

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

written by Rivista di Agraria.org | 30 gennaio 2014
di Donato Ferrucci

L'esempio trattato riguarda un particolare tipologia di prodotto ortofrutticolo: le nocciole. Si ipotizza che queste siano lavorate presso terzi e commercializzate dopo l'operazione di sgusciatura, tostatura, calibro e confezionamento.

Si tratta di un prodotto che, come già indicato in precedenti articoli per altre tipologie, non è soggetto a norme comunitarie specifiche ma solo di tipo generale.

Queste possono essere commercializzate 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. I prodotti devono risultare:

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

Il loro stato deve essere tale da consentire:

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

Nocciole Biologiche

Il percorso prevede:

- Predisposizione di un locale atto ad ospitare al deposito del prodotto finito, nel rispetto del regolamento (CE) 852/2004 per le parti attinenti;
- Messa a norma e verifica di conformità della struttura adibita al deposito (per quanto attiene i requisiti catastali, di agibilità, di eventuale approvvigionamento idrico, degli impianti elettrici, di destinazione d'uso dell'immobile).
- Predisposizione, di un piano per l'autocontrollo dei rischi igienico sanitari limitato alla sola parte di gestione del deposito.
- Predisposizione, di una procedura/manuale per la rintracciabilità, conforme ai requisiti espressi dal Reg. (CE) 178/2002.
- 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).
- 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.

Ai precedenti punti, per il prodotto biologico, si aggiunge che:

- La realizzazione deve avvenire presso una ditta assoggettata al sistema di controllo delle produzioni biologiche. Occorre quindi acquisire un documento a garanzia l'iscrizione del contoterzista e che può essere rilasciato solo da un ente di certificazione autorizzato dal Ministero competente (attestato, certificato od altro documento in corso di validità).
- E' inoltre opportuna la definizione di una scrittura privata nella quale, l'operatore che effettua il contoterzismo, si impegna a lavorare i prodotti secondo quanto previsto dal Reg. (CE) 834/07 (disciplina del metodo di produzione biologico, lavorazioni separate nel tempo o nello spazio).



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

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 >>>](#)

