Dal campo all’etichetta, esercizi di filiera corta: i legumi e le minestre

written by Rivista di Agraria.org | 14 gennaio 2013

di Donato Ferrucci

Descrizione:

Il caso interessa la produzione e confezionamento di due tipologie di prodotto, una miscela a base di cereali e legumi, classificabile come “minestra” e delle semplici lenticchie. Il confezionamento si ipotizza presso un laboratorio realizzato dall’azienda, dove avvengono le operazioni di selezione, pulizia e confezionamento sotto vuoto. Ancora una volta i due casi in esame riguardano rispettivamente un prodotto biologico ed uno convenzionale.

Il percorso prevede:

- Predisposizione di un locale atto ad ospitare la lavorazione, il confezionamento ed etichettatura del prodotto, 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, di approvvigionamento idrico e di smaltimento delle acque reflue, 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.
- Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un manuale per la rintracciabilità, conforme ai requisiti espressi dal Reg. (CE) 178/2002.
- Predisposizione di impianti di lavorazione di tipo professionale e rispondenti a quanto previsto dal Reg. (CE) 852/2004.
- 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);

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.

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

Cucinare i legumi

Giuliana Lomazzi – Tecniche Nuove Edizioni

Il libro spiega i pregi dei legumi, in particolare di ceci, fave, fagioli, lenticchie, piselli, ma anche di soia, lupini e arachidi...

Acquista online >>>