

Alma Mater Studiorum Università di Bologna

SCUOLA DI AGRARIA E MEDICINA VETERINARIA
Corso di Laurea in Economia e Marketing nel sistema agro-industriale

economia dei mercati e marketing nel sistema agroindustriale (c.i.)

**La certificazione come strumento per la valorizzazione
dell'erba medica di Medicina: il caso CON.FOR.ME.**

Tesi di laurea di :

Francesca Zanuso

Relatore:

prof.ssa Roberta Spadoni

Correlatore:

dott. Marco Ligabue

Anno accademico 2014 – 15

Sessione II

INDICE:

INTRODUZIONE:.....	3
1. INDICAZIONI GENERALI RELATIVE ALL'ERBA MEDICA	4
1.1. Distribuzione territoriale e produzione	4
1.2. Utilizzi e metodi di conservazione	8
1.3. Mercato	13
2. LA CERTIFICAZIONE.....	14
2.1. Cosa significa certificare	14
2.2. Cos'è la qualità? Da chi viene garantita?	15
2.3. Tipi di certificazioni	16
2.3.1. Certificazione IGP	17
<i>2.3.1.1. Iter per l'ottenimento</i>	19
2.3.2. Certificazione di prodotto volontaria	21
<i>2.3.2.1. Iter per l'ottenimento</i>	22
2.4. Diffusione delle certificazioni	23
2.4.1. Certificazione Igp e Dop	23
<i>2.4.1.1. Situazione italiana</i>	25
<i>2.4.1.2. Situazione regionale</i>	27
2.4.2. Certificazioni di prodotto volontarie.....	28
2.5. Esempi di certificazioni riguardanti il foraggio	29
2.5.1. D.O.P.....	29
2.5.2. Certificazione di prodotto volontaria	31
3. CASO DI STUDIO: CON.FOR.ME	32
3.1. Produzioni, canali di vendita e situazione di mercato	36
4. PROPOSTA DI VALORIZZAZIONE DELL'“ERBA MEDICA DI MEDICINA”: LA CERTIFICAZIONE	38
4.1. Valorizzazione tramite Igp	38

4.1.1. Storicità	38
4.1.2. Ambiente: analisi del terreno	41
4.1.3. Ambiente: analisi climatiche.....	43
4.1.4. Principali parametri nutrizionali del prodotto.....	43
4.1.4.1. <i>Descrizione del prodotto tramite le analisi effettuate</i>	47
4.2. Valorizzazione tramite certificazione di prodotto volontaria.....	51
4.2.1. Punto di vista del Consorzio	52
4.2.2. Punto di vista del ricercatore.....	54
4.2.3. Punto di vista del mercato.....	56
4.3. Iter per l'ottenimento della certificazione IGP e di prodotto e ipotesi di costi.....	57
 5. L'ERBA MEDICA DI MEDICINA: L'OPINIONE DI TESTIMONI PRIVILEGIATI.....	61
5.1. Conclusione	68
 BIBLIOGRAFIA.....	70

INTRODUZIONE:

Questa tesi nasce dalla volontà di sfatare il mito che il marketing non possa essere applicato a tutti i prodotti agroalimentari, compresi quelli più “poveri” come l’erba medica.

Il primo capitolo è stato quindi dedicato all’identificazione degli impieghi e delle caratteristiche del prodotto “erba medica”.

Si è deciso di prendere come caso di studio CON.FOR.ME. (Consorzio Foraggicoltri di Medcina) in quanto si è posto come ente fortemente interessato alla valorizzazione del proprio prodotto tramite certificazione.

Si è quindi inizialmente chiarito cosa voglia dire certificare in particolare si sono poste a confronto due alternative: la certificazione Igp e la certificazione di prodotto.

Per ciascun tipo di certificazione si è effettuata una previa analisi relativa alla loro diffusione. Si è poi passati alla loro definizione, all’iter da perseguire, all’individuazione degli elementi necessari per l’ottenimento dell’Igp e all’individuazione degli elementi distintivi da poter inserire in un ipotetico disciplinare nel caso della certificazione di prodotto.

Successivamente si è trattata l’identificazione del giudizio complessivo sulla produzione di erba medica di Medicina tramite:

- Interviste con i principali “soggetti” con cui il Consorzio (o più precisamente con i singoli soci), viene a contatto direttamente o indirettamente;
- Materiali bibliografici.

Tutto questo lavoro è stato fatto al fine di aiutare il CON.FOR.ME nell’effettuare la scelta più consona.

1. INDICAZIONI GENERALI RELATIVE ALL'ERBA MEDICA

L'erba medica (*Medicago sativa* L.) è una pianta erbacea del genere *Medicago* appartenente alla famiglia delle fabaceae a sua volta rientrante nella superfamiglia delle leguminose.

Essa ha fatto la sua comparsa nella storia dell'umanità più di 9.000 anni fa nella regione dell'Asia centro –occidentale. È infatti la civiltà dei Medi a fornirci le prime testimonianze. In Europa, le prove riguardanti la sua presenza risalgono al 490-492 a.C.

Essa, infatti, vide come primo paese d'introduzione la Grecia e solo in seguito, nel 200-150 a.C. giunse in Italia.

Il genere *Medicago* comprende numerose specie. Oltre al *Medicago sativa* (l'attuale erba medica) vi sono specie come la *Medicago Falcata*, che presenta naturali caratteristiche di resistenza ai rigori invernali.

Essa è infatti coltivata nelle regioni più settentrionali come per esempio nell'Asia Nord-orientale e, anche se più limitatamente, in alcune zone dell'Europa Orientale.

Tra le altre specie che vale la pena ricordare, vi è la *Medicago media*. Essa deriva dall'ibridazione fra le specie sopra citate e presenta l'elevata produttività tipica di *Medicago sativa* e la resistenza al freddo caratteristica di *Medicago Falcata*; per questi suoi caratteri è piuttosto diffusa nell'Europa settentrionale e nel Nord degli Stati Uniti.

1.1. Distribuzione territoriale e produzione

Lo scenario internazionale ha visto nel triennio 2011-2013 un'estensione media di terreni investiti a erba medica pari a 14.907.991,67 ha, e una sua corrispettiva ripartizione tra i continenti in cui si evidenzia una netta predominanza americana che ha posto a tale coltura 10.575.335 ha; seguono l'Europa con una coltivazione media di 2.365.470,33 ha; l'Asia 1.483.551,33 ha; l'Oceania 296.000 ha e infine l'Africa 187.634,67 ha. (fig.1).

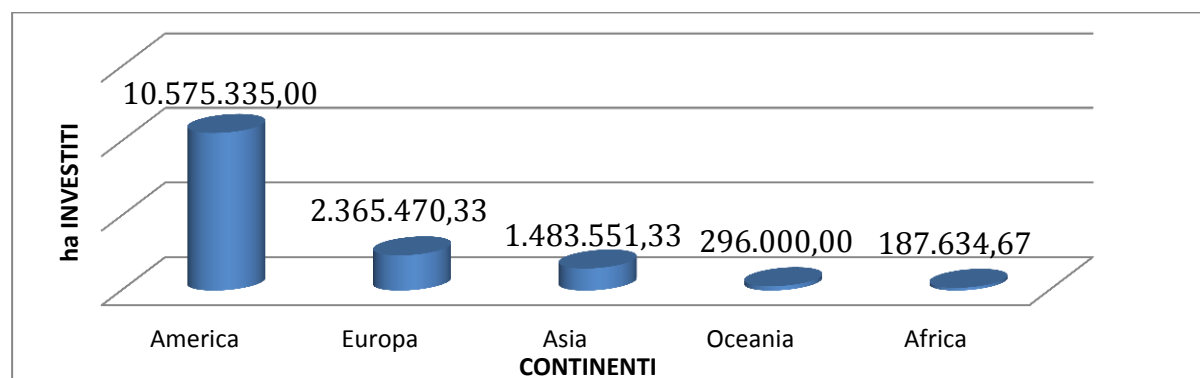


Fig.1 Ettari investiti a erba medica nei vari continenti, media del triennio: 2011,2012,2013. Fonte FAOSTAT.

La suddivisione delle produzioni mondiali rispecchia la distribuzione degli ettari investiti.

Ben il 62,82% dell'ammontare mondiale è prodotto dal continente americano con una raccolta nel triennio 2011-2013 pari a 32.202.928.047,67 t.

Seguono poi l'Europa (con una produzione media di 69.946.427 corrispondente al 21,65%), l'Asia 38.315.546,67 (11,89%), l'Oceania 6.500.000 (2,01%) e infine l'Africa con 5.326.489,33 (1,65%) (fig.1.2).

Production share by region Average 2011 - 2013

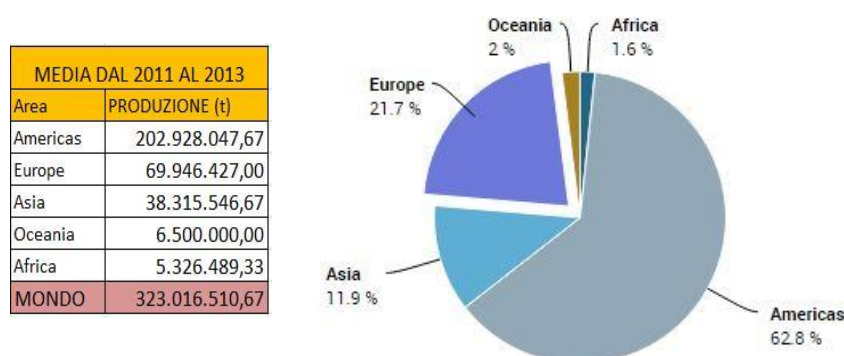


Fig.1.2 Divisione media della produzione mondiale, di erba medica, nel triennio 2011,2012,2013. Fonte FAOSTAT.

L'Italia oltre a possedere il primato, per quanto concerne la quantità raccolta a livello europeo, rientra anche, in ambito mondiale, tra i primi 5 stati produttori di questa foraggera (dati riferiti alla media triennale 2011-2013), preceduta dagli Stati Uniti, Argentina, Messico e Iran (fig.1.3).

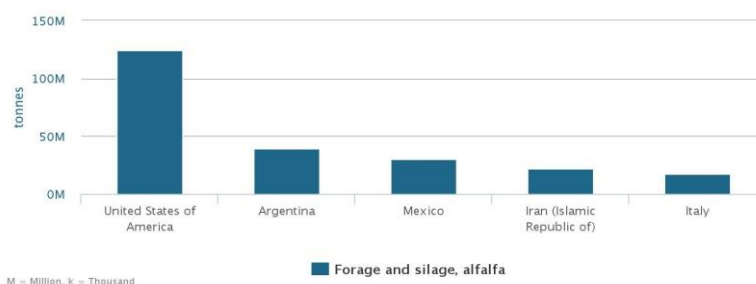


Fig.1.3 Primi 5 stati produttori di erba medica a livello internazionale (dati riferiti al triennio 2011,2012,2013. Fonte: FAOSTAT.

Nel triennio di riferimento, l'ammontare totale degli ettari investiti a tale coltura, nell'ambito dell'Unione Europea, è stato di 1.996.711,67 ha (61.314.620 t).

In particolare la penisola italiana ha coltivato 667.197ha, producendo 17.789.200 tonnellate, seguita da Francia che presenta un investimento di 300.000 ha (14.000.000 t) vi sono poi Spagna e Romania con rispettivamente 255.944 ha (11.069.564 t), 340.253 ha (5.444.254 t) (fig. 1.4 e 1.5).

	Unione Europea		Italia		Francia		Spagna		Romania	
ANNI	Area investita (ha)	Produzione (t)	Area investita (ha)	Produzione (t)	Area investita (ha)	Produzione (t)	Area investita (ha)	Produzione (t)	Area investita (ha)	Produzione (t)
2011	2.026.545	65.220.486	687.085	19.835.800	300.000	14.000.000	260.531	11.474.193	343.851	6.015.839
2012	1.925.242	56.739.522	601.821	15.142.100	300.000	14.000.000	258.100	10.492.900	336.608	4.836.406
2013	2.038.348	61.983.852	712.685	18.389.700	300.000	14.000.000	249.200	11.241.600	340.301	5.480.516
MEDIA in termini assoluti	1.996.712	61.314.620	667.197	17.789.200	300.000	14.000.000	255.944	11.069.564	340.253	5.444.254
MEDIA in percentuale (%)	100	100	33,41	29,01	15,02	22,83	12,82	18,05	17,04	8,88

Fig.1.4 Ettari investiti e produzione, dei quattro paesi dell'Unione Europea che si distinguono per quanto riguarda la coltivazione di erba medica; valori espressi in termini relativi e in percentuale.

Anni di riferimento: 2011,2012,2013. Fonte: FAOSTAT.

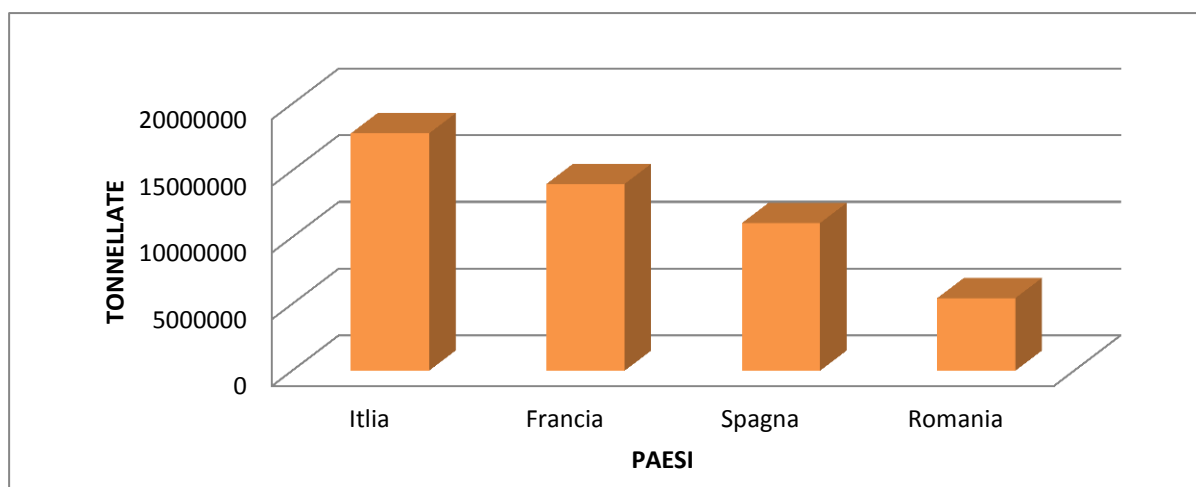
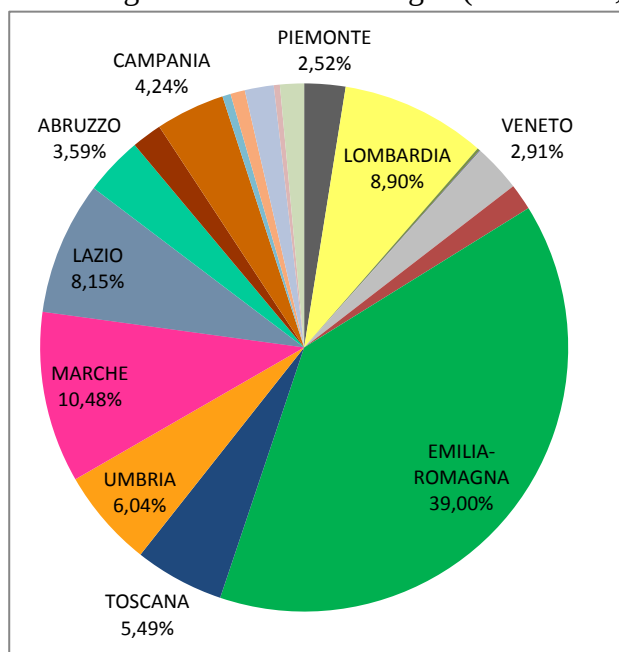


Fig.1.5 Produzioni dei quattro paesi europei che investono maggiormente in erba medica. Dati riferiti alla media degli anni 2011 - 2013. Fonte: FAOSTAT.

A livello nazionale la maggiore concentrazione si registra in Emilia-Romagna (294.213 ha, pari al 39% del totale nazionale) nelle Marche (79.041 ha, pari al 10,48%) seguono Lombardia e Lazio (con rispettivamente 67.116 e 61.522 ha e una percentuale del 8,9% e del 8,15%) (fig.1.6 e 1.7).

SUPERFICIE INVESTITA A ERBA MEDICA (MEDIA DAL 1999 AL 2014)		
REGIONI	ha	%
PIEMONTE	18.987	2,52
LOMBARDIA	67.116	8,90
LIGURIA	1.170	0,16
TRENTINO ALTO ADIGE	293	0,04
BOLZANO	130	0,02
TRENTO	51	0,01
VENETO	21.971	2,91
FRIULI-VENEZIA E GIULIA	12.170	1,61



EMILIA-ROMAGNA	294.213	39,00
TOSCANA	41.422	5,49
UMBRIA	45.543	6,04
MARCHE	79.041	10,48
LAZIO	61.522	8,15
ABRUZZO	27.111	3,59
MOLISE	13.955	1,85
CAMPANIA	31.959	4,24
PUGLIA	3.816	0,51
BASILICATA	6.694	0,89
CALABRIA	13.372	1,77
SICILIA	2.817	0,37
SARDEGNA	11.081	1,47
SOMMA	754.433	100

Fig.1.6 e 1.7 Distribuzione nazionale degli ettari investiti a erba medica. I dati fanno riferimento alla media dal 1999 al 2014. Fonte: ISTAT.

Da questa serie di dati si denota che vi è un forte accentramento produttivo. Ciò si evidenzia non solo a livello nazionale, ma anche europeo e internazionale; infatti, sebbene l'erba medica sia dotata di grandi capacità di adattamento a numerose situazioni pedoclimatiche, essa esprime interamente le proprie potenzialità produttive nei terreni profondi (come per esempio quelli alluvionali), di medio impasto, tendenzialmente argillosi.

Per quanto riguarda l'Italia queste condizioni non sono completamente assenti anche in altre regioni, oltre quelle sopracitate, ma:

- particolari caratteristiche del terreno (es. terreni tendenzialmente acidi);
- la carenza d'acqua tipica di molte regioni meridionali;
- una tradizionale coltivazione di altre specie come la Sulla o la Lupinella, che meglio si adattano alle condizioni pedoclimatiche di vaste zone collinari dell'Italia Meridionale

impediscono o comunque ne riducono la possibilità di coltivazione.

Guardando sempre più nello specifico, a livello provinciale, in riferimento al periodo 1999-2014 si sono registrati 60.669 ha investiti a erba medica a Parma, 50.213 ha a Reggio nell'Emilia, 46.650 ha a Modena e 41.892 ha a Bologna, seguono poi Piacenza, Forlì-Cesena, Ravenna, Ferrara e Rimini con rispettivamente 28.713, 25.656, 12.937 e 10.210 ha (fig.1.8 e 1.9).

ESTENSIONE INVESTIMENTO A ERBA MEDICA	
PROVINCE	ha
Parma	60.668,75
Reggio nell'Emilia	50.212,50
Modena	46.650,00
Bologna	41.891,50
Piacenza	28.712,50
Forlì-Cesena	25.656,25
Ravenna	17.273,75
Ferrara	12.937,25
Rimini	10.210,44

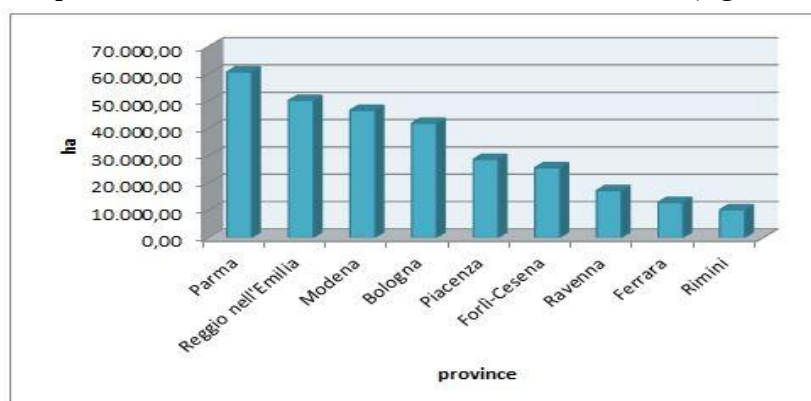


Fig.1.8 e 1.9 Distribuzione territoriale degli ettari investiti a erba medica all'interno della provincia di Bologna. Fonte: ISTAT.

1.2. Utilizzi e metodi di conservazione

L'erba medica è una pianta particolarmente adatta per l'alimentazione di tutte le specie erbivore sia ruminanti che non, come equini o cunicoli.

Per ciò che riguarda i ruminanti nelle stalle attuali sono allevate bovine, che grazie al miglioramento genetico, sono in grado di produrre grandi quantità di latte. Questo notevole beneficio ha però come risvolto una maggiore necessità energetica da parte della vacche, soprattutto se quest'ultime si trovano in piena lattazione.

L'incremento di questa esigenza è soddisfatta dall'apporto di cereali, i quali però, se forniti in maniera spropositata, possono portare la bovina a manifestare fenomeni di acidosi o comunque squilibri a livello digestivo, che si traducono in una minore produzione di latte e quindi a una perdita economica.

Diventa quindi di essenziale importanza inserire nel piano alimentare l'erba medica, in quanto, grazie al potere tampone della propria struttura fisica, stimola le funzioni fisiologiche della ruminazione e contribuisce a mantenere il livello del pH ottimale sia nel rumine che a livello intestinale.

La fibra è inoltre ricca di pectine: una componente che stimola il trofismo delle mucose di tutto l'apparato digerente (dal rumine all'intestino crasso), permettendo la massimizzazione dell'attività di assorbimento dei principi nutritivi durante la digestione.

La proteina ha un elevatissimo valore biologico, infatti, se l'erba medica è sfalciata tempestivamente, essa è altamente disponibile per gli erbivori in generale.

Molto importanti sono, inoltre, gli zuccheri dato che aumentano l'appetibilità del foraggio.

Dal punto di vista vitaminico l'erba medica costituisce una vera e propria riserva di anti radicali liberi come il beta-carotene. Infatti, se quest'ultimo è presente in buone quantità all'interno della frazione di foraggio fornita, possono essere ridotte le integrazioni vitaminiche nell'alimentazione bovina.

I pregi di questa coltura non si fermano in allevamento.

Essa è infatti alla base della valorizzazione del territorio e delle produzioni tipiche come il Parmigiano Reggiano, la cui filiera basa, per l'appunto, l'alimentazione delle bovine sull'erba medica.

Per le bovine appartenenti a questo comprensorio il foraggio affienato rappresenta una quota molto importante della razione delle vacche, ben il 75% della sostanza secca.

L'erba medica può essere utilizzata all'interno della dieta dell'animale sotto diverse forme:

FORAGGIO VERDE:

Il foraggio verde, a sua volta, può essere assunto in pascolamento o tramite somministrazione in allevamento.

Gli animali erbivori al pascolo su un medicaio, possono ampiamente soddisfare i propri fabbisogni alimentari. Essi sono in grado di selezionare e quindi di assumere solo le piante più tenere e giovani capaci di apportare gran parte dei nutrienti di cui abbisognano (sia da un punto di vista energetico che proteico, ma anche minerale e vitaminico).

Il pascolamento non è però applicabile ai prati investiti a sola erba medica dato che comporterebbe un danneggiamento eccessivo del cotico erboso e quindi non si manifesterebbe alcun vantaggio di tipo economico, ma anzi si andrebbe incontro a una perdita.

Come già accennato, il foraggio verde può essere somministrato direttamente in allevamento.

Infatti, qualora gli animali siano mantenuti in stabulazione fissa, l'erba medica può essere sfalciata e fornita immediatamente agli animali.

Questa pratica non è però facilmente adattabile alle grandi realtà e per questo sono necessarie tecniche di conservazione, che consentano di fornire l'alimento anche in momenti diversi da quello della raccolta e che allo stesso tempo permettano di mantenere le caratteristiche organolettiche più inalterate possibili.

La conservazione del foraggio, nonostante tutti gli accorgimenti che possono essere presi, comporta sempre una perdita del valore nutritivo dell'erba medica, a causa della respirazione cellulare e dell'attività microbica. Per cercare di limitarla il più possibile si può agire a più livelli:

- Sull'acidità, praticando l'insilamento
- Sull'umidità, attuando quindi una tecnica di disidratazione o fienagione.

Come metodo conservativo è ben conosciuto anche il controllo delle temperature, ma per un prodotto come il foraggio, l'applicazione del congelamento, comporterebbe costi troppo elevati.

INSILAMENTO:

L'insilamento comporta la necessità di sottoporre il foraggio a una serie di processi fermentativi. Questi ne modificano numerose proprietà chimico-nutrizionali e organolettiche in quanto risulta impoverito di proteine e zuccheri semplici.

Per quanto riguarda l'erba medica raramente avviene l'insilamento in silos, ma prevalentemente si impiega la tecnica che prevede la fasciatura della rotoballa con film plastico.

Questa tecnologia sfrutta in modo particolare la fermentazione lattica e quindi la trasformazione dei glucidi in acido lattico. Ciò, insieme ad altre fermentazioni anaerobiche, porta a un abbassamento del pH a 3.8-4, inibendo in questo modo la formazione di muffe.

Adottando questa pratica, inoltre, vengono modificate le proteine che sono degradate a fonti di azoto più elementari tra cui l'ammoniaca. Quest'ultima neutralizza gli acidi di fermentazione e quindi porta a un innalzamento del pH.

La tecnica dell'insilamento viene eseguita soprattutto nelle aree a clima umido dove non è possibile essiccare i foraggi naturalmente, a causa delle frequenti precipitazioni atmosferiche e delle temperature relativamente basse.

DISIDRATAZIONE:

Questa tecnica è sicuramente quella di più recente applicazione e che permette una migliore conservazione delle caratteristiche del foraggio. Questa è anche quella che prevede un più ingente esborso di danaro. Esborso che riguarda sia l'investimento iniziale che il mantenimento della struttura, dato l'ingente richiesta di energia.

Questa metodologia di conservazione prevede una prima fase in campo che riduce il contenuto di umidità arrivando al 50-60% .

Il foraggio raccolto viene, poi, immesso nell'impianto di disidratazione e portato in pochi minuti ad un'umidità del 10% circa. Viene poi trasformato in balloni o in pellet.

FIENAGIONE:

La fienagione è sicuramente la tecnica più antica che ha preso piede nei climi mediterranei. Essa prevede, principalmente, le seguenti fasi: lo sfalcio, l'essiccazione naturale in campo, la raccolta e la conservazione in balle cilindriche o parallelepipedo.

Questa modalità comporta perdite anche rilevanti, rispetto ad altri metodi di raccolta, bisogna quindi adottare tecniche adeguate per limitarle.

Al fine di individuare il momento più opportuno in cui eseguire il taglio, bisogna far conciliare le esigenze fisiologiche della pianta con l'ottenimento della massima quantità possibile di sostanze nutritive digeribili.

Sfortunatamente questi due andamenti non vanno di pari passo.

Dal punto di vista della pianta, il momento migliore per l'esecuzione del taglio, si ha quando la medica è nella fase di piena fioritura.

In questo modo si ottiene una maggiore quantità di sostanza secca (dovuta in gran parte all'aumento della fibra).

Inoltre la pianta ha il tempo necessario per accumulare più elevati quantitativi di carboidrati di riserva, a livello della corona e delle radici.

Ciò fa sì che la pianta possa rispondere con notevole tempestività e vigoria al taglio e permettere una più sicura persistenza del medicaio.

Se il taglio viene invece eseguito prima della fioritura, il numero di sfalci all'anno aumenta e si riesce a ottenere una migliore qualità del foraggio.

Questo presenta un più elevato contenuto di sostanze nutritive ed un più alto coefficiente di digeribilità della sostanza secca.

In caso di notevole anticipo tuttavia la produzione risulta inferiore in termini quantitativi, sia come sostanza secca, sia come sostanze nutritive digeribili e prodotte.

È risaputo che, dopo lo stadio di inizio fioritura, la quantità di sostanza secca continua ad aumentare. Tale aumento è dovuto in gran parte alla maggiore presenza di costituenti fibrosi interni alla pianta. Gli internodi superiori del fusto continuano ad allungarsi facendo aumentare il quantitativo di fibra.

Mentre per quanto riguarda la produzione di sostanze nutritive digeribili (proteine e sali minerali e zuccheri) essa diminuisce a causa di alcuni fattori come la perdita delle foglie basali. Questa caduta è dovuta alla senescenza, allettamento e malattie.

La sperimentazione in foraggicoltura ha messo in evidenza come il miglior compromesso tra quantità e qualità della produzione si realizza tra l'inizio e il 10% della fioritura.

In questo modo l'agricoltore ha la garanzia di ottenere un'adeguata produzione di sostanza secca per ettaro, garantendo comunque un prodotto di qualità e, nel contempo, si dà alla pianta il tempo di depositare gli adeguati quantitativi di carboidrati di riserva all'interno della radice e della corona.

Se si vuole realizzare uno sfalcio precoce un agricoltore, dotato di un elevato quantitativo di terreno investito a erba medica, è bene che inizi la fienagione prima che la pianta raggiunga questo stadio, per fare in modo che anche gli ultimi ettari presentino un fieno di qualità.

Lo sfalcio è eseguito solitamente dalla condizionatrice che oltre al taglio esegue anche lo schiacciamento dello stelo. Ciò favorisce la fuoriuscita dell'acqua di vegetazione, accelerando il processo di essiccazione e permettendo in questo modo di ridurre le perdite di respirazione e meccaniche.

Durante questo processo la velocità ottimale è intorno agli 8-9 km/h. Ciò fa in modo che la pianta non subisca importanti lesioni e che non si verifichi un eccessivo distaccamento delle foglie.

Molto importante al fine di ottenere un prodotto di qualità è l'altezza di taglio. Questa deve essere intorno ai 10 cm nel primo anno, in cui il cotico è discontinuo e il terreno è ancora soffice. Negli anni successivi può essere abbassata; ma mai sotto i 7 cm, questo per evitare che venga inglobato del terreno nel fieno.

Inoltre in un piano di sfalcio più alto, viene esclusa dalla raccolta la parte basale più ricca di elementi fibrosi; in più non si corre il rischio di asportare un eccessivo numero di gemme: ciò permetterà un più rapido e ricco ricaccio.

Bisogna poi eseguire l'apertura dell'andana al fine di aumentare la superficie esposta al sole, favorendo così l'evaporazione dell'acqua.

Durante questa fase il foraggio deve essere sparso sul suolo. I denti dell'attrezzo non devono toccare il terreno ma devono essere tenuti ad un adeguata altezza, al fine di evitare l'inquinamento da polvere e terreno.

Quando il contenuto di acqua è sceso a circa il 50-60% (ciò solitamente si verifica in una giornata in campo) bisogna eseguire con il ranghinatore il rivoltolamento dello strato.

Nel momento in cui il foraggio è quasi secco bisogna eseguire il restringimento dell'andana, per evitare il riassorbimento dell'umidità durante le ore notturne. Inoltre ciò permette di far asciugare il terreno, che si viene a scoprire e su cui verrà poi rivoltata l'andana per permettere una più veloce e omogenea essiccazione.

Durante questa fase i denti devono essere tenuti in una posizione più prossima al terreno per evitare che rimangano residui sul franco di coltivazione.

Quest'ultimi infatti porterebbero a una duplice perdita economica:

- Immediata → dato che parte del prodotto rimarrebbe sul terreno
- futura → dato che il successivo processo di affienamento ingloberebbe i residui in parte degradati e quindi inadatti all'alimentazione bovina.¹

Anche durante queste fasi bisogna però volgere grande attenzione all'altezza dei denti che non devono mai raschiare il terreno di modo che il fieno non si imbratti.

Al fine di evitare che venga inglobato del terreno bisogna inoltre svolgere queste operazioni durante le ore fresche della giornata, preferibilmente nelle ore notturne, per far sì che gli attrezzi non alzino polvere e non avvenga la perdita di foglie.

Come già detto si esegue poi il rivoltamento dell'andana. Durante questa operazione devono essere tenuti presenti tutti gli accorgimenti fino ad ora detti.

Una volta che il foraggio si è seccato, arrivando al 18-20% di umidità, viene imballato.

Questa operazione viene fatta durante le ore notturne in modo che il foraggio, grazie all'umidità dell'ambiente, non sia fragile.

Bisogna quindi aspettare che l'erba medica raggiunga la giusta "flessibilità", in modo che durante questa operazione gli steli non si spezzino e che soprattutto non venga persa la foglia, in cui si concentrano la maggior parte delle proteine.

¹ Fabrizio Stagni, vicepresidente del CON.FOR.ME.

² Medica in overdose articolo ; articolo presente all'interno della rivista specializzata Terra e Vita, pag.9 (autore

Bisogna inoltre tenere presente che la foglia ha un peso, rispetto alla propria superficie, che è maggiore rispetto a quello dagli steli (che sono cavi al loro interno) ciò contribuisce in modo non trascurabile, al peso della palla (tab. 1.10).

COMPOSIZIONE E VALORE NUTRITIVO DELL'ERBA MEDICA NELLE QUATTRO UTILIZZAZIONI PIÙ DIFFUSE				
COSTITUENTI NUTRITIVI	FORAGGIO FRESCO (%S.S.)	FIENO TRADIZIONALE (%S.S.)	INSILATO (%S.S.)	FARINA DISIRATATA (%S.S.)
Protidi grezzi	22,8	17,8	19,1	22,2
Fibra grezza	22,9	27	24,5	21,6
Estratti inazzotati	43,2	45,2	44,1	41,3
Lipidi	1,8	1,4	2,3	3,8
Ceneri	9,3	8,5	10	11,1

Tab. 1.10 Composizione e valore nutritivo dell'erba medica nelle quattro utilizzazioni più diffuse . Fonte: Coltivazioni erbacee, R. Baldoni, L. Giardini – Pàtron editore, Bologna, 1999

1.3. Mercato

Il trend dei prezzi dell'erba medica è in calo. Basta dare un'occhiata ai listini delle principali borse Italiane che commercializzano erba medica.

A titolo esemplificativo confrontando il prezzo dell'erba medica nello stesso giorno, di Dicembre, ma in due anni diversi (2013-2014) troviamo valori decisamente diversi, con un calo compreso tra il 20 e il 39% (tab. 1.11).

Piazza ed epoca taglio	Dicembre 2014 (€/t)	Variazione % su dicembre 2013
Bologna 1° taglio	93	-32
Bologna 2°-4° taglio	120	-37
Modena 1° taglio	100	-20
Modena 4° taglio	123	-36
Mantova 1° taglio	107	-20
Mantova 2° taglio	113	-39
Milano (tutti i tagli)	152	-24

Fig.1.11 Andamento prezzi nelle principali piazze italiane.

Anni di riferimento: 2013-2014

Fonte: Terra e Vita

Come si evince dal grafico le perdite maggiori si evidenziano soprattutto nei tagli di migliore qualità ovvero quelli dal secondo in poi.

Le piazze che più si distinguono per questo sfavorevole andamento sono quella di Mantova e di Bologna.

I motivi di tali performance sono legati a:

- Sovrapproduzione, legata ad un andamento stagionale favorevole, caratterizzato da un' elevata piovosità anche nei periodi più siccitosi come Luglio e Agosto.
- Politica di contenimento produttivo attuata dal consorzio Parmigiano Reggiano²

² Medica in overdose articolo ; articolo presente all'interno della rivista specializzata Terra e Vita, pag.9 (autore Massimo Battisti); 3 gennaio 2015di Massimo Battisti – 3 gennaio 2015

2. LA CERTIFICAZIONE

*“Le relazioni, tra produzioni agroalimentari di qualità (soprattutto se di alta qualità) e territorio danno luogo a un sistema d’interazioni e relazioni orizzontali e verticali (di filiera) così complesse e articolate da investire sia aspetti socio-economici che istituzionali (Bellia, 1995)”.*³

Bellia è riuscito a rendere in una frase le complesse dinamiche che vi sono dietro anche a un semplice prodotto agroalimentare come può essere l’erba medica. Tale complessità spesso non si riesce a trasmettere ai clienti o al consumatore finale.

È difficile anche comunicare come si opera e quali sono i propri punti di forza che distinguono l’offerta. Inoltre sempre più pressante è l’esigenza di fornire strumenti che aumentino la fiducia sulla conformità a quanto i soggetti economici (le imprese, i produttori, ecc.) comunicano. È per queste ragioni che si sono diffuse sempre più le certificazioni di sistema, di processo o di prodotto, siano esse “impartite” da un’ istituzione oppure stabilite volontariamente dall’operatore.

Esse acquisiscono maggiore importanza nel momento in cui il prodotto è ritenuto di qualità, per le proprie caratteristiche intrinseche, per la cura degli operatori o per la reputazione stessa; queste articolate relazioni, alcune volte non troppo trasparenti, iniziano ad avere forti ripercussioni a livello economico e di conseguenza sociale.

Infatti nel momento in cui si instaura una trama sempre più fitta di rapporti tra soggetti con interessi diversi, aumenta la possibilità che si verifichino comportamenti opportunisti.

Di conseguenza si ha un apprezzamento dei prodotti non corrispondente alla loro qualità e una percezione non corretta dei ruoli dei diversi operatori della filiera.

Nel caso in cui insorgano relazioni poco chiare è necessario l’intervento di un ente terzo che possa limitare l’insorgenza di questi comportamenti opportunisti.

2.1. Cosa significa certificare

Certificare può essere riassunto in maniera un po’ superficiale, ma sicuramente chiara in pochissime parole “garantire la qualità”.

Il termine certificazione, alcune volte, confonde il consumatore/cliente che non ha ben chiaro il significato di questa parola che invece dovrebbe rappresentare per lui una garanzia

³ Claudio Bellia. Fonte: Economia agro-alimentare (SIEA) nuova serie – anno XVII, n 1, 2015; Franco Angelini (introduzione)

Una certificazione ha come obiettivo la garanzia di determinate caratteristiche, attributi, azioni ecc.; le parole chiave per fare tutto ciò sono:

- trasparenza
- informazione.

Trasparenza:

essa è necessaria nelle pratiche attuate ai diversi livelli produttivi e commerciali, in modo che gli acquirenti non abbiano più un'informazione imperfetta, ma il più possibile rispondente alla realtà.

Informazione:

Come ben è saputo nella teoria economica, un soggetto che non detiene tutte le informazioni necessarie per poter scegliere deciderà in base a fattori oggettivi (come per esempio il prezzo) e soggettivi (appartenenti alla sfera emozionale).

Una certificazione, mettendo in evidenza alcuni elementi che prima non erano noti al cliente/consumatore riduce l'area della sfera emotiva, portando alla luce aspetti che in questo modo diventano oggettivi.

Bisogna quindi partire da un concetto di trasparenza interno al processo produttivo per far giungere la corretta informazione all'acquirente.

Fatte queste premesse non bisogna stupirsi di fronte al fatto che anche un prodotto spesso definito "povero" come l'erba medica, voglia rivendicare una propria nicchia di mercato basandosi per l'appunto su questi due pilastri.

2.2. Cos'è la qualità? Da chi viene garantita?

Per poterla definire ci viene incontro la norma UNI EN ISO 9000, che ha fornito una prima definizione nel 2000 successivamente revisionata nel 2005.

A mio parere è dalla congiunzione delle due definizioni che si riesce maggiormente a comprendere il suo pieno significato.

Dall'unione si ottiene come definizione di qualità "il grado con cui un insieme di caratteristiche intrinseche (inerenti a un prodotto, un sistema o un processo) soddisfano i requisiti di un cliente e di altre parti interessate".

I requisiti sono le "esigenze o le aspettative che possono essere espresse o usualmente implicite o obbligatorie".

La qualità viene garantita da soggetti terzi "Enti di certificazione", ciò significa che: una terza parte indipendente, dichiara che, con ragionevole attendibilità, un determinato

prodotto/processo/servizio è conforme ad una specifica norma o ad altro documento normativo⁴.

2.3. Tipi di certificazioni

Le modalità di certificazione possono essere chiaramente esemplificate tramite questo grafico (fig.2.1).



Fig.2.1 Rappresentazione grafica riguardante le modalità di certificazione.- fonte: slide del corso di economia dei mercati e marketing nel sistema agroindustriale (c.i.).

Da questo schema si delinea innanzitutto che il soggetto deve inizialmente effettuare una scelta, cioè decidere se garantire la qualità del prodotto o del sistema aziendale.

Per definire l'alternativa più adatta occorre capire qual è l'obiettivo finale, infatti, nel caso della certificazione di sistema qualità aziendale, lo scopo ultimo è essere affidabili agli occhi del cliente; qualora, invece, il fine sia la soddisfazione del consumatore è più appropriato dirigersi verso una certificazione di prodotto (fig 2.2).

La certificazione del sistema azienda, non fa riferimento a specifici requisiti di prodotto, ma assicura la capacità di un'organizzazione di strutturarsi e gestire le proprie risorse ed i

SCHEMA DIFFERENZE CdP/CdS		
	Certificazione di prodotto	Certificazione di sistema qualità
campo di applicazione	Qualità del prodotto	Sistema Qualità dell'azienda
Destinatario	Consumatore	Cliente
Obiettivo	Soddisfazione	Affidabilità
Certificato di conformità	del Prodotto al disciplinare	dell'organizzazione al modello ISO 9000
Valorizzazione	Marchio di qualità del prodotto	Fonte di comunicazione diverse

Fig.2.2 Differenze tra certificazione di prodotto e certificazione di sistema aziendale.- fonte: slide del corso di economia dei mercati e marketing nel sistema agroindustriale (c.i.).

⁴ ISO 9001

propri processi produttivi in modo tale da identificare e soddisfare i bisogni dei clienti o delle parti interessate in genere⁵.

Questo tipo di certificazione può essere cogente nel momento in cui viene imposta dalla legge come per esempio: HACCP, rintracciabilità (ISO 178/2002); esse possono essere rese più ristrette o comprendere ulteriori parametri divenendo così volontarie.

Un soggetto può inoltre, di propria iniziativa, intraprendere questo percorso, per esempio: adottando l'ISO 9001 o la certificazione biologica, quest'ultima una volta attuata diventa poi una certificazione cogente, in quanto vi sono norme statali e regolamenti europei che la disciplinano.

La certificazione di prodotto accerta la conformità dei prodotti a determinati requisiti che ne caratterizzano “direttamente” la capacità di soddisfazione di bisogni⁶.

Anche in questo caso una certificazione di prodotto può essere cogente, quindi disciplinata da norme; un esempio è il limite imposto dalla direttiva 2003/100/CEE per i mangimi completi per bovine da latte, che prevede una quantità massima per quanto riguarda l'Aflatossina B1 pari a 5 µg/kg, il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha ridotto di propria iniziativa questo limite a 3 µg/kg facendolo così divenire volontaria.

Una certificazione di prodotto può (come per quanto riguarda la certificazione del sistema azienda) essere volontaria cioè intrapresa d'iniziativa dal soggetto. Quest'ultima può rimanere volontaria nel momento in cui nessuna norma pubblica la disciplini, oppure può divenire cogente, come nel caso della DOP e dell'IGP in cui interviene per ragioni di pubblico interesse il Reg. UE n. 1151/2012.

Questa tesi si propone l'obiettivo di valorizzare il prodotto erba medica tramite certificazione IGP o certificazione volontaria di prodotto. Verranno quindi prese in considerazione queste due modalità.

2.3.1. Certificazione IGP

Il Reg. UE n. 1151/2012, recepito poi a livello nazionale attraverso il D.M. 14 Ottobre 2013 oltre a disciplinare l' Igp (Indicazione Geografica Protetta) regola anche la Dop (Denominazione Geografica Protetta).

Come già detto, dato lo scopo della tesi, verrà analizzato in modo particolare l'istituto riguardante l'Igp fornendo solo piccoli accenni alla Dop.

L'Indicazione Geografica Protetta (Igp), è un nome che identifica un prodotto:

⁵ ACCREDIA SINCERT

⁶ ACCREDIA SINCERT

- a) originario di un determinato luogo
- b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche
- c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delineata⁷.

Per reputazione si intende la conoscenza diffusa. La considerazione di cui gode la denominazione va dimostrata attraverso documenti scritti che ne diano atto, come per esempio ritagli di stampa, pubblicazioni, documentazione su fiere e sagre, premi, riferimenti in libri o riviste professionali, menzioni speciali in pubblicazioni sulla cucina e così via, che riportino il nome che si intende registrare e che richi amino sia le caratteristiche del prodotto sia la reputazione che tale denominazione si è assicurata nel tempo.

Bisognerebbe, inoltre, in questo modo anche riuscire a dimostrare che la reputazione è attribuibile alla zona geografica delimitata.

Alla base della certificazione Igp vi è il disciplinare esso deve essere composto da:

- a) il nome da proteggere come Igp, quale utilizzato nel commercio o nel linguaggio comune e solo nelle lingue attualmente o storicamente utilizzate per descrivere il prodotto specifico nella zona geografica delimitata;
- b) la descrizione del prodotto comprese, se del caso, le materie prime nonché le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche, organolettiche del prodotto;
- c) la definizione della zona geografica delimitata;
- d) gli elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica delimitata;
- e) la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto e, se del caso, dei metodi locali, leali e costanti nonché, gli elementi relativi al confezionamento del prodotto;
- f) gli elementi che stabiliscono che la produzione si svolge, per almeno una delle sue fasi, nella zona geografica delimitata. Il legame fra una data qualità, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto e l'origine geografica;
- g) il nome e l'indirizzo dell'autorità o dell'organismo che verifica il rispetto delle disposizioni del disciplinare di produzione;
- h) qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto.⁸

⁷ Reg. UE n. 1151/2012 art. 5 c. 2

⁸ D.M. 14 Ottobre 2013, titolo II, art. 3

2.3.1.1. Iter per l'ottenimento

Innanzitutto bisogna redigere la domanda di registrazione che, oltre a contenere il disciplinare di produzione, secondo l'art 6 del decreto ministeriale del 14 Ottobre 2013 deve presentare anche:

- l'atto costitutivo e/o lo statuto dell'associazione;
- la delibera dell'assemblea nella quale viene resa nota la volontà dei produttori di presentare la domanda di registrazione;
- il nominativo (comprendente di indirizzo e recapito) dell'ente di controllo che dovrà verificare il rispetto del disciplinare di produzione;
- la relazione storica che deve comprovare la produzione per almeno venticinque anni (anche non continuativi) del prodotto in questione.
Essa deve inoltre dimostrare l'uso consolidato nel commercio o nel linguaggio comune, del nome per il quale si richiede la registrazione
- la relazione socio economica comprendente:
 - la quantità prodotta nelle ultime tre annate di produzione
 - numero di imprese coinvolte, sia attuali che potenziali
- Una relazione dalla quale si evince una qualità specifica o la reputazione o altre caratteristiche del prodotto.

Devono essere chiari i motivi per cui solo all'interno dei confini indicati si ha e si manterrà la qualità del prodotto, come per esempio fattori umani e naturali.

Devono emergere almeno una caratteristica qualitativa (supportata da evidenze tecnico-scientifiche) che differenzi il prodotto in questione dallo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione.

La norma inoltre sottolinea che i costi per l'ottenimento di questi dati empirici sono a carico del richiedente.

- una cartografia che indichi chiaramente i confini, qualora combacino con la delimitazione amministrativa basta l'indicazione di quest'ultima.
- documento unico che deve contenere :
 - la denominazione
 - la descrizione del prodotto
 - eventuali norme specifiche per il confezionamento e l'etichettatura (se più stringenti rispetto alla normativa europea)
 - descrizione concisa della delimitazione geografica
 - descrizione del legame del prodotto con l'ambiente
 - eventuale descrizione degli elementi specifici del prodotto o del metodo di ottenimento che evidenzino il legame con il territorio.

Gli articoli seguenti del decreto ministeriale del 14 Ottobre 2013 affermano che:

La domanda di registrazione deve essere presentata alla Regione competente che entro 60 giorni, potrà richiedere al Ministero una riunione per l'esame dell'istanza in ogni caso deve trasmettere il proprio parere entro 90 giorni.

Qualora il Ministero non dovesse ricevere entro il termine sopra indicato dovrà inviare un fax o un e-mail alla Regione in cui viene affermato che procederà alla valutazione senza parere. Ciò non avverrà se la Regione gli invierà il documento entro 30 giorni dalla data della comunicazione.

In ogni caso il Ministero ha 90 giorni per effettuare la valutazione della domanda; questo lasso di tempo ha inizio dalla ricezione del parere Regionale o dalla scadenza del termine previsto per quest'ultimo.

Durante questo percorso eventuali osservazioni e rilievi, derivanti dall'analisi del documento sono comunicate al soggetto interessato e alla Regione, quest'ultimo deve fornire risposta entro 60 giorni, pena chiusura della pratica.

In caso di valutazione positiva della domanda di registrazione, il Ministero invia al soggetto il disciplinare di produzione nella stesura finale.

In seguito il Ministero insieme alla Regione convoca la riunione di pubblico accertamento alla quale partecipano: almeno due funzionari del Ministero, la Regione e il soggetto interessato, il quale dovrà invitare il o i comune/i, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e gli operatori economici interessati.

Questo convegno ha lo scopo di verificare che vi siano metodi leali e costanti nella disciplina proposta.

Il disciplinare di produzione, nella versione concordata in sede di accertamento, viene trasmesso dal Ministero al soggetto interessato che lo deve approvare entro 10 giorni. Solo a questo punto esso viene pubblicato in gazzetta ufficiale, in modo che venga reso pubblico e possano essere presentate opposizioni entro 30 giorni dalla pubblicazione.

Trascorso questo periodo (in caso di mancate opposizioni) il disciplinare viene pubblicato sul sito internet del Ministero, il quale si impegna a presentare il fascicolo di domanda alla commissione europea.

Anche a livello Europeo possono presentarsi osservazioni e rilievi da parte della commissione le quali, come a livello nazionale, vengono comunicate al soggetto richiedente e alla Regione in modo da ottenere chiarimenti.

Solo a questo punto in caso di decisione favorevole da parte della commissione europea verrà concesso l'uso del marchio Igp (fig. 2.3).

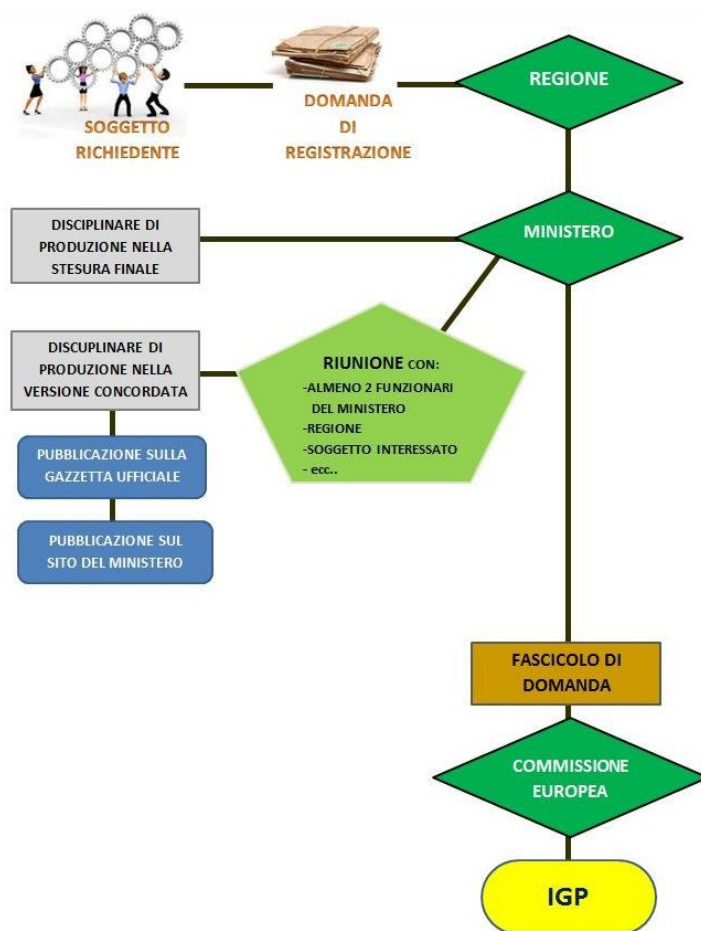


Fig.2.3 Rappresentazione grafica delle tappe essenziali da seguire per ottenere l'IGP.

che solo i prodotti con le caratteristiche idonee possano ottenere questo marchio, tanto agognato da alcuni soggetti.

2.3.2. Certificazione di prodotto volontaria

La certificazione volontaria di prodotto nasce dalle esigenze del marketing moderno di posizionare, valorizzare, differenziare il prodotto agroalimentare che possiede caratteristiche particolari, ma che non sono previste dalla normativa vigente⁹.

A differenza dell'IGP non è richiesta una stringente documentazione storica che affermi che quel prodotto è noto per una determinata caratteristica, rimasta immutata nel tempo, e nemmeno un legame con il territorio.

⁹ CSQUA - www.csqa.it

Nella certificazione di prodotto è il soggetto (chiamato soggetto richiedente nel Reg. UE n. 1151/2012) a “dettare le regole del gioco”, diventando soggetto fautore. È, infatti, lui che identifica e stabilisce i parametri che rendono il proprio prodotto diverso dagli altri.

Nel caso di questa certificazione non è più il prodotto che deve “aderire” a norme già formate da altri, ma sono le regole del disciplinare che si adattano ad esso.

La certificazione di prodotto in ambito volontario consiste in un atto formale, con il quale un ente di certificazione garantisce la corrispondenza delle caratteristiche del prodotto con quanto affermato nel disciplinare.

Questo tipo di certificazione rappresenta uno strumento utile per dare evidenza al mercato che il prodotto rispetta i requisiti dichiarati¹⁰, al fine di fornire delle garanzie tangibili al cliente.

2.3.2.1. *Iter per l'ottenimento*

In questo caso non vi è alcuna norma o regolamento stabiliti a livello nazionale o europeo, ciò non significa che non occorra rispettare degli steps essenziali.

Innanzitutto bisogna:

- 1) individuare le caratteristiche distintive del prodotto in questione
- 2) identificare con precisione come queste peculiarità possano essere verificate e misurate;



Fig. 2.4 Rappresentazione grafica delle tappe essenziali da seguire per ottenere la certificazione volontaria di prodotto.

tutto ciò deve essere trascritto nel disciplinare, il quale dovrà essere trasmesso all'ente di certificazione che formerà un piano dei controlli, in base alle qualità del prodotto iscritte nel disciplinare¹¹ (fig. 2.4).

Da ciò si può notare che il percorso, per lo meno, burocratico è molto più breve. Però l'identificazione dei caratteri distintivi (che possano essere verificati e misurati divenendo così una norma tecnica all'interno del disciplinare) può richiedere molto tempo.

Un ulteriore fattore di estrema importanza, e di cui bisogna tener conto nella scelta dei parametri da

¹⁰CSQUA; www.csqa.it

¹¹ Check Fruit; intervista

sottoporre a certificazione, è che essi devono essere richiesti dal mercato.

Infatti una certificazione di prodotto viene fatta per venire incontro alle esigenze del consumatore fornendogli trasparenza e garanzie.

2.4. Diffusione delle certificazioni

2.4.1. Certificazione Igp e Dop

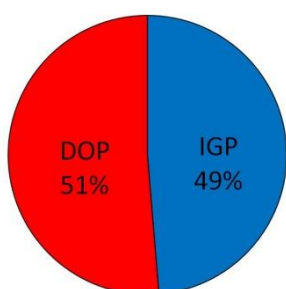


fig. 2.5 Divisione all'interno dell' UE tra prodotti con certificazione DOP e quelli con certificazione IGP. Anno 2015. Fonte: Commissione europea.

All'interno dell' Unione europea sono presenti 1.237 certificazioni tra Dop e Igp, in particolare sono registrate 643 Igp mentre le Dop sono 594¹², non si registra quindi un forte distacco a livello numerico (fig. 2.5).

L'Italia è la prima in classifica per quanto riguarda le produzioni certificate, essa infatti vanta 164 Dop e 111 Igp, per un totale di 247 certificazioni.

Al secondo posto vi è la Francia che detiene il primato per quanto concerne le certificazioni Igp.

Altri paesi con un elevato numero di certificazioni Igp sono la Spagna la Germania e il Portogallo con rispettivamente 82, 72 e 68 certificazioni (fig 2.6).

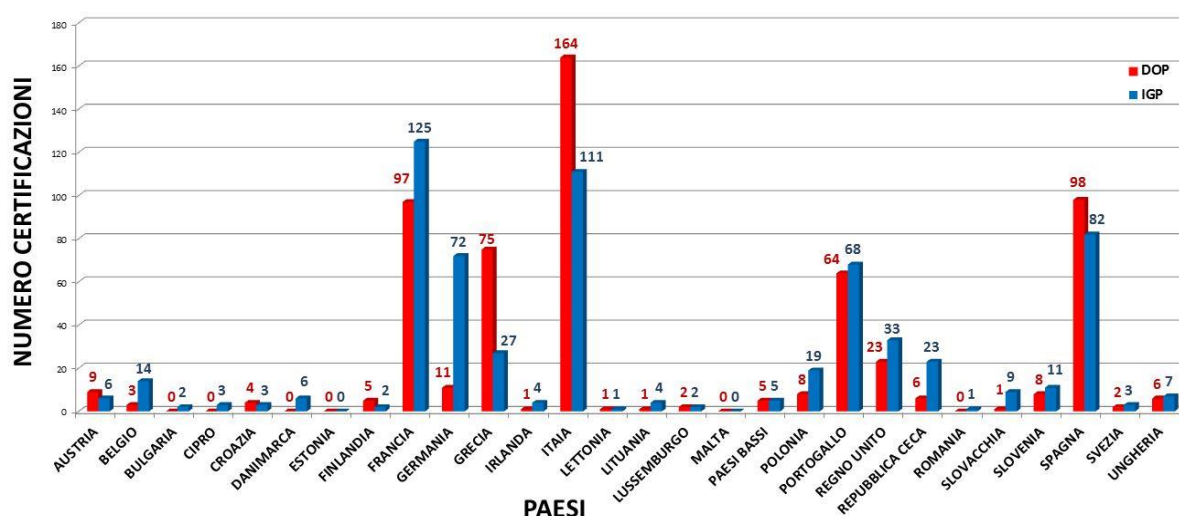


Fig.2.6 Rappresentazione grafica relativa al numero di certificazioni all'interno dell'Unione europea. Fonte: sito della Commissione europea (DOOR LIST). Dati aggiornati al 2015.

¹² Fonte Commissione europea, (DOOR LIST)

PAESI (UE)	IGP	DOP	TOTALE
FRANCIA	125	97	222
ITALIA	111	164	275
SPAGNA	82	98	180
GERMANIA	72	11	83
PORTOGALLO	68	64	132
REGNO UNITO	33	23	56
GRECIA	27	75	102
REPUBBLICA Ceca	23	6	29
POLONIA	19	8	27
BELGIO	14	3	17
SLOVENIA	11	8	19
SLOVACCHIA	9	1	10
UNGHERIA	7	6	13
AUSTRIA	6	9	15
DANIMARCA	6	0	6
PAESI BASSI	5	5	10
IRLANDA	4	1	5
LITUANIA	4	1	5
CIPRO	3	0	3
CROAZIA	3	4	7
SVEZIA	3	2	5
BULGARIA	2	0	2
FINLANDIA	2	5	7
LUSSEMBURGO	2	2	4
LETONIA	1	1	2
ROMANIA	1	0	1
ESTONIA	0	0	0
MALTA	0	0	0

Per quanto riguarda la Dop è l'Italia ad affermare il proprio primato con 164 prodotti certificati, seguita da Spagna e Francia con rispettivamente con 98 e 97 certificazioni (tab. 2.7).

Tab. 2.7 Paesi appartenenti all'Unione Europea, ordinati secondo il numero di certificazioni Igp. Sono inoltre presenti per ogni paese il numero di certificazioni Dop e il totale dei prodotti certificati.
- Fonte: sito della Commissione europea (DOOR LIST). Dati aggiornati al 2015.

Facendo una graduatoria, in base ai prodotti certificati Igp all'interno dell'UE, al primo posto si posiziona la classe 1.6 "orticoli e cereali, freschi o trasformati" con 209 certificazioni.

A seguire vi è la categoria 1.2 "prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati ecc.)" e la 1.1 "carni fresche e frattaglie" (fig.2.8).

A dare il maggior impulso alla classe 1.6. è proprio l'Italia che ha registrato ben 71 prodotti appartenenti a questa categoria come: Radicchio Rosso di Treviso, Marrone di Castel del Rio, Farro della Garfagnana, Pera dell'Emilia Romagna, Radicchio Variegato di Castelfranco, ecc.

CLASSE	N° CERTIFICAZIONI IGP
1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati	209
1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)	122
1.1. Carni fresche (e frattaglie)	109
1.3. Formaggi	40
1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati	25
2.1. Birre	20
1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)	17
1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)	15
1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc.)	11
2.7. Pasta alimentare	6
3.5. Fiori e piante ornamentali	3
2.6. Pasta di mostarda	2
3.2. Oli essenziali	1
2.3. Bevande a base di estratti di piante	0
2.5. Gomme e resine naturali	0
3.1. Fieno	0
3.4. Cocciniglia (prodotto greggio di origine animale)	0
3.6. Lana	0

Tab. 2.8 Numero di certificazioni Igp europee, elencate in base alla classe di prodotto. Fonte: sito della Commissione europea (DOOR LIST). Dati aggiornati al 2015.

Per quanto riguarda la Dop il raggruppamento con il maggior numero di certificazioni, si rivela essere proprio 1.3. “formaggi”, con un numero di 186 certificazioni registrate.

Tra i primi posti troviamo il gruppo 1.6. “Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati” e l’1.5. “Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)” con, rispettivamente, un numero di 138 e 112 registrazioni.

Segue poi il raggruppamento “1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)” con meno della metà delle certificazioni rispetto all’ ultima classe nominata.

Inoltre si può notare che, diversamente dalla classifica Igp, vi è una certificazione riguardante i foraggi.

Questa è di origine francese ed è registrata con il nome “le Foin de Crau” (tab. 2.9).

CLASSE	N° CERTIFICAZIONI DOP
1.3. Formaggi	186
1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati	138
1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)	112
1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)	40
1.1. Carni fresche (e frattaglie)	38
1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc.)	30
1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)	28
1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati	12
2.4. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria	3
3.2. Oli essenziali	3
2.5. Gomme e resine naturali	2
3.1. Fieno	1
3.6. Lana	1
2.1. Birre	0
2.3. Bevande a base di estratti di piante	0
2.6. Pasta di mostarda	0
2.7. Pasta alimentare	0
3.4. Cocciniglia (prodotto greggio di origine animale)	0
3.5. Fiori e piante ornamentali	0

Tab. 2.9 Numero di certificazioni Dop europee, elencate in base alla classe di prodotto. Fonte: sito della Commissione europea (DOOR LIST). Dati aggiornati al 2015.

2.4.1.1. Situazione italiana

A livello nazionale, facendo riferimento ai prodotti certificati Igp, viene rispecchiato grosso modo l’ordine europeo.

Tanto è vero che vi è sempre al primo e secondo posto la categoria 1.6. e 1.2. con 71 e 19 prodotti registrati.

La classificazione si discosta per quanto concerne i prodotti in terza posizione, difatti in Italia vi è la classe 2.4. con 8 certificazioni.

In ogni caso la categoria che a livello europeo si poneva in questa posizione, scala solo di un posto e va in terza posizione (Tab. 2.10).

Per i prodotti Dop troviamo, innanzitutto i formaggi seguiti da oli e grassi (come burro margarina olio ecc.), con rispettivamente 49 e 42 certificazioni.

La classe 1.6. rimane comunque sempre tra i primi tre prodotti con maggior numero di certificazioni (Tab. 2.11).

CLASSE	N° CETIFICAZIONI IGP
Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati	71
Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)	19
Classe 2.4. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria	8
Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)	4
Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati	3
Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)	2
Classe 2.7. Pasta alimentare	2
Classe 1.3. Formaggi	1
Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)	1
Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc.)	0
Classe 2.1. Birre	0
Classe 2.3. Bevande a base di estratti di piante	0
Classe 2.5. Gomme e resine naturali	0
Classe 2.6. Pasta di mostarda	0
Classe 3.1. Fieno	0
Classe 3.2. Oli essenziali	0
Classe 3.4. Cocciniglia (prodotto greggio di origine animale)	0
Classe 3.5. Fiori e piante ornamentali	0
Classe 3.6. Lana	0

Tab. 2.10 Numero di certificazioni Igp italiane, elencate in base alla classe di prodotto. Fonte: sito della Commissione europea (DOOR LIST). Dati aggiornati al 2015.

CLASSE	N° CETIFICAZIONI DOP
1.3. Formaggi	49
1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)	42
1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati	35
1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)	21
Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)	6
Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc.)	5
Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati	2
Classe 2.4. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria	2
Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)	1
Classe 3.2. Oli essenziali	1
Classe 2.1. Birre	0
Classe 2.3. Bevande a base di estratti di piante	0
Classe 2.5. Gomme e resine naturali	0
Classe 2.6. Pasta di mostarda	0
Classe 2.7. Pasta alimentare	0
Classe 3.1. Fieno	0
Classe 3.4. Cocciniglia (prodotto greggio di origine animale)	0
Classe 3.5. Fiori e piante ornamentali	0
Classe 3.6. Lana	0

Tab. 2.11 Numero di certificazioni Dop italiane, elencate in base alla classe di prodotto. Fonte: sito della Commissione europea (DOOR LIST). Dati aggiornati al 2015.

2.4.1.2. Situazione regionale

L'Emilia-Romagna vanta attualmente il primato tra le regioni italiane per numero di prodotti riconosciuti con la qualifica di Dop e Igp, infatti in totale sono 41 le produzioni già in possesso della certificazione europea¹³ (fig 2.12).



Tra i prodotti tipici che vanta questa regione vi sono: il Parmigiano-Reggiano, il Prosciutto di Parma e di Modena, famosi non solo a livello nazionale, ma bensì in tutto il mondo (tab. 2.13).

Fig. 2.12 Rappresentazione grafica dei prodotti Dop e Igp presenti attualmente nella regione Emilia-Romagna. Fonte: Regione Emilia-Romagna (www.agricoltura.regione.emilia-romagna.it).

1	Parmigiano-Reggiano	13	Marrone di Castel del Rio	23	Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia	34	Coppa di Parma
2	Grana padano	14	Scalogni di Romagna			35	Squacquerone di Romagna
3	Provolone Valpadana	15	Vitellone bianco dell'Appennino centrale	24	Coppia ferrarese	36	Ciliegia di Vignola
4	Casciotta d'Urbino			25	Asparago verde di Altedo	37	Salame Felino
5	Prosciutto di Parma	16	Pera dell'Emilia-Romagna	26	Colline di Romagna	38	Agnello del Centro Italia
6	Prosciutto di Modena	17	Pesca e nettarina di Romagna	27	Salame Cremona	39	Melone mantovano
7	Fungo di Borgotaro	18	Mortadella Bologna	28	Aceto balsamico di Modena	40	Salama da sugo
8	Culatello di Zibello	19	Zampone Modena	29	Amarene bruschette di Modena	41	Piadina romagnola
9	Coppa piacentina	20	Cotechino Modena	30	Riso del Delta del Po		
10	Salame piacentino	21	Aceto balsamico tradizionale di Modena	31	Formaggio di fossa di Sogliano		
11	Pancetta piacentina			32	Patata di Bologna		
12	Brisighella	22	Salamini italiani alla cacciatora	33	Aglio di Voghiera		

Tab. 2.13 Prodotti Dop e Igp presenti all'interno della regione Emilia Romagna, elencati in ordine di registrazione. Fonte: Regione Emilia-Romagna (www.agricoltura.regione.emilia-romagna.it).

¹³ Regione Emilia-Romagna; www.regione.emilia-romagna.it; produzioni-agroalimentari

2.4.2. Certificazioni di prodotto volontarie

La certificazione di prodotto è un atto privato, non vi è l'intervento della pubblica amministrazione, perciò non vi sono dati aggregati, dato che il soggetto che la ottiene non è tenuto a renderlo noto alla collettività.

L'unica osservazione che si può fare, relativamente alle certificazioni volontarie, è che in agricoltura non sono così sviluppate come in altri settori. Ciò detto non fa riferimento solo alle certificazioni di prodotto ma a tutte le certificazioni volontarie in parte indicate nel paragrafo 2.3.

Nel settore primario (comprendente l'agricoltura, la silvicoltura e la pesca) vi sono solo 168 aziende che presentano certificazioni volontarie stipulate con enti accreditati.

Mentre le Industrie alimentari (delle bevande e del tabacco) sono ben 2.787. Si distinguono inoltre le imprese che si occupano di costruzioni le quali raggiungono ben 21.521 aziende che presentano certificazioni volontarie (tab. 2.14).

Aziende Certificate	
settori	numero aziende
01 Agricoltura, silvicoltura e pesca	186
02 Industria mineraria e cave	228
03 Industrie alimentari, delle bevande e del tabacco	2.787
04 Tessuti e prodotti tessili	694
05 Cuoio e prodotti in cuoio	188
06 Legno e prodotti in legno	438
07 Pasta per carta, carta e prodotti in carta	460
08 Case editrici	39
09 Tipografie	482
10 Fabbricazione di coke e di prodotti petroliferi raffinati	48
12 Chimica di base, prodotti chimici e fibre	1.519
13 Prodotti farmaceutici	155
14 Prodotti in gomma e materie plastiche	2.741
15 Prodotti minerali non metallici	514
16 Calce, gesso, calcestruzzo, cemento e prodotti affini	698
17 Metalli e prodotti in metallo	10.423
18 Macchine ed apparecchiature	4.234
19 Apparecchiature elettriche ed ottiche	5.023
20 Costruzioni navali	144
21 Industria aerospaziale	234
24 Riciclaggio	735
25 Rifornimento di energia elettrica	176
26 Rifornimento di gas	141

27 Rifornimento di acqua	106
28 Costruzione	21.521
30 Alberghi e ristoranti	701
31 Trasporti, logistica e comunicazioni	3.539
32 Intermediazione finanziaria, attività immobiliari, noleggio	478
33 Tecnologia dell'informazione	2.147
34 Servizi d'ingegneria	2.419
35 Altri servizi	7.781
36 Pubblica amministrazione	459
37 Istruzione	3.366
38 Sanità ed altri servizi sociali	3.733
39 Altri servizi sociali	1.929

Tab. 2.14 Statistiche relative ad aziende Certificate, da un ente accreditato, presenti in ogni settore. Dati aggiornati a Luglio del 2015. Fonte ACCREDIA (www.accredia.it).

2.5. Esempi di certificazioni riguardanti il foraggio

2.5.1. D.O.P.

Come già detto non esiste alcun prodotto appartenente alla classe 3.1 “foraggi” che detenga una certificazione Igp.

Mentre, per quanto riguarda la Dop, “le Foin de Crau” possiede la denominazione di origine controllata.

“Foin de Crau” è il nome con cui è conosciuto un particolare tipo di fieno prodotto in Francia nell’omonima pianura, a cui Vincent Van Gogh dedicò un suo famoso quadro (fig. 2.15).



Fig. 2.15 Quadro Vincent Van Gogh, in cui viene raffigurata la pianura “la plaine de la Crau”.

La coltivazione di questo foraggio si estende per ben 52.000 ettari, ma solo 8.500 sono classificati come Dop, essi sono suddivisi tra più di 220 coltivatori.

Quindi, come si può capire, il saldo legame con la storicità, le caratteristiche qualitative e tecniche costanti sono state raggiunte solo da una parte dei produttori.

Questa pianura alluvionale è stata creata dal Delta della Durance ed il territorio è caratterizzato da uno strato di conglomerato (ciottoli arrotondati) a bassa permeabilità.

Da come si può vedere dal quadro la vegetazione è tipicamente steppica.

Per riuscire a produrre un fieno così rinomato, viene praticata un'irrigazione per sommersione che rilascia sul terreno del limo fertile ricco di minerali e oligoelementi. Questa pratica è permessa dalla presenza di piccoli canali che bordeggiano ogni particella e che vengono fatti debordare grazie all'ostruzione con delle chiuse.

La flora che ne deriva è un miscuglio equilibrato di graminacee e leguminose.

Le graminacee presenti sono:

- avena altissima o erba altissima (*Arrhenatherum elatius*)
- dattile (*Dactylis glomerata* L., 1753) conosciuta anche con i nomi erba mazzolina e pannocchina
- festuca è un genere di piante appartenente alla famiglia delle Poaceae (fig. 2.16).



Fig. 2.16 (a) Avena altissima (b) Dattile (c) Festuca

Leguminose:

- Lotus L. è un genere di piante erbacee della famiglia delle Fabacee (o Leguminose)
- trifoglio (*Trifolium* L., 1753) è un genere di piante erbacee appartenente alla famiglia delle Fabaceae (o Leguminose) che comprende circa 250 specie (fig. 2.17).



Fig 2.17 (a) Lotus L. (b) Trifolium L.

Inoltre sono presenti varie piante la cui percentuale varia a seconda dei tagli, infatti si trovano una ventina di varietà diverse per taglio.

La pratica colturale prevede tre tagli, ognuno con caratteristiche proprie, che si adatta alle esigenze dei diversi animali.

- Il 1° taglio viene effettuato in Maggio ed è ricco di graminacee, è perciò particolarmente adatto per l'alimentazione di cavalli e bovini da ingrasso.
- Il 2° taglio si esegue tra Giugno e Luglio. Essendo più equilibrato è particolarmente indicato alle vacche e alle pecore in quanto permette di aumentare la produzione di latte.
- Il 3° taglio viene praticato tra Agosto e Settembre ed è ricco di leguminose fogliose. Ciò gli permette di dare ottimi risultati su ovini e caprini, aumentando la loro produzione di latte.¹⁴

2.5.2. Certificazione di prodotto volontaria

Come già detto le certificazioni di prodotto volontarie non sono pubbliche. Durante il periodo di svolgimento della tesi non sono stati trovati enti che avessero effettuato questo tipo di certificazione per l'erba medica.

Si può però evidenziare un sempre maggiore interesse per questo prodotto da parte dei produttori di formaggi.

In particolar modo da parte del Parmigiano Reggiano per il quale la qualità del fieno è fondamentale, dato che vieta l'uso di foraggi fermentati. Infatti in questo caso il foraggio oltre a mantenere una corretta flora ruminale e stimolare la ruminazione, deve garantire anche un apporto energetico non trascurabile.

Per questo nel 2013 il consorzio (come evoluzione dell'albo dei soli mangimisti attivo da più di vent'anni) ha promosso l' "Albo dei fornitori di foraggi e mangimi per le bovine che producono latte destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano Dop". Esso racchiude anche i produttori di fieno delle zone limitrofe al comprensorio che accettano i controlli per la qualità e la sicurezza dei loro prodotti.

I parametri principali sono:

- il contenuto di nitrati minori di 5.000 mg/kg
- il contenuto di ceneri inferiore all'11% sulla sostanza secca.

Questo albo consiste in una sorta di certificazione volontaria, poiché i produttori non sono obbligati ad iscriversi. Allo stesso modo l'allevatore non è obbligato a utilizzare il prodotto di coloro che sono iscritti all'albo.

Chi si iscrive si impegna a rispettare alcuni vincoli e a sottoporsi a controlli, tutto ciò in cambio della possibilità di apportare sul cartellino il logo (fig. 2.18).

¹⁴ comté du foin du Crau - foindecrau.com

Questa, per l'appunto, non è una certificazione volontaria di prodotto, dato che i controlli non vengono effettuati da un ente che nasce per svolgere questo genere di attività, ma dal dipartimento di scienze tecniche e veterinarie all'interno del quale sono presenti figure appositamente formate.¹⁵

Per iscriversi all'albo è prevista una quota iniziale di 100 €, mentre quella di mantenimento varia in base ai volumi venduti con il logo, sono, infatti, previsti 5 scaglioni di costi che partono da 500-1.000 € fino a 10.000 €.

Come prima detto i parametri principali riguardano il contenuto di nitrati e di ceneri, in quanto i nitrati, se ingeriti in grande quantità, possono portare a:

- ipofertilità
- immunodepressione (quindi maggiore incidenza di mastiti e malattie infettive...)
- alterazioni della qualità del latte
- in casi estremi alla morte dell'animale, perché determinano modificazioni a livello dell'emoglobina, che si trasforma in meta emoglobina e, non potendo più trasportare ossigeno, la vacca va incontro ad asfissia.

Il limite di tossicità per le bovine è di 9.000 mg/kg.

Le ceneri rappresentano l'imbrattamento del fieno da parte del terreno. Esso è molto dannoso per le vacche in quanto non viene espulso né tramite le feci né tramite il vomito, rimanendo quindi in accumulo all'interno del rumine.

Oltre a causare danno alla vacca, da studi precedenti è emerso un forte legame tra la presenza di terreno e l'insorgenza di difetti, come gonfiore tardivo nei formaggi a lunga conservazione. Ciò è dovuto alla presenza di clostridi nel terreno che, passando dall'animale, giungono al latte.

Il Parmigiano Reggiano ha scelto questo limite, dato che la presenza di ceneri è considerata "fisiologica" fino al 10-11%, oltre questa percentuale è un indice di imbrattamento.

3. CASO DI STUDIO: CON.FOR.ME.

CON.FOR.ME. (Consorzio Foraggicoltori di Medicina) fu costituito il 10 Febbraio 1999 con la mission di tutelare l'erba medica del comune di Medicina, valorizzarla e garantirne l'origine, sino all'utilizzatore finale.



Fig. 2.18 Logo dell'albo fornitori foraggi e mangimi promossi dal consorzio Parmigiano Reggiano.

¹⁵Intervista a Marco Nocetti responsabile dell'Ufficio Tecnico del Consorzio.

A questo Consorzio possono aderire solo agricoltori che lavorano appezzamenti all'interno dei confini comunali, i quali rappresentano secondo statuto, anche i confini del Consorzio.

Alla data di fondazione comprendeva 77 soci per una superficie di circa 800 ha.

Attualmente il Consorzio conta poco più della metà del numero dei soci fondatori. Questa riduzione viene imputata ad accorpamenti aziendali, a successioni ereditarie e alle dimissioni di soci non concordi con la politica intrapresa dal consorzio

Nonostante ciò, l'estensione degli ettari ha subito una diminuzione del solo 18%. Questo calo è attribuito all'introduzione di molti bio-digestori e quindi una conversione agricola verso colture cerealicole da biomassa, alle difficoltà del settore zootecnico in questi ultimi anni e a un aumento delle colture per la riproduzione di seme.

Nello stesso anno di fondazione il Consorzio ha effettuato la registrazione del marchio d'impresa "CON.FOR.ME." (fig.3.1) e del brevetto "SPAGO GIALLO" con cui vengono legate le rotoballe e i balloni parallelepipedali (fig.3.2).



Fig.3.1. Marchio del consorzio



Fig. 3.2. Spago utilizzato dal CON.FOR.ME. come elemento distintivo.

Fin dall'inizio della sua attività il CON.FOR.ME. si impegnò ad adottare ed acquistare direttamente lo spago giallo e successivamente i cartellini (in cui viene apposto il marchio) per tutti i membri del Consorzio allo scopo di ottenere un prezzo favorevole per i produttori (differenziazione del prodotto) e un risparmio da parte dei soci per l'acquisto "comunitario" del materiale (il Consorzio lo rivende senza sovrapprezzo ai propri soci).

Sono proprio lo spago giallo e solo successivamente, il cartellino identificativo, che permettono la distinzione dell'erba medica del CON.FOR.ME. dalle altre. È grazie a questa idea innovativa che il Consorzio nello stesso anno si guadagnò un articolo sulla rivista specializzata "I.Z. informatore zootecnico".

CON.FOR.ME. durante il suo esercizio ha sempre svolto numerose attività volte non solo a valorizzare il proprio prodotto e a migliorare il proprio operato, ma anche a coinvolgere i soci e altri operatori della filiera.

Ciò ha fatto sì che tra i consociati si instaurasse un clima di forte solidarietà e di reciproco aiuto.

Non si può dire lo stesso per le iniziative (come per esempio riunioni o convegni ecc..) intraprese per coinvolgere i soggetti a valle della filiera, poiché non hanno riscontrato alcun successo.

Ciò fa capire che il Consorzio, sebbene abbia cercato di intraprendere il cammino per la creazione di una vera e propria filiera, in ciò non abbia trovato un terreno fertile negli altri interlocutori che spesso hanno mostrato indifferenza per le proposte avanzate.

CON.FOR.ME durante il suo percorso ha organizzato numerose serate tecniche:

- nell'Aprile 2000 è stato fatto un convegno intitolato "Foraggio di qualità: come produrlo e come riconoscerlo" tenuto dall'alimentarista Franco Ghelfi
- nello stesso anno si è tenuta la riunione "Il foraggio di Medicina visto attraverso le analisi" in collaborazione con il CRPA i relatori erano il Dott. Marco Ligabue e Dott. Giorgio Bonaccini
- nel 2001 è stata dedicata una serata alla spiegazione delle macchine da fienagione e alla loro evoluzione tecnologica (tenuta da CRPA)
- nel 2002 è stata organizzata un'intera giornata dimostrativa in cui venne posto a confronto l'uso della condizionatrice con rullo in gomme e quello a flagelli. Questo evento fu organizzato grazie ai fondi Regionali ed ha coinvolto non solo i membri CON.FOR.ME. ma anche il CRPA e i produttori di falcio condizionatrici di maggior spicco a livello nazionale.
- l'11 Dicembre 2012 (in collaborazione con Prosementi) fu organizzata una serata il cui tema era "Qual&Medica dai dati di oggi alle prospettive per il futuro", i relatori erano: Marilena Paolini e Valentina Nanni (Prosementi), Dott. Andrea Formigoni e Alberto Palmonari (Università di Bologna).

I corsi svolti fino ad ora dal Consorzio sono due:

- "Supporti informatici e certificazione dei prodotti foraggicoli" organizzato da AGRIFORM (tenuto nel gennaio 2003)
- "Utilizzi alternativi e commercializzazione delle produzioni foraggere" organizzato da AGRIFORM verificatosi tra Novembre e Dicembre del 2003

Già dalla sua costituzione il CON.FOR.ME strinse saldi rapporti di collaborazione pluriennale con diversi enti:

- il CRPA con cui ha intrapreso un programma sperimentale triennale (iniziato nel 2000) per la taratura del NIR.
Nel Marzo del 2004 è stato avviato un nuovo progetto sperimentale di durata triennale, sempre, con CRPA riguardante la "Tracciabilità" a cui parteciparono 16 aziende socie CON.FOR.ME. (promosso dalla Regione E.R. nell'ambito del programma di diffusione della ricerca);
- Prosementi, questa collaborazione iniziata nel 2012 e di durata biennale, fu prevista nell'ambito del progetto: "erba medica di alta qualità per la filiera lattiero-casearia: QUALEMEDICA".

Per cercare di aumentare la propria notorietà CON.FOR.ME fece la scelta di pubblicizzare il proprio prodotto all'interno della rivista specializzata "L'informatore zootecnico".

Nel 2000 il consorzio apparve nella trasmissione “Con i piedi per terra” in cui fu effettuata un’intervista all’ex presidente.

Ogni anno inoltre partecipa alla “Fiera di Luglio” di Medicina (fig. 3.3), festa paesana in cui il consorzio si propone di promuovere il Parmigiano Reggiano e miele di erba medica.



Fig.3.3 Foto dello stand CON.FOR.ME. alla fiera di luglio di Medicina (9/7/2015). Foto di Francesca Zanuso.

Ciò viene fatto per creare contatti diretti con chi è consumatore finale della filiera produttiva, o potrebbe diventarlo.

CON.FOR.ME. dedica particolare attenzione a questa fiera perché vorrebbe sensibilizzare il consumatore finale nei confronti di tutto ciò che sta a valle di un prodotto così rinomato come il

Parmigiano Reggiano e, allo stesso tempo, fargli capire gli impieghi alternativi che potrebbero avere il foraggi.

Nel 2002 CON.FOR.ME. realizzò il proprio sito internet.



Fig.3.4 Esempio di cartellino applicato ai balloni. Fonte: sito CON.FOR.ME.

Per distinguere ulteriormente la propria erba medica il consorzio realizzò nel anno 2006 delle etichettatrici che permisero di apporre il marchio CON.FOR.ME. sulle rotoballe.

Questo cartellino oltre a riportare il marchio, indica l’azienda di produzione, permettendo così una rintracciabilità del prodotto (fig. 3.4).

Ciò avvenne all’interno di un progetto triennale “Il ballone con l’etichetta” permesso dai finanziamenti erogati dalla CCIAA di Bologna, Provincia di Bologna e Comune di Medicina e Banca di Credito Cooperativo.

Furono costruite 16 etichettatrici da applicare alle macchine da raccolta che tutt’ora il CON.FOR.ME. rende disponibile ai soci gratuitamente (fig. 3.5).

Per il Consorzio ciò rappresentò un enorme traguardo, visto il gradimento da parte degli utilizzatori finali. Tant’è che si stanno vagliando diverse alternative per cercare di applicare una tecnologia analoga alle presse per i balloni parallelepipedi.

Nel dicembre 2013 il Consorzio è riuscito a vincere il bando per la realizzazione della nuova Pesa Pubblica di Medicina, inaugurata poi nel Maggio 2014. Essa risulta di grande importanza per il territorio comunale dato che in caso di contenzioso il documento da essa emesso ha valore legale.



Fig.3.5 Etichettatrice applicabile alle rotopresse. Fonte: sito CON.FOR.ME.

Nello stesso anno è avvenuta la cerimonia di apertura della nuova sede CON.FOR.ME.

Il Consorzio, inoltre, ha deciso di applicare uno sconto del 50% sul prezzo totale del servizio di pesatura per i soci, al fine di poterli agevolare ulteriormente dal punto di vista economico.

Quest'anno è stata avviata una collaborazione con le scuole elementari G.Zanardi, le quali hanno aderito al progetto “Kids creative lab”, previsto all'interno di EXPO 2015, che si prefiggeva la ricerca dei prodotti tipici del territorio.

Fin dal principio il Consorzio si è interessato alla sfera delle certificazioni; infatti alla fine dell'anno 1999 iniziò a collaborare con Agri2000 per effettuare un'analisi di fattibilità del percorso che prevedesse la certificazione di produzione integrata di erba medica. Tale via fu giudicata non perseguibile dal Consorzio, il quale preferì investire sull'effettuazione di analisi sul prodotto. Infatti il CON.FOR.ME. effettua analisi sul proprio foraggio dal 2000 (solo nell'anno 2014 quest'ultime non sono state attuate).

Il fatto di eseguire analisi costanti non è un elemento così scontato per un prodotto come l'erba medica essiccata naturalmente, anche da ciò si può evincere la forte attenzione per la qualità del foraggio prodotto. La costanza dell'esecuzione delle analisi ha permesso agli agricoltori di affinare ulteriormente la tecnica di fienagione.

L'interessamento per le certificazioni rimane però sempre vivo all'interno del Consorzio, tant'è che nel 2004 venne organizzata una serata tecnica in collaborazione con il CRPA, il Comune e la Pro Loco di Medicina sul tema “La certificazione come strumento per valorizzare il Foraggio”.

Il Consorzio ha inoltre sempre avuto un atteggiamento molto attivo nei confronti della Camera di Commercio di Bologna. Infatti il 24 Maggio 2001 è avvenuta la prima nomina di un rappresentante CON.FOR.ME. all'interno della Borsa merci CCIAA di Bologna.

In seguito nel Giugno 2008 il Consorzio espresse la prima richiesta di inserimento della quotazione “Foraggio di Medicina” all'interno del listino della borsa merci di Bologna, essa venne però respinta. Mentre il 27 Maggio 2010 venne ripristinata la voce “Qualità extra” all'interno del Bollettino merci N.21(CCiAA); essa era stata eliminata nel 1991, ma in seguito alla domanda effettuata dal CON.FOR.ME fu reinserita.

Da allora tutto il foraggio prodotto nel comune di Medicina viene quasi esclusivamente venduto in base a questa quotazione, che è in media il 20% più alta rispetto a quelle “standard”.

3.1. Produzioni, canali di vendita e situazione di mercato

La produzione media nel triennio 2013-2015 dei soci del Consorzio è stata di circa 8.108 tonnellate annue. Tale dato va letto considerando che il 15% della superficie totale è destinata

alla riproduzione del seme (quindi con una conseguente perdita di due tagli) e che circa il 50% degli ettari sono irrigui.

Circa il 50% della produzione media annua viene destinata alla vendita diretta, di cui il 70% vede come acquirenti le stalle con vacche da latte che conferiscono il prodotto per la produzione del Parmigiano Reggiano, mentre per la quota restante alle stalle connesse alla produzione di Trentingrana.

La rimanente quota, pari al 50% della produzione totale, invece segue il canale della vendita tramite commercianti.

Per quanto riguarda i prezzi di vendita del prodotto, l'erba medica essiccata in campo è quotata all'interno della Camera di Commercio di Bologna in base al luogo di raccolta (pianura o collina), al numero di taglio e al tipo di conservazione (balloni o rotoballe). All'interno di questo listino si può inoltre notare la voce "quotazione extra" che è destinata all'erba medica di qualità superiore.

Relativamente agli scambi sulla borsa di Bologna, nel 2014 risulta rafforzata la dinamica regressiva delle quotazioni medie annue di tutte le principali materie prime destinate all'alimentazione bovina e l'erba medica non fa eccezione, infatti, dal 2013 al 2014 è emersa una flessione media del prezzo del 19,65%.

In particolare facendo una distinzione in base alla zona di produzione si evidenzia una diminuzione di -20,57% per quanto riguarda l'erba medica coltivata in collina, mentre in merito allo scambio di erba medica prodotta in pianura si evidenzia una flessione di -15,46% (fig. 3.6).

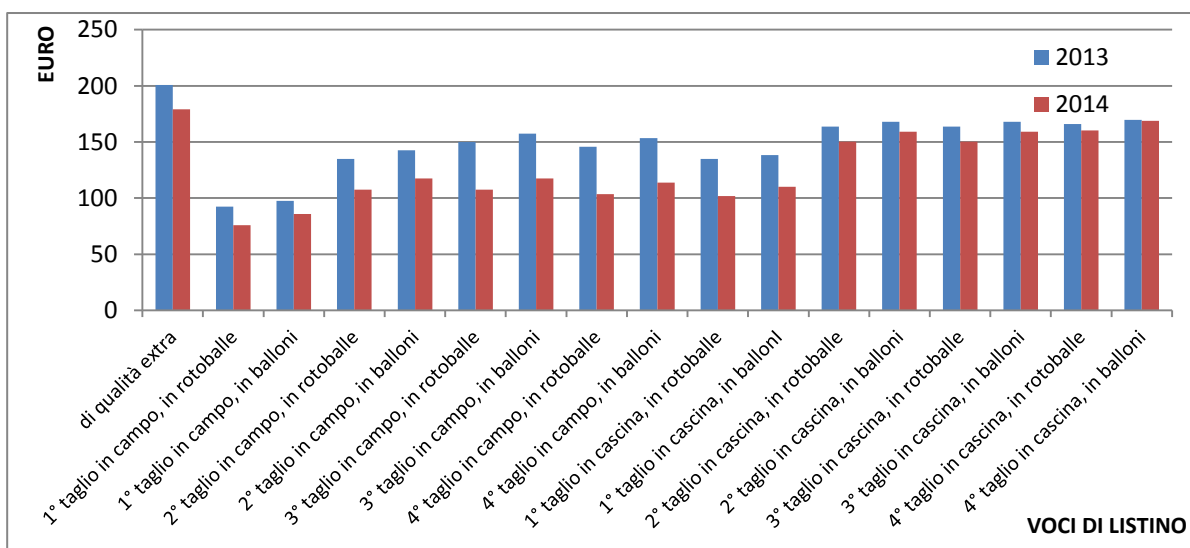


Fig. 3.6 Andamento dei prezzi dell'erba medica negli anni 2013 e 2014. Fonte: Camera di Commercio di Bologna.

Le principali ragioni di questa diminuzione di prezzo possono risiedere:

- in una regressione del patrimonio zootecnico, in particolare di quello bovino;

- in un andamento stagionale sfavorevole, che ha portato a raccogliere il primo taglio molto tardi e di conseguenza il prodotto è risultato scadente e di difficile collocazione.¹⁶

4. PROPOSTA DI VALORIZZAZIONE DELL'“ERBA MEDICA DI MEDICINA”: LA CERTIFICAZIONE

In questo capitolo vengono vagliati in modo oggettivo gli elementi che possono aiutare il consorzio CON.FOR.ME. nella scelta di certificare il proprio prodotto. Vengono poste a confronto due alternative: la certificazione Igp e la certificazione di prodotto.

Il marchio Igp richiede che il prodotto abbia un stretto rapporto con:

- la storicità e la cultura del luogo;
- il territorio.

È inoltre richiesto che vengano resi espliciti i caratteri del prodotto.

In merito alla certificazione di prodotto verranno indicati:

- i caratteri che possono essere oggetto di certificazione;
- l'iter da seguire;
- un'indicazione dei possibili costi espliciti da sostenere

Inoltre si cercherà di evidenziare quale potrebbe essere la scelta migliore considerando le diverse prospettive, quelle del ricercatore (che propone la soluzione), il Consorzio (che la deve adottare) e il mercato (che risponde alle sollecitazioni).

4.1. Valorizzazione tramite Igp

4.1.1. Storicità

Per intraprendere questo tipo di percorso bisogna partire dalla ricerca storica, ossia recuperare documenti scritti che diano atto:

- della diffusa reputazione di cui gode il prodotto,
- del nome che si intende registrare,

¹⁶ Il sistema agroalimentare dell'Emilia-Romagna. Edizione 2014 a cura di Roberto Fanfani e Renato Pieri.

- delle caratteristiche del prodotto e la reputazione che tale denominazione si è assicurata nel tempo.

La fonte storica più antica, in cui inizialmente mi sono imbattuta durante il periodo di ricerca, è stata scritta da Giovanni Bersani in una pubblicazione di “Conquiste” intitolata “IL GRANO CHE CRESCE 1946-1996 L’avventura cooperativa dei contadini cristiani di Bologna”.

In questa rivista nel capitolo 10 “L’ INDUSTRIALIZZAZIONE. I DISIDRATATORI DI ERBA MEDICA” viene affermato:

“Due di noi erano andati in Olanda per visitare la grande fiera tradizionale dell’agricoltura Olandese a Utrecht, uno dei maggiori centri della cooperazione agricola in Olanda.

Mentre gli altri guardavano ad Est ed ai suoi collettivi, noi cercavamo infatti di studiare ciò che i movimenti di ispirazione cristiana avevano fatto nei Paesi più avanzati dell’ Occidente (Svizzera, Olanda, Francia, Belgio, Danimarca) mentre da noi il fascismo impediva qualunque iniziativa, anche di semplice studio in materia sociale.

A un certo momento vedemmo all’interno della Fiera un grande cartello dove stava scritto il nome di Medicina, accanto ad altre regioni europee. Ma quale Medicina? Era forse il comune della bassa bolognese?

I chiarimenti richiesti furono sorprendenti: in effetti si trattava proprio dell’area agricola di Medicina. Nel grande cartello pubblicitario, la sua zona era indicata come produttrice di un tipo di erba medica contenente un alto contenuto di beta-carotene, la vitamina più importante per i mangimi per gli animali.

Ma a Medicina c’erano le nostre cooperative! Così nacque dal caso la prima idea per un’iniziativa di lavorazione industriale dei nostri prodotti.....”

Ed è così che nel giornale “CONQUISTE” del giugno 1958 si distingue un articolo intitolato “Il disidratatore dell’erba medica ufficialmente inaugurato a Medicina” in cui viene affermato “mentre il giornale è in macchina, si svolge la cerimonia per l’inaugurazione ufficiale dell’ impianto di disidratazione dell’ erba medica sorto a cura del consorzio ACLI, presso Ganzanigo di Medicina.

Complessi del genere attualmente ne esistono pochissime in tutta Italia e questa di Medicina è il più grosso avendo una produzione di oltre 210 q.li.; in Belgio ed Olanda, invece, dove l’agricoltura è su di un piano di maggiore industrializzazione, simili impianti sono numerosi..... ”

Dall’insieme di questi due documenti si capisce che già prima del 1958, anno in cui fu fondato l’essiccatore presso la tenuta Tombazza nella frazione di Ganzanigo (fig 4.1), l’erba medica di Medicina godeva di un nome proprio che la faceva distinguere dalle altre.

Dopo aver trovato questi documenti, ho cercato di approfondire cosa realmente fosse e che importanza avesse la fiera di Utrecht. Ho trovato dei riferimenti nel libro “50 anni di cooperazione di abitazione”.



Fig 4.1 Essiccatore di erba medica costruito presso la tenuta Tombazza di Ganzanigo (frazione di Medicina). Foto ritrovata presso gli archivi del CICA.

Nella prefazione scritta da Giovanni Bersani, è riportato l'evento, inizialmente narrato, arricchito però di particolari.

Infatti, viene specificata la data di questo fatto storico avvenuto nel “1947”.

Viene inoltre indicata l'esatta denominazione della “fiera”, definita come “festa nazionale delle associazioni operaie e contadine olandesi”.

Dal testo si capisce che questo evento era sì incentrato sull'agricoltura, “osservandola” però da molteplici aspetti.

In una porzione del testo Bersani afferma *“ricordo che vicino all'ingresso del parco della festa vi era un grande prospetto a colori. Esso dimostrava che per la famiglia media dei lavoratori e dei ceti medi, il costo della casa incideva sul salario per circa un terzo”*.

Questa festa quindi si occupava anche delle problematiche che gli agricoltori affrontavano.

Tornando all'argomento della tesi “l'erba medica di Medicina” si può quindi affermare che la sua fama è antecedente il 1947.

In un altro libro, scritto sempre da Giovanni Bersani, intitolato “Contadini cattolici a Bologna 1946-1968” l'autore ci parla della decisione di intraprendere la via dell'essiccazione del foraggio affermando: *“esso si pose concretamente per la prima volta nel 1957, allorché fu decisa la costruzione a Medicina di un comprensorio per la lavorazione dell'erba medica, prodotta in misura esuberante nel nostro gruppo di associate e di qualità notoriamente eccellente”*.

L'erba medica a Medicina in quel periodo, come ora, eccedeva il fabbisogno locale, dato che erano presenti e ancora vi sono pochissime stalle per la produzione di latte o di carne. I bovini allora, tenuti presso le case contadine, venivano usati solo per lavorare la terra.

In più questa volta l'autore si sbilancia maggiormente rispetto agli articoli precedenti, affermando che la reputazione dell'erba medica di medicina era “notoriamente eccellente”.

Il 13 settembre del 2000 la rivista specializzata “IZ informatore zootecnico” ha dedicato un articolo all'erba medica di Medicina intitolato “A Medicina il fieno è conforme”.

Questo articolo, scritto da Anna Margotti, inizia con questa frase *“ Il foraggio di Medicina è ormai da tempo ben noto nel settore zootecnico per le sue caratteristiche. L'alto contenuto proteico e la lavorazione accurata, effettuata secondo una tradizione di lunga data, lo hanno*

reso famoso e gli consentono puntualmente di trovare una collocazione migliore sul mercato....”.

4.1.2. Ambiente: analisi del terreno

Dal punto di vista del terreno la medica dimostra di adattarsi bene a diversi tipi di suolo purché questo sia ben drenato, affinché l'apparato radicale possa penetrare negli strati inferiori senza incorrere in pericoli di ristagno idrico (fig. 4.2).

Tuttavia l'erba medica, per manifestare appieno il suo potenziale produttivo e dare un foraggio di elevata qualità deve essere coltivata nei terreni vocati, che si caratterizzano in particolare per:

- una buona componente argillosa, dato che i suoli particolarmente sciolti e ricchi di sabbia sono poco adatti alla sua coltivazione;
- buona fertilità, ben dotati di fosforo, potassio e calcio, poiché questa foraggera lo utilizza per le propria crescita;
- pH con valori compresi tra 6,5 e 8; in particolare valori al di sotto del limite inferiore rendono problematica l'esecuzione della coltura. L'erba medica non tollera, infatti, terreni a reazione acida, di norma scarsamente dotati di calcare, in quanto la simbiosi rizobica si instaura con difficoltà e viene compromessa la durata del prato.¹⁷

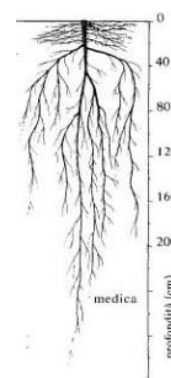


Fig. 4.2 Apparato radicale adulto di erba medica (cresciuto in un terreno fertile, profondo e senza limitazioni alla sua crescita). Fonte: L'AGRONOMIA per conservare il futuro, Luigi Giardini - Pàtron Editore, Bologna 2012.

E' stato quindi necessario, per verificare l'ipotesi di certificazione Igp, reperire informazioni sulle caratteristiche del terreno nella zona di Medicina. Per effettuare questa analisi si è fatto riferimento alla raccolta dei dati relativi alle caratteristiche chimico – fisiche dei suoli della provincia di Bologna effettuata dalla Regione Emilia – Romagna,¹⁸ nel quale sono presenti 279 campionamenti relativi alla zona di Medicina.

I terreni dell'area oggetto di indagine in gran parte appartengono alla classe dei suoli argillosi (la tessitura media dei campioni appartenenti a questa classe è la seguente: 23,0% sabbia, 19,1 % limo e 57,9% argilla).

¹⁷ Le piante foraggere, M. Ligabue, V. Tabaglio, S. Betti – Edizioni L' informatore Agrario, 2005

¹⁸ “Carta pedologica prima raccolta ed analisi dei dati chimico –fisici dei suoli della provincia di Bologna , Regione Emilia - Romagna – elaborazione e pubblicazione a cura del II° Dipartimento “attività produttive, agricoltura e alimentazione e dell’ufficio di coordinamento della programmazione e pianificazione dei suoli – dicembre 1975

Due soli campioni rientrano nella classe franco-sabbioso-argillosa, 10 fanno parte della classe dei suoli argilloso-sabbiosi (fig 4.3).

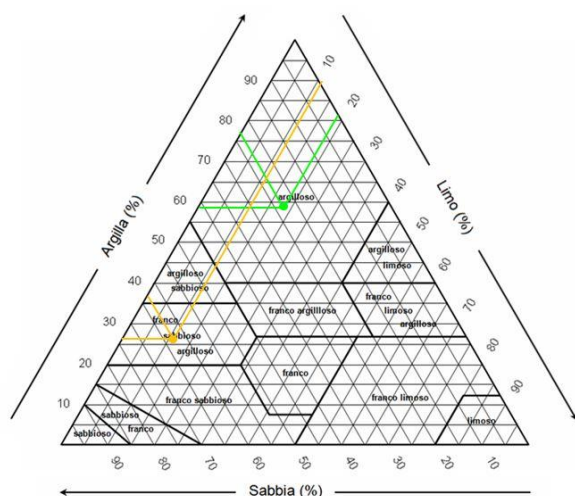


Fig. 4.3 In verde è rappresentato dove ricade la media dei terreni di Medicina; in giallo invece è indicato dove si colloca il campione che presenta una più alta % di sabbia.

Dal punto di vista della tessitura i terreni risultano quindi essere ideali per la coltivazione del prato di erba medica.

Si rileva a questo proposito che la coltivazione dell'erba medica su terreni vocati fa sì che il prato mantenga nel tempo un elevato numero di piante per unità di superficie, in altre parole mantenga una buona fittezza del cotico erboso: il prato rimane quindi produttivo anche dopo il secondo anno, ed il foraggio, composto in prevalenza da piante di medica piuttosto che da specie avventizie, mantiene un'elevata qualità.

Per quanto riguarda il calcare, nel set di dati elaborati non è presente il calcare attivo. Farò quindi riferimento al calcare totale espresso in CaCO_3 %.

La media dei suoli considerati è pari a 11,24%, valore che rientra nel range di normalità per la maggior parte delle colture agrarie; solo 2 campioni su 279 presentano una quantità di calcare insufficiente, pari allo 0,71%.

Il pH medio risulta essere 8, quindi all'interno del range ottimale.

Nessun campione presenta un pH acido, infatti il valore minimo riscontrato è di 7,30.

Un valore superiore a 8 è presente in circa il 40% dei campioni, ma più della metà di questi valori superano solo di 0,1 punti il valore soglia.

Il fosforo assimilabile medio, determinato secondo il metodo Ferrari ed espresso come P_2O_5 , è di 111 ppm, risulta perciò ricompreso tra un livello ottimo ed elevato; mentre solo il 23% dei campioni registrano una bassa presenza di questo elemento.

Per quanto riguarda il potassio, sono stati reperiti pochi riferimenti alla frazione scambiabile dell'elemento: tale scarsità è dovuta anche al fatto che i terreni italiani, in particolare quelli argillosi, sono in prevalenza dotati o ricchi di questo elemento nutritivo. Al Nord fanno eccezione alcune zone del Bergamasco, buona parte del Veneto (specie aree limoso-calcaree) e del Friuli Venezia Giulia; al Centro c'è una certa deficienza nella Toscana e nella zona di Rieti.¹⁹

¹⁹ L'AGRONOMIA per conservare il futuro, Luigi Giardini - Patron Editore, Bologna 2012 (pag 204)

4.1.3. Ambiente: analisi climatiche

	Precipitazioni annuali mm	Precipitazioni da febbraio a maggio mm	Precipitazioni maggio
PAROLETTA (PR)	710,7	251,1	58,6
QUERCIOLO (RE)	689,4	257,6	58,9
BUDRIO (BO)	559,9	210,0	59,9
MOLINELLA (BO)	494,6	188,5	53,6
ARGELATO (BO)	558,0	214,0	61,6

Tab. 4.4 Riassunto di alcuni dati pluviometrici rilevati nel corso del decennio 2005 – 2014 su cinque stazioni, due delle quali nella parte occidentale della regione (province di Parma e Reggio Emilia) e tre localizzate in aree prossime a Medicina (Budrio, Molinella e Argelato).

Per quanto riguarda l'andamento meteorologico, i dati indicano quantità di precipitazioni in linea con le medie climatiche dell'ultimo periodo, comprese tra i 700 mm annui della parte occidentale della regione e i 550 del bolognese.

La distribuzione mensile delle piogge, riportata solo parzialmente in tabella, indica che queste sono concentrate soprattutto nel periodo invernale – primaverile che precede il primo sfalcio, quindi, nel periodo autunnale, a partire dalla fine dell'estate in poi. È da notare inoltre la quantità di piogge del mese di maggio, mese durante il quale si effettuano le operazioni di fienagione del primo taglio, nel quale si concentra fino al 40% della produzione annuale: il ripetersi di eventi piovosi in questo periodo, più che la quantità di pioggia in sé, ostacola infatti l'effettuazione delle operazioni, costringendo allo sfalcio talora in epoca avanzata, con deterioramento delle qualità del foraggio. Tale situazione è comune alle aree del Comprensorio di produzione del Parmigiano-Reggiano e alle zone limitrofe, dalle quali proviene parte del foraggio consumato dagli allevamenti del Comprensorio.

È proprio in un contesto di difficoltà come questo che risulta particolarmente importante l'attenzione alle tecniche di sfalcio e gestione del foraggio in campo, ai fini dell'ottenimento di foraggio di qualità.

4.1.4. Principali parametri nutrizionali del prodotto

Molteplici sono i fattori che influenzano il valore nutrizionale del foraggio: tra questi il clima, l'epoca di sfalcio, il cantiere di fienagione.

La qualità nutrizionale può innanzitutto essere stimata tramite un'analisi sensoriale.

Essa consiste in un esame visivo:

1. della fogliosità
2. dello spessore degli steli
3. del colore
4. dall'odore

Fogliosità:

È un fattore di grande importanza poiché circa i 2/3 delle proteine si trova nelle foglie. La fogliosità diminuisce all'avanzare dello stadio fenologico: la pianta, in modo più o meno accentuato in funzione delle varietà utilizzate, perde le foglie a partire dai palchi basali; per questa ragione l'esecuzione tardiva dello sfalcio determina una riduzione del contenuto proteico del foraggio e il prevalere della parte fibrosa presente negli steli.

Una classificazione empirica del grado di fogliosità può essere la seguente:

- elevata: 65-70% di foglie
- media: 35-70% di foglie
- scarsa: 10-15% di foglie

Steli:

Il diametro degli steli è un carattere che varia in base alla varietà, entro quest'ultima esso, però, rappresenta un indice dell'epoca di raccolta.

Steli grossolani denotano uno sfalcio tardivo e un modesto valore nutritivo.

Colore:

Il colore ideale del fieno è quello più simile a quello dell'erba fresca, indice di una elevata presenza di caroteni nel foraggio essiccato.

La balla di fieno è di norma notevolmente decolorata sulla parte superficiale a causa della luce solare, perciò la valutazione di questo carattere deve essere effettuata nella parte interna.

La classificazione del colore è:

- verde: foraggio tagliato precocemente e ben affienato
- da verde chiaro a leggermente giallo: fieno decolorato dal sole
- da giallo a leggermente marrone: fieno tagliato tardivamente
- marrone o nero: presenza di muffe e/o fermentazioni anomale e quindi considerevole diminuzione del valore nutritivo

Odore:

L'odore di riferimento è quello dell'erba medica appena sfalciata.

I criteri per la valutazione sono:

- buono: odore di erba fresca appena sfalciata
- polveroso: indica la probabile presenza di polvere o terra
- ammuffito: indica la presenza di muffe
- cotto: indica fermentazione con surriscaldamento del foraggio.

Questo tipo di analisi consente ad un agricoltore o a un tecnico esperto di effettuare una prima importante valutazione del fieno; tuttavia da sola non permette di determinare la reale disponibilità dei nutrienti dato che, fieni anche molto simili dal punto di vista visivo, in realtà possono essere talora diversi sotto l'aspetto qualitativo.

L'analisi del foraggio è di conseguenza una necessità inderogabile, al fine di ottimizzare l'inserimento del fieno nella razione delle bovine, in particolare di quelle caratterizzate da un più elevato potenziale produttivo. Le analisi possono essere effettuate per via umida, cioè utilizzando le metodiche classiche, oppure, come avviene sempre più di frequente, con la tecnica della spettroscopia nel vicino infrarosso (NIR). Questa tecnica offre il vantaggio di una notevole rapidità di esecuzione, mantenendo un notevole grado di affidabilità del dato analitico.

I parametri essenziali da determinare per i foraggi sono i seguenti:

PROTEINE:

La maggior parte delle proteine ingerite dai ruminanti sono digerite da enzimi proteolitici, prodotti dai batteri, che le sottopongono a desaminazione (produzione di NH_3) per la sintesi di proteine batteriche; perciò la fonte proteica principale è costituita dalle spoglie microbiche formate nel rumine e che, passando nell'abomaso, sono digerite dai succhi gastrici.

Il contenuto di proteina nel foraggio è inversamente proporzionale alla presenza di graminacee nel foraggio che, come noto, hanno un contenuto inferiore.

Essa risulta inoltre più presente in fieni sfalciati precocemente: infatti, come accennato, con il procedere dello stadio fenologico aumenta il contenuto di fibra e diminuisce quello proteico.

NDF (fibra neutro deterosa):

È così chiamata perché è la quota di fibra presente dopo trattamento del foraggio con detergente neutro.

NDF rappresenta l'indice di ingombro, in quanto maggiore è il suo valore, minore è l'ingestione di alimento da parte della bovina nell'unità di tempo.

Comprende i carboidrati fibrosi (=strutturali)

- cellulosa
- emicellulosa
- lignina

- pectine.

Utilizzati in parte dai batteri ruminanti per produrre acidi grassi volatili, fonte di energia per i bovini.

Valori molto elevati sono indice di:

- sfalcio tardivo e di conseguenza eccesso di lignificazione, che creerà maggiore ingombro nell'apparato digerente della vacca
- notevole presenza di specie graminacee, dato che quest'ultime hanno una NDF più elevata rispetto all'erba medica.
Esse però presentano una minore presenza di lignina e quindi il potenziale energetico delle graminacee è superiore rispetto a quello dell'erba medica
- stress, per esempio da caldo.
Infatti i fieni estivi presentano, tendenzialmente, una fibra meno digeribile.
- elevata disponibilità di luce, di acqua o di nutrienti che favoriscono una rapida crescita della pianta.
In questo caso, infatti, oltre a formarsi maggiore quantità di lignina, quest'ultima formerà con le fibre dei legami tali da diminuire la velocità di utilizzazione batterica.
È per questo che i foraggi prodotti in aree temperate, pur presentando una crescita meno rapida, a parità di stadio vegetativo presentano concentrazioni meno elevate di lignina e quindi una più rapida velocità di degradazione delle fibre.

ADF:

È la fibra insolubile al detergente acido, e costituita principalmente da:

- cellulosa
- lignina.

Questo parametro è utile da un punto di vista analitico in quanto, se viene sottratto all'NDF, fornisce l'indicazione della frazione di parete cellulare più facilmente attaccabile dai batteri (emicellulosa).

Se all'ADF viene sottratta l'ADL, la parte rimanente è cellulosa, carboidrati strutturali meno fermentescibili rispetto ai precedenti.

È quindi un parametro che viene utilizzato anche per stimare l'energia dei foraggi.

ADL:

È costituita da lignina e quindi praticamente indigeribile.

Un fieno di color giallo paglierino, con un rapporto foglie/steli a favore di questi ultimi è generalmente caratterizzato da un elevato contenuto di lignina.

Anche un foraggio verde con fusti sottili, se ha subito forti stress, può presentare un'elevata quota di lignina. In quest'ultimo caso è possibile determinarlo solo tramite analisi.

In particolare l'erba medica produce molta lignina quando è sottoposta a stress come:

- eccesso di caldo
- stagioni molto piovose (dato che la pianta per potersi sostenere produce lignina)
- elevata disponibilità di luce, acqua e nutrienti.

CENERI

Sono già state trattate nel capitolo 2.

ZUCCHERI

Quest'ultimi crescono all'aumentare del contenuto di graminacee; raggiungono quindi valori maggiori nel primo e nel secondo taglio, quando queste specie sono più presenti.

4.1.4.1. Descrizione del prodotto tramite le analisi effettuate

In conformità alla lettera b) del D.M. del 14 Ottobre 2013, titolo II, art. 3 in cui viene richiesto che nel disciplinare avvenga la descrizione del prodotto, comprese, se del caso, le materie prime nonché le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche del prodotto.

Si è deciso di evidenziare questi requisiti tramite comparazione con le analisi pubblicate dal Centro Ricerche Produzioni Animali (CRPA) di Reggio Emilia presso cui è attivo un servizio di analisi dei foraggi che utilizza la spettroscopia nel vicino infrarosso (NIR); quest'ultimo tratta campioni che provengono da aziende sperimentali e dimostrative coinvolte in vari progetti, così come da clienti interessati ad avere una caratterizzazione molto completa del proprio prodotto. Si tratta quindi di una casistica non bilanciata, in termini di numerosità dei due set di campioni, ma che ugualmente può produrre dati di un certo interesse²⁰ e soprattutto in grado di fornirci un quadro generale dei foraggi coltivati.

Le pubblicazioni dei dati sono partite nell'anno 2011 mentre l'ultima divulgazione è relativa alla campagna 2013.

Vengono di seguito riportate le elaborazioni, del triennio (tab. 4.5 - 4.6 - 4.7):

²⁰foraggi: la campagna 2012; articolo presente all'interno della rivista specializzata Agricoltura, pag. 80. (autori: Roberto Davolio, Alessandra Immovilli, Maria Teresa Pacchioli, Cristina Panciroli, Fabrizio Ruozzi); 5/2013

2011												
erba medica con prevalenza di graminacee							erba medica in purezza o in prevalenza					
18 campioni CON.FOR.ME.			51 campioni "CRPA"			13 campioni CON.FOR.ME.			115 campioni "CRPA"			
Media	Min.	Max.	media	Min.	Max.	Media	Min.	Max.	Media	Min.	Max.	
proteina (%s.s)	15,19	10,10	20,90	12,33	8,18	18,21	18,20	15,80	20,00	18,00	10,8	26,9
NDF (%s.s)	44,86	37,26	52,88	50,54	37,08	66,43	39,50	36,20	49,9	43,3	30,4	58,2
ADF (%s.s)	35,38	27,75	45,53	37,20	27,37	44,16	31,6	28,00	40,2	35,3	23,5	44,7
lignina (ADL) (%s.s.)	6,66	4,00	9,29	6,81	2,72	9,81	6,89	6,14	7,99	7,90	5,43	10,2
ceneri (%s.s.)	10,09	7,83	16,10	9,29	7,53	11,27	11,8	6,14	15,4	10,6	7,44	12,3
zuccheri (%s.s.)	8,39	5,27	12,45	8,28	4,35	14,69	7,43	6,65	8,32	6,78	2,2	10,8

Tab. 4.5 Ns elaborazione.

2012												
erba medica con prevalenza di graminacee							erba medica in purezza o in prevalenza					
14 campioni CON.FOR.ME.			28 campioni "CRPA"			19 campioni CON.FOR.ME.			179 campioni "CRPA"			
Media	Min.	Max.	media	Min.	Max.	Media	Min.	Max.	Media	Min.	Max.	
proteina (%s.s)	14,17	10,11	17,86	11,90	7,00	16,80	18,39	15,21	21,00	16,75	10,10	26,86
NDF (%s.s)	45,86	41,54	49,96	52,80	44,40	64,50	39,06	33,12	48,14	43,65	32,90	58,18
ADF (%s.s)	37,67	33,83	41,24	39,30	31,00	46,00	32,07	27,46	38,84	36,30	25,60	44,73
lignina (ADL) (%s.s.)	7,28	5,62	8,45	7,10	5,20	9,30	6,91	5,65	7,65	7,45	5,30	10,15
ceneri (%s.s.)	10,06	9,23	10,91	10,30	8,50	14,81	11,01	9,38	14,64	10,10	7,70	12,25
zuccheri (%s.s.)	6,99	5,14	9,17	6,80	4,00	10,20	7,25	5,49	9,74	6,90	4,50	10,83

Tab. 4.6 Ns elaborazione.

	2013			
	erba medica in purezza o in prevalenza 18 campioni CON.FOR.ME.		erba medica con prevalenza di graminacee 208 campioni "CRPA"	
	media	dev. St.	media	dev. St.
	proteina (%s.s)	16,70	2,95	16,48
NDF (%s.s)	43,41	5,61	44,09	5,66
ADF (%s.s)	37,85	4,51	37,12	4,41
lignina (ADL) (%s.s.)	8,89	0,97	7,76	1,05

Tab. 4.7 Ns elaborazione.

legenda		
	migliore rispetto alla media	 peggiore rispetto alla media ma, entro un buon range
	peggiore rispetto alla media, sfiora in negativo il buon range	

Per poter descrivere in modo più chiaro il valore nutrizionale dei fieni si è ritenuto necessario fare una distinzione tra il 1° e il 2° taglio e il 3°, 4°, 5.

I primi due ricacci avvengono infatti di norma in condizioni di buon contenuto idrico del terreno e temperature non troppo elevate: per questa ragione, se non si effettuano trattamenti erbicidi specifici, il foraggio è composto di norma da una miscela di medica e di specie graminacee spontanee, mentre negli sfalci estivi il prato è sostanzialmente in purezza.

Questa distinzione è stata effettuata per i primi due anni mentre nel 2013 questo non è stato possibile, per la mancanza di indicazioni sui tagli nel set di dati.

Le proteine e i carboidrati rappresentano rispettivamente il materiale di costruzione e l'energia necessaria per il mantenimento e per ottenere qualsiasi produzione di latte o carne: in termini di quantità essi sono i più richiesti.²¹

PROTEINE:

Dalle tabelle riportate risulta che in tutte le tre annate il valore proteico medio è superiore nei campioni prelevati da CON.FOR.ME. rispetto al resto dei campioni di diversa provenienza analizzati dal laboratorio CRPA. Queste differenze sono più o meno rilevanti a seconda delle annate (nel 2013 i dati dei due set sono quasi sovrapponibili). Di norma il grado di dispersione dei dati intorno alla media è più elevato nei campioni CRPA, in virtù del fatto che il set è più numeroso e i campioni provengono da una area geografica ampia, mentre le aziende CON.FOR.ME. sono localizzate tutte nel territorio di Medicina.

Il fatto che non si verifichi un eccessivo scostamento tra minimo e massimo può essere considerato un fattore positivo, anche in riferimento ad una attenzione alle tecniche di coltivazione e di raccolta superiore alla media.

NDF:

Anche per questo parametro i valori medi e massimi di tutti e tre gli anni sono migliori per il CON.FOR.ME. rispetto ai campioni del CRPA, con l'eccezione dei minimi che sostanzialmente si equivalgono.

ADF:

Per quanto riguarda il parametro dell'ADF, l'andamento dei dati ricalca quello commentato per l'NDF, con i campioni di provenienza dal territorio di Medicina che si fanno preferire rispetto alla media dei campioni di provenienza regionale. Anche in questo caso la dispersione dei dati intorno alla media è superiore nel secondo set di dati.

È inoltre stata effettuata una ulteriore scansione dei dati delle fibre calcolando, come indicato nel paragrafo precedente, il contenuto di cellulosa e emicellulosa, cioè le frazioni potenzialmente attaccabili dai batteri ruminali. Dall'analisi della tabella 4.8 emerge che:

- i foraggi più ricchi di graminacee hanno un contenuto di cellulosa e emicellulosa più elevato

²¹ Conoscere il valore nutritivo dei foraggi –opuscolo C.R.P.A. 4.34 n. 5/2009

- tali costituenti risultano tuttavia meno lignificati, in virtù del contenuto di lignina inferiore delle graminacee rispetto alla medica

- i fieni prelevati dalle aziende del CON.FOR.ME. denotano un contenuto di cellulosa e emicellulosa inferiore rispetto al set CRPA, a conferma dell'andamento rilevato per NDF e ADF: Questo andamento è da mettere in relazione ad una possibile minore presenza di graminacee avventizie.

2011		NDF	ADF	ADL	NDF-ADF	ADF-ADL
erba medica con prevalenza di graminacee	18 campioni CON.FOR.ME.	44,86	35,38	6,66	9,48	28,72
	51 campioni "CRPA"	50,54	37,20	6,81	13,34	30,39
erba medica in purezza o in prevalenza	18 campioni CON.FOR.ME.	39,53	31,64	6,89	7,89	24,76
	51 campioni "CRPA"	43,25	35,27	7,99	7,98	27,28
2012		NDF	ADF	ADL	NDF-ADF	ADF-ADL
erba medica con prevalenza di graminacee	14 campioni CON.FOR.ME.	45,86	37,67	7,28	8,19	30,40
	28 campioni "CRPA"	52,80	39,30	7,10	13,50	32,20
erba medica in purezza o in prevalenza	19 campioni CON.FOR.ME.	39,06	32,07	6,91	6,99	25,17
	179 campioni "CRPA"	43,65	36,30	7,45	7,35	28,85
2013		NDF	ADF	ADL	NDF-ADF	ADF-ADL
erba medica	18 campioni CON.FOR.ME.	43,41	37,85	8,89	5,55	28,97
	208 campioni "CRPA"	44,09	37,12	7,76	6,97	29,36

Tab. 4.8 Operazioni effettuate: NDF-ADF, indica la frazione di parete cellulare più facilmente attaccabile dai batteri (emicellulosa); ADF - ADL, individua la cellulosa e i carboidrati strutturali meno fermentescibili. Fonte: Ns elaborazione.

LIGNINA:

Questo parametro presenta valori migliori per i fieni di Medicina, seppure con differenze di modesta entità: fa eccezione l'anno 2013 in cui la situazione risulta invertita.

Valori bassi di ADL sono da mettere in relazione ad un minore invecchiamento del foraggio dovuto a raccolte effettuate in epoca non troppo avanzata.

CENERI:

Il contenuto di ceneri del foraggio è spesso il punto debole del prodotto "foraggio", soprattutto per quanto riguarda i valori massimi: infatti punte di 14-15-16% non possono essere considerate come parametro fisiologico della pianta, ma indicano un imbrattamento da parte del terreno dovuto a terra (più frequente nel primo taglio e/o nell'anno di impianto) o polvere (più frequente nei tagli estivi).

Deve però essere evidenziato che Medicina, essendo un paese prettamente agricolo e non zootecnico, dato che il numero di stalle è fortemente limitato, c'è un ritorno di liquami e letame modesto e quindi un'interruzione del circolo di reimmissione nel terreno di clostridi.

I clostridi sono i batteri responsabili di gonfiori e fermentazioni indesiderate durante la stagionatura del formaggio Parmigiano-Reggiano.

Infatti grazie al progetto di ricerca "Alimenti sicuri", condotto da CRPA su finanziamento regionale, è emerso che il rapporto esistente tra il numero di spore riscontrato nei fieni cresce in forma esponenziale in rapporto all'aumentare del carico di bestiame presente nella zona (fig. 4.9).

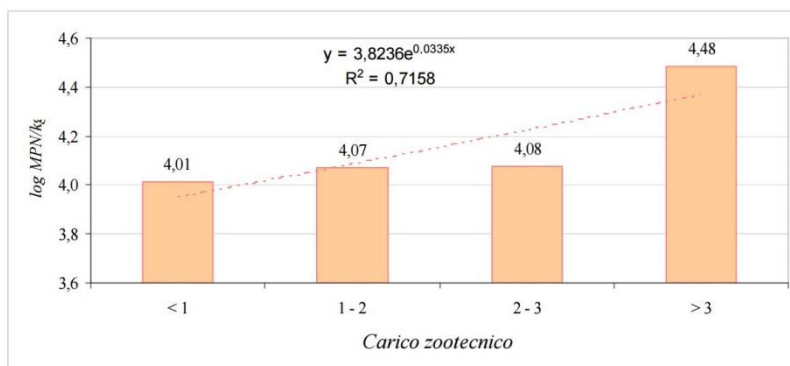


Fig. 4.9 Distribuzione del contenuto di spore Clostridium spp (log MPN/kg) in funzione dell'intensità zootecnica. Fonte progetto regionale "alimenti sicuri".

Mentre vi è un legame di tipo lineare tra la presenza di ceneri e il numero di spore (fig. 4.10).

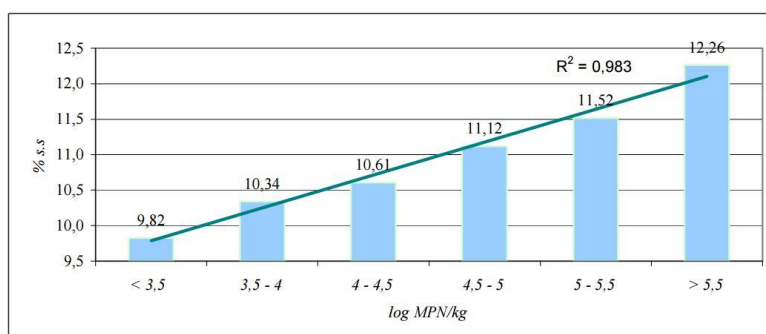


Fig 4.10 Rapporto tra il contenuto di ceneri e il contenuto di spore (Log MPN/kg). Fonte progetto regionale "alimenti sicuri".

4.2. Valorizzazione tramite certificazione di prodotto volontaria

Come accennato all'inizio del capitolo, in questa sezione si cercherà di evidenziare i fattori che potrebbero rappresentare quegli elementi necessari a differenziare il prodotto e divenire quindi la base della certificazione di prodotto volontaria. Per fare ciò cercheremo di descriverli secondo tre diversi punti di vista.

4.2.1. Punto di vista del Consorzio

“I nostri punti di forza sono dettati da un ambiente pedoclimatico favorevole e la forte specializzazione da parte degli agricoltori.

Costoro non si limitano a considerare l’erba medica come una mera coltura da riposo, ma curano i tempi e i piccoli dettagli in grado di fare una forte differenza.

Sfortunatamente non tutto può essere controllato, dato che il prodotto in questione è agricolo, esistono però diverse azioni, in grado di limitare il rischio ambientale”²².

Secondo i soci del Consorzio, gli accorgimenti adottati durante il ciclo produttivo, che ne influenzano la specificità, sono diversi.

Partendo dallo sfalcio i membri del CON.FOR.ME. (ma anche gli altri agricoltori di Medicina) si impegnano ad effettuarne uno a un’altezza che va dai 7 ai 10 centimetri dal franco di coltivazione (fig.4.11).



Fig. 4.11 Foto rappresentante l’altezza di taglio effettuata da uno dei soci CON.FOR.ME. anno 2015 foto scattata da Francesca Zanuso.

Ciò permette alla pianta di avere maggiore vigore vegetativo nel ricaccio successivo, dato che non vengono asportate le gemme basali.

Inoltre gli steli fungono da “supporto” per il foraggio già tagliato consentendo in questo modo di effettuare lavorazioni meno aggressive successivamente.

Questo perché i denti degli attrezzi verranno tenuti più alti e quindi verrà inglobata meno terra possibile.

Durante le operazioni di rivoltolamento le macchine a organi rotanti di tipo spandi volta fieno devono mantenere i denti a una certa altezza dal terreno.

Deve quindi essere effettuata una taratura prima dell’utilizzo in cui i denti devono essere mantenuti a 2-3 cm dal piano di riferimento.

Nel caso in cui l’erba medica presenti uno stelo molto lungo (50-70 cm) la taratura deve essere di 7-8 cm.

L’agricoltore, in condizioni standard, cerca di praticare il rivoltolamento non più di 2 volte, in modo da limitare al massimo le perdite meccaniche.

Solo durante il 1° o il 2° taglio, in cui le temperature sono più basse e vi è maggiore presenza di graminacee, spesso è necessario intervenire nuovamente.

Per quanto riguarda l’andanatura (fig. 4.12) particolare attenzione deve essere posta nei tempi in cui viene effettuata.

²² Mauro Quartieri, presidente del CON.FOR.ME.

Per quanto riguarda il 1° e il 2° taglio questa pratica, in condizioni standard, andrebbe effettuata alla sera, di modo che il foraggio non assorba troppa umidità durante la notte.



Fig.4.12 Pratica dell'andanatura effettuata presso uno dei soci CON.FOR.ME. Anno 2015. Foto scattata da Francesco Pagani.

Per il 3°- 4° taglio (effettuati a Luglio e Agosto) è meglio effettuare questa pratica di prima mattina.

Questo perché le giornate sono lunghe e secche, di notte la rugiada è scarsa e solo la mattina si riesce a raggiungere il picco di umidità necessario per fare la lavorazione.

Ciò può subire delle variazioni a causa del rischio ambientale, è però necessario che l'umidità non sia al di sotto del 27-28%.

Gli agricoltori di Medicina definiscono questo stadio “pastoso” che si verifica quando stringendo in mano gli steli della medica le foglie non si frantumano.

Questo metodo empirico si è sviluppato grazie all'esperienza degli agricoltori del luogo.

La pressatura viene effettuata quando l'umidità dell'andana (stimata con l'apparecchiatura in dotazione con le macchine da fienagione) è circa del 18%, essa perdura fino a che l'umidità rimane sotto il 24-25% (fig.4.13).



fig.4.13 Pratica della pressatura effettuata presso uno dei soci CON.FOR.ME. Anno 2015. Foto scattata da Francesco Pagani.

Questo range nei mesi estivi più caldi si può mantenere anche per tutta la notte.

Il giorno dopo che le rotoballe sono state fatte bisogna portarle in cascina.

In caso di avversità meteorologica, quindi di pioggia, si possono adottare due azioni correttive diverse in base ai mm di precipitazione:

- Se la pioggia è di bassa entità e quindi non supera i 5 mm le rotoballe devono essere stivate a distanza
- Se questo limite viene superato bisogna attendere l'asciugatura in campo.
Le rotoballe grazie alla loro forma cilindrica, assorbono acqua solo nei primi 3-4 cm, è per questo che è possibile adottare questa pratica.
Per determinare se la rotoballe abbia raggiunto la corretta umidità si può intervenire manualmente, infilando un dito nello strato che prima era bagnato (ciò è praticabile solo da soggetti con una certa esperienza), oppure utilizzando l'apparecchio di misurazione dell'umidità, basta verificare che si sia raggiunto un livello ricompreso tra il 20 e il 24%.

Se invece vengono prodotti balloni parallelepipedali è buona norma portarli subito in casella (fig.4.14).



Fig.4.14 Raccolta immediata delle balle parallelepipedali, praticata presso uno dei soci CON.FOR.ME. Anno 2015. Foto scattata da Francesco Pagani.

In caso di precipitazioni essi assorbono molta acqua e quindi non si può effettuare un'asciugatura in campo.

Se ciò sfortunatamente avviene, le uniche alternative sono:

- la vendita immediata del prodotto
- essiccazione artificiale.

In entrambi i casi quando viene effettuata la stivatura viene interposto tra il pavimento e la rotoballe (o il ballone parallelepipedo) un pallet in legno, in modo da creare un ricircolo dell'aria.

4.2.2. Punto di vista del ricercatore

Dal mio punto di vista bisognerebbe valorizzare con la certificazione soprattutto quella che viene definita qualità sanitaria.

Con questo termine si intende la salubrità del prodotto, quindi l'assenza, o la presenza entro certi limiti, prestabiliti di sostanze che possono influire negativamente o addirittura compromettere la sanità del latte, la salute delle bovine o entrambe.

Per quanto riguarda la qualità sanitaria dell'erba medica, bisogna considerare: basso contenuto di nitrati e spore di clostridi.

Clostridi butirrici:

I clostridi sono in grado di formare spore resistenti alle avversità ambientali, le quali germinano durante la stagionatura del formaggio, causandone gonfiori e fermentazioni indesiderate.

È per questo che deve essere limitata al massimo la presenza di quest'ultime nel terreno.

Esse vengono assunte dall'animale attraverso l'ingestione di fieno imbrattato da suolo "infetto".

I clostridi una volta ingeriti dalla vacca non vengono degradati ma si moltiplicano per poi essere espulsi sia dalla mammella che dalle feci. Queste ultime a loro volta, tornano come concimi organici nel terreno, potendo indurre fenomeni di arricchimento nel suolo.

L'entità della loro presenza varia in funzione:

- della tessitura, in quanto i suoli ricchi di scheletro contengono meno spore (ma sono meno adatti alla produzione di medica)
- dell'anno del medicaio, infatti è stata verificata dal CRPA una loro maggiore presenza nei medicai di nuovo impianto, sia per la vicinanza temporale con la distribuzione di letame (nelle zone zootecniche) sia per la presenza di terra che si riscontra a causa del terreno ancora soffice e una vegetazione caratterizzata da una taglia meno elevata
- della frequenza di distribuzione di reflui aziendali
- di sfalci molto vicini al piano di campagna

Inoltre, bisogna considerare che il numero di spore aumenta in maniera esponenziale in rapporto al crescere del carico del bestiame, proprio per effetto dei ricorrenti apporti organici che necessariamente devono essere effettuati per smaltire le deiezioni.

Le spore di clostridi sono più presenti:

- nei medicai di nuovo impianto:
 - per la contiguità temporale con la distribuzione del letame all'impianto
 - per una maggiore presenza di terra a causa del terreno ancora soffice
- nei prati vecchi:
 - nei quali è consuetudine distribuire reflui aziendali per "forzare" il prato ormai ricco di specie graminacee.²³

Quindi per evitarne la presenza occorre evitare di fare sfalci bassi e, in questo caso, per quanto riguarda la mia esperienza, gli agricoltori sono particolarmente attenti.

Medicina non essendo zona zootecnica presenta solo in casi eccezionali ritorni di liquami e letame e quindi questo circolo di reimmissione nel terreno di clostridi viene interrotto

Nitrati:

I problemi legati a un eccesso di nitrati per la bovina sono già stati trattati nel capitolo 2.

Ora verrà osservata la problematica dal punto di vista delle pratiche agronomiche che lo possono causare.

Un eccesso di nitrati è riconducibile a una concimazione, soprattutto organica, troppo ravvicinata all'epoca del taglio.

Le condizioni che influenzano l'accumulo di nitrati nella pianta sono:

- l'ombreggiamento o bassa intensità luminosa

²³Fieno, alimento sano e sicuro per le vacche da latte; articolo presente all'interno della rivista specializzata L'Informatore agrario pag. 33 (autori: M. Ligabue, E. Bortolazzo, M. Davoli, P. Vecchia); 17/2007

- le concimazioni azotate spinte
- le condizioni climatiche avverse come siccità ma anche gelo grandine e basse temperature.
- le malattie nelle piante
- lo stadio di maturità, dato che la concentrazione di nitrati nelle piante normalmente decresce con l'avanzare della maturità.

A Medicina si concima raramente con reflui ed è quindi molto raro che si formino nitrati.

Un altro elemento emerso durante il mio periodo di studi è che in altre zone l'umidità necessaria per la raccolta (20-28%) viene superata in un lasso di tempo abbastanza limitato.

Nel periodo in cui mi sono dedicata alle interviste mi è stato riferito che, nell'arco di circa un'ora dal raggiungimento del livello ottimale di umidità, non si riusciva più a proseguire la lavorazione poiché il foraggio eccessivamente umido non permetteva alla rotoimballatrice di proseguire la propria lavorazione correttamente.

Si potrebbe quindi garantire che, dall'inizio alla fine della lavorazione di imballatura del fieno, il livello di umidità rimanga entro certi standard.

4.2.3. Punto di vista del mercato

Durante la ricerca ho avuto modo di effettuare delle interviste agli allevatori che utilizzano l'erba medica, da cui sono emersi diversi punti che distinguono il prodotto di Medicina dai restanti.

In particolare i fattori che fanno ricadere la scelta di acquisto sull'erba medica di Medicina sono per la totalità dei soggetti i seguenti:

- l'omogeneità del prodotto, e quindi garanzia di qualità
- il fatto che non sia fermentato
- il rapporto foglia/steli
- gli steli sottili
- il foraggio è foglioso e la foglia rimane attaccata agli steli
- l'appetibilità
- la maggiore ruminazione
- l'assenza di sassi e di imbrattato da parte del terreno
- la fiducia

Un cliente ha detto che “profuma” e che è “unta”: cioè quando la strofini tra le mani, queste rimangono “unte” e ciò è sintomo di scarsa polverosità del prodotto.

Questo seppur sia un parametro empirico indica che le vacche la mangiano più volentieri.

Lo stesso operatore ha definito come loro carattere distintivo, la rintracciabilità permessa dal cartellino e dallo spago giallo.

La presenza di elevata proteina è stata sottolineata da due clienti; tre invece ne hanno verificato l'influenza sulla maggiore produzione di latte.

Generalmente, gli imprenditori zootecnici non riescono a seguire la coltivazione di erba medica così come chi lo fa “per mestiere”. Spesso la specializzazione porta ad ottenere un prodotto migliore che difficilmente è ottenibile da chi deve in primo luogo curare i bovini.

4.3. Iter per l'ottenimento della certificazione IGP e di prodotto e ipotesi di costi

Qui di seguito verranno ripresi alcuni punti già descritti nel capitolo 2 sull'iter di certificazione, mettendoli in relazione ai possibili costi che tali attività generano e che potrebbero interessare anche il Consorzio.

Dato che durante il percorso certificativo (ideazione, attuazione e controllo) sono talmente tante le variabili (situazione di partenza, la possibile opposizione di soggetti terzi, iter burocratico, cambiamenti nell'organizzazione, tempo dedicato alla stesura di documenti, ecc.) non è possibile definire con certezza i costi a cui si andrebbe incontro.

In merito alla certificazione IGP, per fornire comunque un'idea di quali possono essere le voci esplicite di costo (senza considerare quelle che dipendono dalle inevitabili modifiche interne dell'impresa) e le procedure da seguire si sono considerati i documenti disponibili sul sito del Ministero relativi all'ente di certificazione che si occupa del controllo della Igp “Farro della Garfagnana” (all.1).

Da essi risulta che un volta che il prodotto ha ottenuto l'Igp, l'ente di certificazione, in base al disciplinare, redige un piano di controlli che è strutturato in forma di matrice secondo le disposizioni del MIPAAF. In essa sono contenute le indicazioni per le verifiche di sorveglianza che sono effettuate sia dal punto di vista documentale che tecnico (in campo).

Esse variano in base al prodotto e al disciplinare.

In ogni caso, vengono effettuate verifiche riguardanti:

- la quantità prodotta
- il luogo in cui viene effettuata la lavorazione
- la rintracciabilità
- l'adeguatezza dei documenti
- ecc.

Dopo una prima fase in cui l'impresa fornisce all'ente di certificazione tutti i documenti richiesti, vengono effettuate delle verifiche ispettive direttamente nell'impresa e sul prodotto. Tali verifiche possono essere effettuate per concedere la certificazione la prima volta o per rinnovarla. Le prove “in campo” vengono fatte per verificare che vi sia una corrispondenza tra

quanto è scritto nei documenti e quello che realmente è presente. Nel caso l'ente individui una non conformità (per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare) si valuta se essa sia lieve o grave.

Una non conformità lieve consiste ad esempio nel mancato rispetto degli aspetti formali e documentali previsti dal piano dei controlli, che comunque non alterino l'affidabilità dell'operatore²⁴. In questi casi l'ente di certificazione definisce in quanto tempo, tale non conformità deve essere risolta. Se quest'ultima ha un certo impatto può venire momentaneamente sospesa la procedura di riconoscimento, oppure viene eseguito un richiamo scritto ed effettuata una richiesta di integrazione dei dati mancanti.

Una non conformità è considerata grave quando non adempie ai requisiti prescritti dal piano di controlli (compreso il mancato rispetto degli obblighi contrattuali assunti con l'ente di certificazione²⁵).

Generalmente in tale situazione è prevista come azione correttiva un'esclusione del prodotto dalla certificazione, una richiesta di adeguamento e/o integrazione e una nuova verifica ispettiva.

Ovviamente tutti gli interventi dell'ente hanno un costo per l'impresa. Tali costi sono calcolati sia in base al tipo di prodotto (ad esempio €/ha nel caso del farro, ma potrebbe essere anche euro al quintale) e all'impegno di risorse umane (di solito viene espresso in euro/uomo/giornata di lavoro o euro/ora di lavoro). Nell'esempio preso a riferimento il valore indicato è in euro/giornata/uomo. La spesa complessiva per le risorse umane dell'ente di certificazione dipenderanno quindi dall'impegno orario o per giornate richieste.

Dai documenti disponibili, ed in particolare dal "Tariffario per il controllo della IGP Farro della Garfagnana" risulta che le spese di controllo sono definite dal documento tecnico redatto da parte dell'ente di certificazione per quel prodotto particolare. Viene, inoltre, riportata una distinzione tra "quote agricoltori" e "quote trasformatori/condizionatori".

Per le prime vi è una spesa fissa di 60 euro e un costo variabile di 2,5 €/Ha, ad essi si aggiunge una quota di 50 € +IVA giornata/uomo per visite ispettive aggiuntive che si verificano in seguito a una non conformità o a variazioni significative comunicate all'ente di certificazione. Ovviamente più il comportamento dei soggetti sottoposti ai controlli è conforme al disciplinare minore risulterà questa quota.

Per le seconde, la quota fissa è di 150 euro e quella variabile di 0,005 €/kg di prodotto a marchio; anche in questo caso per attività aggiuntive sono previste tariffe che vanno dai 50 ai 100 € per giornata/uomo (alle quali aggiungere tutte le spese vive sostenute dal personale dell'ente).

Infine, sono aggiunte le spese per analisi di laboratorio.

²⁴ BIOAGRICERT s.r.l. documento tecnico Igp farro della Garfagnana

²⁵ BIOAGRICERT s.r.l. documento tecnico Igp farro della Garfagnana

Volendo provare a stimare i costi dei controlli per l'erba medica di Medicina per il singolo agricoltore, ci baseremo sull'esempio riportato, ipotizzando che, sebbene questi valori siano applicati a processi produttivi diversi, vi siano attività similari da parte dell'ente terzo di verifica. Inoltre si deve premettere che nel caso del CON.FOR.ME. la figura dell'agricoltore coincide con quella del "confezionatore". Potremmo quindi avere:

- ⇒ la quota fissa annuale sarebbe in totale 210 € (60+150);
- ⇒ la quota variabile in base alla superficie e alla quantità di prodotto venduto con marchio IGP;
- ⇒ gli eventuali costi di controlli aggiuntivi di 50-100 euro giornata/uomo;
- ⇒ le eventuali spese vive sostenute dagli ispettori (tab. 4.15).

	quote per attività puramente agricole	quote per attività di trasformazione/confezionamento	somma
quota fissa	60,00 €	150,00 €	210 €
quota variabile	2,50 €/ha	0,05 €/kg	
visite aggiuntive in caso di non conformità	50,00 €/giorno/uomo	100,00 €/giorno/uomo	150 €/giorno/uomo
visite straordinarie previste dal piano dei controlli		50,00 €	50 €/giorno/uomo

Tab. 4.15 Ipotesi di costi per i controlli per il prodotto "erba medica di Medicina" (singolo produttore).
Fonte: ns elaborazione.

Da l'elaborazione di questi dati si potrebbero presupporre le seguenti voci con i relativi valori (Tab.4.16):

VOCI	VALORI
Quota fissa	210,00 €
Quota variabile per ettaro posto a coltura	2,50 €/ha
Quota variabile per la quantità di prodotto a marchio IGP	0,50 €/q
Visite aggiuntive in caso di non conformità o in seguito a variazioni significative comunicate all'ente di certificazione	150,00 €/giorno/uomo
Visite straordinarie previste dal piano dei controlli	50,00 €/giorno/uomo

Tab. 4.16 Ipotesi di voci con i corrispettivi valori per il prodotto "erba medica di Medicina" (singolo produttore). Fonte: ns elaborazione.

Applicando questi dati al caso CON.FOR.ME. nell'anno 2015 il consorzio avrebbe speso:

- 210 € di quota fissa
- 1.628,03 €, per quanto riguarda la quota per ettaro posto a coltura
- circa 67,50 € per la quantità di prodotto a marchio IGP.

Per le altre voci non è possibile fare un'ipotesi veritiera.

È necessario ribadire, ancora una volta, che non vi sono prodotti italiani appartenenti alla classe foraggi a cui fare riferimento per quanto riguarda i costi di certificazione Igp. Inoltre anche se fossero stati presenti, dato che la certificazione viene adottata da prodotti “non ordinari”, ogni caso è a se stante e prevede costi diversi. Quindi questa elaborazione è stata fatta ai fini di avere una maggior chiarezza per quanto riguarda le voci che possono essere presenti all’interno di un piano di controlli. Ciò non deve essere considerato come un vero e proprio tariffario per un eventuale controllo qualora il foraggio di Medicina riuscisse ad ottenere l’Igp.

Per quanto riguarda i costi relativi alla certificazione di prodotto volontaria le informazioni riportate di seguito derivano da un’intervista effettuata a un esperto in certificazioni di prodotto; da tale contatto è emerso che:

1. la validità del certificato solitamente è di tre anni poi deve essere rinnovato
2. il percorso di certificazione ha dei costi generati:
 - dall’azienda, per il proprio personale e per eventuali materiali o infrastrutture da acquistare;
 - da analisi di laboratorio, che vengono effettuate sul prodotto;
 - da personale terzo, come l’istituto di certificazione o eventuali consulenti.

I costi iniziali, relativi all’ente terzo di controllo riguardano:

- l’istruttoria;
- il sopralluogo;
- l’esame ed eventuale revisione del disciplinare;
- il rilascio del certificato (tab. 4.17).

VOCE	COSTO
costo fisso iniziale di apertura della pratica circa	400 €
Esame e eventuale revisione del disciplinare	1.000 €
Sopralluogo	3.521,72 €
Rilascio del certificato	1.000 €
somma costi primo anno	5.921,72 €

Tab.4.17 Ipotetici costi per la retribuzione dell’ente di certificazione al primo anno. Fonte: ns elaborazione.

Il secondo e il terzo anno sono presenti solo i costi di sorveglianza, con un ammontare medio di 500-600 € per controllo.

Se i produttori sono più di uno solitamente si effettua un’ispezione per campioni che di norma sono costituiti dalla radice quadrata dei produttori.

Quindi nel caso del CON.FOR.ME. il costo del sopralluogo potrebbe essere così determinato: aziende su cui effettuare il controllo 6. Tenuto conto che il costo unitario per sopralluogo è di circa 550 € ne consegue che la spesa totale sarà di 3.521,72 € (tab.4.18)

NUMERO SOCI	CAMPIONE	COSTO SOPRALLUOGO	TOTALE COSTI
41	6	550	3.521,72

Tab.4.18 Ipotesi di costo del sopralluogo. Fonte: ns elaborazione.

Generalmente i costi della certificazione non vengono mostrati come valore assoluto ma, come percentuale sul costo per quintale di prodotto che viene commercializzato, nel caso dell'erba medica potrebbero anche far riferimento al costo per ettaro.

Anche in questo caso ci tengo a sottolineare che questi dati sono solo approssimativi, durante il periodo di ricerca non sono stati trovati, infatti, casi simili.

5. L'ERBA MEDICA DI MEDICINA: L'OPINIONE DI TESTIMONI PRIVILEGIATI

Per poter fornire un giudizio complessivo sulla produzione di erba medica di Medicina, oltre ad informarmi direttamente presso i produttori, a cercare materiale bibliografico e dati in materia, ho cercato un contatto diretto con i principali "soggetti" con cui il Consorzio (o più precisamente con i singoli soci) viene a contatto direttamente o indirettamente:

- allevatori
- commercianti
- Consorzio del Parmigiano Reggiano
- Camera di Commercio

Come prima attività mi sono dedicata a intervistare 6 commercianti che acquistano erba medica dai soci di CON.FOR.ME., essi operano nel mercato di nostro interesse e acquistano anche da altri produttori del comune di Medicina o di altre zone d'Italia.

L'intervista, di tipo qualitativo e semistrutturata, ha seguito la seguente scaletta:

- età? - da quanto tempo fa questo lavoro? - principalmente in quale zona svolge la sua attività? - scarica anche nella zona del Parmigiano Reggiano? - studi specifici o esperienza pregressa ? - Lei è già venuto a contatto con prodotti certificati? - saprebbe darmi con le sue parole una definizione di DOP e IGP? - saprebbe darmi una definizione di certificazione di prodotto? Ora le posso chiedere un' opinione sulle certificazioni e sulla loro incidenza nei diversi livelli della filiera?		
PRODUTTORE	COMMERCIANTE	CLIENTE

Un produttore riuscirebbe a ottenere dei benefici? -riuscirebbe a ottenere più clienti? -una maggiore fidelizzazione? -una minore difficoltà di allocazione del prodotto?	Quali vantaggi potrebbe ottenere lei? -riuscirebbe a ottenere più clienti? -una maggiore fidelizzazione? -una minore difficoltà di allocazione del prodotto?	Secondo lei un vostro cliente avrebbe dei vantaggi nell' acquistare un prodotto certificato? <i>Per esempio a livello di:</i> -produzione -sicurezza -comunicazione -più facile allocazione nel mercato
-su quali elementi basa queste affermazioni?	-su quali elementi basa queste affermazioni?	-su quali elementi basa queste affermazioni? Qual' è il su parere sugli alimentaristi?
-un produttore che vende un prodotto certificato secondo lei riesce a strappare un prezzo di vendita superiore? Se si.. di quanto in %?	-secondo lei, vendendo un prodotto certificato riuscirebbe a strappare un prezzo di vendita superiore? Se si.. di quanto in %?	-secondo lei, un acquirente è disposto a pagare un prezzo superiore? Se si.. di quanto in %?
Se no...ponendo che quel prodotto sia già certificato secondo lei il produttore a che limite massimo riuscirebbe a collocare quel prodotto?	Se no... ponendo che lei sia in possesso di un prodotto certificato secondo lei a che limite massimo riuscirebbe a collocare quel prodotto?	Se no...supponendo che lei venda solo prodotti certificati e che quindi l'acquirente non abbia la possibilità di scelta. A che prezzo massimo l' acquirente sarebbe disposto ad arrivare per quel prodotto?

secondo lei quali sono i punti di forza e di debolezza di questa filiera?

- onestà e serietà da parte dei soggetti
- competenza dei vari soggetti
- trasparenza nelle pratiche adottate dai vari soggetti
- coesione tra i vari soggetti sia in senso verticale che orizzontale (Motivazione risposte)
- ritiene che alcuni dei vostri fornitori siano disposti o abbiano le qualifiche per ottenere una di queste certificazioni? Se si...quali

In merito alle caratteristiche delle persone intervistate la loro età oscilla tra i 26 ed i 70 anni. La totalità del campione non ha effettuato studi specifici in campo agricolo o commerciale.

La maggior parte dei soggetti è divenuta commerciante in quanto la famiglia di origine svolgeva attività agricole, mentre altri hanno appreso il mestiere dai genitori.

Per quanto riguarda la zona in cui svolgono la loro attività è emerso un progressivo spostamento delle vendite verso il Nord Italia come per esempio a Cremona, Brescia, Mantova, Trentino Alto Adige, Valtellina ecc., questo movimento ha anche superato i confini

settentrionali della penisola italiana raggiungendo l'Austria e la Svizzera. Secondo il parere dei commercianti, ciò è dovuto soprattutto al fallimento di molti allevamenti di vacche da latte appartenenti al comprensorio del Parmigiano Reggiano.

Molti soggetti intervistati ritengono che negli ultimi anni il lavoro sia diventato più difficile in quanto, la situazione economica nella quale versano numerosi allevamenti della zona del P-R., spinge i clienti a richiedere sempre più di dilazionare i pagamenti, generando un sistema instabile, caratterizzato da situazioni debitorie che portano anche a forti attriti tra commercianti e stalle.

Un solo operatore vende unicamente all'interno del comprensorio del Parmigiano Reggiano ma anche lui è in accordo con quanto scritto sopra.

Dalle interviste è emerso che i commercianti, tranne rare eccezioni, appaiono "fortemente ostili" nei confronti delle certificazioni, ciò sembra dovuto essenzialmente ad una mancanza di conoscenza dell'argomento. Infatti, la totalità del campione ha saputo fornire a stento una definizione di certificazione Dop/Igp.

Il 50% dei soggetti credevano che "l'erba medica di Medicina" detenesse già la certificazione Dop.

Per quanto riguarda la certificazione volontaria di prodotto, essa è spesso associata alla certificazione biologica, probabilmente ciò è dovuto al fatto che gli unici prodotti certificati con cui entrano in contatto hanno questo tipo di certificazione.

Ovviamente, questa scarsa conoscenza dei concetti della certificazione ha influenzato anche le successive risposte al questionario, la seconda parte, infatti, prevedeva di far "immedesimare" il commerciante nei diversi soggetti della filiera.

Le risposte sono rimaste pressoché invariate a prescindere dal fatto che gli fosse chiesto di identificarsi nel produttore, nel commerciante o nel cliente.

Si è inoltre delineata un'accentuata diffidenza verso le certificazioni. Una frase che può riassumere questa visione è: "la carta non serve a nulla, solo per ingannare".

Un solo soggetto si è spinto fino a questa affermazione ma, da ciò che emergeva dalle interviste, il pensiero degli altri suoi colleghi, non si scostava di molto. Infatti alle domande che sono state poste per cercare di capire se per loro la certificazione poteva fornire un valore aggiunto al prodotto, sono state date per lo più risposte negative.

Alla domanda: "secondo lei, vendendo un prodotto certificato riuscirebbe ad ottenere un prezzo di vendita superiore?" la quasi totalità ha risposto di no, perché non c'è la richiesta da parte degli allevatori.

Un soggetto ha risposto "se il prodotto certificato fosse anche di qualità, si potrebbe arrivare a un 15-20% in più rispetto al prezzo di listino".

Difronte al quesito successivo: “Ponendo che lei sia in possesso solo di prodotti certificati a che limite di prezzo massimo riuscirebbe a collocarli?”.

La media ha risposto affermando di poter arrivare ad un 5-10% in più.

Mentre 2 dei 6 operatori intervistati ha affermato che sarebbe costretto a venderlo allo stesso prezzo degli altri prodotti, dato che non vi è la domanda.

L’ultima parte dell’intervista riguardava, invece, la percezione che hanno i commercianti in merito alla filiera.

Da queste domande si è potuto capire che, secondo il loro parere, vi è un’assoluta mancanza di organizzazione di filiera e che le trattative nella maggior parte dei casi si basano sulla non trasparenza.

Domandando ai commercianti se ritenevano che alcuni fornitori fossero disposti o avessero le qualifiche per ottenere una di queste certificazioni, la risposta è stata nella quasi totalità dei casi negativa (solo un operatore ha indicato il nome di 3 o 4 agricoltori della zona).

Per quanto riguarda gli allevatori clienti del CON.FOR.ME. la metodologia usata è stata la stessa (intervista telefonica o frontale con un questionario semistrutturato) ma il numero di soggetti intervistati è stato di 5 allevatori.

Le domande poste sono state le seguenti:

Età?

Da quanto tempo svolgete questa attività?

Studi specifici esperienza pregressa?

Numero di capi?

Quali sono i vostri canali di vendita/a chi lo conferite?

Il foraggio di erbe medica da chi lo acquistate? Altre zone?

Da quanto tempo acquista erba medica di Medicina? come ne è venuto a conoscenza?

Quali sono le caratteristiche dell’erba medica fornita dagli agricoltori di Medicina che fanno ricadere la sua scelta sull’ acquisto di questo prodotto?

A parità di prezzo e di qualità preferireste acquistare prodotto proveniente da Medicina o altrove perché?

Mi saprebbe dare ,con le sue parole, la definizione di certificazione DOP-IGP?

E di certificazione di prodotto?

Ritiene che queste certificazioni la possano tutelarla maggiormente, garantendole una certa qualità del prodotto?

In particolar modo quale delle due ritiene che le possa dare una maggiore garanzia?

A parità di qualità e a prescindere dal prezzo, preferirebbe acquistare un prodotto certificato o no?

Sarebbe disposto a pagare di più l'erba medica di Medicina se fosse IGP? E se avesse una certificazione di prodotto?

Di quanto in %?

E' a conoscenza che diversi agricoltori di Medicina fanno parte del consorzio CON.FOR.ME.?

Il consorzio CON.FOR.ME., o comunque i soci con cui lei è entrato in contatto, le danno una certa garanzia di serietà di lavoro sia in fase di produzione che di vendita?

I soci CON.FOR.ME. appongono sulle balle un'etichetta come la seguente.



Che importanza dà a questo?

☐ Nulla ☐ Bassa ☐ Indifferente ☐ Alta

☐ indispensabile

Perché?

Secondo lei il consorzio CON.FOR.ME. potrebbe attuare attività per migliorarsi e che a lei agevolerebbero l'attività?

L'età degli allevatori intervistati è compresa tra i 22 e i 65 anni, tutti svolgono questa attività come proseguimento di quella della famiglia d'origine.

Solo 2 soggetti su 5 (i più giovani) stanno svolgendo o hanno svolto studi in campo zootecnico.

La grandezza media delle stalle è di 170 vacche, solo una spicca con 500 bovine.

4 dei 5 allevatori conferiscono il proprio latte per la produzione di Parmigiano Reggiano, mentre un solo cliente, non facendo parte di questo comprensorio, è consociato a una cooperativa che produce altri formaggi come: il Puzzone di Moena (Dop), Trentingrana (Dop), caciotte, ecc.

Gli allevatori intervistati, clienti di CON.FOR.ME. che risiedono nella zona del Parmigiano Reggiano (per disciplinare) devono produrre il foraggio in proprio e in parte acquistarlo entro i

confini del comprensorio mentre per la frazione restante fanno riferimento ai produttori di Medicina.

Chi invece non fa parte del comprensorio acquista solo foraggio di Medicina.

Alla domanda: “da quanto tempo acquistata erba medica di Medicina?” un soggetto mi ha risposto “Teoricamente io acquisto erba medica di Medicina da sempre perché i commercianti dicevano che era di quella zona ma lo spago giallo che contraddistingue l’erba medica di Medicina ho iniziato a vederlo solo da quando ho intrapreso l’acquisto in forma diretta”.

Ciò è molto interessante in quanto fa comprendere come spesso la conoscenza e la garanzia sul prodotto sia affidata ai commercianti e solo con segni tangibili, come lo spago, sia possibile, da parte del cliente, verificare la veridicità di certe affermazioni.

In media i clienti acquistano erba medica di Medicina da 5 anni.

I canali con cui i diversi operatori sono venuti a conoscenza di questo prodotto sono:

- dialogo diretto con i soci CON.FOR.ME.
- passa parola.

Al quesito: “A parità di prezzo e di qualità preferireste acquistare il prodotto proveniente da Medicina o altrove” 3 dei 5 intervistati hanno risposto di Medicina, dato che oramai si sono fidelizzati.

Mentre, 2 su 5 han detto che, a parità di pezzo e di qualità, andrebbe bene anche altrove aggiungendo però che è proprio la qualità che li distingue. Quest’ultima è stata definita costante e le partite sono state indicate omogenee.

In merito alla conoscenza della definizione di Dop/Igp le risposte sono apparse più centrate e chiare, probabilmente perché tutti i soggetti producono latte utilizzato nella produzione di formaggi Dop.

La certificazione di prodotto è stata definita correttamente da un solo operatore.

Tutti gli allevatori indagati sostengono di sentirsi tutelati dalle certificazioni in modo particolare si evidenzia una preferenza per la Dop/Igp.

La totalità dei soggetti ha, inoltre, affermato che a parità di prezzo e qualità preferisce acquistare un prodotto con garanzie assicurate da una certificazione.

3 dei 5 clienti intervistati hanno affermato che non sarebbero disposti a pagare di più l’erba medica di Medicina anche se fosse certificata, solo 2 sarebbero disponibili a corrispondere una maggiorazione compresa tra il 10 e il 15%.

Tutti gli operatori sono a conoscenza che gli agricoltori con cui sono entrati in contatto fanno parte del consorzio CON.FOR.ME., ciò rappresenta un fattore positivo che fornisce maggiore fiducia.

La garanzia di serietà delle metodologie di lavoro, sia in fase di produzione che di vendita da parte degli agricoltori, è emersa in tutte le interviste effettuate.

2 su 5 clienti CON.FOR.ME. hanno affermato che la presenza del cartellino è per loro indispensabile, mentre per 3 su 5 la sua apposizione è indifferente. La ragione principale per cui esso sia ritenuto indispensabile è data dal fatto che permette di distinguere il prodotto.

In un'intervista è emerso il fattore “praticità” in quanto, una volta immagazzinato tutto il foraggio, la presenza di questo cartellino permette di distinguere più rapidamente l'erba medica di Medicina dalle altre. Ciò consente uno snellimento dei tempi di preparazione della razione.

2 dei 5 operatori intervistati hanno consigliato al Consorzio:

- di effettuare un'accurata registrazione dei soggetti che utilizzano il cartellino e una sua numerazione con data di apposizione
- di indicare il numero di taglio.

Nell'ottica di conoscere gli orientamenti e le percezioni dell'erba medica di Medicina da parte dei diversi operatori che ne influenzano la filiera, si è ritenuto interessante indagare il ruolo della Camera di Commercio. Essa, come organo che fissa un listino prezzi per la valutazione di numerosi prodotti, fornisce informazioni che influenzano notevolmente gli scambi commerciali. E' stato quindi strategico conoscere la posizione che potrebbe essere assunta da quest'ultima in merito alla diffusione sul mercato di prodotti certificati, che hanno alla base parametri qualitativi ben definiti e che possono differenziare il prodotto.

Dall'intervista è emersa una limitazione ad inserire nel listino una voce aggiuntiva “erba medica certificata” e tanto meno “erba medica certificata Dop/Igp”. Appare quindi evidente che, allo stato attuale, anche se l'erba medica di Medicina ottenesse la certificazione (sia Igp sia di prodotto) essa non avrebbe una quotazione specifica.

Come ultima categoria di operatori contattati ed intervistati si è considerato il Consorzio del Parmigiano Reggiano ed in particolare si è cercato di conoscere l'opinione di chi, al suo interno, si occupa di qualificazione delle imprese fornitrici di erba medica per l'alimentazione del bestiame.

Come è noto il Consorzio ha istituito un suo albo di fornitori e davanti all'ipotesi di prodotti che fossero in grado di offrire prodotti certificati è stato evidente l'interesse, soprattutto per l'attività svolta dagli agricoltori Medicinesi. Durante l'intervista è stato riconosciuto il fatto che il foraggio di Medicina goda di una buona reputazione ed è per questo che sarebbe visto positivamente che gli agricoltori del luogo, si iscrivessero all'albo fornitori foraggi e mangimi promossi dal Consorzio Parmigiano Reggiano.

5.1. Conclusione

Al termine dell'indagine qualitativa e sulla base delle informazioni contenute nelle prime parti del lavoro di tesi è possibile individuare alcuni fattori su cui porre l'attenzione e che possono essere utili per una successiva riflessione:

- CON.FOR.ME. attualmente costituisce l'unica struttura di coordinamento di tipo orizzontale presente a Medicina. Nonostante il Consorzio durante gli anni abbia cercato (in parte riuscendoci) di ottenere un maggior potere contrattuale, lo smembramento che ha subito, soprattutto in una fase iniziale, e la non adesione da parte di alcuni agricoltori della zona, non gli consente di avere una piena posizione competitiva nei confronti degli altri soggetti della filiera;
- il lavoro di tesi ha permesso di accertare l'effettiva notorietà di cui gode questo foraggio e che lo pone in una posizione competitiva rispetto agli altri produttori. Ciò deve essere un input per il Consorzio ad effettuare vere e proprie analisi di mercato che confermino in modo "ufficiale" quello che è stato scoperto tramite le interviste. In particolare sarà molto utile un'analisi delle richieste da parte dei proprietari delle stalle, i quali hanno dei bisogni manifesti, latenti, consapevoli e inconsapevoli che devono essere individuati in modo preciso;
- appare necessario un maggior coordinamento da parte dei soci del Consorzio in modo che ciò possa divenire un loro punto di forza. Una non "reale" aggregazione orizzontale andrebbe solo a loro svantaggio, in quanto porterebbe a una perdita di potere contrattuale;
- un altro punto che si evince dalla tesi è legato alle regole. Ritengo sia indispensabile la creazione di un nuovo disciplinare che riesca a porre in maggior rilievo le caratteristiche distintive del prodotto;
- sfruttare la "novità". Se il Consorzio decidesse di intraprendere la via della certificazione sarebbe sicuramente tra i pionieri, visto che certificazioni sull'erba medica in Italia non sono presenti. Sicuramente ciò potrebbe costituire un vantaggio, in quanto sarebbero i primi capaci ad offrire ai clienti un prodotto che si diversifica dagli altri sulla base di fattori oggettivi e riconosciuti da un ente terzo. Ovviamente, non essendoci esperienze in questo campo, non è possibile prevedere con esattezza gli effetti di tale scelta;
- l'adozione di una certificazione probabilmente porterebbe a una modificazione dell'attuale scenario di mercato e un possibile indebolimento del potere contrattuale attualmente detenuto dai commercianti;

- Il percorso della certificazione, sicuramente comporta un investimento, ma il maggiore coordinamento, la maggiore coscienza della domanda da parte dei produttori e la più efficiente gestione dell'offerta potrebbe portare a un risparmio di tempo e probabilmente all'eliminazione o alla riduzione di determinati comportamenti non "utili" sia per gli acquirenti sia per lo stesso Consorzio. Forse al termine di questo percorso si potrà arrivare a un incremento del prezzo di vendita o a una più certa collocazione del prodotto;

Di un fattore però sono certa, perché il progetto della certificazione (ma ciò vale per ogni innovazione che si cercherà di apportare al sistema e all'organizzazione) possa avere una possibilità di successo è necessario che tutti i soci del Consorzio assumano un comportamento fortemente imprenditoriale. Infatti, tutte le ipotesi fatte hanno alla base il rischio imprenditoriale. Un imprenditore può realizzare un utile o una perdita proprio perché sottoposto al fattore rischio.

Coloro che comunemente sono chiamati agricoltori secondo l'art 2135 del c.c. sono definiti imprenditori agricoli e quindi sottoposti al fattore rischio, il quale non può essere annullato.

Il rischio imprenditoriale permane perché le decisioni sono prese in un ambiente all'interno del quale l'imprenditore non può avere una perfetta conoscenza del contesto sociale, disponibilità di risorse, condizioni tecnologiche, condizioni di mercato e della loro evoluzione.

Ma vi è anche la possibilità di limitare tale rischio tramite analisi accurate, cercando di trarre più informazioni possibili al fine di definire chiaramente la posizione dell'azienda sul mercato e cercare di modificarla per ottenere un vantaggio competitivo duraturo.

La mia tesi è iniziata con un'intervista e ho deciso di terminarla così come è iniziata "con una domanda", che però questa volta pongo agli agricoltori di Medicina:

"Volete che all'erba medica di Medicina, che già gode di una certa notorietà e che ha determinate caratteristiche sopra la media, sia riconosciuto questo vantaggio competitivo?"

Se la risposta è sì, è giunta l'ora che tutti gli agricoltori del luogo si aggregino e acquisiscano un comportamento imprenditoriale.

BIBLIOGRAFIA

- A.N.D.F. , (2003) Libro bianco sull'erba medica disidratata, Ed Renografica, Bologna, pagg. 13 - 20
- Baldoni R. ,Giardini L. (2002) Coltivazioni erbacee, voll. III: Foraggiere e Tappeti Erbosi, Ed Pàtron , Bologna, pagg. 84-99, 308-327
- Balsin D. (2014) Zootecnica basi tecnico - scientifiche, Ed Edagricole, Milano
- Battisti M. (2005) Medica in overdose, Terra e Vita, n. 1, pagg. 9
- Bellia C. ,Safonte F., (2015) Economia agro - alimentare, Ed FrancoAngeli, Milano
- C.R.P.A. (2009) Conoscere il valore nutritivo dei foraggi, opuscolo C.R.P.A. n. 5
- Davolio R., Immovilli A, Pacchioli M. T., Panciroli C., Ruozziforaggi F. (2013) Foraggi: la campagna 2012 penalizzata dal clima, Agricoltura, n. 5, pagg. 80 - 82
- Davolio R., Immovilli A., Pacchioli M.T., Panciroli C., Ruoz F. (2012) Foraggi aziendali: è bene conoscere la qualità, Agricoltura, n. 3, pagg. 73 – 75
- Fanfani R. e Pieri R., (2014) Il sistema agroalimentare dell'Emilia-Romagna, Ed Regione Emilia - Romagna, ISBN 978 - 88 - 940973 - 0 - 6
- Giardini L. (2012) L'AGRONOMIA per conservare il futuro, Ed Pàtron, Bologna
- Ligabue M., Tabaglio V., Betti S. (2005) Le piante foraggiere, Ed L' informatore Agrario, Verona
- Ligabue M., Bortolazzo E, Davoli M., Vecchia P. (2007) Fieno, alimento sano e sicuro per le vacche da latte, L'Informatore agrario, n.17, pagg. 32 - 36
- Ligabue M., Bortolazzo E., Davoli M., Vecchia P. (2007) Fieno, alimento sano e sicuro per le vacche da latte, L'Informatore Agrario, n.17, pagg. 32 - 36.
- Ligabue M., Bortolazzo E., Davoli M., Vecchia P. (2007) l'alimentazione delle bovine da latte, Agricoltura, n. 9, dossier
- Ligabue M., Bortolazzo E., Davoli M., Vecchia P. (2008) Fieni, un latte di qualità pone limiti a spore e nitrati, IZ Informatore Zootecnico, n. 3, pagg. 104 - 106
- Ligabue M., Bortolazzo E., Davolio R. (2011) Come valorizzare la qualità dei fieni aziendali, L'Informatore Agrario, n. 2, pagg. 57 - 60
- Materiale didattico del corso di agronomia generale e coltivazioni erbacee (c.i.), Università degli Studi di Bologna, a.a. 2013 - 2014

Materiale didattico del corso di economia dei mercati e marketing nel sistema agroindustriale (c.i.), Università degli Studi di Bologna, a.a. 2013 - 2014

Pacchioli M. T., Ligabue M. (2013) Fondamentale puntare alla qualità dell'erba medica, L'Informatore Agrario, n. 1, pagg. 34 - 37

Pacchioli M.T., Immovilli A., Ruozzi F., Pancirol C. (2011) L'importanza di analizzare i foraggi della razione, L'Informatore Agrario, n. 2, pagg. 61 - 63

Ruozzi F., Dal Prà A., Pacchioli M. T., Pancirol C. (2014) Obiettivo sicurezza e qualità dei fieni, Agricoltura, n.6, pagg. 10 – 13

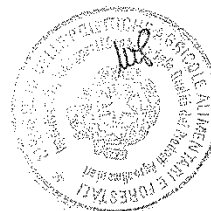
Tabaglio V., Ligabue M., Davoli M. (2006) Influenza dello sfalcio sul foraggio di medica, L'Informatore Agrario, n. 20, pagg. 39 - 42

Tabaglio V., Ligabue M., Ruozzi F. (2004) Erba medica: ritmo di taglio, qualità del foraggio e durata, L'Informatore Agrario, n.17, pagg. 35 - 39

All. 1 Tariffario per il controllo del prodotto Igp "FARRO DELLA GARFAGNANA"

BIOAGRICERT	TARIFFARIO PER IL CONTROLLO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	APPROVAZIONE DEL 10-11-2008

TARIFFARIO PER IL CONTROLLO DELLA
IGP FARRO DELLA GARFAGNANA



BIOAGRICERT	TARIFFARIO PER IL CONTROLLO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	TF_PA
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	APPROVAZIONE DEL 10-11-2008

1. PARTE GENERALE

Le Tariffe riportate nel presente tariffario si riferiscono al controllo della IGP FARRO DELLA GARFAGNANA come dettagliato nel documento tecnico e nello schema dei controlli; le seguenti tariffe applicate ai richiedenti sono quelle riportate nel protocollo di intesa che l'operatore sottoscrive in sede di prima adesione. I compensi per il controllo, prima di diventare definitivi ed essere applicati agli operatori di filiera, sono sottoposti ad approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Sono escluse dal presente Tariffario:

- i costi relativi ad eventuali ulteriori o diverse attività - ad oggi non previste - che dovessero essere introdotte/richieste da parte del MIPAAF; nel caso si applicherà comunque - sino ad aggiornamento del tariffario - la tariffa prevista ai Punti 3 e 6.
- Tutte le spese correlate a non conformità, inadempimenti e sanzioni sono a carico dei singoli operatori.

2. QUOTE AGRICOLTORI

Quota fissa annuale	€ 60
Quota variabile	€ 2.50 EURO/HA

La suddetta Tariffa è a copertura delle seguenti attività previste dal piano dei controlli:

- Istruzione Pratica;
- Procedura di riconoscimento (prima adesione e riconferma);
- Accettazione ed iscrizione nell'Elenco degli operatori controllati;
- visite ispettive iniziali;
- Mantenimento dei requisiti;
- visite ispettive di sorveglianza.

3. TARIFFE A COPERTURA DI ALTRE ATTIVITÀ DI CONTROLLO

3.1 Attività non comprensive della quota fissa:

- visite ispettive aggiuntive non previste dall'ordinario piano di controllo in seguito a non conformità riscontrate presso gli operatori
- visite ispettive aggiuntive in caso di variazioni significative comunicate a BAC dagli operatori

il costo, per le suddette attività, calcolato a giornata/uomo è pari a **50 EURO +IVA**

4. MODALITÀ DI PAGAMENTO

4.1 Il pagamento della quota fissa di cui al punto 2 verrà corrisposto inizialmente (prima adesione al sistema di controllo) e negli anni successivi (riconferma al sistema di controllo) al momento dell'invio e sottoscrizione da parte dell'operatore della richiesta di adesione nelle modalità previste dal piano dei controlli.

4.2 Il pagamento delle attività non comprensive nella quota fissa di cui al punto 3 verranno corrisposte successivamente previa presentazione da parte di BAC dell'estratto conto all'operatore.

BIOAGRICERT	TARIFFARIO PER IL CONTROLLO IGP FARRO DELLA GARFAGNANA	TF_PA
REDAZIONE RAQ	VERIFICA RAQ	APPROVAZIONE DEL 10-11-2008

5. QUOTE TRASFORMATORI/CONFEZIONATORI

- Quota fissa annuale € 150
- Quota variabile € Euro 0.005 per kg di farro a marchio IGP

La suddetta Tariffa è a copertura delle seguenti attività previste dal piano dei controlli:

- Istruzione Pratica;
- Procedura di riconoscimento (prima adesione e riconferma);
- Accettazione ed iscrizione nell'Elenco degli operatori controllati;
- visite ispettive iniziali;
- Mantenimento dei requisiti;
- visite ispettive di sorveglianza;
- un prelievo per la verifica analitica dei requisiti di conformità previsti dal piano di campionamento.

6. TARIFFE A COPERTURA DI ALTRE ATTIVITÀ DI CONTROLLO

6.1 Attività non comprensive della quota fissa:

- A) Visite ispettive finalizzate a verificare l'applicazione di eventuali azioni correttive e preventive a fronte di NC, visite di controllo aggiuntive che si rendessero necessarie in o seguito di conformità in fase di riconoscimento, visite ispettive aggiuntive per variazioni significative comunicate a BAC.
- B) Attività di prelievo a scopo analitico effettuate al di fuori delle visite di controllo ordinarie previste dal Piano dei Controlli.

Il costo per le suddette attività, calcolato a giornata/uomo, è pari a:

- 100 EURO + IVA per l'attività prevista alla lettera A)
- 50 EURO + IVA per l'attività prevista alla lettera B)

Al costo giornata/uomo dovranno aggiungersi il rimborso di tutte le spese vive sostenute e documentate (vitta, alloggio e rimborso chilometrico secondo tariffe ACI)

7. ANALISI DI LABORATORIO

Le spese relative al campionamento ed alla esecuzione delle prove analitiche previste, con le frequenze pianificate come da piano dei controlli, saranno addebitate al costo.

8. MODALITÀ DI PAGAMENTO

- 8.1 Il pagamento della quota fissa di cui al punto 5 verrà corrisposta inizialmente (prima adesione al sistema di controllo) e negli anni successivi (riconferma al sistema di controllo) al momento dell'invio e sottoscrizione da parte dell'operatore della richiesta di adesione nelle modalità previste dal piano dei controlli.
- 8.2 Il pagamento del corrispettivo relativo alla quota variabile verrà liquidato, previa presentazione di estratto conto alla "Operatore" dalla BIOAGRICERT, alla fine di ogni anno solare, in base alla quantità di prodotto immesso al consumo a marchio IGP Farro della Garfagnana.
- 8.3 Il pagamento delle attività non comprensive nella quota fissa, di cui al punto 6, verranno corrisposte successivamente previa presentazione da parte di BAC dell'estratto conto all'operatore.

9. MANCATO ASSOLVIMENTO DEGLI OBBLIGHI PECUNIARI NEI CONFRONTI DI BAC

Come previsto dal D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 2) salva l'applicazione delle norme penali vigenti, il soggetto immesso nel sistema di controllo, che non assolve agli obblighi pecuniari, in modo totale o parziale, limitatamente allo svolgimento dell'attività della struttura di controllo, per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto stesso, previa verifica da parte del MIPAAF, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari al triplo dell'importo dell'obbligo pecuniario accertato.