Dal campo all’etichetta: sugo e passata

written by Rivista di Agraria.org | 13 giugno 2012

di Donato Ferrucci

Il caso in esempio interessa una azienda che è dedita alla coltivazione del pomodoro da industria, decide quindi di trasformare una parte della produzione presso un laboratorio esterno. La coltivazione del pomodoro da industria è una attività di elevata specializzazione e condotta generalmente su superfici di una certa entità. La trasformazione del prodotto, è quindi vista come una ipotesi di diversificazione ma la situazione ipotizzata, per mantenere un certo grado di attendibilità, non può che riguardare solo parte della produzione realizzata. Sono considerati due casi: prodotto standard e prodotto biologico

Descrizione:

L’intero ciclo di trasformazione è svolto al di fuori dell’azienda. Si tiene a precisare che nonostante tale impostazione l’attività rimane, per connessione. di tipo agricolo. Sono autoprodotti i pomodori, mentre gli altri ingredienti si ipotizza siano forniti dal trasformatore.

Il percorso prevede:

- Predisposizione, 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. La *segnalazione* (SCIA) va presentata su modulistica regionale presso lo sportello attività produttive del comune (SUAP).
- Comunicazione di inizio attività al comune ai fini della vendita diretta dei prodotti (se esercitata in locale chiuso);
- Nel caso del biologico, i prodotti aziendali dovranno aver terminato il periodo di conversione all’agricoltura biologica. Tutti gli ingredienti rimanenti dovranno essere certificati come “biologici”. Inoltre, anche laboratorio dovrà essere stato notificato all’Organismo di certificazione e all’autorità competente;
- Comunicazione di inizio attività al comune ai fini della vendita diretta dei prodotti (se esercitata in locale chiuso);

6. 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

Le Insalate

Coltivazione e cure dalla semina al raccolto

Enrica Boffelli, Guido Sirtori – De Vecchi Edizioni

Tutte le informazioni necessarie per coltivare le insalate nell'orto e sul balcone o in terrazza, per conoscere il momento adatto alla semina e le cure di cui necessitano, per imparare a distinguere le differenti varietà.

Acquista online >>>