

Massimo Angelini

## **CERTIFICAZIONE O AUTOCERTIFICAZIONE?**

Intervento al Convegno "L'autocertificazione è una risorsa per l'agricoltura locale: esperienze e confronti" (manifestazione "Mandillo da Groppo", festa nazionale dell'agrobiodiversità e dell'agricoltura locale, Villa Serra, Manesseno – GE, 18 settembre 2004), già pubblicato in: M. Angelini, *Recupero e valorizzazione di una varietà locale: la patata Quarantina Bianca Genovese (1984-2004)*, collana "Ottopagine", 1-2, Genova, aprile 2004.

Le certificazioni di origine o di qualità possono contribuire a erodere l'autostima dei coltivatori i quali, per affermare credibilmente qualcosa su ciò che producono, hanno bisogno di un controllore o di un garante della loro onestà. Inoltre generano costi aggiuntivi, caricati sui coltivatori; spesso, all'inizio sono coperti da sovvenzioni pubbliche, ma quando queste vengono meno, quei costi possono:

- a. contribuire a espellere dal mercato i piccoli produttori;
- b. provocare un aumento di prezzi tale da espellere il prodotto dal mercato locale.

Nel primo caso si ha un evidente paradosso: perché, non potendo sostenere autonomamente i costi aggiuntivi, i piccoli produttori – proprio quelli che, nel tempo delle generazioni e comunitariamente, hanno generato e tramandato la specificità delle varietà tradizionali e dei prodotti derivati – rischiano di essere esclusi dalla loro produzione certificata e, nel caso delle denominazioni di origine, dal legittimo uso del loro nome, ora "protetto".

La scelta di adottare sistemi di certificazione non può essere data per scontata, ma deve tenere conto della natura dei prodotti e del mercato che si vuole incoraggiare. I mercati di prossimità non hanno bisogno di certificazioni di alcun genere, perché funzionano sulla notorietà, sulla fiducia, sul controllo diretto dei consumatori. Per il mercato di prossimità, basta incoraggiare forme di autocertificazione gestite collettivamente attraverso la cooperazione dei produttori, riservando le certificazioni solo all'esportazione dei prodotti e lasciando

che i costi aggiuntivi siano a esclusivo carico dei consumatori esterni al mercato locale.

---

Nota: Alcuni coltivatori del Consorzio della Quarantina volontariamente hanno adottato il disciplinare di produzione biologica, facendosi certificare oppure auto-dichiarando i trattamenti eseguiti. Noi del Consorzio non incoraggiamo nessuno a farsi certificare, ritenendo che ognuno abbia il diritto di dire pubblicamente ciò che fa e di essere creduto fino a prova contraria e sotto pena di denuncia in caso di dichiarazione falsa e fraudolenta. Inoltre non chiediamo denominazioni di origine: sul mercato locale – quello che ci interessa e sollecitiamo – crediamo che non servano e che, anzi, possano avere effetti negativi sui piccoli produttori e sul prezzo del prodotto.