

Dal campo all'etichetta, esercizi di filiera corta: Farina

written by Rivista di Agraria.org | 29 aprile 2013

di Donato Ferrucci

Il presente lavoro riguarda il caso di una produzione di farina realizzata in un laboratorio aziendale. Le materie prime sono autoprodotte. Si considera il caso di un prodotto biologico.

Descrizione

Il progetto prevede la realizzazione di un piccolo laboratorio artigianale dotato delle attrezzature per la lavorazione, confezionamento ed etichettatura. L'intero ciclo produttivo è svolto internamente all'azienda.

Il percorso prevede

Predisposizione di un locale atto ad ospitare la lavorazione del prodotto, nel rispetto del regolamento (CE) 852/2004;

1. 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;
2. Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un piano per l'autocontrollo dei rischi igienico sanitari e di un manuale per la rintracciabilità, conforme ai requisiti espressi dal Reg. (CE) 178/2002;
3. Predisposizione di impianti di lavorazione di tipo professionale e rispondenti a quanto previsto dal Reg. (CE) 852/2004;
4. 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. La *segnalazione* (SCIA) va presentata su modulistica regionale presso lo sportello attività produttive del comune (SUAP);
5. I prodotti aziendali dovranno aver terminato il periodo di conversione all'agricoltura biologica. Tutti gli ingredienti rimanenti dovranno essere certificati come "biologici";
6. Il laboratorio dovrà essere stato notificato all'Organismo di certificazione e all'autorità competente;
7. E' necessaria una 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.



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

Come si fa il Pane

Ricette passo per passo per pane e dolci da forno
Guido Tommasi Editore - Emmanuel Hadjiadreu



Dalle ricette più semplici ai procedimenti più stimolanti, vi guiderà nella vostra avventura con il pane...

[Acquista online >>>](#)