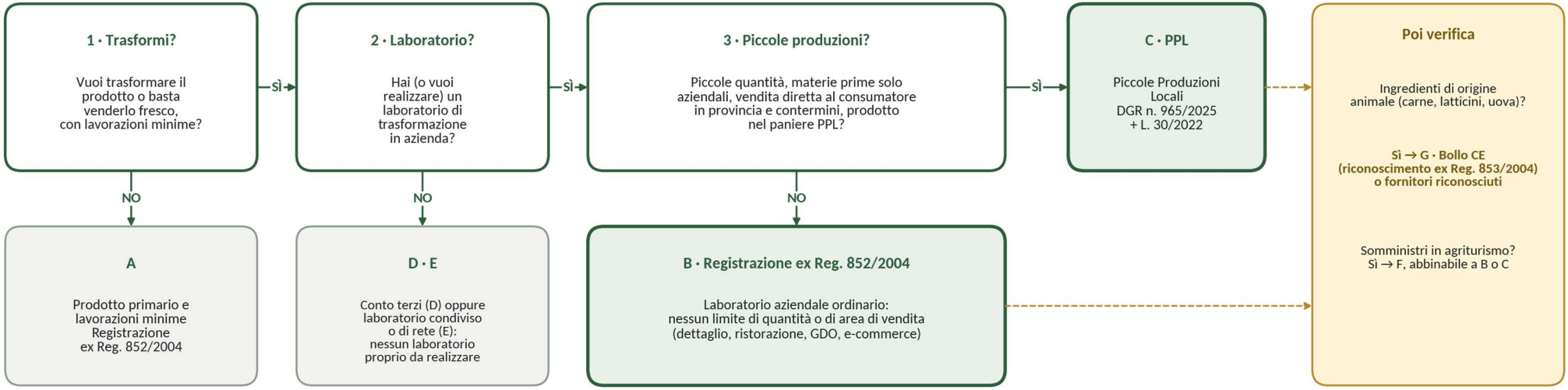
Approfondimento per le aziende agricole del Veneto

La trasformazione diretta dei prodotti ortofrutticoli in azienda: modalità a confronto

Se sei un imprenditore agricolo e vuoi trasformare in azienda i tuoi prodotti ortofrutticoli, puoi scegliere tra diverse modalità, che si differenziano per requisiti dei locali, adempimenti sanitari, quantità e mercato raggiungibili. Lo schema seguente ti orienta a colpo d'occhio; la tabella riporta, per ciascuna modalità, le principali caratteristiche tecniche. A titolo di esempio, la riga C descrive il caso delle **PPL – Piccole Produzioni Locali**: un regime semplificato pensato per piccole quantità, vendute direttamente nel territorio, con locali e controlli proporzionati alle dimensioni dell'attività.



Modalità	Cos'è e requisiti principali	Adempimento amministrativo (Veneto)	Limiti e note operative
A. Prodotto primario e lavorazioni minime	Cernita, lavaggio, confezionamento, taglio o IV gamma. Locali adeguati, buone prassi igieniche, rintracciabilità.	Registrazione ex Reg. (CE) 852/2004, art. 6, tramite SUAP con notifica alla ULSS (SIAN).	Il semplice confezionamento rientra di norma nella produzione primaria; taglio e IV gamma richiedono più attenzione nell'analisi del rischio.
B. Laboratorio aziendale con registrazione ex Reg. 852/2004	Trasformazione ordinaria (conserve, succhi, confetture, sott'oli, essiccati, surgelati) in locali dedicati: requisiti dell'All. II, HACCP proporzionato, formazione, acqua potabile.	Notifica sanitaria (SCIA) al SUAP del Comune, con planimetria e relazione tecnica; la pratica passa alla ULSS competente.	Via standard: nessun limite di quantità né di area di vendita (diretta, dettaglio, ristorazione, GDO, e-commerce). Investimenti maggiori sui locali.
C. Progetto PPL – Piccole Produzioni Locali	Regime semplificato per piccole quantità, con requisiti dei locali e igienici proporzionati. Materie prime dai terreni aziendali; prodotti del "paniere" (in Veneto anche vegetali freschi ed essiccati, conserve e confetture, oli e aceti). Disciplina: L. 30/2022; DGR Veneto n. 965 del 26/08/2025.	Adesione alla disciplina regionale PPL con notifica sanitaria e sopralluogo preventivo della ULSS; inserimento nell'elenco pubblico delle aziende PPL; controlli secondo il piano regionale.	Integrazione del reddito aziendale. Vendita diretta al consumatore (e, per le regole regionali, a dettaglianti locali) in provincia e nelle contermini. Etichetta con "PPL – piccole produzioni locali" e logo. Paniere e quantità: DGR n. 965/2025.
D · E. Conto terzi; laboratori condivisi o di rete	D: un laboratorio esterno trasforma la materia prima aziendale (contratto, tracciabilità dei lotti, titolarità all'azienda). E: laboratorio comune a più aziende, con HACCP unitario e lotti separati.	D: registrazione a carico del terzista; l'azienda mantiene la propria per produzione primaria e vendita. E: registrazione ex 852/2004 in capo al gestore.	Nessun investimento in strutture proprie, ma minor controllo sul processo (D) o da definire il produttore in etichetta (E). Mantenere la titolarità del processo ai fini fiscali.
F. Agriturismo e somministrazione	Uso dei propri prodotti trasformati nella somministrazione di pasti e bevande, con quota di prodotti propri come da disciplina agrituristica regionale.	Titoli agrituristici regionali e registrazione ex 852/2004.	Il prodotto non esce come alimento confezionato, salvo l'abbinamento con le opzioni B o C.
G. Bollo CE (riconoscimento ex Reg. 853/2004)	Riconoscimento dello stabilimento che tratta alimenti di origine animale; bollo ovale (IT + n. + CE). Requisiti strutturali e igienici rafforzati.	Istanza di riconoscimento (non semplice registrazione), con istruttoria della ULSS.	Non serve per l'ortofrutta pura. Rileva solo per prodotti composti con ingredienti di origine animale (ripieni con carne, latticini, uova): valutazione caso per caso con la ULSS.

Quadro di riferimento. La trasformazione è attività agricola connessa (art. 2135 c.c.) se riguarda prodotti ottenuti prevalentemente dall'azienda. Per l'igiene valgono i Reg. (CE) 178/2002 (rintracciabilità), 852/2004 e 2073/2005 (criteri microbiologici); per l'etichetta il Reg. (UE) 1169/2011. In Veneto le pratiche si presentano al SUAP del Comune e sono gestite dalla ULSS di competenza (SIAN).

Nota. *Prospetto orientativo: paniere, quantità e requisiti PPL vanno confermati nella DGR n. 965 del 26/08/2025 (e successivi aggiornamenti) e con la ULSS prima di avviare l'attività. In verde le opzioni richiamate nel progetto.*