

Dal campo all'etichetta: prodotti sott'olio

written by Rivista di Agraria.org | 31 ottobre 2011

di Donato Ferrucci

Il caso in esempio tratta un prodotto sott'olio. L'ipotesi è quella di un'azienda dove è presente un laboratorio destinato alla preparazione di ortaggi in bagno di olio. Le materie prime sono in prevalenza di origine aziendale. Sono considerati due casi, un prodotto biologico ed uno convenzionale. E' da notare come, nel prodotto convenzionale, essendo citato l'olio di oliva in etichetta, si rende necessario l'indicazione della percentuale riferita allo stesso. La specifica non è necessaria nel prodotto bio, dove si indica solo la generica menzione "sott'olio". E' comunque consigliabile, ai fini comunicativi, indicare la quantità utilizzata di ingredienti che "nobilitano" l'alimento. Il caso del prodotto convenzionale è forse di impostazione piuttosto "scolastica" ma non lascia spazio ad obiezioni normative rispetto ad altre soluzioni di maggiore eleganza comunicativa.

Infine, poiché l'olio di oliva è classificabile, a tutti gli effetti, come un ingrediente, e non come "liquido di governo", non è necessario riportare il peso sgocciolato.

Descrizione:

L'azienda intende produrre una referenza sott'olio. Il progetto prevede la realizzazione di un piccolo laboratorio artigianale dotato delle attrezzature per la lavorazione, confezionamento ed etichettatura. Pertanto, l'intero ciclo produttivo è svolto internamente all'azienda. Sono autoprodotti, l'olio extravergine di oliva, mediante lavorazione conto terzi delle olive, e le zucchine/asparagi. L'aceto è acquistato esternamente.

Il percorso prevede:

1. Predisposizione di un locale atto ad ospitare la lavorazione del prodotto, nel rispetto del regolamento (CE) 852/2004;
2. E' consigliabile ed opportuno richiedere ulteriori informazioni alla ASL di competenza territoriale ed a tecnici qualificati. Inoltre, a seconda dei casi e delle disposizioni territoriali, è possibile richiedere alle agenzie sanitarie la valutazione formale del progetto se non una verifica sanitaria preventiva e non vincolante dei locali che andranno ad ospitare le operazioni;
3. 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;
4. Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un piano per l'autocontrollo dei rischi igienico sanitari;
5. Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un manuale per la rintracciabilità, conforme ai requisiti espressi dal Reg. (CE) 178/2002;
6. Predisposizione di impianti di lavorazione di tipo professionale e rispondenti a quanto previsto dal Reg. (CE) 852/2004;
7. 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);
8. I prodotti aziendali dovranno aver terminato il periodo di conversione all'agricoltura biologica. Tutti gli ingredienti rimanenti dovranno essere certificati come "biologici";
 9. Il laboratorio dovrà essere stato notificato all'Organismo di certificazione e all'autorità competente;
 10. Comunicazione di inizio attività al comune ai fini della vendita diretta dei prodotti (se esercitata in locale chiuso);
 11. 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

Cucinare i legumi

Giuliana Lomazzi - Tecniche Nuove Edizioni



Il libro spiega i pregi dei legumi, ne racconta in breve la storia, soffermandosi soprattutto sugli accorgimenti da usare in cucina sia per accelerare i tempi di cottura sia per renderli più digeribili.

[Acquista online >>>](#)