

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





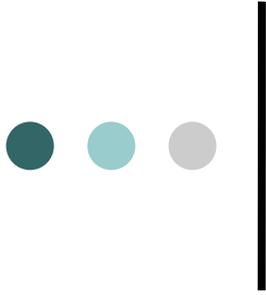


FLESSIBILITA'

ed

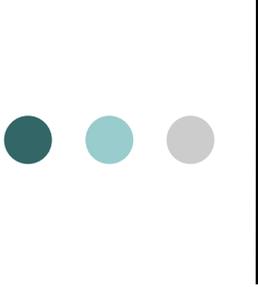
- **ADEGUATEZZA
(Pacchetto Igiene)**





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**

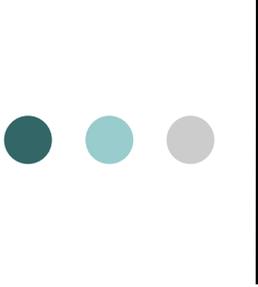


Ruolo della Politica

**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;

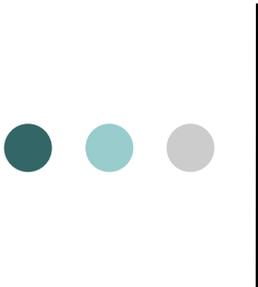


Ruolo della sanità pubblica

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

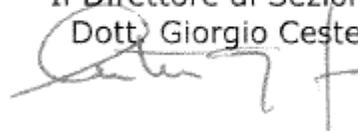
L'esame dei risultati del monitoraggio rappresenta un'importante elemento per la valutazione del rischio dei prodotti PPL e a tale riguardo si ritiene che i Servizi Veterinari e SIAN territorialmente competenti in questa ulteriore fase di sperimentazione possano fornire ausilio agli operatori, in particolare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

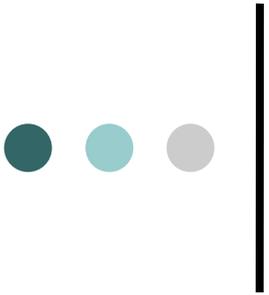
Pertanto tutta l'attività di cui al Piano di monitoraggio allegato va seguita dai Servizi Veterinari e/o dai SIAN competenti per territorio, in particolare la gestione dei risultati analitici.

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**

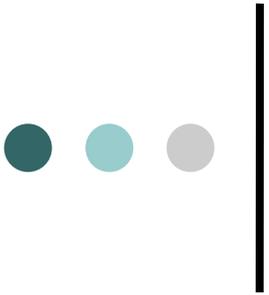
- **accompagnamento del produttore**
- **ottimizzazione delle risorse economiche!**

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. | <u>PESCHE</u> | Utilizzo conservante? <input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No Quale? | |
| 2. | <u>ZUCCHERO</u> | Utilizzo zucchero? <input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No | <u>50%</u> |
| 3. | <u>FRUTTA - PEC.</u> | 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 <u>250</u> ml | <u>100</u> | |
| <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 <u>FRUTTA</u> | <u>20 MINUTI</u> | <u>100°C</u> |
| <input type="checkbox"/> Autoclave <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> <u>IN VASO A CALDO</u> | | |

..... Campione consegnato c/o
I. Z. S. - Sezione di Treviso
Il: 16/3/15 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.

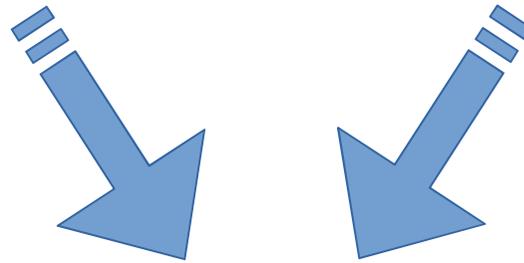
PESCE e CHIOCCIOLE: esame microbiologico

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

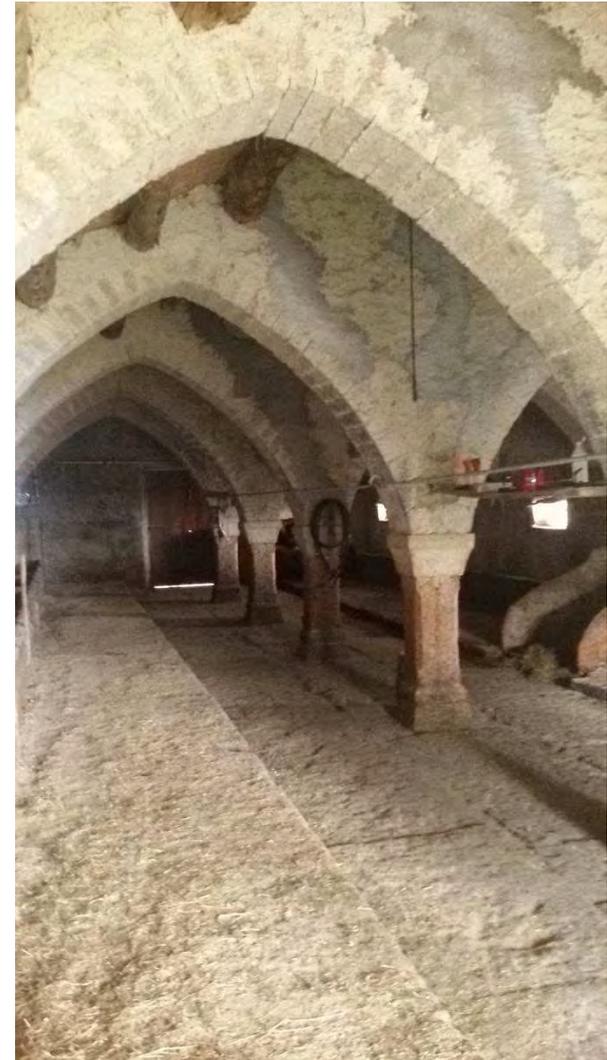
yogurt



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

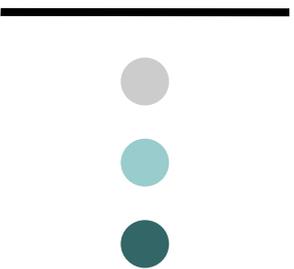
Automaticamente PPL,
senza procedure aggiunte!

- 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

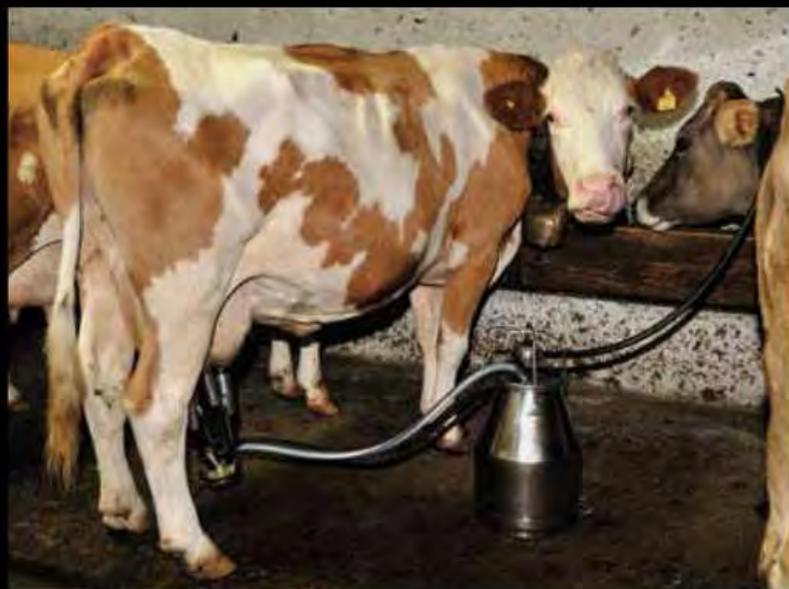
manuale di buone pratiche di igiene e di lavorazione



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**

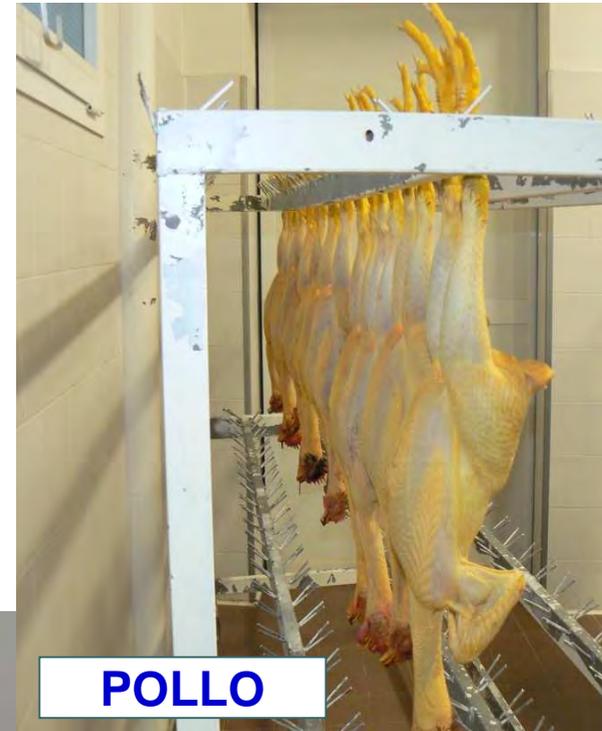
I PRODOTTI CARNI FRESCHE AVICUNICOLE

ROTOLO di CONIGLIO

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

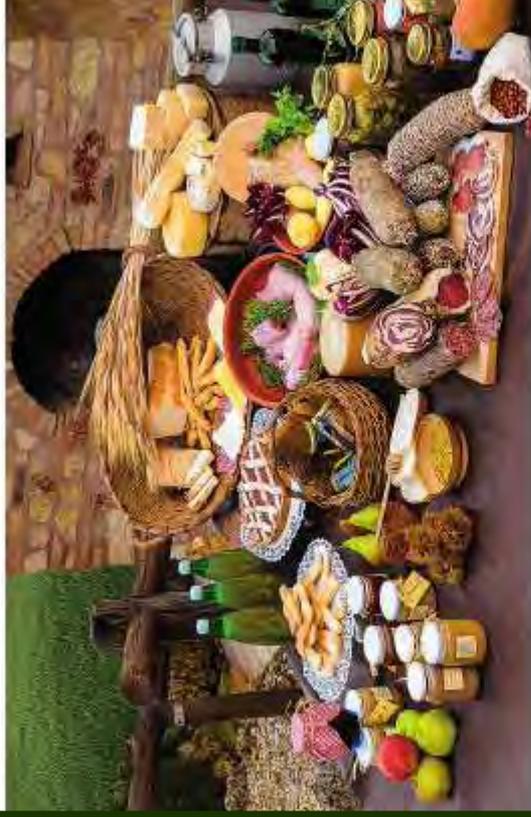


CONIGLIO



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

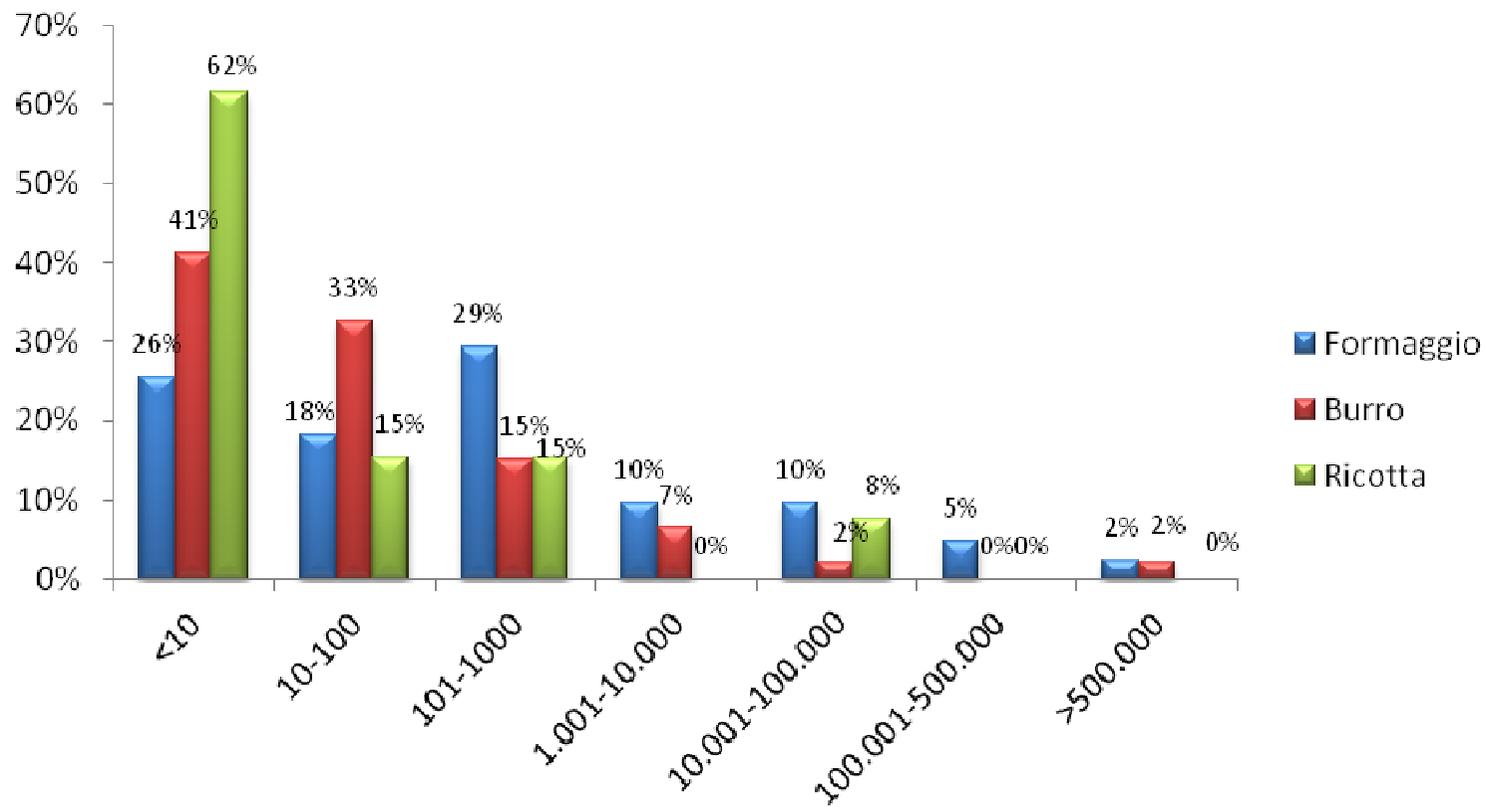
| ANALISI 2015 | LATTE CRUDO | FORMAGGIO FRESCO | FORMAGGIO PASTA MOLLE | RICOTTA | BURRO | PRODOTTI LATTIERO- CASEARI (yogurth panna) | SPIGNETTE AMBIENTALI | Totale |
|-------------------------------------|----------------|---------------------|-----------------------------|---------|-------|--|-------------------------|--------|
| 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

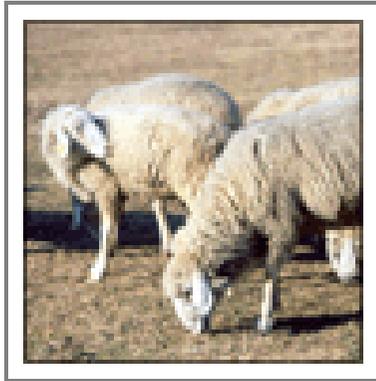
Conta *E. coli* → Caliera (n=77): < 1 ufc/cm² (n=73); 10-56 ufc/cm² (n=4)

Piano monitoraggio altri prodotti





Prossime tappe.....



BOLLINO CE



EXPORT



LATTE CRUDO



SELVAGGINA

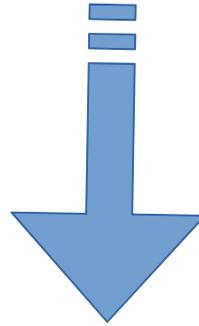


BIRRA

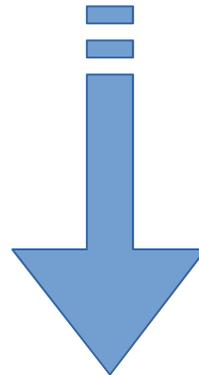




Obiettivo



**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
- Montfumo
Pandolfo 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
Dai Caroni
Monteverde
- Segusino
Coppe Fernando
Riva del Coz
Stramare Giulio
- Sernaglia della Battaglia
Chiesuola
- Tarzo
De Coppi
Manarin Ombretta
- Treviso
Storgato Emanuela
- Valdobbiadene
Aurora
Baldo Antonio
Gallina Giuliana
Gallina Luca
Guizzo Giancarlo
Miotto Italo
Rebulla 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
 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
 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

