

Dal campo all'etichetta, esercizi di filiera corta: Il pane

written by Rivista di Agraria.org | 14 settembre 2013

di Donato Ferrucci

Il pane è uno dei prodotti di recente inclusione nell'elenco dei beni che rientrano tra le attività connesse. Per la precisione si tratta della categoria "prodotti di panetteria freschi" (10.70.1 del codice Ateco 2007, DM Economia e Finanze del 5/08/2010). Anche il prodotto pane è quindi annoverato tra i beni connessi all'attività agricola e la cui produzione mantiene l'impresa in una fiscalità agevolata tipica del sistema rurale.

Descrizione:

Si realizza il prodotto pane con farina frumento tenero realizzato dall'azienda. Si ipotizza che la produzione venga realizzata tramite un laboratorio aziendale. Le tipologie considerate sono due: prodotto standard e prodotto biologico. Si rende quindi necessario:

1. Predisposizione di un locale atto ad ospitare la lavorazione e l'eventuale 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.



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

Come si fa il Pane



Ricette passo per passo per pane e dolci da forno

Guido Tommasi Editore – Emmanuel Hadjiadreu

Dalle ricette più semplici ai procedimenti più stimolanti, vi guiderà nella vostra avventura con il pane...

[Acquista online >>>](#)