

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 lo specifico percorso di formazione e mantenersi aggiornato (**come descritto nel successivo p. 1 – "FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO"**);
- ✓ Verificare il rispetto dei requisiti (**come descritto nel successivo p. 2 "PROCEDURA PER LA VERIFICA DEI REQUISITI"**) e rapportandosi con l'AULSS, autorità competente locale per ottenere il parere favorevole e deve quindi trasmettere la notifica ai fini della registrazione;
- ✓ Iscrivere al progetto nel sito www.pplveneto.it, (**come descritto nel successivo p. 3 "SITO WEB E PROCEDURA DI ISCRIZIONE"**). 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 con il 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. 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.

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 il "modulo B" di formazione specifico per il nuovo prodotto, rapportarsi con l'AULSS per ottenere il parere favorevole, trasmettere la notifica ai fini dell'aggiornamento della registrazione e aggiornare i dati nel sito web "PPL Veneto".

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) e il norcino (in caso di prodotti di norcineria) 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.

La formazione per gli operatori che aderiscono al progetto "PPL venete" è costituito da un percorso formativo modulare.

Il percorso prevede la frequenza di un modulo generale, "Modulo A"- comune a tutte le tipologie di produzione - e di un "Modulo B", specifico e di durata diversa in base alla tipologia di prodotto che l'operatore intende produrre. Il "Modulo B" viene declinato in B1, B2, B3, B4, B5 e B6 in relazione ai prodotti oggetto di trattazione.

Il "Modulo A", teorico, prevede la trattazione dei seguenti argomenti per una durata complessiva di 10 ore:



- le norme e le opportunità di cui alla DGR Regionale sulle “PPL venete”, la responsabilità dell’OSA in merito alla sicurezza alimentare con particolare riferimento all’etichettatura, alla tracciabilità e all’ambito di vendita (2 ore);
- i criteri di igiene e i criteri di sicurezza dei prodotti: igiene generale, microbiologia alimentare, tecnologia alimentare, la descrizione dei processi produttivi (6 ore);
- i piani di campionamento, le modalità di campionamento, le analisi di laboratorio, la valutazione degli esiti analitici nell’area riservata del sito www.pplveneto.it (2 ore).

Il “Modulo B”, è composto da una parte teorica e da una parte pratica, di durata diversa in funzione della tipologia di produzione che si intende effettuare, come da seguente tabella.

| DECLINAZIONE MODULO | DURATA | ARGOMENTI DA TRATTARE | SCHEDE TECNICHE DI RIFERIMENTO |
|---------------------|---------------------------------|--|--------------------------------|
| B1 | 5 ore di cui 3 di parte teorica | buone prassi d’igiene nell’allevamento, compreso il benessere animale, nella lavorazione, trasformazione e vendita dei prodotti “PPL venete” di origine animale (carni di avicoli, cunicoli e suini) | A1 e A2 |
| B2 | 5 ore di cui 3 di parte teorica | buone prassi di coltivazione, raccolta lavorazione, trasformazione e vendita dei prodotti “PPL venete” di origine vegetale, compresi i funghi coltivati | A4, A5, A6, A10, A11, A12 |
| B3 | 5 ore di cui 2 di parte teorica | buone prassi per la produzione di prodotti dell’alveare | A3 |
| B4 | 5 ore di cui 2 di parte teorica | buone prassi d’igiene nell’allevamento, compreso il benessere animale, nella lavorazione, trasformazione e vendita dei prodotti “PPL venete” di origine animale: latte e prodotti a base di latte | A7 |



| DECLINAZIONE MODULO | DURATA | ARGOMENTI DA TRATTARE | SCHEDE TECNICHE DI RIFERIMENTO |
|---------------------|--------|---|--------------------------------|
| B5 | 3 ore | buone prassi d'igiene nell'allevamento, compreso il benessere animale, nella lavorazione, trasformazione e vendita dei prodotti "PPL venete" di origine animale: chioccioline | A8 |
| B6 | 4 ore | buone prassi d'igiene nell'allevamento, pesca, lavorazione, trasformazione e vendita dei prodotti "PPL venete" di origine animale: pesci e prodotti della pesca | A9 |

Il numero massimo di iscritti per ogni modulo del corso è di 25 persone. I moduli possono essere svolti in presenza o a distanza (FaD) per via telematica on-line in modalità sincrona, attraverso lo strumento della classe virtuale in cui i discenti interagiscono con il docente della materia.

Nell'ambito del corso possono essere utilizzati filmati che illustrino ai discenti le manualità relative alle parti pratiche.

Le lezioni inerenti gli argomenti trattati nella parte teorica devono essere condotte da docenti laureati che nel percorso di laurea abbiano sostenuto esami specifici nella materia di docenza oppure da personale delle AULSS o di IZS adeguatamente qualificato.

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

Il secondo modulo del percorso formativo deve essere completato entro i successivi 6 mesi, con la possibilità di anticiparlo rispetto al primo modulo qualora ve ne fosse la disponibilità.

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

I moduli devono essere validati dal referente regionale per le PPL venete, individuato con atto del Direttore della struttura regionale competente in materia di sicurezza alimentare.

Aggiornamento

L'operatore deve frequentare, con cadenza almeno biennale, un corso di aggiornamento organizzato dalle AULSS.

Sono esonerati dalla frequenza del Percorso Formativo i docenti e gli studenti degli Istituti Superiori secondari del Settore 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'autorità competente locale.



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 che, se necessario, impartisce le pertinenti prescrizioni.

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

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) 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.

Deve 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 anche all'interno all'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.

