

PICCOLE PRODUZIONI LOCALI

**Opportunità e Normativa.
Operatori a confronto**

COME ARRIVARE:

Per chi viene da Martellago, prendere la strada Statale Noalese Nord. Prima di arrivare in centro, svoltare a sinistra in Via Vincenzo Gagliardi - Piazzale Bastia (indicazioni Ospedale).

Per chi viene da Padova, prendere la strada Statale Noalese Nord. Passato il centro di Noale, dopo la stazione di servizio Esso, svoltare a destra in Via Vincenzo Gagliardi - Piazzale Bastia (indicazioni Ospedale).

***Preadesioni da effettuarsi entro il 4 febbraio 2014
presso la segreteria organizzativa***

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Dr. Michele Zordan SIAN Ulss 13

Riviera XXIX Aprile, 2 Dolo
Tel. 0415133920 – 3385058172
michele.zordan@ulss13mirano.ven.it

Sig. Giuseppe Salviato SVET Ulss13

Via Barche, 53 Mirano
Tel. 0415795669 – 3357301805
giuseppe.salviato@ulss13mirano.ven.it

Confederazione Italiana Agricoltori

Via Durando 14/a Marghera
Tel. 0415381999
ciavenezia@ciavenezia.it



Servizio Sanitario Nazionale - Regione Veneto
AZIENDA UNITA' LOCALE SOCIO-SANITARIA N. 13
Dipartimento di Prevenzione
Servizi Veterinari
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



PICCOLE PRODUZIONI LOCALI

**Opportunità e Normativa.
Operatori a confronto**

Tavola Rotonda

**Venerdì 7 febbraio 2014
ore 9.00**

Noale

Sala Convegni Ospedale
Largo San Giorgio 3



Servizio Sanitario Nazionale - Regione Veneto
AZIENDA UNITA' LOCALE SOCIO-SANITARIA N. 13
Dipartimento di Prevenzione
Servizi Veterinari
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



Presentazione

La globalizzazione ha generato il consumo di alimenti provenienti da ogni parte del mondo scelti dalla grande distribuzione che si trovano in tutti i supermercati e che contribuiscono ad un appiattimento dei sapori e ad una perdita della biodiversità e dell'identità culturale del territorio.

Le Piccole Produzioni Locali (PPL) rappresentano nel Veneto una opportunità per le Aziende agricole per integrare il proprio reddito e nascono per incentivare la produzione di alimenti che abbiano un forte connotato di territorialità, di "specialità" e di qualità organolettica.

La DGR 1526 del 31 luglio 2012 propone di adattare il cosiddetto "pacchetto igiene" dell'Unione europea, i regolamenti comunitari sull'igiene degli alimenti, anche alla piccola produzione locale, perché l'integrazione del reddito ed il rispetto della cultura e delle tradizioni non siano un alibi per non rispettare i criteri di sicurezza alimentare con conseguente rischio per il consumatore.

In questo contesto le strutture sanitarie pubbliche che ruolo giocano? E' necessaria la condivisione di intenti tra operatori del settore e autorità sanitaria al fine di ottenere il miglior risultato possibile con il minor rischio.

Destinatari

La Tavola rotonda si rivolge ai Tecnici (pubblici e privati), ai consulenti, agli imprenditori agricoli interessati a vario titolo alle questioni legate alle Piccole Produzioni Locali.

PROGRAMMA

ore 9.00
Saluto e introduzione ai lavori

ore 9.15
Dr.ssa Alessandra Luisa Amorena
Dirigente Veterinario in staff presso la Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Veneto

ore 9.40
Dr.ssa Sibilla Levorato
Direttore Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Azienda Ulss n.13

ore 10.00
Dr. Stefano Zelco
Direttore Servizi Veterinari Azienda Ulss n.13

ore 10.20
Pausa caffè

ore 10.40
Dr. Andrea Cereser
Dirigente Veterinario delle Venezie e Sindaco di San Donà di Piave

ore 11.00
Paolo Quaggio
Presidente Cia Venezia

ore 11.30
Dibattito

Ore 13.00
Conclusioni
Dr. Matteo Boso
Giunta Cia Venezia

Moderatore
Dr. Tiziano Graziottin
Capocronista edizione di Venezia de "Il Gazzettino"

Alla conclusione dei lavori ci sarà un buffet organizzato dalle imprenditrici dell'Associazione Donne in Campo della Cia di Venezia

L'iniziativa è in fase di accreditamento ECM per gli operatori interessati