

ADESIONE ALLA DISCIPLINA E OBBLIGHI DELL'OPERATORE

L'operatore che intende aderire alla disciplina delle 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'Azienda ULSS, autorità competente locale (ACL) per ottenere il parere preventivo favorevole e deve quindi trasmettere la notifica ai fini della registrazione; infine deve iscriversi 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'Azienda ULSS 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 obbligato a seguire il piano di campionamento specifico per la/le tipologie produttive pubblicato e aggiornato sul sito web www.pplveneto.it. Inoltre, deve avvisare l'Azienda ULSS almeno 24 ore lavorative prima di iniziare ogni produzione, secondo le procedure concordate con il Servizio competente dell'Azienda ULSS di riferimento. Tutte le materie prime utilizzate per la produzione di prodotti PPL venete devono rispettare i tenori massimi previsti dalle normative sui contaminanti negli alimenti e, in particolare, devono essere sottoposte, ove pertinente, al controllo per le micotossine.

Gli operatori aderenti devono seguire la formazione specifica in materia di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare; in caso allevino gli animali per produrre PPL, devono seguire anche la formazione sulla salute e sul benessere degli animali. Gli OSA formati sono tenuti all'applicazione dell'autocontrollo come da indicazioni fornite nel corso della formazione e secondo i documenti e i manuali di buone prassi igieniche messi a disposizione sul sito web <https://www.pplveneto.it/>, eseguono i campioni previsti dal piano pubblicato sul sito web citato e li conferiscono al laboratorio dell'IZS delle Venezie per le successive analisi. Attraverso l'apposito sito web dedicato, gli esiti delle analisi sono disponibili alle Autorità Competenti Locali (ACL) – Aziende ULSS oltre che agli OSA stessi. Solo in caso di esito analitico conforme, l'OSA può immettere sul mercato i propri prodotti.

Al fine di semplificare le comunicazioni tra gli operatori e l'ACL relativamente ad attività correlate alla disciplina PPL venete, ogni Azienda ULSS attiva una casella di posta elettronica dedicata (ppl@aulssX.veneto.it).

Nel caso in cui un operatore già registrato per la produzione di un prodotto delle PPL venete 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'Azienda ULSS per ottenere il parere preventivo favorevole, trasmettere la notifica ai fini dell'aggiornamento della registrazione presso l'AULSS nonché comunicare l'aggiornamento dei 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 alla disciplina e la necessità di acquisire un nuovo parere favorevole da parte dell'Azienda ULSS per riprendere le produzioni. In tal caso l'operatore deve anche frequentare nuovamente il "Modulo A" del corso di formazione.



51dd3fc8



1) FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO

In conformità all'art. 9 della L. n. 30/2022 la Regione del Veneto ha da tempo istituito corsi di formazione per il personale addetto alla produzione di prodotti del paniere delle PPL venete.

L'operatore, o il responsabile delle produzioni (qualora non coincida con l'operatore), deve frequentare un corso di formazione conforme a quanto di seguito indicato e mantenersi aggiornato. 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'Azienda ULSS, autorità competente locale (ACL).

La formazione per gli operatori che aderiscono alla disciplina delle 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, A13 (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



51dd3fc8



ipogei ed epigei 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'Azienda ULSS per le PPL.

Il Modulo A del percorso formativo deve essere completato prima dell'avvio delle attività, salvo quanto sotto specificato in merito alla formazione equivalente.

Il Modulo B del percorso formativo deve essere completato prima dell'avvio delle specifiche lavorazioni a cui si riferisce, 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 e/o addestramento che tratti in maniera approfondita i medesimi argomenti dei Moduli A e B declinati sul/i prodotti 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.

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 a 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 agli 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 Aziende ULSS o di IZS. Le lezioni teoriche inerenti agli 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 Aziende ULSS 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'Azienda ULSS 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'Azienda ULSS 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'Azienda ULSS per le PPL solo per la parte pratica.

Su richiesta dell'operatore interessato il referente dell'Azienda ULSS 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'Azienda ULSS 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.



51dd3fc8



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'Azienda ULSS 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 della disciplina delle PPL Venete, l'operatore presenta al referente dell'Azienda ULSS 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 Aziende ULSS che possono invitare a relazionare anche esperti e professionisti del settore.



51dd3fc8



2) PROCEDURA PER LA VERIFICA DEI REQUISITI

L'operatore interessato ad intraprendere l'attività di produzione di alimenti nell'ambito della disciplina delle PPL venete o modificare/aggiornare l'attività deve chiedere un parere preventivo alla Azienda ULSS 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'Azienda ULSS 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'Azienda ULSS il completamento di quanto concordato.

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

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



51dd3fc8



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), delle disposizioni di cui alla L. n. 30/2022 e alle disposizioni del presente documento.

Gli imprenditori agricoli, ittici o apistici che intendono produrre e commercializzare i prodotti PPL devono rispettare i requisiti previsti dal regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004.

L'art. 7 della L. n. 30/2022, in applicazione dei principi di flessibilità e semplificazione di cui al regolamento (CE) n. 852/2004, attribuisce alle Regioni la possibilità di semplificare la disciplina concernente i requisiti strutturali dei locali destinati alle attività delle PPL e i requisiti gestionali delle medesime attività, specificatamente all'allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004 per la produzione primaria e le operazioni associate e all'allegato II per le fasi successive alla produzione primaria compresa la produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

In attuazione di tali disposizioni e dei citati principi, sono dettati i seguenti requisiti.

Si precisa che gli stabilimenti già registrati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 sono ritenuti conformi anche ai requisiti strutturali previsti dalla presente disciplina e dalla L. n. 30/2022.

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

In prossimità 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. È consentito l'utilizzo di servizi igienici dell'abitazione o dell'azienda, 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.



51dd3fc8



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, essere ad uso esclusivo e 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 e adatti al contatto con gli alimenti se destinati a tale scopo.

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 a evitare la contaminazione dei prodotti.

La vendita dei prodotti alimentari può avvenire anche nei locali di lavorazione purché esercitata in tempi



51dd3fc8



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 della disciplina delle PPL venete e/o, ove pertinente, 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. Reflui, 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 le 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, dal Decreto Legislativo 15 dicembre 2017, n. 231 e dall'art. 3 della L. n. 30/2022; 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'Azienda ULSS 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.



51dd3fc8



NOTIFICA AI FINI DELLA REGISTRAZIONE

A seguito dell'ottenimento del parere favorevole da parte dell'Azienda ULSS, l'operatore presenta all'Azienda ULSS la "notifica ai fini della registrazione" utilizzando il modulo 3 - "Notifica ai fini della registrazione", in appendice, preferibilmente per via telematica e corrisponde la tariffa prevista dal D.lgs 32/2021, art. 6, c. 13 e Allegato 2, sezione 8, numero 7, secondo le modalità indicate dall'Azienda ULSS. Inoltre, l'operatore che aderisce alla disciplina PPL venete deve allegare alla notifica la "*scheda dell'azienda*". Le Aziende ULSS forniscono assistenza per la presentazione della notifica agli operatori che ne facciano richiesta.

2) SITO WEB E PROCEDURA DI ISCRIZIONE

L'operatore deve procedere entro 30 giorni dall'inizio dell'attività di vendita dei propri prodotti a trasmettere la scheda aziendale e le fotografie dell'azienda e dei prodotti, nonché il modulo per la "liberatoria" ai fini della pubblicazione sul sito web <https://www.pplveneto.it/>. Questa procedura va eseguita anche in caso di aggiornamento /inserimento di altre tipologie produttive. L'iscrizione al sito da parte degli operatori ha una duplice valenza: da un lato contribuisce alla visibilità dei propri prodotti e della propria azienda, attraverso le informazioni e le fotografie pubblicate 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.

Infatti il sito web <https://www.pplveneto.it/> consta di una parte pubblica di libero accesso e di una parte riservata.

Nella parte di libero accesso 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, alle autorità competenti e agli operatori registrati che, iscrivendosi, aderiscono alla disciplina. 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.

La verifica del corretto utilizzo del sito web da parte degli operatori è di competenza delle Aziende ULSS.

ATTIVITA' DI CONTROLLO

Ferme restando le azioni esecutive di cui al regolamento UE 2017/625 in caso di sospetto di non conformità o di non conformità accertata, le Aziende ULSS competenti per territorio esercitano, in applicazione dell'art. 10 della L. n. 30/2022, i controlli per l'accertamento delle infrazioni delle disposizioni della medesima legge e della disciplina regionale, fatta salva la competenza in materia di etichettatura degli alimenti dell'ICQRF del MASAF, relativa ai profili privi di impatto sulla sicurezza degli alimenti. A tal fine le autorità competenti possono avvalersi degli organi di polizia amministrativa locale, anche attraverso l'istituzione, nell'ambito degli stessi, di appositi gruppi di intervento.

SANZIONI

Nel caso di accertamento di violazioni delle disposizioni della L. n. 30/2022 si applicano le sanzioni amministrative pecuniarie ed accessorie previste dall'art. 12 della medesima Legge.

L'Autorità competente all'irrogazione delle sanzioni è individuata nell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione delle frodi (ICQRF), a cui deve essere trasmesso il verbale di accertamento dell'illecito.



51dd3fc8

