Dal campo all'etichetta, esercizi di filiera corta: prodotti ortofrutticoli freschi

written by Rivista di Agraria.org | 14 ottobre 2012

di Donato Ferrucci

L'esempio trattato riguarda i prodotti ortofrutticoli freschi. Questa tipologia può trovare valorizzazione aziendale anche mediante confezionamento in azienda e commercializzazione diretta al consumatore. Come per molti dei casi trattati nei precedenti contributi anche questo rientra in uno schema normativo specifico ("verticale") a cui si sommano le menzioni di carattere generale.

Introduzione

I prodotti ortofrutticoli freschi sono oggetto di norma specifica per quanto attiene le regole di comunicazione. In particolare si distinguono le seguenti possibilità:
– Prodotti etichettati in confezione chiusa destinati al consumatore finale;
– Prodotti venduti al dettaglio allo stato sfuso.

Inoltre, tra i prodotti ortofrutticoli è possibile distinguere anche tra:
– prodotti ortofrutticoli freschi con norme di commercializzazione specifiche;
– prodotti ortofrutticoli freschi non oggetto di norma ma tenuti al rispetto di requisiti minimi.
– prodotti ortofrutticoli non soggetti all'obbligo di conformità delle norme di commercializzazione (funghi diversi dai funghi di coltivazione, capperi, mandorle amare, mandorle sgusciate, nocciole sgusciate, noci comuni sgusciate, pinoli, zafferano)

Tutte le casistiche prima elencate, definiscono un diverso schema comunicativo.

I prodotti ortofrutticoli freschi destinati alla vendita, possono essere commercializzati soltanto se di **"qualità sana, leale e mercantile"** e se è indicato il paese di origine.
Il soggetto responsabile della qualità dei prodotti ortofrutticoli è sempre e comunque chi detiene, in un determinato momento, il prodotto e la sua responsabilità cessa al momento della cessione ("scarico") del prodotto stesso ad un nuovo acquirente che accettando la merce, si assume la responsabilità del rispetto delle norme di commercializzazione. Le indicazioni previste dalle norme di commercializzazione devono essere riportate a caratteri leggibili e visibili su uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nell'imballaggio o solidamente fissata ad esso. Sono esentati dalle norme di commercializzazione i seguenti prodotti ortofrutticoli:

1. I prodotti destinati alla trasformazione industriale o non atti al consumo tal quale;
2. I prodotti che il produttore cede al consumatore, nella propria azienda, per il fabbisogno personale di quest'ultimo;
3. I prodotti venduti o consegnati dal produttore a centri di condizionamento e di imballaggio.

Il Reg. CE 1221/08, interviene sugli standard inerenti dimensioni e forma di diverse tipologie di ortofrutticoli, revocando le norme di commercializzazione di 26 tipologie di frutta e ortaggi.
Tali norme sono invece rimaste per dieci tipi di frutta e verdura.
Sono quindi state eliminate le norme di commercializzazione per i 26 prodotti di seguito riportati: albicocche, carciofi, asparagi, melanzane, avocado, fagioli, cavoli di Bruxelles, carote, cavolfiori, ciliegie, zucchine, cetrioli, funghi coltivati, aglio, nocciole in guscio, cavoli cappucci, porri, meloni, cipolle, piselli, prugne, sedani da coste, spinaci, noci in guscio, cocomeri e cicoria witloof.
Restano invece le specifiche di commercializzazione per: **mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche e pesche noci, pere, fragole, peperoni dolci, uve da tavola e pomodori**. Tuttavia, gli Stati membri possono esentare questi prodotti dall'applicazione delle norme se venduti con un'etichettatura appropriata. Il che si traduce nella possibilità di vendere prodotti fuori norma in negozio purché provvisti di un'etichetta con la dicitura *'prodotto destinato alla trasformazione'* o equivalente.

L'etichettatura

La legislazione in materia di etichettatura prevede che ci siano informazioni da riportare obbligatoriamente sull'imballaggio ed altre facoltative. In base a tali norme, ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili all'esterno, le seguenti indicazioni:

1. identificazione dell'imballatore e/o speditore;
2. natura del prodotto (nome del prodotto e tipo commerciale);
3. nome della varietà (le norme di qualità/commercializzazione relative ad ogni prodotto stabiliscono come va indicata in relazione alla specie. Facoltativo in alcuni casi);
4. origine del prodotto, inteso come paese (Stato) d'origine ed eventualmente zona di produzione;
5. caratteristiche commerciali (I, II, Extra, individuata sempre in relazione alle caratteristiche del prodotto come previste dalle specifiche norme di qualità);
6. marchio ufficiale di controllo (facoltativo);

Se il prodotto è venduto sfuso al consumo le indicazioni diventano:

1. Natura del prodotto;
2. Varietà;
3. Origine;
4. Categoria;
5. Calibro (facoltativo).

L'etichettatura deve essere redatta in una lingua facilmente comprensibile dal consumatore finale. Pertanto si intende corretto l'uso della o delle lingue ufficiali del paese di commercializzazione. Nella redazione delle etichette sono ammessi termini o espressioni in lingua straniera purché di semplice interpretazione. Nella fase della vendita al minuto, le indicazioni esterne devono essere presentate in modo chiaro e leggibile. I prodotti possono essere

posti in vendita a condizione che il rivenditore esponga accanto ad essi, in caratteri chiari e leggibili, le informazioni relative al paese di origine e, se del caso, alla categoria e alla varietà o al tipo commerciale in modo tale da non indurre in errore il consumatore.
Per i prodotti presentati in imballaggi preconfezionati vanno aggiunte le indicazioni previste dalla normativa generale sull'etichettatura degli alimenti.
Diventa quindi obbligo l'indicazione di elementi quali:

1. lotto;
2. quantità;
3. eventuali additivi aggiunti per il trattamento di superficie della frutta.

Requisiti qualitativi minimi per i prodotti freschi non oggetto di norma
Tenuto conto delle tolleranze ammesse, i prodotti devono essere:

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

Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:

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

Caratteristiche minime di maturazione
I prodotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei prodotti devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.
Tolleranza
In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10 % in numero o in peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
Indicazione dell'origine del prodotto
Nome completo del paese di origine (Stato). Per i prodotti originari di uno Stato membro dell'Unione Europea, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.
Per gli altri prodotti di origine extraeuropea, il nome dello Stato deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.
Requisiti qualitativi per i prodotti freschi con norme di commercializzazione specifiche

Le norme di commercializzazione applicabili ai singoli prodotti ortofrutticoli comprendono alcuni parametri esteriori quali, ad esempio, la forma, il colore, il calibro ed individuano le modalità di presentazione. In base alla valutazione dei citati parametri sono definite le diverse categorie di prodotto (extra, prima, seconda) e le relative tolleranze. In particolare, per singola tipologia di prodotto, sono definiti gli aspetti per quanto concerne:

1. Definizione del prodotto;
2. Disposizioni relative alla qualità;
    1. Caratteristiche minime,
    2. Classificazione (categorie),
3. Disposizioni relative alla calibrazione (specifica delle classi dei calibri);
4. Disposizioni relative alle tolleranze (per calibro e qualità);
5. Disposizioni relative alla presentazione;
    1. Omogeneità,
    2. Condizionamento e imballaggio;
    3. Presentazione
6. Disposizioni relative alle indicazioni esterne (etichetta);
    1. Identificazione,
    2. Nome del prodotto;
    3. Origine del prodotto;
    4. Caratteristiche commerciali;
    5. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Ad ogni tipo di prodotto sono associate differenti definizioni e disposizioni, in alcuni casi rese anche facoltative (es. indicazione della varietà). Occorre quindi considerare, di volta in volta, il caso specifico.

Pomodori biologici (prodotto fresco)

Descrizione:

L’azienda che commercializza direttamente il prodotto dopo averlo confezionato presso la una struttura propria.

Il percorso prevede:

1. Predisposizione di un locale atto ad ospitare il condizionamento e successivo confezionamento ed etichettatura del prodotto, 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. Considerando però che si tratta ancora produzione primaria e quindi con necessità

ridotte rispetto a situazione con maggiore complessità tecnica. Si tratta, di fatto, di adottare una buona prassi operativa secondo i dettami dell'All. A del Reg. CE 852/2004. Infatti, l'attività in questione non è tenuta all'adozione di un sistema basato sul metodo Haccp ma all'adozione delle indicazioni esposte sull'All. I parte A del Reg. (CE) 852/2004;

5. Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un manuale per la rintracciabilità, conforme ai requisiti espressi dal Reg. (CE) 178/2002.
6. 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
7. Comunicazione di inizio attività al comune ai fini della vendita diretta dei prodotti (se esercitata in locale chiuso);
8. 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

Il grande libro degli Alimenti

Autori Vari – Touring Club Italiano

La guida completa per sapere tutto sui cibi che mettiamo a tavola ogni giorno...

Acquista online >>>