

Dal campo all'etichetta: preparato a base di nocciole

written by Rivista di Agraria.org | 30 agosto 2012

di Donato Ferrucci

La trattazione riguarda un prodotto classificabile tra le creme dolci di tipo spalmabile. La tipologia non rientra tra i casi governati da schema normativo specifico ("verticale"), pertanto le norme di riferimento sono solo di tipo generale (1).

Descrizione:

Si realizza un prodotto trasformato a base di nocciole. L'azienda, per la trasformazione, si avvale di un laboratorio esterno. Quindi, una parte del ciclo produttivo, è svolta al di fuori dell'azienda stessa. Sono di produzione aziendale solo le nocciole. Le tipologie considerate sono due: prodotto standard e prodotto biologico. Si rende quindi necessario:

- Predisposizione di un locale atto ad ospitare il deposito del prodotto confezionato, nel rispetto del regolamento (CE) 852/2004.
 - E' consigliabile ed opportuno richiedere ulteriori informazioni alla ASL di competenza territoriale ed a tecnici qualificati.
 - Messa a norma e verifica di conformità della struttura, per quanto attiene i requisiti catastali, di agibilità, degli impianti elettrici, di destinazione d'uso dell'immobile.
 - Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un piano per l'autocontrollo dei rischi igienico sanitari per la fase svolta dall'azienda.
 - Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un manuale per la rintracciabilità, conforme ai requisiti espressi dal Reg. (CE) 178/2002.
 - 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
 - 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.



(1) è però opportuno precisare l'esistenza di un riferimento legislativo specifico che definisce uno degli ingredienti della composizione: il cacao. Quest'ultimo è normato dal D.leg.vo 12/6/2003, n. 178 ("Attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana").

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'è nulla di meglio che catturare e preservare aromi e colori sottovetro.

[Acquista online >>>](#)