

# Dal campo all'etichetta, esercizi di filiera corta: Castagne fresche

written by Rivista di Agraria.org | 12 marzo 2013

di Donato Ferrucci

L'esempio trattato riguarda un particolare tipologia di prodotto ortofrutticolo, la castagna. Per quanto attiene la norma verticale si rimanda ad un precedente contributo (\*). In particolare, il Reg. CE 1221/08 ha di fatto eliminato gli standard inerenti dimensioni e forma dei prodotti ortofrutticoli, ad eccezione di **mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche e pesche noci, pere, fragole, peperoni dolci, uve da tavola e pomodori**.

Tutti gli altri, possono essere commercializzati soltanto se di **"qualità sana, leale e mercantile"**, se è indicato il paese di origine e se sono rispettati una serie di parametri di tipo generale come di seguito elencati in sintesi.

## Requisiti qualitativi minimi per i prodotti freschi non oggetto di norma

**Tenuto conto delle tolleranze ammesse, i prodotti devono essere:**

1. interi;
2. sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
3. puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
4. praticamente privi di parassiti;
5. praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
6. privi di umidità esterna anormale;
7. privi di odore e/o sapore estranei.

**Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:**

1. il trasporto e le operazioni connesse,
2. l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

## L'etichettatura

La legislazione in materia di etichettatura prevede che ci siano informazioni da riportare obbligatoriamente sull'imballaggio ed altre facoltative. In base a tali norme, ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su

uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili all'esterno, le seguenti indicazioni:

1. identificazione dell'imballatore e/o speditore;
2. natura del prodotto (nome del prodotto e tipo commerciale);
3. nome della varietà (le norme di qualità/commercializzazione relative ad ogni prodotto stabiliscono come va indicata in relazione alla specie. Facoltativo in alcuni casi);
4. origine del prodotto, inteso come paese (Stato) d'origine ed eventualmente zona di produzione;
5. caratteristiche commerciali (I, II, Extra, individuata sempre in relazione alle caratteristiche del prodotto come previste dalle specifiche norme di qualità);
6. marchio ufficiale di controllo (facoltativo);

Se il prodotto è venduto sfuso al consumo le indicazioni diventano:

1. Natura del prodotto;
2. Varietà;
3. Origine;
4. Categoria;
5. Calibro (facoltativo).

L'etichettatura deve essere redatta in una lingua facilmente comprensibile dal consumatore finale. Pertanto si intende corretto l'uso della o delle lingue ufficiali del paese di commercializzazione. Nella redazione delle etichette sono ammessi termini o espressioni in lingua straniera purché di semplice interpretazione. Nella fase della vendita al minuto, le indicazioni esterne devono essere presentate in modo chiaro e leggibile. I prodotti possono essere posti in vendita a condizione che il rivenditore esponga accanto ad essi, in caratteri chiari e leggibili, le informazioni relative al paese di origine e, se del caso, alla categoria e alla varietà o al tipo commerciale in modo tale da non indurre in errore il consumatore.

Per i prodotti presentati in imballaggi preconfezionati vanno aggiunte le indicazioni previste dalla normativa generale sull'etichettatura degli alimenti.

Diventa quindi obbligo l'indicazione di elementi quali:

1. lotto;
2. quantità;
3. eventuali additivi aggiunti per il trattamento di superficie della frutta.

Le castagne non rientrano quindi tra i prodotti ortofrutticoli oggetto di normazione specifica. Allo stato attuale, sono ad oggi applicate delle classificazioni derivanti da una consolidata abitudine di natura commerciale. La classificazione è definita nel Decreto Ministeriale del 10/07/1939, "Norme speciali tecniche per l'esportazione delle castagne", con qualche piccola variante introdotta in momenti successivi circa la categoria (dalle Classi AAAA, AA, A e B, si è passati alla Ia e IIa, in base all'ampiezza dell'intervallo del calibro). Si ribadisce come la classificazione sia di tipo commerciale, funzionale alle transazioni, ma non obbligatoria.

Altra particolarità è che il calibro si misura in numero di frutti costituenti un chilo di prodotto rappresentativo dell'imballaggio. Pertanto, calibri identificati da numeri più bassi (es. 40/45) corrispondono a frutti di pezzatura maggiore.

## Castagne biologiche

### Descrizione:

L'azienda che commercializza direttamente il prodotto dopo averlo confezionato presso una struttura propria.

### Il percorso prevede:

1. Predisposizione di un locale atto ad ospitare il condizionamento e successivo confezionamento ed etichettatura del prodotto, nel rispetto del regolamento (CE) 852/2004 e 853/2004;
2. E' consigliabile ed opportuno richiedere ulteriori informazioni alla ASL di competenza territoriale ed a tecnici qualificati;
3. Messa a norma e verifica di conformità della struttura, per quanto attiene i requisiti catastali, di agibilità, di approvvigionamento idrico e di smaltimento delle acque reflue, degli impianti elettrici, di destinazione d'uso dell'immobile;
4. Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un piano per l'autocontrollo dei rischi igienico sanitari;
5. Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un manuale per la rintracciabilità, conforme ai requisiti espressi dal Reg. (CE) 178/2002;
6. Presentazione di "Segnalazione certificata di inizio attività" presso il comune di competenza, per le operazioni nello specifico effettuate, ai fini dell'ottemperanza alle regole igienico sanitarie;
7. Comunicazione di inizio attività al comune ai fini della vendita diretta dei prodotti (se esercitata in locale chiuso);
8. Formulazione legale di una **etichetta** da apporre sul prodotto, che tenga conto dell'organizzazione del processo, in termini di materie e siti di produzione.



(\*) Dal campo all'etichetta, esercizi di filiera corta: prodotti ortofrutticoli freschi. <http://www.rivistadiagraria.org/> n. 154, 15/Ottobre/2012

*Donato Ferrucci, Dottore agronomo libero professionista, riveste attualmente l'incarico di Responsabile di Bioagricert Lazio e di Cultore della materia presso la cattedra di Gestione e Comunicazione d'Impresa" - Facoltà di Scienze della Comunicazione, Università degli Studi della Tuscia. E-mail: [donatoferrucci@alice.it](mailto:donatoferrucci@alice.it)*

### **La coltivazione del noce**

Nuovi criteri di impianti e gestione del suolo per produzioni di qualità

Edagricole



Tutti gli aspetti legati alla coltivazione, le nuove tecniche di allevamento e potatura, la gestione del suolo e la raccolta meccanica...

[Acquista online >>>](#)