

Dal campo all'etichetta, esercizi di filiera corta: frutta essiccata

written by Rivista di Agraria.org | 14 maggio 2014
di Donato Ferrucci

L'esempio riguarda un frutto essiccato e confezionato che l'azienda immette sul mercato.

Descrizione:

Si realizza il prodotto mediante utilizzo di materie aziendali, ipotizzando inoltre che la produzione venga realizzata in un laboratorio interno. La tipologia considerata è il prodotto biologico. Volendo realizzare un prodotto convenzionale è semplicemente necessario eliminare i riferimenti al metodo biologico riportati in etichetta. Il percorso prevede quindi:

- Predisposizione di un locale atto ad ospitare la lavorazione, il confezionamento ed etichettatura del prodotto, nel rispetto del regolamento (CE) 852/2004.
- E' consigliabile ed opportuno richiedere ulteriori informazioni alla ASL di competenza territoriale ed a tecnici qualificati.
- 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.
- Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un piano per l'autocontrollo dei rischi igienico sanitari.
- Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un manuale per la rintracciabilità, conforme ai requisiti espressi dal Reg. (CE) 178/2002.
- Predisposizione di impianti di lavorazione di tipo professionale e rispondenti a quanto previsto dal Reg. (CE) 852/2004.
- 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;
- Comunicazione di inizio attività al comune ai fini della vendita diretta dei prodotti (se esercitata in locale chiuso);
- Formulazione legale di una **etichetta** da apporre sul prodotto, che tenga conto dell'organizzazione del processo, in termini di materie e siti di produzione.

Per il prodotto biologico è opportuno ricordare che:

- La realizzazione deve essere notificata all'Organismo di Certificazione, specificando il processo ed i locali di lavorazione.
- Eventuali ingredienti aggiunti devono essere certificati biologici.
- L'etichetta deve essere autorizzata dall'Organismo di Certificazione.



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



Essiccatori Biosec Tauro

Essiccatori domestici

Da oltre vent'anni Tauro produce sistemi di essiccazione costruiti per garantire il miglior risultato possibile rispettando le leggi della natura, quindi mantenendo costante l'attenzione alla qualità del prodotto finito...

[Acquista online >>>](#)