Dal campo all’etichetta: le confetture

written by Rivista di Agraria.org | 30 gennaio 2012

di Donato Ferrucci

Nel presente contributo vengono trattati due casi distinti sia per quanto attiene il percorso tecnico di elaborazione del prodotto che per la “denominazione commerciale” prescelta. Si evidenziano quindi diverse regole per l’etichetta.

Descrizione

L’azienda intende realizzare un prodotto a base di frutta. Nel primo caso si precede un laboratorio interno, nel secondo, l’azienda si avvale di un laboratorio esterno. La frutta è autoprodotta mentre i rimanenti ingredienti sono acquisitati esternamente.

E’ questo il caso di un prodotto legato ad una ricetta ed un processo che rispondono a requisiti di natura legale. Le caratteristiche dei preparati a base di frutta che vogliono utilizzare un denominazione come *confettura*, *confettura extra*, *marmellata*, *gelatina*, ecc., devono rispettare quanto previsto dal decreto citato nella scheda prodotto per quanto attiene le materie prime utilizzabili, le quantità e le modalità di lavorazione.
Nel caso del preparato a base di frutta potremo chiamarlo confettura se rispetta le seguenti indicazioni:

1. costituito da una mescolanza, opportunamente gelificata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua (con eccezione per gli agrumi, ove la confettura è ottenibile dal frutto intero o affettato);
2. La quantità di polpa per 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 350 grammi;
3. Può comporsi sia di polpa che purea, la prima che si caratterizza in pezzi più grossolani, la seconda dal diventare una pasta omogenea.

Il percorso prevede

1. Predisposizione di un locale atto ad ospitare la lavorazione, il confezionamento ed etichettatura 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.
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;
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.

I punti da 1 a 9 sono obbligatori. I primi 7 sono riferiti alla norma generale sull’etichettatura dei prodotti, 8 e 9 sono invece dettati da una norma specifica e devono comparire nello stesso campo visivo della denominazione del prodotto.

1. Denominazione del prodotto;
2. Elenco degli ingredienti, con quello caratterizzante evidenziato (“fragole”) evidenziato in quantità e gli additivi specificati per tipo con nome per esteso (in alternativa si sarebbe potuta utilizzare la sigla di registrazione CE, “E” seguito dal codice numerico);
3. Quantità;
4. Termine minimo di conservazione;
5. Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
6. Sede dello stabilimento di produzione;
7. Lotto;
8. Modalità di utilizzo e conservazione;
9. Ingrediente caratterizzante il prodotto in evidenza con nome ed immagine;

(10) Indicazione ecologica.

Note

I cambiamenti ipotizzati, rispetto al caso precedente, per quanto attiene le modalità di organizzazione, hanno comportato le seguenti modifiche:
1) Il prodotto non utilizza una denominazione normata da legge, quale confettura, marmellata od altro, e pertanto non necessita la specifica del contenuto in frutta e zuccheri, essendo fuori del campo di applicazione della norma specifica relative a questi prodotti;
2) La realizzazione presso un laboratorio esterno comporta la necessità di indicare anche l’indirizzo di quest’ultimo sito;

3) evidenziare la fragola come ingrediente comporta l'obbligo di indicarne in quantitativo utilizzato in quanto potrebbe veicolare le preferenze del consumatore;
4) la maggiore articolazione degli ingredienti impone di specificare la tipologia degli additivi, distinguendoli per categoria funzionale (gelificanti e acidificanti o correttori di acidità) e per nome (acido citrico o pectina, rispettivamente E330 ed E440 in classificazione CE).

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

Fatto in casa

Conserve, confetture e liquori per tutto l'anno

Francesca Badi, Cristina Bottari – Food Editore

Per prolungare l'estate e riscaldare l'autunno con i colori e i profumi di frutti e ortaggi succosi e saporiti, non c'é nulla di meglio che catturare e preservare aromi e colori sottovetro

Acquista online >>>