Dal campo all'etichetta, esercizi di filiera corta: Nocciole

written by Rivista di Agraria.org | 30 gennaio 2014
di Donato Ferrucci

L'esempio trattato riguarda un particolare tipologia di prodotto ortofrutticolo: le nocciole. Si ipotizza che queste siano lavorate presso terzi e commercializzate dopo l'operazione di sgusciatura, tostatura, calibro e confezionamento.
Si tratta di un prodotto che, come già indicato in precedenti articoli per altre tipologie, non è soggetto a norme comunitarie specifiche ma solo di tipo generale.
Queste possono essere commercializzate 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. I prodotti devono risultare:

- interi;
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Il loro stato deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Nocciole Biologiche

Il percorso prevede:

- Predisposizione di un locale atto ad ospitare al deposito del prodotto finito, nel rispetto del regolamento (CE) 852/2004 per le parti attinenti;
- Messa a norma e verifica di conformità della struttura adibita al deposito (per quanto attiene i requisiti catastali, di agibilità, di eventuale approvvigionamento idrico, degli impianti elettrici, di destinazione d'uso dell'immobile).
- Predisposizione, di un piano per l'autocontrollo dei rischi igienico sanitari limitato alla sola pare di gestione del deposito.
- Predisposizione, di una procedura/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);
- Formulazione legale di una ***etichetta*** da apporre sul prodotto, che tenga conto dell'organizzazione del processo, in termini di materie e siti di produzione.

Ai precedenti punti, per il prodotto biologico, si aggiunge che:

- La realizzazione deve avvenire presso una ditta assoggettata al sistema di controllo delle produzioni biologiche. Occorre quindi acquisire un documento a garanzia l'inscrizione del contoterzista e che può essere rilasciato solo da un ente di certificazione autorizzato dal Ministero competente (attestato, certificato od altro documento in corso di validità).
- E' inoltre opportuna la definizione di una scrittura privata nella quale, l'operatore che effettua il contoterzismo, si impegna a lavorare i prodotti secondo quanto previsto dal Reg. (CE) 834/07 (disciplina del metodo di produzione biologico, lavorazioni separate nel tempo o nello spazio).

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 >>>