

# Dal campo all'etichetta, esercizi di filiera corta: Marroni sciropati

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

L'esempio riguarda marroni al naturale in sciropo di acqua e zucchero. La componente acquosa è denominata liquido di governo.

## Descrizione:

Si realizza il prodotto mediante utilizzo di materie aziendali, ipotizzando 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](mailto:donatoferrucci@alice.it)*



### **Il mio frutteto biologico**

Enrico Accorsi, Francesco Beldi - Aam Terra Nuova Edizioni

Un manuale pratico e completo per chi desidera impiantare e coltivare un frutteto senza ricorrere a concimi e pesticidi di sintesi...

[Acquista online >>>](#)