

PROGETTO DI TUTELA IGIENICO-SANITARIA DI “PICCOLE PRODUZIONI LOCALI” (PPL)

PROJECT OF SANITARY SAFE-GUARDING OF “PICCOLE PRODUZIONI LOCALI” (PPL)

De Rui S.¹, Buffon L.¹, De Lucchi D.¹, Vio P.², Favretti M.³, Cereser A.³

⁽¹⁾ ULSS 8 Asolo (TV)

⁽²⁾ Responsabile dell'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare, Regione Veneto

⁽³⁾ Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie – San Donà di Piave (VE)

SUMMARY

This report describes the project realized by Veneto Region about selling small quantities of foodstuff directly from farmer to local consumers. The aim of this project is to combine the protection of traditional local foods and food safety in the same time.

Key words

Food safety, good practices manual, microbiological evaluation

Con proprio atto normativo (DGR 2016 del 3 luglio 2007) la Regione Veneto ha tracciato un percorso per la commercializzazione dei prodotti, anche trasformati, di origine animale e non, dal produttore primario al consumatore, subordinata alla vendita in ambito locale di piccoli quantitativi. Con successiva DGR 1892 del 8 luglio 2008 è stata posta attenzione sui requisiti igienico sanitari delle strutture di lavorazione e vendita di carni avicunicole e suine trasformate. Allo stesso tempo le Amministrazioni locali si sono attivate per dare applicazione al D.M. 20 novembre 2007 (“Attuazione dell’art. 1, comma 1065, della legge 26 dicembre 2006, n. 296, sui mercati riservati all’esercizio della vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli”) con crescente interesse dei produttori e dei consumatori. All’interno di questo percorso, che rappresenta un significativo elemento di tutela del territorio e di caratterizzazione geografica, il rispetto della sicurezza igienico sanitaria dell’alimento costituisce un requisito essenziale. La vendita diretta, e in particolare la lavorazione/trasformazione dei prodotti di origine animale, costituisce una esperienza nuova per l’imprenditore agricolo che deve conciliare le ricette della tradizione con sistemi di produzione, gusti e abitudini alimentari di un consumatore mo-

derno. Pertanto, in questa fase sperimentale, è importante acquisire tutte le conoscenze in merito alle fasi di trasformazione dei prodotti valutandone la carica batterica nonché le condizioni biochimiche che possono favorire o ridurre i patogeni alimentari. Le azioni previste allo scopo di dimostrare la compatibilità delle produzioni così ottenute rispetto agli obiettivi di sicurezza alimentare sono:

- censimento delle attività e delle tipologie di prodotto, dei quantitativi, della valutazione del rischio e del programma di controllo con relativi esiti;
- monitoraggio microbiologico in allevamento, in laboratorio di produzione e sui prodotti nelle fasi che precedono la commercializzazione;
- valutazione delle tecnologie di produzione e stagionatura e compatibilità con i requisiti minimi di igiene di processo;
- elaborazione di un manuale di buone pratiche di produzione, comprensivo di GHP;
- individuazione di un modello formativo per gli operatori e norcini (patentino di norcino);
- individuazione dei contenuti e delle forme di corretta informazione del consumatore;
- validazione di un protocollo riproducibile anche per altri settori e prodotti.

BIBLIOGRAFIA

Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Delibera della Giunta Regionale del Veneto n. 2016 del 3 luglio 2007 sull'applicazione Regolamenti CE nn. 852, 853, 854 e 882/2004, e successive modifiche e integrazioni, per piccole realtà produttive. D.M. 20 novembre 2007 "Attuazione dell'art. 1, comma 1065, della legge 26 dicembre 2006, n. 296, sui mercati riservati all'esercizio della vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli". Delibera della Giunta Regionale del Veneto n. 1892 del 8 luglio 2008 lavorazione, preparazione e vendita di carni avicunicole fresche e suine trasformate presso i produttori primari: protocollo sperimentale.