

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. Tale limitazione non si applica ai prodotti primari.

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.

