**Allegato 1: Prodotto e Attività di Promozione - Fagiolo Rosso di Lucca**

**Descrizione del Prodotto**

Il Fagiolo Rosso di Lucca è una varietà di legume tradizionale coltivato nella regione di Lucca, nota per il suo sapore unico e le sue proprietà nutrizionali. Questo fagiolo, caratterizzato dal colore rosso intenso, è ricco di proteine, fibre, vitamine e minerali, rappresentando una scelta salutare e sostenibile per i consumatori.

**Motivo della Scelta**

La promozione del Fagiolo Rosso di Lucca e motivata da diversi fattori:

* **Territoriali:** Il legame con la regione di Lucca, famosa per la sua tradizione agricola e la qualità dei suoi prodotti, offre una forte base di autenticità e appeal. Raccontare la storia dei piccoli produttori locali e delle tecniche di coltivazione tramandate da generazioni può attrarre i consumatori interessati ai prodotti tipici e di alta qualità.
* **Stagionali:** La raccolta e la disponibilità stagionale del fagiolo aggiungono un elemento di esclusività e freschezza, incentivando l'acquisto nei periodi di disponibilità.
* **Nutrizionali:** Sottolineare i benefici per la salute del Fagiolo Rosso di Lucca, come l'alto contenuto di proteine e fibre, può attrarre un pubblico attento alla salute e al benessere. adatto ad esser consumato da persone con esigenze nutrizionali specifiche come per esempio vegani e vegetariani per integrare un giusto apporto di proteico

**Strategia di Esposizione nel Punto Vendita**

Nel punto vendita, il Fagiolo Rosso di Lucca sarà esposto in aree dedicate ai prodotti locali e biologici, con display informativi che raccontano la storia del prodotto. Saranno utilizzati materiali naturali per l'allestimento, come legno e tessuti rustici, per evocare l'autenticità e la tradizione.

**Allegato 2: Packaging del Prodotto**

**Materiali Utilizzati**

Il packaging del Fagiolo Rosso di Lucca sarà realizzato nel seguente modo;

* **materiale dell’imballaggio:** il materiale utilizzatosarà un sacchetto in pet totalmente trasparente, per dare modo di vedere all’interno
* **Etichette in carta riciclata:** Con inchiostri ecologici, per ridurre l'impatto ambientale.

**Aspetto Grafico e Formato**

* **Design:** L'aspetto grafico sarà semplice e rustico, con illustrazioni della campagna lucchese e dei fagioli, per evocare un senso di autenticità e tradizione.
* **Formato:** Sacchetti da 500g e 1kg

**Contenuti dell'Etichetta**

* Denominazione dell’alimento: fagiolo rosso di lucca
* Elenco degli ingredienti: fagioli
* Quantità netta: 500gr / 1000gr
* Termine minimo di conservazione o data di scadenza
* Condizioni particolari di conservazione/uso
* Nome e indirizzo del produttore
* Paese d’origine o luogo di provenienza
* Dichiarazione nutrizionale: Valore energetico e quantità di grassi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.

**Allegato 3: Tecniche di Conservazione del Prodotto - Fagiolo Rosso di Lucca**

**Pericoli Chimici**

* Inquinanti Chimici: Residui di pesticidi, metalli pesanti
* Limite Critico: Secondo le normative di legge.
* Misure Preventive:
  + Qualifica dei fornitori con analisi multiresiduale sui nuovi fornitori e in annate climaticamente a elevata esigenza di interventi fitoiatrici.
  + Autocertificazione.
* Gravità: 3
* Frequenza: 1
* Rilevabilità: 2
* Indice di Rischio: 6
* CCP: NO

**Pericoli Fisici**

* Inquinanti Fisici: Corpi estranei (insetti, frammenti).
* Limite Critico: Assenza.
* Misure Preventive:
  + Valutazione visiva.
  + Utilizzo di setacci/magneti.
* Gravità: 2
* Frequenza: 2
* Rilevabilità: 1
* Indice di Rischio: 4
* CCP: NO

**Pericoli Microbiologici**

Inquinanti Biologici: Muffe e metaboliti .

Limite Critico: Secondo le normative di legge.

Misure Preventive:

Valutazione visiva delle materie prime in entrata.

* Gravità: 2
* Frequenza: 1
* Rilevabilità: 3
* Indice di Rischio: 6
* CCP: NO

**Tempo Minimo di Conservazione (TMC)**

Il TMC è definito in base a test di stabilità che valutano la qualità del prodotto nel tempo. Per i fagioli secchi, il TMC è generalmente di 12 mesi. Durante questo periodo, i fagioli mantengono le loro proprietà organolettiche e nutrizionali, purché conservati in condizioni ottimali.

**Shelf Life**

La shelf life del Fagiolo Rosso di Lucca è determinata attraverso test di conservazione a diverse temperature e umidità per simulare le condizioni reali di stoccaggio e distribuzione. Questi test includono:

* **Test a temperatura ambiente (20-25°C):** I fagioli vengono conservati in ambienti controllati per monitorare eventuali cambiamenti nella qualità.
* **Test a basse temperature (5-10°C):** Simula condizioni di stoccaggio refrigerato che possono prolungare la shelf life.
* **Test ad alta umidità (75-85% UR):** Valuta l'effetto dell'umidità elevata sulla qualità e l'integrità dei fagioli.

I risultati di questi test indicano che il Fagiolo Rosso di Lucca ha una shelf life di circa 18 mesi in condizioni ottimali (temperatura ambiente e bassa umidità).

**Data di Scadenza**

La data di scadenza presunta è stabilita a 24 mesi dalla data di confezionamento. Questa stima tiene conto di un margine di sicurezza per garantire che il prodotto mantenga le sue caratteristiche qualitative anche al termine della shelf life. La data di scadenza sarà chiaramente indicata sull'etichetta del prodotto, insieme alle condizioni di conservazione raccomandate per massimizzare la durata del prodotto.