

Sovranità alimentare, è legge la tutela dei prodotti locali

L'AGROALIMENTARE

VENEZIA Il governatore Luca Zaia ha lanciato l'allarme a Venezia, confrontandosi sulla revisione del Pnrr con il ministro Daniele Franco: «Se dovesse scoppiare la guerra qui e ci fosse un razionamento, non saremmo in grado di sfamare i cittadini». Ma proprio in questi giorni è stato compiuto quello che lo stesso presidente della Regione definisce «un primo, significativo, passo verso la sovranità alimentare». Si tratta dell'approvazione definitiva della legge sulle Piccole produzioni locali (Ppl), proposta statale di cui è stato primo firmatario il senatore trevigiano Gianpaolo Vallardi, mutuandola dalle buone pratiche del Nordest.

Ormai prossimo alla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, il te-

sto riprende le esperienze maturate dal Veneto e dal Friuli Venezia Giulia, che finora hanno disciplinato la questione con delibere di Giunta (e con la collaborazione dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie). Invece da adesso in avanti la valorizzazione delle produzioni agroalimentari "a chilometri zero" avrà una copertura normativa, con tanto di sanzioni in caso di frode.

Spiega il leghista Vallardi, che è anche presidente della commissione Agricoltura di Palazzo Madama: «L'articolo consente agli agricoltori e agli allevatori la lavorazione e vendita, in ambito locale, di piccoli quantitativi di alimenti prodotti all'interno dell'azienda agricola o dell'attività familiare, nel pieno rispetto della sicurezza igienico-sanitaria e della salvaguardia e tipicità delle tradizioni locali».

IL PANIERE

Sarà un decreto del ministro delle Politiche agricole, di concerto con quello della Salute e d'intesa con la Conferenza Stato-Regioni, ad adottare entro tre mesi il regolamento di attuazione. Su questa base ciascun territorio individuerà le modalità di

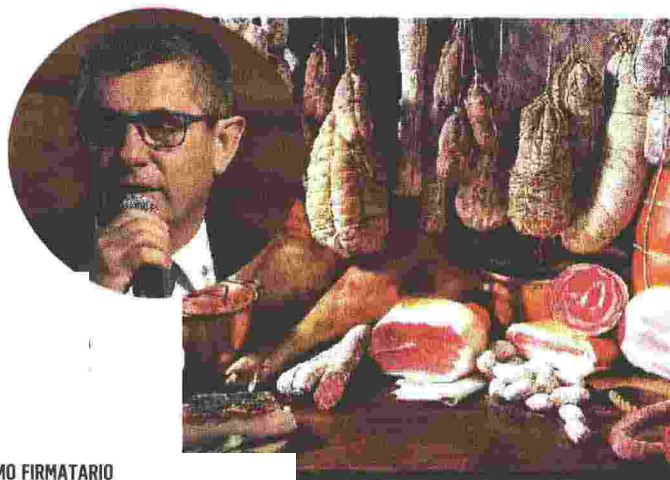
ammissione delle imprese alle procedure semplificate, i controlli igienico-sanitari da effettuare, le modalità di utilizzo dell'etichetta con il logo Ppl e soprattutto il proprio paniere. Per dare un'idea dei prodotti in ballo, attualmente nel "cesto" del Veneto e del Friuli Venezia Giulia figurano salumi, insaccati e carni fresche; vegetali freschi ed essiccati, farine, conserve e confetture; miele e prodotti dell'alveare; pane e prodotti da forno; prodotti lattiero-caseari; cioc-

ciolate vive e trasformate; prodotti della pesca e dell'acquacoltura; oli vegetali e aceti; birra e sidro. Per potersi fregiare del marchio Ppl, secondo le nuove norme i produttori dovranno rispettare i principi di salubrità, localizzazione, limitatezza e specificità, nel momento in cui proporranno «prodotti agricoli di origine animale o vegetale primari o ottenuti dalla trasformazione di materie prime derivanti da coltivazione o allevamento svolti esclusivamente sui terreni di pertinenza dell'azienda». Il consumo immediato e la vendita diretta potranno avvenire all'interno delle ditte o in botteghe funzionalmente connesse, ma anche nell'ambito di mercati, fiere e altri eventi o manifestazioni, a cura degli stessi imprenditori agricoli.

A.Pe.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

APPROVATA LA NORMA STATALE SULLE PICCOLE PRODUZIONI: LO SCHEMA È STATO MUTUATO DALL'ESPERIENZA VENETA E FRIULANA



PRIMO FIRMATARIO Salumi a "chilometri zero" e, nel tondo, Gianpaolo Vallardi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075970