

# Il marchio di qualità regionale AQUA e le sfide future

Nicolò Tudorov

Servizio promozione, statistica agraria e marketing

Con l'istituzione del marchio AQUA la Regione Friuli Venezia Giulia ha voluto mettere a disposizione degli operatori dell'agroalimentare un importante strumento di marketing che ha il vantaggio di avere un impatto molto forte sul consumatore e di poter essere apposto direttamente sui prodotti. Il marchio collettivo AQUA – Agricoltura, Qualità, Ambiente – è stato istituito dalla Regione con la legge n. 21/2002. Con la medesima legge la Regione ha dato all'ERSA i compiti relativi al riconoscimento, alla registrazione del marchio, all'individuazione dei tipi di prodotto da ammettere al marchio e alla redazione dei disciplinari tecnici di produzione.

Perché un prodotto possa ottenere il marchio AQUA, infatti, è necessario che ci sia un disciplinare, approvato, che normi i requisiti del prodotto finale, stabilisca le tecniche da utilizzare nelle diverse fasi di produzione, descriva i criteri di identificazione e tracciabilità del prodotto.

Il soggetto economico interessato a utilizzare il marchio sui propri prodotti dovrà, quindi, rispettare, nel processo di produzione, le indicazioni descritte nel relativo disciplinare, rivolgersi, poi, ad un organismo di certificazione indipendente, a cui richiederà una certificazione che attesti la conformità del suo prodotto alle norme descritte nel relativo disciplinare tecnico.

Una volta ottenuto il certificato di conformità il produttore presenterà domanda di concessione d'uso direttamente all'ERSA che, verificati i requisiti, concederà l'uso del marchio.

Sono nove ad oggi i disciplinari tecnici per il



marchio AQUA approvati dall'ERSA.

Le filiere certificabili sono le seguenti: asparago bianco, vongole vere iridee e salmerino, carne suina, latte crudo vaccino, patata, miele, prodotti alimentari trasformati.

Ecco quindi una panoramica dei disciplinari in vigore. Innanzitutto l'aspara-

go bianco, che si caratterizza per scelta dei terreni più adatti alla coltivazione dell'asparago, tecniche agronomiche rispettose dell'ambiente, con largo uso di fertilizzanti organici e utilizzo dei metodi di lotta integrata. Sono ammessi alla certificazione solo gli asparagi delle categorie commerciali "extra" e "prima" con ridotto raggio di sviluppo della filiera.

Rimanendo nel settore delle colture orticole le norme di produzione del disciplinare tecnico per la patata prevedono, oltre alla scelta di pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente, l'adozione di tecniche di produzione integrata, la semina di tuberi certificati, la raccolta di tuberi turgidi di elevato peso specifico, con una colorazione che va dal rosso al giallo intenso e polpa di colore dal bianco al giallo, un ridotto raggio di sviluppo della filiera, l'adozione di tecniche di coltivazione che prevedono un uso moderato dei fattori di produzione (acqua, concime, ecc). L'unica produzione frutticola a oggi certificabile è la mela, per la quale vige la scelta dei terreni più vocati, l'inerbimento tra le file, la densità di piante idonee a raggiungere un maggiore equilibrio tra la pianta e l'ambiente circostante, l'utilizzo di varietà certificate, resistenti alle principali malattie e il possibile impiego di varietà



autoctone. Parliamo solo di mele di categoria "extra" e "prima" con adeguate tecniche di conservazione in post raccolta, ridotto raggio di sviluppo della filiera, rispetto dei dettami della lotta integrata, scelta di varietà adatte all'ambiente di coltivazione.

Nel settore dell'itticoltura l'ERSA ha approvato due disciplinari tecnici, per le vongole veraci filippine e le cozze e per la trota iridea e il salmerino. Vongole veraci filippine e cozze si distinguono per scelta degli areali più vocati, per la bassa densità di allevamento, per l'ottenimento di molluschi sodi e sapidi con conchiglie prive di difetti, per il ridotto raggio di sviluppo della filiera, per l'utilizzo esclusivo di alimento naturale e per l'attento e costante monitoraggio della qualità delle acque.

Per quanto riguarda la trota iridea e salmerino, i principali requisiti di qualità sono: elevato benessere animale, grazie alla bassa densità di pesci in allevamento; sviluppo armonico dell'animale, grazie a una dieta bilanciata e non forzata; carni magre e compatte con grassi di elevata qualità nutrizionale; elevata qualità delle acque di allevamento.

Per il latte crudo vaccino i requisiti prevedono l'attenzione al benessere animale, precise prescrizioni alimentari, severe regole di reperimento dei foraggi, parametri qualitativi del latte al di sopra degli standard merceologici a garanzia di trasformati di eccellenza, ridotto raggio della filiera, maggiore attenzione nella gestione dei reflui di allevamento.

Per la carne suina le richieste previste dal disciplinare sono: attenzione al benessere animale, precise prescrizioni alimentari, severe regole di reperimento del mangime, scelta di razze specializzate per la produzione di carni mature e succulente, adeguata età di macellazione, ottime caratteristiche organolettiche della carne, ridotto raggio della filiera (presente come si può vedere per tutti) e maggiore attenzione nella gestione dei reflui di allevamento. Auspichiamo che detta filiera possa rapidamente risolvere alcune difficoltà esterne emerse nei mesi scorsi e tornare a produrre come ci attendiamo.

Vi sono, poi, altri due disciplinari, più recenti: il miele, per il quale si prevede un'accurata attenzione allo stato di salute degli alveari, un rigoroso controllo dei parametri chimico-fisici, parametri qualitativi del prodotto finale superiore agli standard merceologici e un ridotto raggio di sviluppo della filiera (per la cui produzione si auspica si facciano avanti dei concessionari) e i prodotti alimentari trasformati ottenuti con l'utilizzo di almeno due prodotti certificati AQUA.

L'auspicio è quello che il comparto produttivo sappia accettare la sfida e aderire al marchio anche per quanto riguarda il miele e i prodotti alimentari trasformati. Unitamente a questa, l'altra sfida, per i prossimi mesi, in un'ottica di rilancio del marchio AQUA, sarà quella, come accennato, di superare il momento di difficoltà che sta passando la filiera della carne suina in attesa dell'approvazione del disciplinare per la carne bovina. L'ERSA c'è e ci mette il suo impegno.