



Formaggi, vino e pane, tutti prodotti che possono fregiarsi del marchio Ticino. *Fotografie: Elia Stampanoni*

Il marchio regio *garantie* in Ticino

Il marchio di qualità Ticino garantisce prodotti di provenienza indigena a chilometro zero che si affidano dal 2016 all'associazione alpinavera con il logo regio.garantie.

Dal 1998 il marchio Ticino è sinonimo di prodotto locale e sin dalla sua nascita coinvolge coltivatori o trasformatori della regione. Lo troviamo su generi alimentari non trasformati come il latte, ma anche su formaggi, torte o molte altre preparazioni. Anche prodotti non alimentari come legname o granito possono fregiarsi del marchio che appartiene al Cantone Ticino, mentre titolare è stata designata l'Unione contadini ticinesi che l'ha promosso e gestito in questi anni.

Caratterizzato da uno stemma ovale di colore rosso e blu (i colori del cantone) e con la dicitura Ticino in bianco, nei supermercati Migros si cela sotto la coccarda «Nostrani del Ticino», introdotta da Migros Ticino nel 2005 e i cui prodotti sono equiparati al marchio Ticino, osservando i medesimi regolamenti.

Il contrassegno, il cui rispetto è verificato da un ente di certificazione esterno, dal 2016 ha assunto un carattere nazionale, essendo entrato nella grande famiglia dei marchi regionali svizzeri. L'insegna Ticino si appoggia infatti ora su alpinavera, una delle quattro entità sovraregionali affiliata all'Associazione svizzera dei prodotti regionali. Per potersi fregiare del logo Ticino, oppure di riflesso della coccarda «Nostrani del Ticino», ogni prodotto dal 2016 deve soddisfare i criteri del relativo regolamento nazionale.

In aggiunta allo stemma rosso e blu, ai prodotti certificati viene pertanto aggiunta la dicitura regio.garantie, il simbolo dell'associazione composta dai quattro enti sovraregionali (alpinavera, Culinarium, Das Beste der Region e Pays romand-Pays gourmand). Un cambiamento che dà al marchio ticinese una connotazione nazionale e che vuole nel contempo garantire più sicurezza per il consumatore.

Marchio regionale, regole nazionali

Grazie a questo mutamento il consumatore troverà in tutta la Svizzera dei prodotti certificati secondo gli stessi principi. I prodotti affiliati alle quattro organizzazioni citate si basano infatti tutti sulle medesime direttive dell'Associazione svizzera dei prodotti regionali garantendo dei prodotti regionali certificati in modo univoco. L'Associazione è proprietaria del sigil-



Il frumento ticinese lo ritroviamo in farine con il marchio.

lo regio.garantie e, tramite i citati enti sovraregionali, riunisce oltre 30 marchi e oltre 2000 produttori che propongono circa 10 000 prodotti certificati secondo le medesime direttive.

Il principale obiettivo di alpinavera, che raggruppa i cantoni alpini di Glarona, Grigioni, Uri e Ticino, è invece d'incentivare la preferenza dei consumatori verso i prodotti regionali e quindi aumentarne il commercio. David Schnell è il responsabile dell'ufficio regionale in Ticino, mentre Patrizia Riva Scetrini è la consulente e responsabile della qualità. Al momento sono oltre un migliaio i prodotti affiliati ad alpinavera e certificati con il marchio di qualità regionale accostato dalla dicitura regio.plus, coinvolgendo circa 500 aziende, di cui per ora una sessantina in Ticino.

La regola è il 100 % ticinesi

I prodotti non composti, come latte, erbe aromatiche, carne, frutta o verdura per poter essere commercializzati con il logo Ticino devono essere al 100 % ticinesi. Per le aziende il cui domicilio si trova in un comune sul confine della regione, il titolare del marchio regionale può autorizzare ingredienti provenienti da comuni limitrofi fino a una quota massima del 20 %. Gli animali devono quindi essere macellati e allevati nella regione di riferimento: tori, manzi e buoi almeno per gli ultimi 5 mesi di vita, vitelli dalla sesta settimana, mucche e pecore adulte almeno nell'ultimo anno di vita, agnelli almeno gli ultimi 3 mesi, maiali da ingrasso a partire da 30 kg e polli a partire dalla prima settimana di vita. Nell'allevamento di pesci gli avannotti possono essere acquistati fuori dalla regione fino ai 100 grammi di peso, mentre non ci sono restrizioni di provenienza per quanto riguarda il foraggio somministrato.

Per certificare il miele o i prodotti d'apicoltura, gli alveari devono essere ubicati nella regione di riferimento e gli apicoltori devono attenersi ai criteri di apisuisse, Suisse Garantie, Bio Suisse oppure Demeter. Per i produttori di frutta, verdura, erbe o patate, invece, sementi, piantine, tuberi o semi possono essere acquistati anche fuori dalla regione, eccetto le radici di cicoria belga.

Anche nei prodotti trasformati l'ingrediente principale dev'essere al 100 % della regione, mentre è ammesso il 20 % di ingredienti non ticinesi. Per esempio uno yogurt alla frutta con il marchio Ticino è prodotto con almeno l'80 % di latte ticinese al 100 %, con eventualmente aggiunta di zucchero svizzero e preferibilmente frutta svizzera, se non disponibile in Ticino. Per alcuni ingredienti particolari sono poi previste poche eccezioni non essendo coltivati o prodotti in Ticino in quantità sufficienti, ma si tratta di rari casi che sono elencati nelle direttive dell'Associazione svizzera dei prodotti regionali (per esempio semi di lino, nocciole, fichi, uva passa, mandorle, caffè o cacao, sempre intesi come ingrediente).

Altro fattore indispensabile per poter utilizzare il logo è la lavorazione del prodotto, il cui valore aggiunto dev'essere generato per almeno i due terzi nel cantone. Qualsiasi fase della lavorazione o della preparazione che ha luogo al di fuori della regione di provenienza (Ticino) dev'essere approvata dal proprietario del marchio regionale.

Poche regole chiare e trasparenti di cui si è parlato anche in occasione del pomeriggio organizzato da Bio Ticino il 16 marzo 2018 a Cadenazzo e che permettono ai prodotti Ticino di continuare la loro storia con un assortimento in continua crescita a favore del consumatore attento alla qualità e alla provenienza.



Nell'assortimento del marchio non mancano di certo le verdure ticinesi.

Controlli esterni indipendenti

I controlli, coordinati da alpinavera, vengono eseguiti con un ritmo regolare da un ente esterno e indipendente. Attualmente l'organo di certificazione designato è bio.inspecta per il settore agricolo, rispettivamente q.inspecta per il settore alimentare. Questo ente accreditato si occuperà anche dei controlli congiuntamente al SCIC, Servizio cantonale di ispezione e controllo, pure accreditato. I controlli avvengono al minimo ogni due anni e in concomitanza con gli altri controlli effettuati sulle aziende agricole o di trasformazione, come l'annuale ispezione di bio.inspecta sulle aziende bio. La certificazione avviene comunque e sempre solo da parte di bio.inspecta / q.inspecta.

I costi per i controlli in azienda e la certificazione dei prodotti sono visibili sul sito del marchio Ticino, dove pure troviamo le direttive: la sezione generale, la sezione generi alimentari, fiori e piante, la sezione bevande e la sezione prodotti non alimentari. In caso di combinazione dei controlli, per esempio con quello annuale bio, un'azienda agricola deve calcolare circa un costo di 175 franchi per l'ispezione e la certificazione, spese incluse.

Oltre alla tariffa d'ispezione e certificazione, le aziende devono pure prevedere i costi d'affiliazione al marchio Ticino che sono rimasti invariati e sono pure visibili sul sito. Ogni richiesta d'adesione comporta un costo amministrativo di 100 franchi, mentre la tariffa annuale per l'utilizzatore è basata sulla cifra d'affari dei prodotti certificati, partendo da un minimo di 100 franchi per un fatturato fino a 100 000 franchi. *Elia Stambanoni*

www.alpinavera.ch

www.marchioticino.ch



Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino

% Alessia Pervangher, Via San Gottardo 99, 6780 Airolo

tel. 091 869 14 90

www.bioticino.ch

→ info@bioticino.ch