

Ppl ovvero iccole produzioni locali

La Regione Friuli Venezia Giulia nel 2015 si è dotata di un Regolamento volto a disciplinare le **Piccole Produzioni Locali**.

E' stato così definito un progetto avviato già nel 2010 che ha visto collaborare Regione, Asl, produttori e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

L'obiettivo è riuscire a disciplinare la produzione di alcuni **prodotti tipici locali** che rappresentano una vera e propria miniera a disposizione di consumatori e turisti, salvaguardando allo stesso tempo le giuste esigenze di **sicurezza alimentare** senza tuttavia imporre eccessivi oneri burocratici ai produttori. **Flessibilità e proporzionalità** le parole d'ordine. Così facendo è possibile salvaguardare tradizioni e culture dando la possibilità ai piccoli operatori agricoli di integrare il proprio reddito.

Per caratterizzarsi come PPL è necessario che la materia prima abbia origine in loco. Il regolamento definisce poi i limiti alle quantità che possono essere lavorate, quelli rela-

tivi all'ambito di vendita, gli ambienti di lavorazione.

Nella **lista dei prodotti** così concepiti si va dai prodotti carnei (salumi e carni fresche avicunicole) ai prodotti lattiero-caseari tipici di malga, fino ad altri prodotti quali il miele e i prodotti di alveare, le erbe, le lumache... Fondamentale è il **sistema di autocontrollo** igienico-sanitario, basato sulle cosiddette **Buone Prassi di Igiene**. Queste sono descritte in un manuale agile e facile da consultare che privilegia l'uso di immagini al testo. Sono descritte le principali fasi produttive e, per ciascuna di queste, i comportamenti da seguire e quelli da evitare.

Non mancano naturalmente - oltre alla costante formazione rivolta agli operatori - l'applicazione di un **piano di monitoraggio**, fatto di verifiche e analisi di laboratorio, che considera tutti gli anelli della filiera: allevamento, trasformazione, stagionatura.

Analogo progetto c'è anche in **Veneto**. Vi aderiscono 200 piccole aziende.

