

I controlli alle Aziende Trentinerbe: problematiche riscontrate e possibili soluzioni

Dott. Stefano Mayr, Tecnico Controllore ICEA Trentino-AltoAdige

A partire dal 2013 ma con formalizzazione dei rapporti tra rispettivi enti nel 2014 ICEA collabora con l'Ufficio Produzioni Biologiche della Provincia Autonoma di Trento per quanto concerne le attività di controllo delle aziende aderenti al marchio Trentinerbe.

Una breve panoramica con alcune criticità di carattere generale

- ⤴ Le aziende con i requisiti per l'utilizzo del marchio Trentinerbe sono 38 (dati U.P.B.PAT, inizio 2014, **oggi sono 42, ndr.**), di cui la gran parte a conduzione biologica. La dimensione concreta delle aziende che si occupano di coltivazione e prima lavorazione di piante officinali o spontanee è però maggiore. I potenziali utenti del marchio sono quindi attorno alle 50 unità.
- ⤴ Alcune aziende non hanno richiesto la certificazione biologica facendone notifica, per dimensione ridotta, inizio attività, particolare tipologia (trasformatori, venditori) o per scelta personale, pur utilizzando materiale vivaistico biologico prodotto in regione o materiale derivante da raccolta spontanea autorizzata, che, concordemente alle normative vigenti, proviene da territori montani o comprensori boscati lontani da potenziali contaminanti.
- ⤴ Sono inoltre in atto alcune attività di sperimentazione di coltivazione di specie spontanee eduli (ad es. progetto “orti in quota”, ma non solo).
- ⤴ Alcune aziende producono materie prime certificate biologiche e trasformati non bio, ad esempio cosmetici, per problematiche essenzialmente connesse ai costi della certificazione e all'assenza locale di laboratori autorizzati per tali tipologie di prodotti.
- ⤴ Anche molti prodotti alimentari non sono certificati bio.
- ⤴ Alcuni produttori, pur avendone la possibilità, non utilizzano il marchio Trentinerbe sui prodotti, o perché ormai affermati, o perché non ne ravvisano particolari vantaggi a livello di marketing.
- ⤴ Alcune aziende biologiche non riescono a certificare come biologici alcuni prodotti da

raccolta spontanea per difficoltà burocratiche: pur essendo autorizzata la raccolta a livello di Comunità di Valle, molte volte manca o risulta difficile da ottenere l'attestazione della salubrità dei siti di raccolta da parte delle Autorità competenti.

I controlli: nel 2014 sono state controllate il 76% delle aziende Trentinerbe, con esito diversificato, sia per tipologia aziendale che per esperienza specifica del tecnico controllore

Verifiche svolte

- ⤴ Elenco specie coltivate
 - ⤴ Elenco specie spontanee raccolte in azienda
 - ⤴ Elenco specie spontanee raccolte extra azienda in aree autorizzate
 - ⤴ Schema impianto/superficie per specie (m²)/numero piante
 - ⤴ Origine semente/materiale vivaistico
 - ⤴ Operazioni colturali
 - ⤴ Tipo di lavorazione
 - ⤴ Strutture presenti in azienda (essiccatoio, locali prima lavorazione, laboratorio,...)
-
- ⤴ I dati raccolti, sono in parte disomogenei, con solo una o due categorie confrontabili ed elaborabili (elenco specie, n° piante/superfici). Proprio per tale motivo sono ancora in corso di elaborazione.
 - ⤴ E' necessaria quindi una maggiore formazione interna specifica per i tecnici ICEA ed a questo proposito è necessario concordare con l'Ufficio Produzioni Biologiche della PAT un protocollo/check list per migliorare l'esito delle visite, in formato digitale elaborabile (foglio excel), dal momento che i tecnici in visita sono dotati di pc portatile.
 - ⤴ E' altresì necessario che la visita di controllo si trasformi in un momento qualificante anche per gli operatori, cogliendo l'occasione per rilevare e trasmettere novità e aggiornamenti, disponibilità ad ospitare momenti di scambio e formazione interna per i titolari del marchio Trentinerbe. In altre parole i tecnici incaricati del controllo non dovrebbero solo verificare il rispetto delle regole ma anche essere ambasciatori del messaggio veicolato dall'aderire al marchio

PROPOSTE PER MIGLIORARE

Definire un criterio di classificazione delle aziende Trentinerbe per individuare le necessità di controllo e predisporre un piano annuale delle verifiche:

- ♣ Classe 1, aziende molto piccole, appena avviate, con produzioni poco diversificate o di “contorno” all'attività agricola prevalente; una visita/anno.
- ♣ Classe 2, aziende già strutturate, con laboratorio di prima lavorazione, lavorazioni esterne, produzioni diversificate; una visita nella fase iniziale di coltivazione/raccolto (da maggio a metà luglio, secondo stagione), una visita a fine raccolto (ottobre/novembre) per valutare le rese e fare una verifica di giacenze e prodotti in lavorazione (standard delle visite ad aziende di trasformazione ICEA)
- ♣ Classe 3: casi particolari, come aziende di sola produzione vivaistica o di sola trasformazione, di produzione cosmetici; da una a due visite/anno in funzione delle dimensioni aziendali e delle necessità di verifica.
- ♣ Nel corso dei controlli i tecnici potranno eseguire dei campionamenti di prodotti sciolti o confezionati, eseguiti secondo gli standard di legge, che potranno in alcuni casi coincidere con i campionamenti previsti per le aziende certificate da ICEA, mentre saranno da concordare con l'U.P.B.PAT per le altre aziende.
- ♣ Nel caso le aziende possiedano un punto vendita o partecipino a mercati/fiere potranno essere soggette ad una visita di controllo extra di verifica della correttezza di quanto esposto e messo in vendita.