Dal campo all'etichetta, esercizi di filiera corta: Castagne fresche

written by Rivista di Agraria.org | 12 marzo 2013

di Donato Ferrucci

L'esempio trattato riguarda un particolare tipologia di prodotto ortofrutticolo, la castagna. Per quanto attiene la norma verticale si rimanda ad un precedente contributo (*). In particolare, il Reg. CE 1221/08 ha di fatto eliminato gli standard inerenti dimensioni e forma dei prodotti ortofrutticoli, ad eccezione di **mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche e pesche noci, pere, fragole, peperoni dolci, uve da tavola e pomodori**.

Tutti gli altri, possono essere commercializzati soltanto se di **"qualità sana, leale e mercantile"**, se è indicato il paese di origine e se sono rispettati una serie di parametri di tipo generale come di seguito elencati in sintesi.

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.

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.

Le castagne non rientrano quindi tra i prodotti ortofrutticoli oggetto di normazione specifica. Allo stato attuale, sono ad oggi applicate delle classificazioni derivanti da una consolidata abitudine di natura commerciale. La classificazione è definita nel Decreto Ministeriale del 10/07/1939, "Norme speciali tecniche per l'esportazione delle castagne", con qualche piccola variante introdotta in momenti successivi circa la categoria (dalle Classi AAAA, AA, A e B, si è passati alla Ia e IIa, in base all'ampiezza dell'intervallo del calibro). Si ribadisce come la classificazione sia di tipo commerciale, funzionale alle transazioni, ma non obbligatoria.

Altra particolarità è che il calibro si misura in numero di frutti costituenti un chilo di prodotto rappresentativo dell'imballaggio. Pertanto, calibri identificati da numeri più bassi (es. 40/45) corrispondono a frutti di pezzatura maggiore.

Castagne biologiche

Descrizione:

L'azienda che commercializza direttamente il prodotto dopo averlo confezionato presso 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;
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.

(*) Dal campo all'etichetta, esercizi di filiera corta: prodotti ortofrutticoli freschi. http://www.rivistadiagraria.org/ n. 154, 15/Ottobre/2012

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

La coltivazione del noce

Nuovi criteri di impianti e gestione del suolo per produzioni di qualità

Edagricole

Tutti gli aspetti legati alla coltivazione, le nuove tecniche di allevamento e potatura, la gestione del suolo e la raccolta meccanica...

Acquista online >>>