



I fiori di Sambuco, ingredienti da «Raccolta selvatica certificata» per uno sciroppo biologico. Fotos: archivio Bio Ticino

Raccolta selvatica – *facile da dire, difficile da certificare*

Funghi, fiori, foglie, erbe, radici o altre parti di vegetali si trovano nei nostri ambienti naturali e possono essere degli ottimi prodotti o degli ingredienti per preparazione biologiche.

Se la raccolta rappresenta un atto molto naturale, la sua certificazione per le aziende biologiche non è così spontanea. «Anche per la raccolta di piante selvatiche i principi e gli obiettivi delle direttive Bio Suisse valgono come linee guida», citano le Direttive per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti Gemma, al capitolo quattro.

Sono due pagine dedicate alla raccolta selvatica e che indicano i passi da intraprendere per poter certificare piante e funghi commestibili raccolti in natura.

Selvatico = niente coltivazione

La raccolta di piante selvatiche è considerata un complemento alla produzione agricola e può avvenire nei boschi o sulle superfici agricole non coltivate. Le piante selvatiche sono dunque considerate tali se non vengono adottate misure colturali, come avviene invece per i prodotti agricoli.

La domanda per il riconoscimento Gemma di piante selvatiche può essere inoltrata in ogni momento e non vi è periodo di conversione. I prodotti possono essere contrassegnati con la Gemma integrale a certificazione avvenuta.

Come detto la domanda del riconoscimento Gemma di piante selvatiche può essere inoltrata in ogni momento e in occasione del controllo il produttore deve presentare una descrizione completa della zona di raccolta, dell'attività di raccolta, dell'immagazzinamento e della trasformazione, nonché la prova della sostenibilità ecologica (stabilità dell'habitat e biodiversità) e del procedimento di controllo. La verifica di questi documenti e di queste direttive avviene in occasione del controllo aziendale ordinario.

Come già avviene per la coltivazione delle altre derrate alimentari, anche per le piante selvatiche Bio Suisse non ammette la raccolta parallela, rispettivamente l'immagazzinamento della stessa specie vegetale di qualità biologica e non biologica.

Un pacchetto burocratico non indifferente quindi, che però non deve spaventare chi voglia certificare piante, erbe o funghi raccolti nella natura. L'approccio sembra complicato, ma in sostanza bastano alcune annotazioni per poter certificare anche questi prodotti e completare l'assortimento dalla propria azienda. Prima della stipulazione del contratto, la Bio Suisse verifica la conformità della domanda con le direttive e le prescrizioni.

Area di raccolta

L'area di raccolta per le piante selvatiche deve essere ubicata in una zona adeguata e le direttive citano che «nelle vicinanze non devono trovarsi fonti di emissioni nocive». Per poter verificare questa e tutte le esigenze, il produttore deve quindi fornire i seguenti documenti inerenti la zona dove intende raccogliere piante e funghi commestibili:

- dimensioni, posizione geografica e delimitazione dell'area di raccolta
- fonti di emissione nell'area di raccolta e nelle vicinanze: quali esistono e in quale misura
- condizioni di proprietà e di usufrutto nell'area di raccolta
- condizioni topografiche e pedoclimatiche nell'area di raccolta
- prova che negli ultimi tre anni non sono state impiegate sostanze ausiliarie non ammesse in agricoltura biologica

Per la verifica di quest'ultimo e importante aspetto, in genere è sufficiente una spiegazione plausibile, congiuntamente all'ispezione dell'area da parte del controllore. Nel dubbio dev'essere a disposizione una conferma del proprietario delle superfici o può essere richiesta un'analisi dei residui.

Questi dati devono essere documentati nei piani delle particelle, nelle cartine geografiche o nei piani aziendali in scala massima di 1:50 000. Sui piani devono figurare i confi-

ni dell'area di raccolta, eventuali fonti di emissione nonché i centri di raccolta e di immagazzinamento. La raccolta di piante protette e la raccolta nelle zone protette sono vietate.

Oltre all'area di raccolta, anche le modalità devono essere annotate nei documenti di controllo, indicando:

- procedimento di raccolta dalla pianificazione alla raccolta, all'immagazzinamento, alla trasformazione e alla vendita
- rapporto della raccolta (persona, quantità e data)
- qualificazione e formazione dei raccoglitori (conoscenza delle norme vigenti, dei confini dell'area, della tecnica di raccolta, dell'intensità di sfruttamento, del periodo di raccolta,...)
- nome comune e botanico delle piante selvatiche raccolte

Trasformazione e immagazzinamento

La trasformazione e l'immagazzinamento di piante selvatiche vanno descritti in modo completo e anche qui valgono le prescrizioni Bio elencate nella parte tre delle direttive generali di Bio Suisse, in particolare i requisiti specifici dei prodotti nel capitolo Frutta, verdura, erbe, funghi e germogli. Se le piante selvatiche sono trasformate da terzi, il trasformatore per conto terzi deve essere controllato e certificato secondo le direttive Bio Suisse.

L'attività di raccolta dev'essere ecologicamente sostenibile ed è considerata tale se la stabilità dell'habitat e la biodiversità non sono pregiudicate.

Per la valutazione della sostenibilità e della sicurezza ecologica il produttore deve disporre di questi ulteriori documenti (con dei dati in parte già registrati per soddisfare le esigenze citate in precedenza):

- descrizione completa della zona
- parti delle piante selvatiche raccolte (pianta intera, foglie, fiori,...)
- intensità di sfruttamento nell'area di raccolta
- altre attività di raccolta nella stessa area

Il controllore conferma la sostenibilità ecologica e se necessario consulta un esperto indipendente.

Etichette e dichiarazione

L'ultimo passo è la dichiarazione del prodotto certificato. Per prodotti provenienti esclusivamente dalla raccolta selvatica, la stessa va dichiarata nella denominazione specifica, mentre per i prodotti composti va dichiarata nell'elenco degli ingredienti (per esempio «Raccolta selvatica certificata»).



Esempio di un'etichetta con ingredienti da raccolta selvatica.



Anche i funghi possono essere ingredienti da «Raccolta selvatica certificata».

L'etichetta, come per tutti i prodotti biologici, deve riportare anche le altre indicazioni indispensabili (vedi etichetta esempio):

- nome del prodotto
- marchio (per esempio la Gemma di Bio Suisse)
- ingredienti
- indicazione sulla provenienza degli ingredienti (paese)
- indicazione sul metodo di produzione degli ingredienti (bio, raccolta selvatica certificata)
- ente di certificazione
- data di scadenza

Elia Stambanoni •

Agenda

Informazioni Bio Ticino: Associazione bio Ticino, c/o Alessia Pervangher, Via San Gottardo 99, 6780 Airolo, tel. 091 869 14 90
www.bioticino.ch

Informazioni e tagliando iscrizione Bio Ticino entro il 4 aprile
infobioticino@gmail.com
tel. 079 772 71 76

Come creare il composto biologico

Quando e dove
Sabato 11 aprile, 9.00 - 11.30
LortoBio a Gudo
Con Giacomo Kolb

Corso breve di orto biologico

Quando e dove
Sabato 11 aprile, 13.30 - 16.00
LortoBio a Gudo
Con Giacomo Kolb

Informazioni e tagliando iscrizione Bio Ticino entro il 4 aprile
infobioticino@gmail.com
tel. 079 772 71 76

Mercato coperto Giubiasco

Presenza di Bio Ticino alla festa della ConProBio.

Quando
Domenica 26 aprile

Corso pareggio unghie

Corso dal Servizio consultativo e sanitario per piccoli ruminanti (SSPR) su richiesta di Bio Ticino.

Quando
Martedì 28 aprile, 13.00 - 16.30.

Azienda agricola di Nicoletta Zanetti, Azienda Mugnaio a Semione

Informazioni e tagliando iscrizione
Bio Ticino, tel. 079 772 71 76

Iscrizione
Entro il 20 aprile 2015 a SSPR, casella postale 399, 3360 Herzogenbuchsee
www.caprovis.ch
bgk.sspr@caprovis.ch