

**L'ALTERNATIVA** Crescono le Piccole produzioni locali (Ppl) venete

La conserva del contadino

La Regione Veneto ha fatto scuola con alcune delibere che hanno permesso agli operatori del settore primario di vendere le proprie produzioni con caratteristiche particolari e tradizionali, dal latte crudo ai salumi alle confetture

▶ **Le conserve** "de na volta", i salumi "de casa", i sapori a km zero. Ottime cose... ma, la sicurezza? Capita sempre più spesso di trovare nei mercatini prodotti a base di verdure, latte e carni lavorate e trasformate da piccoli agricoltori e allevatori che le producono: possono farlo? Chi garantisce ciò che mangiamo, oltre alla fiducia che possiamo riporre nel contadino, magari un conoscente, e nelle buone pratiche tramandate negli anni dalla tradizione?

La legislazione comunitaria è divenuta più severa all'inizio degli anni Duemila, a seguito delle crisi che hanno coinvolto l'agroalimentare, come il cosiddetto morbo della "mucca pazza", ma ha dovuto fare i conti con tutta una serie di abitudini, tradizioni e tipicità: così, nonostante l'emanazione di Regolamenti ben precisi sull'igiene degli alimenti, ha riconosciuto la possibilità ai Paesi membri di creare finestre di flessibilità per salvaguardare produzioni con caratteristiche particolari e strettamente legate al settore primario.

La Regione del Veneto si è attivata, capofila in Italia, con una deli-

bera iniziale già nel 2006 e altre successive, di cui l'ultima è la dgr 2162 del 29 dicembre 2017. Si è potuto così, pur rimanendo all'interno dei Regolamenti comunitari e rispettando le normative sulla produzione igienica degli alimenti, utilizzare un laboratorio alimentare familiare per valorizzare una produzione di poche centinaia di pezzi. E si è evitato il rischio di vedere sparire sapori e prodotti che possono avere solo modeste quantità e mercati limitati. Si è riconosciuto insomma che anche una piccola azienda, che non può sostenere e ammortizzare grandi costi strutturali e procedurali, può ugualmente garantire qualità e sicurezza proprio perché segue regole di igiene per la trasformazione del proprio prodotto acquisite in specifici corsi di formazione.

Stiamo parlando del progetto Piccole produzioni locali (PPL), che si rivolge a imprenditori agricoli, compresi gli allevatori e gli imprenditori ittici, che vogliono integrare il loro reddito con la vendita di prodotti alimentari tipici, anche trasformati, ottenuti a partire dalla produzione primaria della propria azienda. Il progetto, voluto e sostenuto

dalla Regione, vede da alcuni anni come capofila l'Ulss 2 Marca Trevigiana. E proprio nel territorio della Marca è ubicata la maggior parte delle aziende aderenti, circa 200 sulle 700 complessive del Veneto. Una curiosità che segnalano alla Regione è che si tratta di imprese gestite per lo più da giovani imprenditori agricoli.

Che cosa può diventare Piccola produzione locale? Praticamente gran parte dei prodotti di origine agricola tipicamente prodotti nella nostra regione. Si va quindi dai polli al rotolo di coniglio, dai salumi ai prodotti da forno, dalle conserve vegetali al miele, dal latte e formaggi allo yogurt e ai gelati, dalla birra alle erbe alimurgiche (erbe aromatiche alimentari) fino ad arrivare alle chiocciole e al comparto ittico. I prodotti "Ppl" possono essere venduti solo nel Veneto, nei negozi così come negli agriturismi e nei mercatini degli agricoltori, nei ristoranti e naturalmente negli spacci aziendali dei produttori.

L'operatore alimentare che intende aderire al progetto Ppl deve essere per prima cosa un imprenditore agricolo, anche non a titolo principale (secondo la definizione dell'art. 2135 del codice civile); questa è la condizione essenziale; la seconda condizione è che lavori e venda solamente prodotti provenienti dalla propria azienda. Inoltre,



nel rispetto dei principi di marginalità e di localizzazione previsti dalla flessibilità europea, la vendita di tali prodotti deve essere solo una integrazione del reddito e non l'attività principale dell'azienda e i prodotti possono essere commercializzati solo in ambito locale.

Per chi si trova in queste condizioni, la regione assieme all'Azienda Ulss competente per territorio ha stabilito percorsi di semplificazione per i locali e le strutture utilizzabili, in deroga alle destinazioni urbanistiche (ad esempio le altezze dei locali e le aree zone agricole); le aziende devono comunque rispettare i requisiti igienico sanitari della

Aziende Ulss e Regione guidano gli agricoltori nel percorso agevolato che permette di produrre limitati quantitativi.



normativa comunitaria sull'igiene degli alimenti e la sicurezza alimentare (pacchetto igiene e food safety). Per iniziare l'attività e accedere al progetto Ppl l'imprenditore agricolo deve rivolgere esplicita richiesta all'Ulss, che metterà quindi a disposizione i propri operatori per una consulenza in campo.

Il costo della registrazione e conseguente autorizzazione è di 50 euro ed è onnicomprensivo. I tempi? C'è un primo sopralluogo in cui gli operatori dell'Ulss forniscono indicazioni relativamente all'adeguamento dei locali da utilizzare come laboratorio; appena la struttura è stata realizzata o approntata, la

verifica dell'Ulss è pressoché immediata e l'interessato può procedere con la notifica per la registrazione e l'inizio dell'attività.

«Questi prodotti garantiscono un livello igienico sanitario molto elevato – spiegano i funzionari regionali – determinato dal percorso che i produttori effettuano, basato sulla formazione e sull'accompagnamento da parte degli operatori dei servizi veterinari e del Sian dell'Ulss, in collaborazione con le organizzazioni di categoria agricole. Gli imprenditori si impegnano a effettuare controlli analitici microbiologici sui lotti prodotti. Essi fanno pervenire all'Istituto zooprofilattico del Vene-

to, direttamente o per il tramite dell'Ulss, i campioni del lotto di prodotto da analizzare, ovvero ciò che viene prodotto in una giornata di lavorazione. Da sottolineare è il fatto che il costo delle analisi effettuate presso l'Istituto zooprofilattico delle Venezie è a carico di uno specifico finanziamento regionale.

Se questa sia la soluzione definitiva per permettere ai piccoli agricoltori di offrire i propri prodotti dando anche garanzie di sicurezza e igiene, sfruttando l'applicazione flessibile della normativa, è ancora presto per dirlo; tuttavia l'interesse crescente dei produttori sembra incoraggiante. La risposta finora è stata molto buona, fanno sapere dalla Regione, e la richiesta di sopralluogo da parte delle aziende è in continuo aumento. Nel Trevigiano, dove le Ppl sono più diffuse, ve ne sono di nuove ogni settimana.

Cosa chiedono gli agricoltori? La domanda evolve di continuo: nei primi tempi le richieste riguardavano soprattutto la produzione di salumi. Ora, visto l'interesse per tutte le produzioni agricole di qualità e a chilometri zero, e con marchio "Ppl veneta", ad arrivare sono soprattutto richieste inerenti i vegetali per farne conserve, e anche la frutta per le confetture. Capitolo a parte per il miele, dove c'è stata un po' di confusione, in passato, tra chi è imprenditore e chi è hobbista. Chi vuole aderire al progetto Ppl per le produzioni di miele e altri prodotti dell'alveare può farlo, ma limitatamente alla produzione di massimo 40 "alveari contenenti una famiglia produttiva di api" e identificati ai fini della tracciabilità.

prodotti agricoltura

La conserva del contadino

FAVARON MAURO
AUTOTRASPORTI FRIGORIFERI
Plasticherie distributiva con celle frigorifere

prodotti agricoltura

E.R.A. RICAMBI

Fornitore e Ricambi per Automezzi - Industrie - Agricoltura

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.