

ESEMPI DI SEMPLIFICAZIONE DEI CONTROLLI NELLE PICCOLE PRODUZIONI LOCALI

De Rui Stefano

Az. Ulss 8 Asolo (TV)
Referente regionale Piccole
Produzioni Locali

***IL SISTEMA DEI CONTROLLI IN SANITÀ PUBBLICA
VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE:
L'APPLICAZIONE DEI PRINCIPI DI FLESSIBILITÀ
NELLE PICCOLE PRODUZIONI LOCALI***

10-11 Giugno 2016

*Centro Adriatico
Pescara*



PICCOLE PRODUZIONI LOCALI IL PROGETTO IN ITALIA



**ABRUZZO -
UMBRIA ?**

PICCOLE PRODUZIONI LOCALI IL PROGETTO IN ITALIA

VENETO
FRIULI VENEZIA GIULIA
ALTO ADIGE
PIEMONTE

ABRUZZO - UMBRIA?

Stefano De Rui, Luca Buffon e Antonio Miatto

Az. U.L.S.S. Veneto

CRETA,
maggio 2016





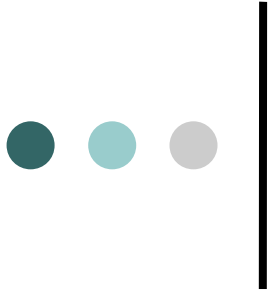


FLESSIBILITA'

ed

- **ADEGUATEZZA
(Pacchetto Igiene)**





FLEXIBILITY: WHY?

- **To continue to produce foods with traditional characteristics!!!**
- The EU recognise the traditional foodstuffs as a valuable and irreplaceable heritage of the Member States and of the European Union
- To enable the continued use of traditional methods



Principi ispiratori del progetto PPL

- **Valorizzazione del territorio**
- **Collaborazione istituzioni – mondo agricolo**
- **Incrementare la redditività delle aziende**



**PILASTRI DEL
PROGETTO**

**Ruolo della
VETERINARIA**

FORMAZIONE

**Ruolo della
POLITICA**

**Ruolo delle
ORGANIZZAZIONI DI CATEGORIA**



Ruolo della Politica

**ACCOMPAGNAMENTO DEL SISTEMA
CON PROVVEDIMENTI DI GIUNTA E /O DI CONSIGLIO**

Ruolo delle organizzazioni di categoria

- Assistenza in ambito agricolo
- supporto ai produttori in termini di fiscalità
- Gestione della formazione in collaborazione con gli organi competenti
- mediazione con la parte sanitaria e con la parte politica;



Ruolo della sanità pubblica

ACCOMPAGNAMENTO DEGLI OPERATORI IN TUTTE LE FASI:

Sopralluogo preventivo

- **registrazione**
- **campionamento**
- **risoluzione delle non conformità**
- **Indicazioni operative e formazione/educazione sanitaria.**



Ruolo della sanità pubblica

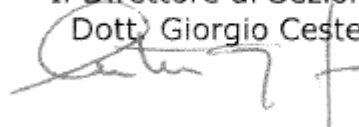
L'esame dei risultati del monitoraggio rappresenta un'importante elemento per la valutazione del rischio dei prodotti PPL e a tale riguardo si ritiene che i Servizi Veterinari e SIAN territorialmente competenti in questa ulteriore fase di sperimentazione possano fornire ausilio agli operatori, in particolare per le corrette modalità di effettuazione dei controlli microbiologici e chimici.

Pertanto tutta l'attività di cui al Piano di monitoraggio allegato va seguita dai Servizi Veterinari e/o dai SIAN competenti per territorio, in particolare la gestione dei risultati analitici.

Si ritiene altresì che alcune attività, come l'effettuazione di tamponi ambientali con relativo inoltro all'IZSve, possano anche essere assicurate per il tramite dei Servizi delle Aziende Ulss.

Cordiali saluti.

Il Direttore di Sezione
Dott. Giorgio Cester





Semplificazione

- **Manuali di buone pratiche “adeguati” alle esigenze all’OSA**
- **Semplificazione delle procedure (utilizzo vani accessori abitazione, unico locale, attrezzature semplici, sistemi di trasporto alimenti adeguatoecc**
- **Catena del freddo con strumentazioni “adeguate” alla piccola produzione**
- **SOPRALLUOGO PREVENTIVO**

- **accompagnamento del produttore**
- **ottimizzazione delle risorse economiche!**

CHI PUO' PRODURRE PPL

Chi ha frequentato un corso specifico di formazione di 15 ore su:

- buone pratiche di igiene nella lavorazione, trasformazione e vendita;
- applicazione di corrette prassi operative, rintracciabilità etichettatura e vendita;
- microbiologia, tecnologia alimentare e valutazione del rischio.





Dalla filiera “corta” alla filiera “colta”

Cioè: operatori che operano con scienza e coscienza:

- Sanno quello che stanno facendo
- Sanno quali sono i comportamenti da adottare (le “buone prassi”) e quelli da evitare
- Sanno che hanno una responsabilità nei confronti dei consumatori

● ● ●

**DOMANI LAVORO:
DEVO RICORDARMI DI AVVISARE
L'ULSS !!!**

Almeno **24 ore**
prima di **ogni**
lavorazione
deve essere **avvisato**
il competente Servizio
dell'Az. ULSS , secondo le
procedure concordate con il
servizio stesso



ETICHETTATURA

- Tutti i prodotti, prima di essere posti in commercio, devono essere etichettati e riportare, oltre alle indicazioni generali previste dalla normativa generale (D.Lgs 27.01.1992 n. 109), le diciture aggiuntive :

- ***P.P.L.***
- ***Provincia***
- ***numero di registrazione***



NOME PRODOTTO: COMPOSTA DI PESCHE 5719
 DATA PRODUZIONE: _____

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE	DETTAGLIO INGREDIENTI	QUANTITA' (%)
1. PESCHIE	Utilizzo conservante? <input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No Quale?
2. ZUCCHERO	Utilizzo zucchero? <input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	50%
3. FRUTTA - PEC.	Utilizzo sale? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
4.	Utilizzo aceto? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
5.	Utilizzo alcool? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No

TIPOLOGIA CONTENITORI	QUANTITA' PRODOTTE PER LAVORAZIONE	QUANTITA' PRODOTTE PER ANNO
<input checked="" type="checkbox"/> Vaso vetro 250 ml	100
<input type="checkbox"/> Vaso vetro ml
<input type="checkbox"/> Bottiglia vetro ml
<input type="checkbox"/> ml

TRATTAMENTO TERMICO	PER QUANTO TEMPO?	A CHE TEMPERATURA?
<input type="checkbox"/> Scottatura verdura <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
<input checked="" type="checkbox"/> Bollitura in pentola FRUTTA	20 MINUTI	100°C
<input type="checkbox"/> Autoclave <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
<input checked="" type="checkbox"/> IN VASO A CALDO

..... Campione consegnato c/o I.Z.S. - Sezione di Treviso
 Il: 16/11/15 ore 9:50
 temperatura rilevata

Note:

Sicurezza dei prodotti

Esempi di indicatori...

- **LATTE: Staphylococcus aureus < 2.000 ufc/ml.**
- **PRODOTTI CASEARI: Controllo sull'igiene e salubrità dei prodotti e dell'ambiente di lavorazione**



Indicatori di sicurezza

Esempi di indicatori ...

- **SALUMI:** Calo di peso almeno del 25% + microbiologico (100% delle partite)
- **CARNI AVICUNICOLE:** campionamento in allevamento e su prodotto per *Salmonella* sp.
- **CONFETTURE/MARMELLATE (conserve vegetali):** zuccheri – Ph e muffe
- **ALTRI VEGETALI FRESCHI:** nessun sistema di conservazione



FARINE (macinate in proprio): microrganismi mesofili < 1.000.000 ufc/g e controllo micotossine.

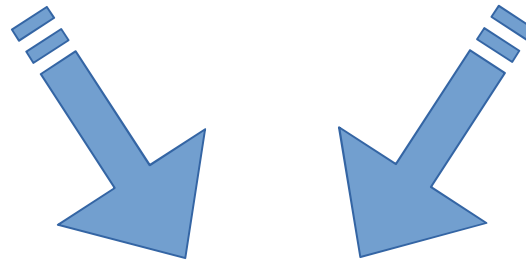
PESCE e CHIOCCIOLE: esame microbiologico

MIELE e PRODOTTI DA FORNO: rischio microbiologico assente, eventuale rischio chimico ... PNR

IGIENE AMBIENTALE: tamponi ambientali ricerca *Salmonella* spp qualitativa, *Listeria monocytogenes* qualitativa, microrganismi mesofili ed Enterobacteriaceae quantitativa)

Caseifici aziendali

Malghe



Formaggi

Burro

Gelati

yogurt



Malghe

Consistenza malghe in base al n. di lattifere
(Dati riferiti a 77 malghe)

CAPI	N. MALGHE
2 -25	21
26-50	29
> 50	17





REGIONE	MALGHE/PASC. CENSITI	MALGHE ATTIVE	MALGHE CON CASEIFICAZ.	MALGHE RICONOSCIUTE	MALGHE RICONOSCIUTE %
VENETO	802	406	100	2	2
F. V-G		88	55	0	0
TRENTO	700	320	93	0	0
BOLZANO	1730	/	60	13	22
LOMBARDIA		789	/	382	?
V. D'AOSTA	400	366	217	199	92

Malghe

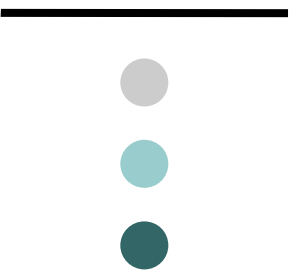
Automaticamente PPL,
senza procedure aggiunte!

- 1) malghe già registrate/riconosciute ai sensi del Regolamento (CE) n. 852 e 853 del 2004 (rispettino i requisiti previsti nella presente scheda tecnica e siano sottoposte allo specifico piano di controllo regionale per le PPL)
- 2) le malghe di nuova registrazione in base al progetto “PPL”



logo “PPL Veneto”







VENDITA

La vendita dei prodotti PPL di malga può essere effettuata in un locale/spazio dedicato a tale scopo oppure, a seguito di parere favorevole da parte del Servizio Veterinario, in altri locali idonei e di adeguata ampiezza.

È ammessa la vendita in altri locali anche non situati nella malga: il malghese può utilizzare, presso la propria sede/abitazione, locali/spazi di vendita per i prodotti di malga in modo da consentire la prosecuzione dell'attività in pianura.

La vendita deve essere effettuata in aree o spazi di vendita, sia in malga che presso l'abitazione del malghese, nel rispetto dei requisiti previsti dalla normativa, compresa la registrazione presso l'Az. ULSS.

Staphylococcus aureus < 2.000 ufc/ml

- + sicurezza!
- + vendita (100% al dettaglio)
- + accompagnamento dell'OSA
- + valorizzazione dei prodotti tipici

- costi

Caseifici aziendali

QUANTITATIVI ANNUALI MASSIMI

- 80.000 litri di latte bovino/bufalino o misto bovino/bufalino/caprino/ovino
- 50.000 litri di latte ovino, caprino o misto ovino/caprino.

Staphylococcus aureus < 2.000 ufc/ml ogni 6 mesi da cisterna

+ sicurezza!

+ vendita (anche 100% al dettaglio)

+ accompagnamento dell'OSA

+ valorizzazione dei prodotti tipici

- costi



LOGO PER I FORMAGGI DI MALGA



Veneto

Tra la terra e il cielo

www.pplveneto.it



REGIONE DEL VENETO

Produrre sicuro in malga

manuale di buone pratiche di igiene e di lavorazione



Manuali di buone pratiche



3. Sala mungitura



4. Mungitura alla posta



7. Esempi di attrezzatura in ordine e pulita





I PRODOTTI

SALUMI

6 UGB equivalenti = 30 suini

oppure

ALTRI ANIMALI DOMESTICI

**1 UGB = 1 BOVINO ADULTO
5 SUINI
10 OVI-CAPRINI
1 SOLIPEDE ADULTO**

La selvaggina può essere utilizzata
nelle PPL purchè cacciata in Provincia e
province contermini



oppure

SELVAGGINA CACCIATA e ALLEVATA

**1 UGB = 10 CAPRIOLI
10 CAMOSCI
3 DAINI
3 MUFLONI
2 CERVI
5 CINGHIALI**

**Dev'essere scuoiata e sezionata in
Strutture Riconosciute ai sensi del Reg.CE 853/2004**

Manuali di buone pratiche

REGIONE DEL VENETO



PICCOLE PRODUZIONI LOCALI

Preparazioni di carne destinate alla cottura
e carni trasformate

Manuali di buone pratiche di igiene e di lavorazione



Manuale di buone prassi igieniche per le
**Preparazioni di carne destinate
alla cottura e carni trasformate**

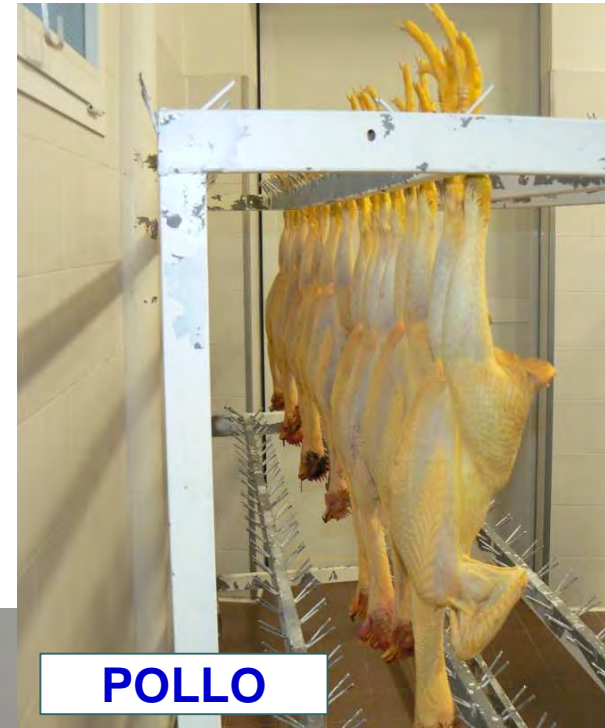
I PRODOTTI CARNI FRESCHE AVICUNICOLE

ROTOLO di CONIGLIO

carne disossata di coniglio con aggiunta di sale, spezie e aromi, arrotolata e pronta per la cottura.



CONIGLIO



POLLO

3000/6000
capi
di pollame e
conigli



PICCOLE PRODUZIONI LOCALI

Carni avicunicole fresche

Manuali di buone pratiche di igiene e di lavorazione



Manuale di buone prassi igieniche per le

Carni avicunicole fresche



6. Allevamento a terra dei conigli

I PRODOTTI VEGETALI

Ottenuti
dalla
raccolta,
lavorazione
e trasformazione
di **frutta e verdura**



confetture
succhi di frutta
sciropi
Conserve vegetali



conserve vegetali con $\text{pH} \leq 4,2$
Sottaceti con almeno una dimensione $< 1\text{cm}$.

Durante il periodo di sperimentazione le
conserve vegetali che utilizzano olio come
ingrediente pur con **pH $\leq 4,2$**

Sono sottoposte a

controllo microbiologico e strumentale (pH e aw) per ogni lotto prodotto
e sono messe in commercio solo ad esito favorevole.



I PRODOTTI

- Ottenuti dalla raccolta, lavorazione e trasformazione di **cereali e vegetali** (legumi, ecc)

vegetali essiccati, farine



Quantitativo complessivo annuo non superiore a
Kg. 2000 per ogni tipologia



PICCOLE PRODUZIONI

Confetture e conserve vegetali

Manuali di buone pratiche di igiene e di lavorazione



manuale di buone prassi di igiene nella
produzione e vendita di

Confetture e conserve vegetali

Manuali di buone pratiche



6. Denocciolatura



7. Taglio della frutta



11. Blanching delle verdure

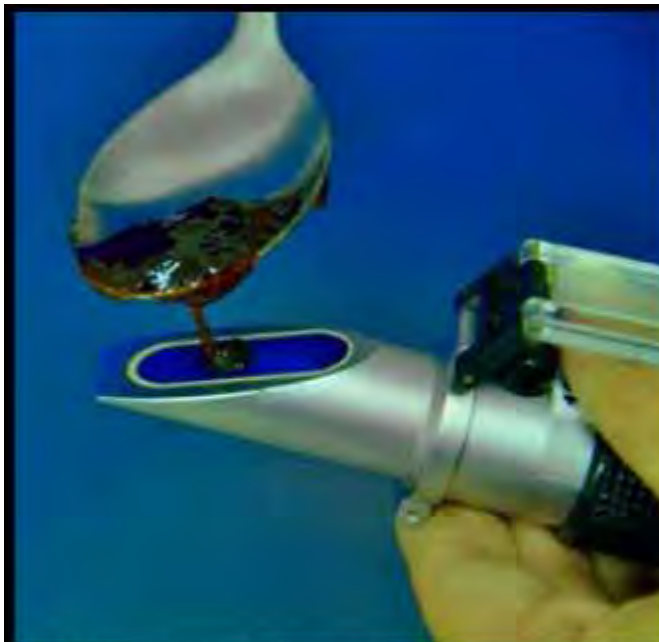
Manuali di buone pratiche



26. Marmellata di limoni



27. Confettura di fragole



28. Valutazione della sostanza secca solubile (grado zuccherino)



29. Composta, da conservarsi in frigorifero dopo l'apertura

PRODOTTI dell' ALVEARE

- *miele,*
- *prodotto dolciario a base di miele con frutta secca,*
- *prodotto dolciario a base di miele con propoli,*
- *pappa reale o gelatina reale,*
- *polline,*
- *idromele,*
- *aceto di miele,*



- POLLINE DI FIORI
- PAPPÀ REALE
- PROPOLI



Manuali di buone pratiche



Manuale di buone prassi igieniche per il
Miele e prodotti dell'alveare

REGIONE DEL VENETO



PICCOLE PRODUZIONI LOCALI

Miele e prodotti dell'alveare

Manuali di buone pratiche di igiene e di lavorazione





32. Smielatore



33. Filtro



55. Vasetti di miele senza residui o impurità



PANE e PRODOTTI da FORNO

prodotti ottenuti cuocendo al forno un impasto di acqua, farina di frumento o di altri cereali coltivati nei terreni dell'azienda agricola con eventuale aggiunta di altri ingredienti della tradizione (ad esempio: lievito, sale, zucchero, uvetta, zucca,)



Quantitativo complessivo annuo non superiore a **Kg. 3000**

OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA

prodotto ottenuto per semplice molitura
di olive raccolte nei terreni
dell'azienda agricola.

La molitura può avvenire presso il locale
di lavorazione dell'azienda agricola
utilizzando adeguata attrezzatura o presso frantoi registrati.

CARATTERISTICHE

L'olio deve avere una acidità massima di 0,5%,



Quantitativo complessivo annuo non superiore a **Kg. 1500**

PESCA

prodotto

100 quintali annui di prodotto primario

- 1) i prodotti primari (prodotto intero)
- 2) i prodotti preparati (prodotto, squamato, filettato)
- 3) i prodotti trasformati (prodotto affumicato, essiccato, cotto)

aziende

- aziende acquacoltura estensiva
- aziende di vallicoltura tradizionale
- aziende di allevamento convenzionale (con uso di alimento e densità elevate);
- piccola pesca professionale in acque dolci, lagunari e marittime se effettuata con sistemi ecocompatibili e rispettosi per l'ambiente quali reti fisse, trappole fisse e ami.



CHIOCCIOLA

L'elicicoltura: allevamento delle chioccioline a scopo alimentare per la vendita diretta al consumatore finale ed al dettagliante locale sia come animali vivi che trasformati.

- Prima della vendita, le chioccioline raccolte, devono spurgate per almeno 15 giorni.
- Vendita delle chioccioline lavorate surgelate:
- Lavaggio: con acqua fresca per eliminare tutta la bava prodotta dalle chioccioline;
- Pre-lessatura: ebollizione per 5/10 minuti;
- Sgusciatura: estrazione della parte muscolare
- congelamento: almeno - 18°C nel minor tempo possibile
- confezionamento
- stoccaggio: temperatura di -18°C

Quantità max annuale: Kg. 3.000





... VALUTAZIONE DEL RISCHIO

PIANO DI MONITORAGGIO

**Programmazione campionamento e
gestione campioni e dati PPL 2015-2016**



Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

PPL-Malghe Regione Veneto

Risultati monitoraggio 2015

ASL coinvolte nel piano di monitoraggio

ASL	MALGHE CAMPIONATE			
	2012	2013	2014	2015
ASL 1 - BELLUNO	24	22	18	17
ASL 2 - FELTRE	10	7	7	9
ASL 3 - BASSANO DEL GRAPPA	23	26	25	22
ASL 4 – Alto Vicentino (Thiene)	6	6	7	4
ASL 5 – Ovest Vicentino (Arzignano)	4	5	3	3
ASL 7 - PIEVE DI SOLIGO	1	1	3	3
ASL 8 - ASOLO	11	14	8	33
ASL 20 - VERONA	1	1	2	3
ASL 22 - BUSSOLENGO	2	2	2	2
TOTALE	82	84	75	96

Piano di monitoraggio 2015

Matrice	Determinazione	Metodo d'analisi	Limiti
Latte massa	Conta Staf. coag. +	ISO 6882-2: 1999, Amd 1: 2003	< 2000 ufc/ml (Decreto 510/08 e Decreto 18/09)
Formaggio/burro/ ricotta	Ricerca <i>L. monocytogenes</i> (pH e aw)	ISO 11290-1:1996 (Amd 1 2004)	Assente
	Conta <i>E. coli</i> Formaggio	ISO 16649-2: 2001	100-1000 ufc/g
	Conta <i>E. coli</i> burro-ricotta	ISO 16649-2: 2001	10-100 ufc/g
	Conta Staf. coag. +	ISO 6882-2: 1999, Amd 1: 2003	10 ⁴ -10 ⁵ ufc/g; se >10 ⁵ ricerca enterotossina (kit Vidas)
Superfici	Ricerca <i>L. monocytogenes</i> (stampi, fascera)	ISO 11290-1:1996 (Amd 1 2004)	Assente
	Conta <i>E. coli</i> (caliera)	ISO 16649-2: 2001	< 10 ufc/cm ²

ANALISI per Matrice

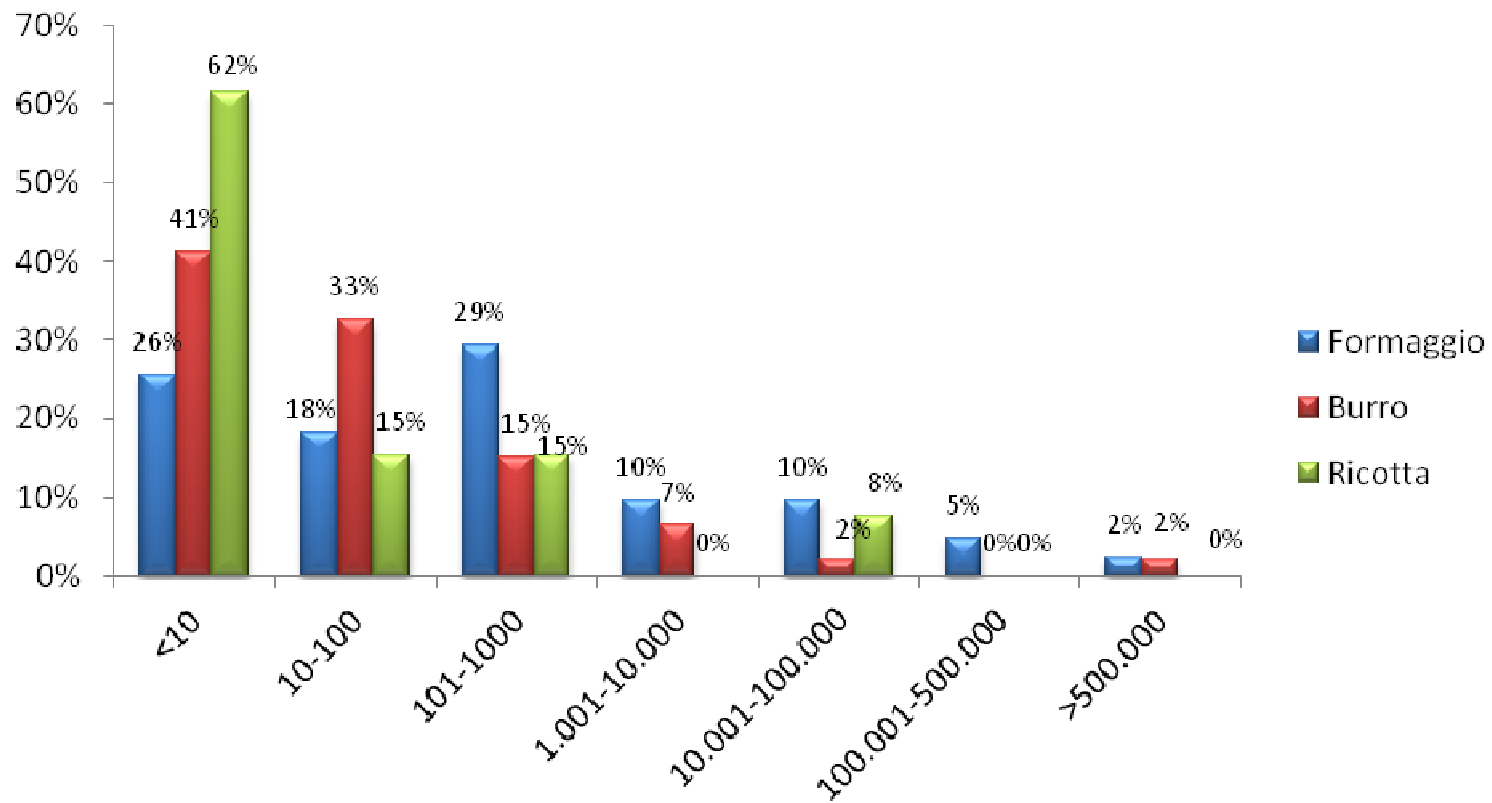
ANALISI 2015	LATTE CRUDO	FORMAGGIO FRESCO	FORMAGGIO PASTA MOLLE	RICOTTA	BURRO	PRODOTTI LATTIERO- CASEARI (yogurth panna)	SPIGNETTE AMBIENTALI	Totale
Stafilococchi coagulasi positivi	23	56	27	13	47	3	0	169
Enterotossine Stafilococciche	1	30	10	1	29	1	0	72
<i>Escherichia coli</i>	0	56	26	13	46	3	77	221
<i>Listeria monocytogenes</i>	0	56	27	13	47	3	78	224
TOTALE	24	198	90	40	169	10	155	686

CAMPIONI analizzati per Matrice

MATERIALE	2012	2013	2014	2015
LATTE CRUDO	175	98	74	23
FORMAGGIO	29	3	41	83
RICOTTA	62	4	2	13
BURRO	57	1	5	47
SPUGNETTA AMBIENTALE	0	0	66	81
TOTALE	323	106	188	247

FORMAGGI, BURRO E RICOTTA

Escherichia coli (ufc/g)



FORMAGGI, BURRO E RICOTTA

Ricerca enterotossina stafilococcica

MATERIALE	N. analisi
FORMAGGIO	40
BURRO	29
RICOTTA	1
ALTRO (Panna, Latte crudo)	2
TOTALE	72

1 campione:
presenza
enterotossina

Ricerca *Listeria monocytogenes*

MATERIALE	N. analisi
FORMAGGIO	83
BURRO	47
RICOTTA	13
ALTRO (Yogurth, Panna)	3
TOTALE	146

7 campioni positivi: 5
burro; 2 formaggio

Spugnette ambientali

Listeria monocytogenes → Fascera (n=78): 2 campioni positivi

Conta *E. coli* → Caliera (n=77): < 1 ufc/cm² (n=73); 10-56 ufc/cm² (n=4)

Piano monitoraggio altri prodotti





Prossime tappe.....



BOLLINO CE



EXPORT



LATTE CRUDO



SELVAGGINA

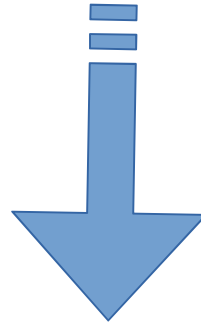


BIRRA

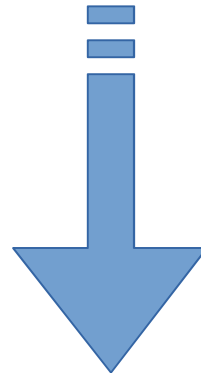




Obiettivo



**Riconoscimento 853/2004 CE
delle malghe**



**Commercializzazione
senza limiti territoriali!**

Produttori PPL 2015



www.pplveneto.it



Il portale delle Piccole Produzioni Locali del Veneto



www.pplveneto.it

Provincia di Treviso

- Asolo
Bernardi Bruno
Berton
Cervellin Tiziano
- Borso del Grappa
Celotto Lucio
- Caerano di San Marco
Fenato Maurizio e Andrea
- Cappella Maggiore
Zanette Enrico
- Castelfranco Veneto
Al Borgo
Campoverde
Dal Moro
Squizzato Giorgio
- Cavaso del Tomba
Sartor Rinaldo
- Colbertaldo di Vidor
Le Prese
- Cornuda
Dalla Porta Gilberto
- Covolo di Pederobba
Terre del Castellaz
- Crespano del Grappa
Torresan e Ferraro
- Crocetta del Montello
Marsura Clara
- Follina
Al Col
- Fonte
Dolce Collina
Pelizzier Maria
- Godega di Sant'Urbano
Gava
- Giavera del Montello
Bolzonello Marisa
- Guia di Valdobbiadene
Bisoli Ernesto
- Levada di Pederobba
Ciet Renato
- Montebelluna
Pardolfo Stefano
- Montebelluna
Marcolin Domenico
- Orsago
Serafin Sergio
- Paderno del Grappa
Forno Antico
Torresan
- Resana
Duregon
- Riese Pio X
Favretto Michele
Fighera
- Saccon di San Vendemiano
Dario Luigina
- San Vito di Altivole
Rosato Dino
- Sant'Andrea di Montebelluna
Sant'Andrea
- Santa Lucia di Piave
Bassei Andrea
- Santa Maria di Piave
Marcon Dino
- San Zenone degli Ezzelini
Da Paradiso
Dal Caroni
Monteverde
- Segusino
Coppe Fernando
Riva del Coz
Stramare Giulio
- Sernaglia della Battaglia
Chiesuola
- Tarzo
De Coppi
Manarin Ombretta
- Trevignano
Storgato Emanuela
- Valdobbiadene
Aurora
Baldo Antonio
Gallina Giuliana
Gallina Luca
Guizzo Giancarlo
Miotto Italo
Rebulli Fabio
Salvador Francesca
Torresan Fanny
- Vidor
Gal Luciano
Giotto Benvenuto
- Volpago del Montello
Oseljame Marco

Forno Antico



Azienda

Nome	Azienda Agricola Forno Antico
Paese	Paderno del Grappa TV
Indirizzo	Via Colli, 31 - 31017
Telefono	0423 930650 338 3235133

Presentazione

Immersi nel paesaggio collinare dei colli asolani avrete la possibilità di riscoprire antiche tradizioni e sapori rivivendo la cultura contadina. Dalla semina al raccolto, l'azienda Forno Antico segue con passione e controlla sapientemente le coltivazioni di vite e frumento utilizzati per alimentazione della fattoria (manze, maiali, conigli, asini, animali di bassa corte) e per

Prodotti

- Salame (da novembre a febbraio), sopressa (tutto l'anno fino)
- Biscotti caserecci (tutto l'anno eccetto il mese di luglio), focacce cotte su forno a legna (dal mese



Lo spazio per le aziende partecipanti ...



Aziende partecipanti

Le aziende alimentari che hanno aderito al progetto PPL nelle province venete. Scopri dove acquistare prodotti tradizionali sicuri dal punto di vista sanitario vicino a casa tua.

SCOPRI



Prodotti

Gli alimenti commercializzati dalle aziende che aderiscono al progetto, attentamente monitorati dal punto di vista igienico-sanitario. Scopri cosa puoi acquistare dalle aziende PPL.

SCOPRI



Informazioni

Sei una piccolo produttore che realizza e vende prodotti alimentari provenienti dalla propria azienda? Scopri tutte le informazioni su come è articolato il progetto e su come partecipare.

SCOPRI



PPL Veneto

Le Piccole Produzioni Locali (PPL) sono aziende alimentari con un ridotto circuito commerciale che realizzano prodotti alimentari tradizionali del territorio veneto.

Grazie a un sistema integrato fra aziende e sanità pubblica la Regione Veneto garantisce che i prodotti delle aziende PPL vengano realizzati nel rispetto di standard qualitativi e norme sanitarie.

Le PPL in Veneto

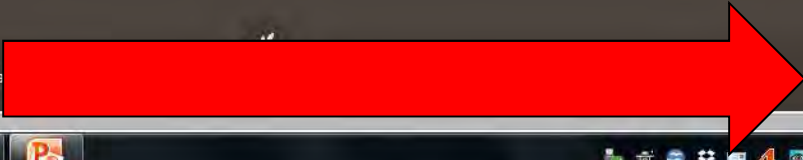
- Provincia di Belluno
- Provincia di Padova
- Provincia di Rovigo
- Provincia di Treviso
- Provincia di Venezia
- Provincia di Verona
- Provincia di Vicenza

I prodotti PPL Veneto

- Salumi e insaccati
- Carni fresche
- Vegetali essiccati e farine
- Confetture, succhi e conserve
- Miele e prodotti dell'alveare
- Pane e prodotti da forno
- Olio extravergine d'oliva
- Prodotti lattiero caseari
- Chioccioline vive e trasformate
- Prodotti della pesca e acquacoltura



AREA RISERVATA PER LE AZIENDE PPL TRAMITE PASSWORD :



Area riservata

PPL-VENETO Admin | PER x
 90.147.123.9/ppl-veneto/admin/mainpage.aspx
 PPL-VENETO Home elisazanoni

FILTRI
 + ASL
 - MATRICE
 BURRO
 CEPPPO BATTERICO
 CONSERVA
 CONSERVE ALIMENTARI
 FECCI
 FORMAGGIO FRESCO
INSACCATO FRESCO
 INSACCATO STAGIONATO
 LATTE CRUDO AZIENDALE
 MATERIA PRIMA VEGETALE
 MATERIALE ALIMENTARE
 PREPARAZIONE ALIMENTARE GASTRONOMICA
 PREPARAZIONE ALIMENTARE PASTICCERIA
 RICOTTA
 SALUME STAGIONATO
 SOVRASCARPE
 SPUGNETTA
 AMBIENTALE/ALIMENTARE
 + SPECIE
 + PROVINCE E COMUNI
 + CODICE 317

Num accettazione	Data accettazione	Ragione sociale	Provincia	Codice	Asl	Stato
15/142271					58 050108	Verde
15/140206					58 050108	Verde
15/140203					70 050108	Verde
15/140200					18 050108	Verde
15/140197					86 050108	Verde
15/140194					31 050108	Verde
15/140192					39 050108	Verde
15/140185					11 050108	Verde
15/138039					32 050108	Verde
15/138037					32 050108	Verde
15/138034					31 050108	Verde
15/138033					31 050108	Verde
15/138027						
15/138011						
15/138007						
15/138004						
15/138001						
15/138000						
15/137999						
15/137996						
15/137994						
15/137992						
15/137991						
15/137989						
15/137987						
15/137985						
15/137980						
15/137978						
15/135960						
15/135959						

VISUALIZZAZIONE IN BASE ALLA MATRICE O PER AZIENDA PPL

SEMAFORO ROSSO
O SEMAFORO VERDE

PPL-VENETO Admin | PER x
 90.147.123.9/ppl-veneto/admin/mainpage.aspx
 PPL-VENETO Home elisazanoni

15/73974					050108	Verde
15/70932					050108	Verde
15/70931					050108	Verde
15/70754					050108	Verde
15/66217					050108	Verde
15/66214					050108	Verde
15/64021					050108	Verde
15/61199					050108	Verde
15/61192					050108	Verde
15/61187					050108	Verde
15/57475					050108	Verde
15/54767					050108	Verde
15/54745					050108	Verde
15/52780					050108	Verde
15/52527					050108	Verde
15/52524					050108	Verde
15/48128					050108	Verde
15/48127					050108	Verde
15/47641					050108	Verde
15/47640					050108	Verde
15/47639					050108	Verde
15/29954					050108	Verde
15/43297					050108	Verde
15/40625					050108	Verde
15/40621					050108	Verde
15/40618					050108	Verde
15/27169					050108	Verde
15/23482					050108	Verde
15/21679					050108	Verde





I semafori del sito ppl



PIENA CONFORMITA'



*PROCESSO PRODUTTIVO DA
MIGLIORARE*



PRODOTTO NON IDONEO

