

Dal campo all'etichetta: Yogurt

written by Rivista di Agraria.org | 14 settembre 2011
di Donato Ferrucci

L'esemplificazione del presente contributo riguarda un prodotto di origine animale, lo Yogurt. L'ipotesi è quella di un'azienda zootecnica con allevamento bovino e caseificio aziendale. Viene presentato il caso leggermente più articolato di prodotto alla frutta (mirtilli o fragole), che utilizza quindi una purea acquistata all'esterno. E' sufficiente eliminare i riferimenti al preparato a base di frutta per ottenere un prodotto di tipo semplice (yogurt intero).

Infine, sono presentate due tipologie di etichetta, per il prodotto biologico e convenzionale.



Descrizione:

Allevamento con caseificio aziendale. Il preparato di frutta è acquistato sul mercato. Gli ingredienti del preparato sono desunti dalla scheda tecnica che deve essere richiesta al fornitore della materia, al fine di poter indicare in etichetta gli ingredienti del prodotto finito.

Il percorso prevede:

1. Predisposizione di un locale atto ad ospitare la lavorazione, il confezionamento ed etichettatura del preparato, nel rispetto del regolamento (CE) 852/2004 e 853/2004.
2. E' consigliabile ed opportuno richiedere ulteriori informazioni alla ASL di competenza territoriale ed a tecnici qualificati.
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 e 853/2004;
7. Denuncia di inizio attività presso la ASL di competenza, per le operazioni nello specifico effettuate (preparazione, confezionamento ed etichettatura), ai fini dell'ottemperanza alle regole igienico sanitarie;
8. Comunicazione di inizio attività al comune ai fini della vendita diretta dei prodotti (se esercitata in locale chiuso);
9. 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



Lo Yogurt e altri alimenti fermentati

Angel Colli - Edizioni Tecniche Nuove

Quasi tutti i popoli della terra hanno sviluppato, nel corso dei secoli, tecniche di fermentazione, applicandole agli alimenti più svariati. Lo yogurt è ottenuto da una particolare fermentazione del latte e i batteri che ne sono responsabili, i lattobacilli, sono molto benefici.

[Acquista online >>>](#)