



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

DIREZIONE CENTRALE SALUTE, POLITICHE SOCIALI  
e DISABILITÀ

tel + 39 040 377 5551  
fax + 39 040 377 5523

salute@certregione.fvg.it  
salute@regione.fvg.it  
I - 34124 Trieste, riva Nazario Sauro 8

## SERVIZIO PREVENZIONE, SICUREZZA ALIMENTARE E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA.

Allegati

- DPR 0196/PRES/2021

- istanza di accesso alle PPL prodotti a base di carne

Ai **Direttori**

**dei Dipartimenti di Prevenzione**

delle Aziende Sanitarie

della Regione Friuli Venezia Giulia

Alle Aziende Sanitarie

della Regione Friuli Venezia Giulia

**SERVIZI VETERINARI**

e

**SIAN**

All'Istituto Zooprofilattico

Sperimentale delle Venezie

Al Cluster Agroalimentare FVG

FVG Agrifood&Bioeconomy Cluster Agency

oggetto:

**DPR N.0196/2021/PRES. REGOLAMENTO PER LA  
DISCIPLINA E L'ESERCIZIO DELLE PICCOLE PRODUZIONI  
LOCALI DI PRODOTTI A BASE DI CARNE.**

**CHIARIMENTI PER ACCEDERE ALLE PICCOLE  
PRODUZIONE LOCALI DI PRODOTTI A BASE DI CARNE**

Richiamato il Decreto del Presidente della Regione 26 novembre 2021, n. 0196/Pres., recante il Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle piccole produzioni locali di prodotti a base di carne, con la presente si intendo fornire taluni chiarimenti procedurali riguardo l'accesso alle Piccole Produzioni Locali di prodotti a base di carne.

In ragione dell'approvazione da parte della Commissione Europea della notifica "Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle Piccole produzioni locali di prodotti a base di carne", n. 2019/0108/I, pubblicata nel database TRIS (*Technical Regulation Information System*), lo Scrivente Servizio ha reso possibile usufruire degli adattamenti e della flessibilità prevista dalla norma comunitaria per le piccole imprese del settore agro-alimentare.

La regola tecnica è riportata nel Regolamento su citato che rappresenta il modello virtuoso delle buone prassi igieniche e di lavorazione da adottarsi in regime di flessibilità, nel pieno rispetto delle disposizioni normative a garanzia della sicurezza alimentare.

Non occorre sottolineare infatti che le misure di flessibilità (deroghe e adattamenti), consentiranno ai produttori primari di effettuare talune trasformazioni della materia prima, ovvero di esercitare attività postprimarie, senza dover sostenere gli alti costi per la realizzazione di un laboratorio dedicato, ma seguendo esclusivamente le indicazioni contenute nei Manuali di Buone Pratiche, a loro dedicati, e utilizzando attrezzature della tradizione rurale.

Non da ultimo si rilevano i vantaggi per il Consumatore che può fruire di prodotti locali sicuri prendendo parimenti visione di tutta la filiera produttiva, nel rispetto delle tradizioni gastronomiche della Regione Friuli Venezia Giulia.

Nel merito si rammenta che le imprese alimentari che intendono accedere alle Piccole Produzioni Locali di prodotti a base di carne fruiscono dei seguenti punti di forza:

- Manuale di Buone Pratiche di Igiene e di Lavorazione "Piccole Produzioni Locali - Preparazioni di carne destinate alla cottura e carni trasformate", predisposto in conformità alla normativa comunitaria e notificato alla Commissione Europea, già predisposto in funzione delle lavorazioni;

- Piano di campionamento semplificato;

- Adattamenti e flessibilità per i locali di lavorazione e stagionatura;

- Formazione gratuita erogata con la collaborazione della Regione FVG.

In funzione del circuito commerciale (nazionale o comunitario) a cui intendono accedere, le imprese potranno decidere se presentare istanza di Registrazione ex Reg. CE/852/2004 ovvero istanza di riconoscimento ex Reg. CE/853/2004, preservando i vantaggi di cui sopra.

Al fine di una corretta identificazione delle imprese che intendono avviare le PPL di prodotti a base di carne, un tanto per semplificare le procedure di censimento, le stesse devono presentare anche la pertinente "Domanda di accesso "Disciplina ed esercizio delle Piccole Produzioni Locali (PPL) di prodotti a base di carne", come da modello allegato alla presente.

Ai Servizi Veterinari dell'ACL competente per territorio spetta:

- il sopralluogo preventivo gratuito, poiché gli oneri derivanti sono coperti dalle spese di notifica;

- la verifica della presenza e del rispetto Manuale di Buone Pratiche di Igiene e di Lavorazione "Piccole Produzioni Locali - Preparazioni di carne destinate alla cottura e carni trasformate;

- la verifica degli adattamenti strutturali;

- la verifica del rispetto del limite numerico di suini destinati alle PPL prodotti a base di carne.

Si invitano codesti spettabili SV a voler informare e sensibilizzare di un tanto tutti gli operatori potenzialmente interessati.

A disposizione per eventuali chiarimenti, è gradita l'occasione per porgere distinti saluti.

Il Direttore del Servizio

- dott. Manlio Palei –

*firmato digitalmente*

