

AZIENDE AGRICOLE

Salumi, formaggi e marmellate produrli in cucina ora sarà permesso

MARMELLATE, salumi, legumi, miele, vino, carni. Si potranno lavorare anche nella cucine delle abitazioni civili, purché la trasformazione avvenga in maniera distinta dall'uso domestico del locale e purché siano dotata delle caratteristiche igienico-sanitarie prescritte dal regolamento. La terza commissione del consiglio regionale guidata da Stefano Scaramelli ha dato parere positivo ai requisiti igienico sanitari contenuti nella proposta di legge frutto delle proposte di Pd, Mdp e Sì Toscana che ha come obiettivo la salvaguarda i piccoli sistemi produttivi. «Con l'introduzione della possibilità di trasformare, lavorare e confezionare piccoli quantitativi di prodotti da destinare alla vendita e alla degustazione, mediante una normativa semplificata, mettiamo le piccole realtà agricole nelle condizioni di poter valorizzare il proprio lavoro e le produzioni su piccola scala», spiega Scaramelli. In particolare si prevede che le attività per la trasformazione, lavorazione e confezionamento di piccoli quantitativi di prodotti agricoli destinati alla vendita e alla degustazione e che non si prestano ad una lavorazione industriale sono svolte in osservanza delle normative comunitarie. Si stabilisce poi che i requisiti igienici dei locali e delle attrezzature vengano poi stabiliti dal regolamento che dovrà essere emanato entro 90 giorni dall'entrata in vigore della legge. E soprattutto si definisce che per la lavorazione e trasformazione di alcune tipologie di prodotti (confetture, conserve, cereali e legumi, erbe, castagne, funghi, zafferano, formaggi, salumi, miele, vino, olio di oliva, carni di pollame e piccola selvaggina) possa essere utilizzata la cucina dell'abitazione purché le lavorazioni avvengano in maniera distinta dall'uso domestico del locale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Confetture artigianali

