# Dal campo all’etichetta: la Pasta di Grano Duro

written by Rivista di Agraria.org | 29 giugno 2011

di Donato Ferrucci

## Descrizione

L’azienda realizza pasta di semola di grano duro con certificazione di prodotto biologico, utilizzando frumento autoprodotto. L’intero ciclo produttivo è esternalizzato presso un operatore terzo.

## Il percorso tecnico prevede

1. Predisposizione di un locale atto ad ospitare il deposito di pasta confezionata, nel rispetto del regolamento (CE) 852/2004.
2. 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).
3. Predisposizione, di un piano per l’autocontrollo dei rischi igienico sanitari limitato alla sola pare di gestione del deposito.
4. Predisposizione, di un manuale per la rintracciabilità, conforme ai requisiti espressi dal Reg. (CE) 178/2002.
5. Denuncia di inizio attività presso la ASL di competenza, per le operazioni nello specifico effettuate (deposito), ai fini dell’ottemperanza alle regole igienico sanitarie.
6. Comunicazione di inizio attività al comune ai fini della vendita diretta dei prodotti (se esercitata in locale chiuso);
7. 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’inscrizione 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).
2. 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).

1. Denominazione commerciale;
2. Ingredienti, l’acqua aggiunta ha valenza di ingrediente;
3. Quantità;
4. Termine minimo di conservazione, che rimanda ad una stampigliatura sulla confezione (es. 31/08/2008);
5. Ragione sociale del produttore, marchi commerciali;
6. Sede dello stabilimento di produzione o confezionamento;
7. Modalità di utilizzo e conservazione;
8. Lotto;
9. Indicazione ecologica;
10. Formato della pasta;
11. Logo comunitario. L’utilizzo determina l’obbligatorietà a riportare il codice dell’Organismo di Controllo ed il riferimento all’origine delle materie nel medesimo campo visivo (Art. 58 Reg.889/08, come da ultimo modificato dal Reg. (CE) 271/2010);
12. Logo dell’Organismo di controllo (facoltativo);
13. Riferimenti all’Organismo di controllo, al codice operatore

*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

**Pasta**

Carla Bardi – Gribaudo Edizioni

Oltre alle preparazioni per la realizzazione di salse e condimenti che si abbinano ai vari tipi di pasta – ne troverete una selezione abbondante -, questo libro presenta dettagliate istruzioni per la realizzazione della pasta fresca.

Acquista online >>>