

27 pordenone

# PICCOLE PRODUZIONI LOCALI PROGETTO DI RETE?

*Una opportunità per molte aziende agricole*



dott. Daniele Sisto

La Regione Friuli Venezia Giulia ha emanato il Decreto n. 023 del 21 febbraio 2014 che consente agli Operatori Primari della filiera alimentare, coltivatori ed allevatori, che sono i veri garanti della materia prima, di effettuare alcune trasformazioni del prodotto senza realizzare un vero e proprio laboratorio "convenzionale". Per comprendere la portata del decreto è necessario introdurre alcune nozioni normative: chiunque produca, trasformi, trasporti, depositi, somministri alimenti al di fuori dell'autoconsumo, ricade nell'ambito del regolamento 852/2004/CE: questo distingue tra Operatori Primari e Post Primari (questi ultimi sono coloro che depositano, trasportano al di fuori dell'azienda di produzione o trasformano la materia prima). A titolo di esempio: la raccolta di mele è produzione primaria, la produzione di succo è invece post primaria. La vendita in azienda è produzione primaria, l'apertura di un negozio in altra sede è post primaria. Il regolamento prevede semplicemente che in fase di produzione primaria l'Operatore eviti ogni forma di contaminazione (da sostanze chimiche, farmaci, micotossine, animali infestanti etc) senza però dare obblighi precisi su come farlo; invece nella produzione post primaria è prevista la realizzazione di un vero e proprio laboratorio "convenzionale", con stanza lavorazione, wc, spogliatoio e gli altri locali eventualmente necessari, quali asciugatura, stagionatura, deposito. Il laboratorio "convenzionale" deve essere totalmente staccato dall'abitazione dell'Operatore, anche se adiacente: non è concesso l'uso promiscuo dei locali. Inoltre l'Operatore deve predisporre il manuale di autocontrollo ed effettuare analisi. Occorre inoltre aggiungere altre considerazioni:

- L'attuale difficile situazione economica;
- Un "mercato nero" consolidato sotto l'errata convinzione che tutto ciò che è "casalingo" sia anche sano;
- Un "pool" intellettuale importante: abbiamo tanti giovani periti agrari o laureati in agraria, veterinaria, biotecnologie, produzione animale, tecnologie alimentari, biologia etc;

La bontà del Progetto PPL consiste nel coniugare sicurezza alimentare ed applicazione flessibile della normativa: si basa sul concetto che la miglior garanzia per il Consumatore è un Operatore Alimentare preparato e consapevole, piuttosto che un laboratorio "convenzionale accessoriato". A tali condizioni è consentita la trasformazione in locali della propria abitazione, opportunamente riadattati. L'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, la Regione Friuli Venezia Giulia, le Aziende Sanitarie ed il Parco Agroalimentare di San Daniele hanno elaborato degli agili ed essenziali manuali di autocontrollo, hanno previsto un protocollo di analisi da effettuare sui lotti di prodotto prima di immetterli in commercio ed organizzano corsi di formazione. Per tutta la durata della fase sperimentale del Progetto manuale, analisi e formazione sono gratuiti: comunque gli Operatori che aderiscono oggi possono acquisire le

conoscenze tecnologiche che permetteranno loro in seguito di "camminare con le proprie gambe".

Cosa significa "piccole produzioni locali" ?

Piccole: limiti quantitativi per non creare turbative del mercato a danno di chi ha investito per realizzare un laboratorio "convenzionale"; locali: la vendita può avvenire esclusivamente nella provincia dove ha sede l'azienda agricola e nelle province confinanti (per noi Pn, Ve, Ud, Tv, Bl) e prevalentemente al consumatore finale (il non alimentarista), al massimo un 30% può essere venduto al dettagliante (negoziante, ristoratori). Quali produzioni consente il Progetto?

- La trasformazione di 30 suini/anno allevati in azienda almeno 4 mesi e macellati da ottobre a febbraio in un macello con bollo CE (PPL non è la macellazione per autoconsumo: il suino uso famiglia non è destinato alla vendita!): le carni verranno poi trasformate presso la propria abitazione sotto controllo veterinario. Si possono ottenere prodotti freschi destinati alla cottura o stagionati da consumare tal quali.

- Macellazione e trasformazione di 1500 avicoli/anno allevati in azienda almeno 90 giorni;

- Macellazione e trasformazione di 5000 conigli/anno allevati in azienda almeno 90 giorni;

- Miele e prodotti dell'alveare e prodotti derivati: dolci, idromele, aceto di miele per un massimo di kg 5000 di peso netto di prodotto finito;

- Pane e prodotti da forno: 3000 kg/ anno di prodotto finito;

- Prodotti di origine vegetale: prodotti lavorati da coltura nei terreni della propria azienda agricola, quali conserve alimentari, vegetali in genere, confetture di frutta, composte, succhi di frutta: 5000 kg/anno di prodotto finito.

Come aderire al Progetto? Basta inviare una mail alla Coldiretti o al sottoscritto [daniele.sisto@ass6.sanita.fvg.it](mailto:daniele.sisto@ass6.sanita.fvg.it) per avere maggiori informazioni e concordare un sopralluogo preventivo presso la propria azienda.

Progetti futuri: costruire il cosiddetto "Pacchetto territorio" per mettere in rete ed offrire al Consumatore (sempre più povero in tempo e denaro) un'offerta che oltre al prodotto alimentare comprenda natura, cultura, sport: oggi giorno la gente forse non si sposta più solo "per fare una magnata", ma volentieri si muove per camminare, andare in mountain bike, vedere siti culturali o storici o letterari. Spesso ha tutte queste ricchezze sotto casa e non lo sa: 1) Cordovado con parco letterario del Nievo, Fontana di Venchiaredo, Duomo, vicinanza all'Abbazia di Sesto al Reghena 2) Polcenigo con castello, sito del Palù sito UNESCO (lo sapevate?), Parco di San Floriano, Gorgazzo e tante altre possibilità. Torno alla mia considerazione sul pool intellettuale: abbiamo facoltà di Beni Culturali, Scienze Forestali: possibile costruire una rete, con l'aiuto delle Associazioni, quali la Coldiretti ?

dott. **Daniele Sisto**

Responsabile sostituto della S.C.

Igiene degli alimenti di origine animale

nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione

Azienda per l'assistenza sanitaria n. 5 Friuli Occidentale