presso la propria sede/azienda/abitazione in modo da proseguire l'attività in pianura.

La vendita deve essere effettuata in aree o spazi di vendita, sia in malga che presso l'abitazione del malghese, nel rispetto dei requisiti previsti dalla normativa, compresa la registrazione presso AULSS.

Gestione dei residui di lavorazione

I sottoprodotti di lavorazione devono essere trattati conformemente alla pertinente normativa. I residui della lavorazione possono essere destinati all'alimentazione degli animali in azienda, nel rispetto della normativa specifica.



SCHEMA TECNICA A8**Chioccioline: allevamento, lavorazione e vendita**

Le chioccioline allevate dall'imprenditore agricolo per l'intero ciclo produttivo possono essere vendute:

- a) vive come prodotto primario, senza limiti quantitativi né territoriali;
- b) dopo aver subito un processo di cottura o altra trasformazione, seguito o meno da congelamento. Le chioccioline, allevate dall'imprenditore agricolo per l'intero ciclo produttivo, che hanno subito un processo di trasformazione presso l'azienda, ai sensi della presente scheda, possono essere vendute per un quantitativo massimo annuo di Kg. 3.000.

L'elicoltura si attua in campo all'aperto o sotto serra, utilizzando apposite recinzioni. Le chioccioline raccolte devono essere poste a spurgare in apposite strutture.

Dopo il periodo di spurgo, le chioccioline devono essere selezionate e confezionate in contenitori per la vendita come chioccioline vive.

In alternativa, dopo il periodo di spurgo, le chioccioline devono subire i seguenti passaggi:

- **Lavaggio:** con acqua fresca e pulita per eliminare tutta la bava prodotta;
- **Pre-lessatura:** per una preparazione che richiede la sgusciatura delle chioccioline occorre pre-lessarle mettendole in acqua fredda e portandole ad ebollizione per 8/10 minuti;
- **Sgusciatura:** una volta scolate dall'acqua bollente si procede all'estrazione della parte muscolare del corpo dell'animale e all'eventuale eliminazione delle parti non edibili;
- **Confezionamento:** il prodotto deve essere confezionato, refrigerato e venduto o somministrato.

Oppure possono essere vendute congelate, come di seguito:

- **Congelamento:** l'abbattimento della temperatura fino al raggiungimento della temperatura di -12°C, o inferiore, deve avvenire nel minor tempo possibile con adeguata attrezzatura;
- **Confezionamento:** il prodotto deve essere confezionato prima o dopo il congelamento;
- **Stoccaggio e vendita:** per tutto il periodo di stoccaggio, fino al momento della vendita, deve essere mantenuta la catena del freddo.



SCHEMA TECNICA A9**Prodotti della pesca, dell'acquacoltura e prodotti derivati: produzione, lavorazione e vendita**

Vengono individuati come prodotti inseriti nel paniere delle "Piccole Produzioni Locali (PPL) venete" relativamente ai prodotti della pesca e derivati:

- i prodotti primari (prodotto intero);
- i prodotti preparati (prodotto squamato e/o filettato);
- i prodotti trasformati (prodotto affumicato, essiccato, cotto).

Sono esclusi dalle "PPL venete" i molluschi bivalvi e gli altri prodotti della pesca a cui si applica la sez. VII dell'Allegato III del Reg (CE) n. 853/04.

Tutto il prodotto primario può essere destinato alla produzione di "PPL venete".

I prodotti primari da destinare alla vendita o alla preparazione o trasformazione devono provenire da

- aziende di acquacoltura estensiva;
- aziende di vallicoltura tradizionale;
- aziende di allevamento convenzionale (con somministrazione di mangime e densità elevate);
- piccola pesca professionale in acque dolci, lagunari e marittime se effettuata con sistemi ecocompatibili e rispettosi dell'ambiente, quali reti fisse, trappole fisse e ami.
- pesca/raccolta con attrezzature tradizionali in concessione demaniale quali bilance da pesca con capanno.

Per quanto riguarda gli allevamenti convenzionali, di cui al punto 3, devono essere rispettati i seguenti criteri:

- identificazione in modo certo dei soggetti e/o delle vasche destinati alla produzione PPL per tutto il ciclo produttivo;

- il ciclo di produzione, nell'allevamento aderente al progetto, deve comprendere interamente il ciclo di ingrasso e deve durare almeno un anno.

Il prodotto primario, dopo la pesca o il prelievo dall'allevamento, deve essere sottoposto a cernita e/o lavorazione nel più breve tempo possibile. Fino alla lavorazione deve essere mantenuto in ghiaccio in idonei contenitori chiusi.

Per i prodotti ittici "PPL venete", non è previsto il congelamento come forma di conservazione. I molluschi cefalopodi possono essere sottoposti a congelamento per favorire la tenerezza delle carni. L'abbattimento della temperatura fino a -18 °C, o inferiore, deve avvenire nel minore tempo possibile con adeguato abbattitore. Per l'eventuale congelamento va predisposta idonea procedura che riporti le modalità e i parametri di processo adottati (tempi, pezzature, la tipologia di prodotto – intero, eviscerato, porzionato -, contenitori utilizzati). La procedura deve essere inserita nella relazione tecnica da allegare alla richiesta di per l'adesione al progetto Per i molluschi cefalopodi congelati e commercializzati nell'ambito del progetto PPL venete i tempi di conservazione devono essere inferiori a 3 mesi per prodotto intero eviscerato e a 6 mesi per le altre tipologie di prodotto; tali prodotti non possono essere scongelati prima della vendita.

I prodotti affumicati devono essere affumicati a caldo (per le "PPL venete" non è prevista l'affumicatura a freddo).



ETICHETTATURA:

Nell'etichettatura dei prodotti devono essere riportate oltre alle indicazioni di cui alla parte generale relativa agli obblighi dell'operatore le seguenti:

- per il prodotto primario la data di produzione e, se allevato, il tipo di allevamento (estensivo, vallicoltura tradizionale, convenzionale);
- per il prodotto pescato, anche in acque dolci, devono essere indicati il luogo geografico di pesca (fiume, lago, laguna, canale o area marina) e il metodo di produzione (tramaglio, nasse, bertovello etc.);
- per il prodotto preparato e trasformato devono essere indicate la data di produzione e quella della fine della lavorazione.

Per data di produzione deve intendersi la data di estrazione del prodotto dall'acqua per l'avvio alla vendita o lavorazione. Per fine della lavorazione deve intendersi la fine dell'intero ciclo lavorativo (quando il prodotto è pronto per la vendita).

- data di congelamento per i cefalopodi.

Al fine di bonificare il prodotto dall'eventuale presenza di larve di anisakis deve essere effettuato il congelamento dello stesso qualora venga consumato crudo o non completamente cotto (bonifica sanitaria). Qualora l'operazione di bonifica sanitaria del prodotto venga effettuata dall'operatore, prima della vendita, ne deve essere data informazione scritta; in caso contrario deve essere riportata la seguente dicitura: "In caso di consumo crudo, marinato o non completamente cotto il prodotto deve essere preventivamente congelato per almeno 96 ore a -18 °C in congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle".

L'adesione al progetto "PPL venete" non pregiudica l'obbligo di osservare eventuali altre norme previste per il prelievo o la commercializzazione dei prodotti ittici se e ove previste (es. misure minime, tempi di sospensione della pesca, periodi di riproduzione, divieti locali etc.)

ALCUNI METODI DI STORDIMENTO UTILIZZABILI PER I PESCI

METODO	SPECIE
ANNOCCAMENTO (colpo in testa)	TUTTE LE SPECIE
IMMERSIONE IN ACQUA E GHIACCIO	SPECIE DI ACQUA CALDA-TEMPERATA
METODI ELETTRICI	TUTTE LE SPECIE
ASFISSIA	TUTTE LE SPECIE



SCHEMA TECNICA A10**Pasta secca: produzione e vendita**

Il paniere delle “PPL venete” comprende la pasta secca, come da definizione seguente, ed esclude la produzione di pasta fresca, pasta farcita e pasta all’uovo.

Definizione di pasta secca – Per pasta secca si intende la pasta ottenuta da semola di grano duro, stabile a temperatura ambiente, che può essere classificata in:

- "pasta di semola di grano duro"
- "pasta di semolato di grano duro"
- "pasta di semola integrale di grano duro"

Semola, semolato e semola integrale sono prodotti della macinazione del grano duro.

La pasta è il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione ed essiccazione dell’impasto preparato esclusivamente con aggiunta di acqua alla semola di grano duro o al semolato di grano duro o alla semola integrale di grano duro. Possono essere utilizzati anche altri ingredienti come glutine, malto, germe di grano duro, prodotti ortofrutticoli e loro derivati, funghi coltivati, tartufi, spezie, piante aromatiche commestibili: in questo caso le paste alimentari secche vengono denominate come “speciali”.

Qualora gli altri ingredienti provengano da altre aziende aderenti al progetto PPL, nell’etichetta del prodotto finito va indicato che l’ingrediente ... “proviene da coltivazioni effettuate in aziende aderenti al progetto “PPL venete”.

Qualora gli altri ingredienti provengano dal mercato deve essere indicato in etichetta.

La pasta destinata all’immissione sul mercato può essere prodotta soltanto nei tipi e con le seguenti caratteristiche:

Tipo e denominazione	Umidità max %	Su 100 parti di sostanza secca		Proteine min. (azoto x 5,70)	Acidità espressa in gradi max (*)
		Ceneri			
		min	max		
Pasta di semola di grano duro	12,50	--	0,90	10,50	4
Pasta di semolato di grano duro	12,50	0,90	1,35	11,50	5
Pasta di semola integrale di grano duro	12,50	1,40	1,80	11,50	6

(*) il grado di acidità è espresso dal numero di cm cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 g di sostanza secca.

Requisiti e criteri

La farina deve essere di produzione aziendale e deve essere stata sottoposta a controllo per le micotossine con esito favorevole. La macinazione del grano e il controllo per le micotossine possono essere effettuati presso un mulino registrato garantendo, attraverso la tracciabilità, la corrispondenza tra il prodotto primario conferito e la semola ottenuta.

Può essere utilizzata farina ottenuta dalla molitura comune, presso un mulino registrato, di lotti di grano duro provenienti da più produttori “PPL-venete” destinati a costituire un unico lotto di produzione. In questo caso dovrà essere indicato in etichetta che “la semola proviene da cereali coltivati da aziende aderenti al progetto “PPL venete”.



Fasi di produzione della pasta secca

- **Impastamento e gramolatura**– La semola o il semolato ottenuti dalla macinazione del grano duro vengono mescolati con acqua per idratare l'amido, l'impasto ottenuto viene poi lavorato (gramolatura) fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
- **Trafilatura**– L'impasto viene fatto passare attraverso le trafile, cavità con la forma voluta, alcuni coltelli tagliano la pasta della lunghezza desiderata. Le trafile possono essere di diversi materiali purché conformi alla normativa sui MOCA.
L'utilizzo di diversi materiali conferisce diverse caratteristiche al prodotto finito.
- **Essiccazione** – Dopo impastamento, gramolatura ed trafileatura la pasta deve essere essiccata fino a raggiungere un'umidità del 12,5%. Il tempo necessario per l'essiccazione dipende dal formato della pasta e dalla temperatura applicata.

Etichettatura - La pasta essiccata deve essere confezionata ed etichettata.

Non è previsto l'elenco degli ingredienti nella "pasta di semola di grano duro". Nel caso delle paste speciali devono essere indicati tutti gli ingredienti, conformemente al regolamento (CE) n. 1169/2011.

Quantitativi - Il quantitativo complessivo di produzione annua non deve essere superiore a 2.000 Kg.



SCHEMA TECNICA A11**Birra, sidro: produzione e vendita****BIRRA**

L'imprenditore agricolo deve produrre la "BIRRA - PPL venete" a partire dall'orzo e/o dai cereali coltivati in azienda utilizzando acqua potabile, luppolo e lievito. Il luppolo ed il lievito possono essere di produzione dell'azienda agricola oppure acquistati da altre aziende PPL o da altre aziende agricole ubicate sul territorio regionale o dal mercato, purché se ne dimostri la tracciabilità e ne venga data informazione in etichetta. Il luppolo può essere utilizzato congelato o essiccato (con umidità relativa inferiore al 20%).

Definizioni: La denominazione "Birra PPL venete" deve essere ottenuta da ceppi di *Saccharomyces carlsbergensis* o di *Saccharomyces cerevisiae* di un mosto preparato con malto, anche torrefatto, di orzo o di frumento o di loro miscele e acqua, amaricato con luppolo e suoi derivati. Inoltre, la fermentazione alcolica del mosto può essere integrata con una fermentazione lattica.

Per ogni OSA, la produzione annua di "BIRRA PPL venete" non deve essere superiore a 15.000 litri di prodotto finito.

Fasi della Produzione:

Raccolta e Pulitura: la pulitura deve essere eseguita dopo la raccolta/mietitura dei cereali e prima dello stoccaggio al fine di rimuovere le sementi non idonee ed eventuali corpi estranei. Inoltre i cereali devono rispettare i limiti per le micotossine, secondo la normativa vigente, prima di iniziare il processo produttivo.

Stoccaggio dei cereali: dopo la pulitura e la verifica del raggiungimento di un'umidità relativa minore del 12%, i cereali devono essere stoccati in idonei contenitori per alimenti a chiusura ermetica o sacchi per cereali atti a mantenere tale umidità, mantenuti in locali protetti da agenti atmosferici e non sottoposti a luce solare diretta.

Fasi di Maltazione:

La maltazione si sviluppa attraverso le seguenti fasi:

- Bagnatura con aerazione
- Germinazione
- Essiccazione
- Stoccaggio

Fasi di Birrificazione:

La birrificazione comprende le seguenti fasi e deve essere eseguita con idonee apparecchiature lavabili e disinfettabili :

- Ammostamento
- Filtrazione
- Bollitura per 60 minuti
- Raffreddamento
- Inoculo lievito
- Fermentazione
- Maturazione
- Imbottigliamento ed etichettatura.

Al termine del processo produttivo, il prodotto finito deve avere valore di pH inferiore o uguale a 4,5 e valore di alcool non inferiore a 3% in volume.



SIDRO

L'imprenditore agricolo deve produrre la "SIDRO PPL venete" a partire dalle mele o pere coltivate in azienda utilizzando acqua potabile e lieviti. I lieviti più importanti per la produzione del sidro sono quelli del genere *Saccharomyces* e i debolmente fermentativi *Kloeckera apiculata*. Il lievito può essere di produzione dell'azienda agricola oppure acquistato da altre aziende PPL o da altre aziende agricole ubicate sul territorio regionale o dal mercato, purché se ne dimostri la tracciabilità e ne venga data informazione in etichetta.

Per ogni OSA, la produzione annua di "SIDRO PPL venete" non deve essere superiore a 15.000 litri di prodotto finito.

Definizioni: con la denominazione "SIDRO PPL venete" ci si riferisce generalmente al prodotto della fermentazione alcolica del succo di alcune pomacee (*Malus communis*, *Malus domestica*, *Pirus communis sativa*), o di qualche drupacea (*Prunus avium*, *Prunus cerasus*, *Prunus mahaleb*, *Prunus domestica*, *Prunus spinosa*, *Prunus insitita*, *Prunus padus*), oppure di altri piccoli frutti (*Rubus idaeus*, *Rubus fruticosus*, *Fragaria vesca*). Il sidro più conosciuto è senza dubbio quello derivante dalla fermentazione alcolica del succo di mela.

Fasi della Produzione:

a) selezione e lavaggio dei frutti: l'utilizzo di frutti che presentano sia il migliore stato fitosanitario sia il giusto grado di maturazione, è fondamentale per ottenere un buon prodotto finale.

b) estrazione del succo ed eventuale concentrazione: l'estrazione viene eseguita a freddo e si effettua in due fasi: triturazione e pressatura. Queste due operazioni devono essere eseguite molto rapidamente per limitare l'ossidazione del mosto.

c) chiarificazione: fase di lavorazione pre-fermentativa il mosto viene chiarificato per diminuire la torbidità e la viscosità da pectine e sostanze azotate.

d) fermentazione alcolica: la fermentazione del sidro differisce sostanzialmente da quella delle altre bevande fermentate. In genere è più lenta e dura da uno a tre mesi poiché viene condotta a temperature basse di 8-18°C. Il tenore alcolico è mediamente del 5%.

e) confezionamento: in questa fase è importante mantenere una situazione di asetticità e anaerobiosi.



SCHEDA TECNICA A12

Aceti: produzione e vendita

La produzione e la commercializzazione degli aceti “PPL venete” devono essere conformi a quanto segue. Il processo di acetificazione deve avvenire esclusivamente nel contesto aziendale e non sono previsti limiti di produzione, fermo restando che l’attuale normativa di riferimento è la Legge del 12 dicembre 2016 n.238 (disciplina organica della vite e della produzione e commercio del vino), artt. da 49 a 57.

“**Aceto di...**”: si intende l’esito della “fermentazione acetica di liquidi alcolici o zuccherini, di origine agricola, utilizzati come materia prima, che presenta al momento dell’immissione sul mercato per il consumo umano diretto o indiretto” le seguenti caratteristiche:

- *“acidità totale, espressa in acido acetico, compresa tra 5 e 12 grammi per 100 ml;*
- quantità di alcol etilico non superiore a 0,5% in volume;
- contiene qualsiasi altra sostanza o elemento in quantità non superiori ai limiti previsti e non *pregiudizievoli per la salute”.*

Limitatamente per gli aceti derivati da frutta, per materia prima si intende:

- il prodotto agricolo primario;
- il derivato alcolico o zuccherino ottenuto mediante il processo di trasformazione dello stesso prodotto agricolo primario.” (art. 49, comma 1 della Legge del 12/12/2016 n. 238)

Vengono di seguito definite in modo più specifico alcune tipologie di aceti di più ampia produzione e diffusione.

ACETO di VINO

I vini utilizzati per la produzione di aceto di vino “Ppl venete” devono derivare da uva coltivata nell’azienda. La vinificazione può avvenire in cantina registrata diversa dall’azienda purché venga mantenuta la completa tracciabilità. I vini destinati all’acetificazione devono avere un contenuto in acido acetico non superiore a 8 grammi per litro.

Per ottenere un buon aceto si devono utilizzare vini di buona qualità. Possono essere usati anche torchiati, purché non troppo pressati. I mosti destinati alla produzione dell’aceto devono essere all’uopo identificati già in fase di pressatura, come da normativa vigente.

I contenitori devono essere preventivamente puliti e sanificati per evitare lo sviluppo di organismi indesiderati. E’ preferibile usare contenitori in acciaio inox adatto al contatto con gli alimenti. Se si utilizzano botti di legno prima di ogni utilizzo deve essere attuata una perfetta sanificazione con prodotti all’uopo destinati.

Un buon aceto prevede una lenta fermentazione.

Il prodotto finito non deve superare il pH di 3,3 (acidità totale circa 5,5-6 grammi in 100 millilitri, espressa come acido acetico).

ACETO di KIWI

Il kiwi è un frutto con polpa contenente una bassa percentuale zuccherina e pertanto la produzione di tale particolare aceto prevede l’utilizzo di frutti coltivati in azienda alla loro massima fase di maturazione e ciò per permettere l’innesco di un’adeguata fermentazione alcolica. Anche in questo caso per ottenere un buon aceto è importante che l’acidità, espressa come acido acetico, si attesti attorno al 5,5 – 6 per 100 ml.

ACETO di MELE

Il sidro utilizzato per la produzione di aceto di mele “Ppl venete” deve derivare da mele coltivate nell’azienda. Si ottiene dalla fermentazione del sidro in condizioni aerobiche. L’aceto ottenuto deve essere filtrato prima del suo imbottigliamento. Il pH del prodotto finito deve stare attorno a pH 3,3 (acidità totale del prodotto circa 6



grammi per 100 ml -in volume- espressa come acido acetico). Per l'imbottigliamento vanno usate bottiglie di colore scuro per proteggere il prodotto dalla luce. L'aceto di mele può essere aromatizzato con miele (max 5% in volume).

ACETO DI MIELE

Deve essere conforme ai requisiti della presente scheda e della SCHEDA TECNICA PER MIELE, PRODOTTI DOLCIARI A BASE DI MIELE CON FRUTTA SECCA O PROPOLI, PAPPÀ REALE O GELATINA REALE, POLLINE, IDROMELE, ACETO DI MIELE

E' consentito:

- aromatizzare gli aceti con sostanze aromatizzanti mediante macerazione diretta o mediante impiego di infusi (scheda erbe alimurgiche) nella misura massima del 5%;
- la decolorazione con carbone a uso enologico.

Non è consentito:

- alcun tipo di colorazione a esclusione del caramello per gli aceti diversi da quelli di vino;
- conservare aceti che all'esame organolettico, chimico e microbiologico risultino alterati, avariati o difettosi;
- aggiungere alcool etilico, acido acetico sintetico o liquidi acetici provenienti da distillazione, o acidi minerali;
- aceti ottenuti da diverse materie prime miscelate tra loro o dal taglio con aceti provenienti da materie prime diverse;
- detenere, anche in locali diversi, annessi e intercomunicanti, acido acetico od ogni altra sostanza atta a sofisticare gli aceti nonché prodotti vitivinicoli alterati (es. agrodolce, per girato o fermentazione putrida).

Indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta:

- a) il tipo di aceto (aceto di....);
- b) l'azienda produttrice PPL e le relative indicazioni previste specificatamente per le produzioni PPL venete;
- c) l'indicazione in unità o in mezze unità o in decimale di percentuale dell'acidità totale, espressa in acido acetico, preceduta dalla parola "acidità" e seguita dal simbolo "%" (è ammessa la tolleranza di 0,5%);
- d) il volume contenuto nella confezione (in litri o ml);
- e) se l'aceto è stato aromatizzato, in etichetta deve essere menzionata la dicitura "aceto di aromatizzato" con l'indicazione della materia prima da cui deriva;
- f) il termine minimo di conservazione (mese e anno);
- g) la presenza di eventuali allergeni qualora utilizzati (es. solfiti).

Le confezioni devono essere poste in commercio, con chiusura non manomissibile e congegnata in modo tale che dopo l'apertura essa non risulti più integra.



GLOSSARIO

Ai fini del presente provvedimento si applicano le seguenti definizioni

Acqua potabile: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano. (Reg. CE 852/2004);

Acqua pulita: acqua di mare pulita e acqua dolce di qualità analoga. (Reg. CE 852/2004);

Acquacoltura: allevamento o coltura di organismi acquatici mediante l'impiego di tecniche finalizzate ad aumentare, al di là delle capacità naturali dell'ambiente, la resa degli organismi in questione; questi ultimi rimangono di proprietà di una o più persone fisiche o giuridiche durante tutta la fase di allevamento o coltura, compresa la raccolta. (Dir. CE 88/2006 - Dlgs 148/2008);

Acquacoltura Estensiva: forma di allevamento ittico caratterizzata da: utilizzo di bacini naturali o semi-naturali, basse densità di prodotto per metro cubo di acqua, assenza di fornitura di alimentazione da parte dell'uomo per tutto il ciclo di ingrasso, i pesci si alimentano sfruttando la potenzialità dell'ambiente, assenza di utilizzazione di presidi farmaceutici, fornitura di ossigeno o ossigenazione delle acqua con mezzi meccanici. (DGRV 1525/2012);

Additivo alimentare: qualsiasi sostanza, abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico degli alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti (regolamento CE n. 1333/2008);

Alimento: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. (Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. In questa definizione non sono compresi: i mangimi, gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano, i vegetali prima della raccolta, i medicinali ai sensi delle Direttive 65/65/CEE e 92/73/CEE, i cosmetici ai sensi della Direttiva 76/768/CEE, il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della Direttiva 89/622/CEE, le sostanze stupefacenti o psicotrope ai sensi della convenzione unica delle Nazioni Unite sugli stupefacenti del 1961 e della convenzione delle Nazioni Unite sulle sostanze psicotrope del 1971, i residui e i contaminanti (regolamento CE 178/2002);

Allevamento ittico estensivo: vedi acquacoltura estensiva;

Animali da azienda: gli animali domestici delle specie bovina, suina, ovina, caprina ed equina, nonché i volatili da cortile e i conigli domestici, gli animali selvatici di dette specie e i ruminanti selvatici allevati in un'azienda (Dlgs 193/2006; Dlgs 158/2006);

Attività "localizzata": si intende che gli alimenti sono destinati unicamente al mercato locale e che l'esercizio rifornito è situato nelle immediate vicinanze (DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE: Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel "pacchetto igiene" Linee guida per le autorità competenti; Considerando 13 Reg. 853/2004);

Attività "marginale": attività che rappresenta solo una modesta parte del fatturato dell'esercizio o se è l'attività commerciale principale dell'esercizio, ma rappresenta una piccola quantità di alimenti in termini assoluti (DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE: Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel "pacchetto igiene" Linee guida per le autorità competenti; Considerando 13 Reg. 853/2004);

Attività "ristretta": si intende la fornitura limitata soltanto ad alcuni tipi di prodotti o di esercizi (DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE: Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel "pacchetto igiene" Linee guida per le autorità competenti; Considerando 13 Reg. 853/2004);

Autorità Competente Locale (ACL): Azienda ULSS competente per territorio e in particolare il Servizio del Dipartimento di Prevenzione nelle aree della sicurezza alimentare, della sanità pubblica e della sanità pubblica veterinaria (SPV) che si occupa del relativo settore ed è responsabile di organizzare ed effettuare controlli ufficiali e altre attività ufficiali in quel settore e adottare le misure previste.

Allevamento: qualsiasi stabilimento agricolo, costruzione o allevamento all'aria aperta o altro luogo in cui gli animali sono tenuti, allevati o commercializzati, ivi comprese stalle di sosta e mercati (DPR 317/1996 e s.m.i.);

Azienda di produzione del latte: lo stabilimento in cui si trovano uno o più animali di allevamento destinati alla produzione di latte ai fini della sua immissione in commercio quale alimento (Reg. CE 853/2004);

Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di



distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso (Reg. CE 178/2002);

Commercio a livello locale: territorio della provincia in cui insiste l'azienda e il territorio delle province contermini (DDR 158/2010);

Comunicazione: è una delle modalità previste nel diritto amministrativo con cui il cittadino fornisce informazioni all'amministrazione competente a riceverle; può avvenire anche attraverso la vi telematica.

Consumatore finale: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare (Reg. CE 178/2002);

Igiene degli alimenti: misure e condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto (Reg. CE 852/2004);

Immissione sul mercato: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta (Reg. CE 178/2002);

Impresa d'acquacoltura: ogni impresa pubblica o privata, con o senza fini di lucro, che esegue una o più attività connesse con l'allevamento, la custodia o la coltivazione degli animali d'acquacoltura (Dir. CE 88/2006 - Dlgs 148);

Imprenditore agricolo: è imprenditore agricolo chi esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse. Si considerano imprenditori agricoli le cooperative di imprenditori agricoli ed i loro consorzi quando utilizzano per lo svolgimento delle attività di cui all'articolo 2135 del codice civile, prevalentemente prodotti dei soci, ovvero forniscono prevalentemente ai soci beni e servizi diretti alla cura ed allo sviluppo del ciclo biologico (Art.2135 del codice civile - D. Lgs 228/2001);

Imprenditore ittico: è imprenditore ittico chi esercita un'attività diretta alla cattura o alla raccolta di organismi acquatici in ambienti marini, salmastri e dolci nonché le attività a queste connesse, ivi compresa l'attuazione degli interventi di gestione attiva, finalizzati alla valorizzazione produttiva ed all'uso sostenibile degli ecosistemi acquatici. L'imprenditore ittico è equiparato all'imprenditore agricolo (D. Lgs. n. 226/2001);

Latte crudo: il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali di allevamento che non è stato riscaldato a più di 40°C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente (Reg. CE 852/2004);

Latte pastorizzato: il latte sottoposto a trattamento di pastorizzazione, e che presenti al consumo:

a) prova della fosfatasi alcalina negativa;

b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore all'11 per cento delle proteine totali (Legge 3 maggio 1989, n. 169);

Latte fresco pastorizzato: il latte che perviene crudo allo stabilimento di confezionamento e che, ivi sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura, presenti al consumo;

a) prova della fosfatasi alcalina negativa

b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 per cento delle proteine totali;

c) prova della perossidasi positiva (Legge 3 maggio 1989, n. 169);

Livello locale: ambito di commercializzazione che garantisce la presenza di un legame diretto tra l'Azienda di origine e il consumatore (11° considerando del Regolamento CE/853/2004).Pertanto, il "livello locale" viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante (CSR 253/2009);

Materiali e oggetti attivi destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA): materiali e oggetti destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti alimentari imballati. Essi sono concepiti in modo da incorporare deliberatamente componenti che rilascino sostanze nel prodotto alimentare imballato o nel suo ambiente, o le assorbano dagli stessi. (Reg. CE 1935/2004);

Notifica: dichiarazione allegata alla Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) ai sensi del dlgs 222/2016 per autocertificare il possesso dei requisiti e comunicare l'inizio/aggiornamento dell'attività all'autorità competente.

Operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (Reg. CE 178/2002);

Piccoli quantitativi: in termini generali, la nozione di "piccoli quantitativi" è sufficientemente ampia da consentire, tra l'altro:

- agli agricoltori/allevatori di vendere prodotti primari (ortaggi, frutta, uova, latte crudo, ecc.) direttamente al consumatore finale, ad esempio tramite vendita presso l'azienda, mercati locali o, in alcuni casi, a dettaglianti locali per la vendita diretta al consumatore finale e a ristoranti locali;

- alle persone che raccolgono prodotti selvatici quali funghi e bacche di rifornire direttamente il consumatore finale o dettaglianti locali per la vendita diretta al consumatore e a ristoranti locali;



A norma dell'articolo 1, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 852/2004, gli Stati membri definiscono in modo più dettagliato la nozione di piccoli quantitativi a seconda della situazione locale e stabiliscono, in conformità della legislazione nazionale, norme che garantiscono la sicurezza dei prodotti alimentari (approccio basato sul rischio).

In generale, le norme stabilite dagli Stati membri in conformità alla legislazione nazionale per quanto riguarda i piccoli quantitativi di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), devono consentire di continuare ad applicare le prassi attuali, purché sia garantito il conseguimento degli obiettivi del regolamento (COMMISSIONE EUROPEA DIREZIONE GENERALE DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE: Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari 2018);

Produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (Reg. 178/2002);

Prodotti composti: prodotti alimentari contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale (definizione desumibile da art. 1, c. 2 Regolamento n. 853/2004);

Prodotti d'origine animale: alimenti di origine animale, compresi il miele e il sangue, molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano e altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale, che vanno trattati conformemente a tale utilizzo (Reg. CE 853/2004);

Prodotti della pesca: tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane), selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali (Reg. CE 853/2004);

Prodotto ittico preparato: un prodotto della pesca non trasformato sottoposto a una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica che abbia subito delle lavorazioni (totali o parziali) quali l'eviscerazione, l'asportazione di pinne e testa, la squamatura, la spellatura, la filettatura o loro combinazioni, relative ad asportazioni di parti anatomiche;

Prodotto ittico trasformato: si intende il prodotto ottenuto dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione dei prodotti già trasformati (prodotto ittico che abbia subito trasformazioni tali da modificare le caratteristiche dei tessuti del prodotto ittico fresco quali la marinatura, la salatura, l'essiccazione, l'aggiunta di ingredienti o la cottura) (CSR 195 del 5 novembre 2015 "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca");

Prodotti lattiero-caseari: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di latte crudo o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati. (Reg. CE 853/2004)

Prodotti non trasformati: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati (Reg. CE 852/2004);

Prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento della caccia e della pesca (a condizione che durante le attività di magazzinaggio, trasporto e manipolazione non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria) (Reg. CE 178/2002);

Prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca (Reg. CE 852/2004);

Prodotti trasformati: prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche (Reg. CE 852/2004);

Produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura, e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (Reg. CE 178/2002);

Produzione primaria (ambito di applicazione):

- Produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che, tuttavia, non alteri sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'Azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni.
- Produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda e qualsiasi attività connessa a questa, compreso il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati, agli stabilimenti di macellazione ed in ogni caso di trasporto degli animali;
- Produzione ed allevamento di lumache in azienda ed il loro eventuale trasporto allo stabilimento di trasformazione o al mercato.
- Produzione di latte crudo ed il suo stoccaggio nell'allevamento di produzione; lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta diversi dall'allevamento dove il latte viene immagazzinato prima di essere inviato allo stabilimento di trattamento, non è da considerarsi una produzione primaria.
- Produzione e raccolta delle uova nello stabilimento di produzione escluso il confezionamento e l'imballaggio.



• Pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, sulle navi, escluse le navi frigorifero e le navi officina ed il trasferimento dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione. Le seguenti operazioni associate sono considerate nell'ambito della produzione primaria: macellazione, dissanguamento, decapitazione, eviscerazione, depinnamento, refrigerazione e confezionamento, lavaggio effettuati a bordo della nave officina; il trasporto e lo stoccaggio dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti della pesca vivi nell'ambito dell'allevamento a terra, e il trasporto dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti della pesca vivi, dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione.

Altri stabilimenti, incluse le navi officina e frigorifero, non rientrano nella produzione primaria ma devono essere riconosciuti in quanto non sono coinvolti nelle sole operazioni di trasporto e stoccano prodotti in regime di temperatura controllata.

• Produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione.

• Produzione, allevamento e raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione

• Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura deve essere considerata produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'Azienda di apicoltura. Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'Azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria, fatto salvo quanto previsto nella DGR 394/2020.

• Raccolta di funghi, tartufi, bacche, lumache ecc. selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento.

Osservazioni sui prodotti primari:

- la carne fresca non è un prodotto primario perché è ottenuta dopo la macellazione;
- i prodotti della pesca restano prodotti primari anche dopo la macellazione, il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione, il taglio delle pinne, la refrigerazione e la collocazione in contenitori a fini di trasporto al livello della produzione primaria. I prodotti risultanti dall'ulteriore trattamento dei prodotti della pesca (ad es. filettatura, confezionamento sottovuoto ecc.) non sono prodotti primari (59/CSR del 29/04/2010 e Commissione: documento guida relativo al Regolamento n. 852/2004)

SCIA: è la modalità amministrativa utilizzata per la trasmissione della notifica per inizio/aggiornamento attività all'autorità competente e contiene un'autocertificazione; può essere condizionata se l'inizio di un'attività può avvenire solo a seguito di una risposta esplicita/provvedimento espresso da parte dell'amministrazione;

Selvaggina selvatica: ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente negli Stati membri interessati, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero; selvaggina di penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano (regolamento CE 853/2004); la normativa vigente in Italia che regola la protezione della fauna omeoterma è la Legge 11.2.1992, n. 157;

Selvaggina selvatica piccola: selvaggina di penna e lagomorfi che vivono in libertà (Reg. CE 853/2004);

Selvaggina selvatica grossa: mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla categoria della selvaggina selvatica piccola (Reg. CE 853/2004);

SUAP: Sportello Unico per le Attività Produttive;

UBE: nel caso di animali domestici l'"unità di bestiame" - UBE (o "livestock unit" LSU, quale definita all'art. 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1099/2009) corrisponde a:

- 1 bovino adulto, o 1 equide adulto, o
- 2 bovini giovani, o
- 5 suini di peso vivo superiore a 100 kg, o
- 10 ovini o caprini, o
- 20 agnelli, capretti e suinetti di peso vivo inferiore a 15 kg.

Nel caso della selvaggina 1UBE corrisponde a:

- 5 cinghiali adulti, o
- 10 cinghiali subadulti (rossi), caprioli, camosci, daini, mufloni o
- 3 cervi.

Valli da pesca tradizionali: pratica di allevamento estensivo in bacini naturali o semi-naturali denominati "valli da pesca", di specie tipicamente eurialine (ad esempio cefali, orate, branzini, latterini, anguille), in policoltura, viene attuata senza fornire ai soggetti in ingrasso (liberi nella valle) alimenti o farmaci, ma sfruttando unicamente le capacità dell'ecosistema di sostenere il carico di animali. La produzione è caratterizzata da bassa densità di allevamento, cicli di ingrasso poliennali con svernamento in apposite strutture



dette peschiere (sistema di bacini e canali), cattura del prodotto esclusivamente stagionale (ottobre-dicembre), dettata dal gradiente termico, ed effettuata tramite strutture dette colauri e lavorieri (trappole fisse) (DGRV 1525/2012).



APPENDICE



MODULO 1 - RICHIESTA DI PARERE PREVENTIVO

All'AULSS n.

Richiesta di sopralluogo per **parere preventivo** per apertura di nuova attività o aggiornamento dell'attività di "Piccole Produzioni Locali PPL venete" di cui alla dgr n. ____/2020

Il/La sottoscritto/a (cognome e nome) _____

Codice Fiscale _____

Luogo di nascita _____ (____)

Data di nascita ____/____/____ Genere M F

Cittadinanza _____

Estremi del documento di soggiorno (se cittadino non UE) _____

rilasciato da _____ il _____

scadenza _____ PEC _____ @ _____

Altro domicilio elettronico per invio comunicazioni inerenti la pratica (e-mail) _____ @ _____

Telefono fisso / cellulare _____ / _____

Residente in Comune _____ Provincia _____ Stato _____

C.A.P. _____ Via/Piazza _____ N _____

Nella sua qualità di operatore interessato ad aderire al progetto delle Piccole Produzioni locali PPL venete di cui alla DGR n. ____/2020 e responsabile dell'attività/azienda/impresa/stabilimento di denominazione o ragione sociale _____

forma giuridica _____ codice fiscale _____ partita

I.V.A.(se diversa da C.F.) _____ competenza AULSS _____

con sede legale nel Comune _____ Provincia _____

via/piazza _____ n _____ C.A.P. _____ tel. _____

 Iscritta alla Camera di Commercio (CCIAA) di _____ prov _____ n. REA _____ non ancora iscritta non necessita di iscrizione

con sede/i operativa/e nel Comune _____ Provincia _____ AULSS _____

via/piazza _____ N° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

e nel Comune _____ Provincia _____ AULSS _____

via/piazza _____ N° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

CHIEDE**il sopralluogo per la verifica dei requisiti strutturali e gestionali al fine di ottenere il parere preventivo per la produzione dei seguenti prodotti:**

- A1 -> CARNI di ungulati domestici e selvatici e PRODOTTI A BASE DI CARNE: produzione, lavorazione e vendita (specificare le specie) _____
- A2 -> CARNI FRESCHE AVICOLE, CUNICOLE, DI PICCOLA SELVAGGINA ALLEVATA E SELVATICA: macellazione, preparazione e vendita
- A3 -> MIELE, PRODOTTI DOLCIARI A BASE DI MIELE CON FRUTTA SECCA E PROPOLI, PAPPÀ REALE O GELATINA REALE, POLLINE, IDROMELE, ACETO DI MIELE: produzione, lavorazione e vendita
- A4 -> CONSERVE ALIMENTARI VEGETALI, CONSERVE DI FUNGHI COLTIVATI, VEGETALI TOSTATI, VEGETALI ESSICCATI, FUNGHI COLTIVATI ESSICCATI, FARINE, CONFETTURE, MARMELLATE, COMPOSTE, SCIROPPI E SUCCHI DI FRUTTA, VEGETALI FRESCHI ED ERBE ALIMENTARIE CON TRADIZIONALE USO ALIMENTARE: produzione, lavorazione e vendita
- A5 -> PANE E PRODOTTI DA FORNO produzione, lavorazione, cottura e vendita
- A6 -> OLIO DI SEMI E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA produzione, lavorazione e vendita
- A7 -> LATTE CRUDO, LATTE TRATTATO TERMICAMENTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI MALGA E DI PICCOLI CASEIFICI AZIENDALI: produzione, lavorazione e vendita
- A8 -> CHIOCCIOLE: produzione, lavorazione e vendita
- A9 -> PRODOTTI DELLA PESCA, dell'ACQUACOLTURA FRESCHI E PRODOTTI TRASFORMATI: produzione, lavorazione e vendita
- A10 -> PASTA SECCA produzione e vendita
- A11 -> BIRRA, SIDRO: produzione, lavorazione e vendita
- A12 -> ACETI: produzione, lavorazione e vendita

Luogo e data _____ FIRMA _____

Allega alla presente la scheda dati attività



MODULO 2 - **SCHEDA DATI ATTIVITA' "PPL VENETE" DGR N.2020** **A1 CARNI di ungulati domestici e selvatici e PRODOTTI A BASE DI CARNE**

- specie..... capi allevati/anno: n.;
- specie..... capi allevati/anno: n.;
- specie..... capi allevati/anno: n.;
- specie.....capi cacciati/anno: n. riserva di caccia:.....;
- specie.....capi cacciati/anno: n. riserva di caccia:.....;

Numero animali/anno che si intendono macellare ai fini della trasformazione in PPL

- Specien.....;
- Specien.;
- Specien.

 A2 CARNI FRESCHE AVICOLE, CUNICOLE, DI PICCOLA SELVAGGINA ALLEVATA E SELVATICA

- volatili da cortile allevati all'anno: n. ;
- specie di volatili da cortile allevati: ;
- volatili da cortile che si intendono macellare per la vendita, all'anno: n. ;
- conigli allevati all'anno: n. ;
- conigli che si intendono macellare per la vendita, all'anno: n.;
- capi di piccola selvaggina allevata all'anno : n.
- specie di selvaggina piccola allevata :
- capi di piccola selvaggina allevata che si intende macellare per la vendita, all'anno: n.
- capi di piccola selvaggina cacciata all'anno : n.
- specie di piccola selvaggina cacciata : riserva di caccia:.....;
- specie di piccola selvaggina cacciata : riserva di caccia:.....;
- capi di piccola selvaggina cacciata che si intende preparare per la vendita, all'anno: n.

 A3 MIELE, PRODOTTI DOLCIARI A BASE DI MIELE CON FRUTTA SECCA E PROPOLI, PAPPÀ REALE O GELATINA REALE, POLLINE, IDRAMELE, ACETO DI MIELE

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno
- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno

 A4 CONSERVE ALIMENTARI VEGETALI, CONSERVE DI FUNGHI COLTIVATI, VEGETALI TOSTATI, VEGETALI ESSICCATI, FUNGHI COLTIVATI ESSICCATI, FARINE, CONFETTURE, MARMELLATE, COMPOSTE, SCIROPPI E SUCCHI DI FRUTTA, VEGETALI FRESCHI ED ERBE ALIMURGICHE CON TRADIZIONALE USO ALIMENTARE

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno
- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno



- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno

A5 PANE E PRODOTTI DA FORNO

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno

A6 OLIO DI SEMI E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Semi prodotti Kg/anno di cui trasformati in OLIO “PPL venete” Kg/anno

- Olive prodotte Kg/anno di cui trasformate in OLIO “PPL venete” Kg/anno

- OLIO prodotto e commercializzato come “PPL venete” Kg/anno

A7 LATTE CRUDO, LATTE TRATTATO TERMICAMENTE E PRODOTTI LATTIERO

CASEARI DI MALGA E DI PICCOLI CASEIFICI AZIENDALI

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno

A8 CHIOCCIOLE

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno

A9 PRODOTTI DELLA PESCA, dell’ACQUACOLTURA E PRODOTTI

TRASFORMATI

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno

A10 PASTA SECCA

- Categoria prodotti: Kg / sett. Kg/anno

A11 BIRRA, SIDRO

- Categoria prodotti: Litri / sett. Litri/anno

- Categoria prodotti: Litri / sett. Litri/anno

A12 ACETI

- Categoria prodotti: Litri / sett. Litri/anno

- Categoria prodotti: Litri / sett. Litri/anno

- Categoria prodotti: Litri / sett. Litri/anno



MODULO 3 - **Notifica ai fini della registrazione (art. 6 Reg. (CE) n. 852/2004)**

All'AULSS n.

Notifica ai fini della registrazione dell'attività di "Piccole Produzioni Locali PPL venete" di cui alla dgr n. ____/2020

Il/La sottoscritto/a (cognome e nome) _____

Codice Fiscale _____

Luogo di nascita _____ (____)

Data di nascita ____/____/____ Genere M F Cittadinanza _____

Estremi del documento di soggiorno (se cittadino non UE) _____ rilasciato da _____ il _____ scadenza _____

PEC _____ @ _____ altra e-mail per invio comunicazioni inerenti la pratica _____ @ _____

Telefono fisso / cellulare _____ / _____

Residente in Comune _____ Provincia _____ Stato _____

C.A.P. _____ Via/Piazza _____ N _____

Nella sua qualità di operatore aderente al progetto delle Piccole Produzioni locali PPL venete di cui alla DGR n. ____/2020 e responsabile dell'attività/azienda/impresa/stabilimento di denominazione o ragione sociale _____

forma giuridica _____ codice fiscale _____ partita

I.V.A.(se diversa da C.F.) _____ competenza AULSS _____

con sede legale nel Comune _____ Provincia _____

via/piazza _____ n _____ C.A.P. _____ tel. _____

 Iscritta alla Camera di Commercio (CCIAA) di _____ prov _____ n. REA _____ non ancora iscritta non necessita di iscrizione

con sede/i operativa/e nel Comune _____ Provincia _____ AULSS _____

via/piazza _____ N° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

e nel Comune _____ Provincia _____ AULSS _____

via/piazza _____ N° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

NOTIFICA

- l'avvio dell'attività** contestuale alla data di notifica
- l'avvio dell'attività** con decorrenza dal _____
- la modifica/aggiornamento della tipologia di attività/prodotto**
- la cessazione dell'attività** il _____



- la sospensione temporanea dell'attività dal _____ al _____
- il cambio di ragione sociale (subingresso) dalla Ditta _____
alla Ditta _____ per _____
- Nuovo indirizzo della sede legale** nel Comune di _____ Provincia _____
Via/Piazza _____ C.A.P. _____ Tel. _____

RELATIVAMENTE ALL'ATTIVITÀ DI:

- Produzione primaria e vendita di prodotti primari (esclusi gli allevamenti che devono essere registrati nella banca date dell'anagrafe zootecnica):**
- Caccia
 - Pesca - Imbarcazioni da pesca
 - Vendita di chioccioline vive
 - Vendita diretta di latte crudo presso l'allevamento di produzione
 - Vendita diretta di miele, propoli, pappa reale o gelatina reale polline da parte dell'apicoltore
 - Coltivazione di funghi
 - Raccolta di vegetali spontanei (esclusi funghi e tartufi)
 - Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano
 - Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano
- Vegetali – produzione, lavorazione, trasformazione e vendita:**
- Conserve e semiconserve vegetali: sottaceti, sottoli, confetture, marmellate, composte, sciroppi vegetali fermentati, insaporitori vegetali, _____
 - Vegetali congelati
 - Prodotti pronti al consumo o "fresh cut"
 - Ortofrutticoli precotti
 - Vegetali essiccati e/o tostati
 - Funghi coltivati essiccati
 - Bevande/succhi di frutta e/o di ortaggi
 - Olio di semi e olio extravergine di oliva
 - Aceti di vino, aceto di kiwi, aceto di mele e aceto di miele
 - Sidro e altri vini a base di frutta
 - Birra, malto e altre bevande fermentate non distillate, idromele
 - Molitura del frumento ed altri cereali, lavorazione del riso, produzione di farina
 - Altre lavorazioni di semi, granaglie e legumi
 - Preparati per infusi da erbe alimurgiche
- Pasta secca, pane e prodotti da forno – produzione e vendita:**
- Pasta secca
 - Pane e altri prodotti da forno
- Alimenti di origine animale – produzione, lavorazione, trasformazione, confezionamento e vendita:**
- Prodotti della pesca - macellazione ed eviscerazione presso aziende di acquacoltura
 - Prodotti della pesca - lavorazione e preparazione (squamatatura e/o filettatura)
 - Prodotti della pesca - trasformazione (affumicatura, essiccazione, cottura)
 - Avicoli e/o cunicoli e piccola selvaggina - macellazione presso azienda/allevamento
 - Avicoli e/o cunicoli e piccola selvaggina – lavorazione e preparazione delle carni
 - Prodotti a base di carne di ungulati domestici e selvatici- lavorazione e trasformazione in locali



funzionalmente annessi ad attività di vendita

- Prodotti dell'apiario e prodotti dolciari a base di miele – raccolta, lavorazione, confezionamento
- Latte trattato termicamente / pastorizzato
- Prodotti a base di latte ottenuti in caseificio aziendale
- Prodotti a base di latte ottenuti in malga – prodotti di malga
- Chiocciole lavorate, trasformate, congelate

Commercio al dettaglio di alimenti e bevande:

- Per corrispondenza/internet / Forme speciali di vendita al dettaglio
- In aree o in locali di vendita presso l'azienda o in altra sede (indicare _____)

Commercio ambulante:

- A posto fisso
- In forma itinerante con banco mobile o autospaccio

Distributori:

- Distributori automatici di alimenti confezionati e di bevande presso l'azienda in altra sede (indicare _____)
- Distributori di latte crudo

Deposito alimenti e bevande:

- Alimenti conservati in regime di temperatura
- Alimenti conservati non in regime di temperatura

Altri alimenti – produzione, trasformazione, vendita: _____

DICHIARAZIONI

Il/la sottoscritto/a, consapevole delle sanzioni penali previste dalla legge per le false dichiarazioni e attestazioni (art. 76 del DPR n. 445 del 2000 e Codice penale), sotto la propria responsabilità, dichiara:

- che i locali/le attrezzature rispettano i requisiti minimi prestabiliti dalla DGR _____/2020 o dal regolamento (CE) 852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta;
- di impegnarsi a comunicare tempestivamente eventuali modifiche relative all'attività e/o allo stabilimento, comprese eventuali modifiche relative al rappresentante legale;
- di consentire i controlli nei locali da parte delle autorità competenti anche nel caso in cui l'esercizio dell'attività venga svolto presso la propria abitazione.

Data _____ Firma _____



MODULO 4 - **CONFORMITA' LATTE CRUDO**

Regione del Veneto - AULSS n.
Servizio veterinario

Al Sig.
Via.....
Comune.....

Al Servizio veterinario
AULSS n.....

Oggetto: Regolamento (CE) n. 853/2004 e DGR n./2020 - Conformità del latte crudo nel periodo precedente alla monticazione.

Su richiesta dell'interessato si dichiara che, dalla documentazione agli atti, il latte crudo prodotto dall'Azienda del Sig con sede nel Comune di via/loc codice aziendale, alla data del risulta:

- CONFORME
- NON CONFORME

ai criteri previsti nell'allegato III, sezione IX, capitolo I, paragrafo III del Reg. (CE) n. 853/2004 e

- CONFORME
- NON CONFORME

al parametro "stafilococchi coagulasi positivi" previsto dall'allegato A alla DGR n./2020.

Il veterinario ufficiale

