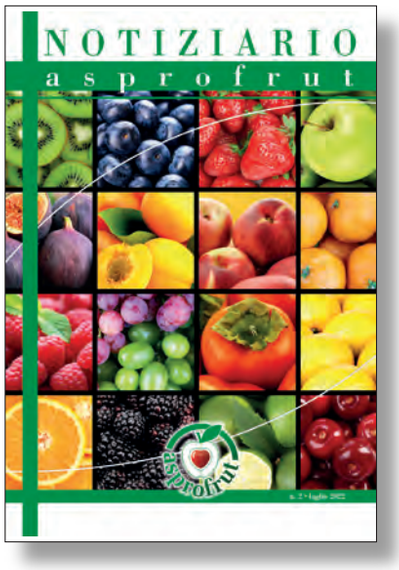
NOTIZIARIO

asprofrut

Reg. Tribunale di Cuneo n. 513 del 16-11-98 Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abb. postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1, comma 1, DCB/CN filiale di Cuneo. - direttore responsabile: Silvia Maria Campanella - numero 2 - luglio 2022

n. 2 • luglio 2022

Sommario



Editoriale

3

Ricerca

Piccoli frutti in Piemonte: diffusione e prospettive 4

Attualità

Approvato il bilancio consuntivo 2021 8

Nuovo consiglio di amministrazione: Sacchetto confermato presidente 9

I tecnici Nestlé Europa in visita presso i nostri frutteti del controllato 11

Europech, previsioni 2022 12

Sportello informativo

15

NOTIZIARIO
asprofrut
numero 2 - luglio 2022
Periodico trimestrale

editore:
PIEMONTE ASPROFRUT
Via Praetta, 2 - Lagnasco (CN)
tel. 0175.282311
www.asprofrut.com

direttore editoriale:
Domenico Sacchetto

direttore responsabile:
Silvia Maria Campanella

coordinamento editoriale:
Alessandra Sacchetto

impaginazione e stampa:
Nuova Stampa - Revello (CN)
www.nuova-stampa.net

Reg. Tribunale di Cuneo n. 513 del 15-10-98 Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abb. postale 70% Cuneo - Regime libero MBPA/NO/TO/0052/2015.

Quella che è appena cominciata è l'ennesima annata in cui siamo costretti a partire con grandi problematiche: quest'anno è la siccità a rappresentare un problema veramente grave che speriamo di poter gestire riuscendo a portare a maturazione gli impianti. A questo, naturalmente, si aggiunge la guerra in corso tra Russia e Ucraina, che ha portato un aumento dei costi di tutto ciò di cui abbiamo bisogno, dai concimi agli antiparassitari, dagli imballaggi sino naturalmente al gasolio: una situazione che, per forza, alzerà ulteriormente i nostri costi di produzione. Senza dimenticare che toglie dal mercato circa 200 milioni di consumatori visto che non inviamo più il nostro prodotto in gran parte dell'est Europa. Resta, infine, anche il problema della manodopera, con i flussi che, non per nostra responsabilità, sono in ritardo e generano così ulteriore incertezza.
Nonostante tutto questo, partiamo con buone prospettive per le drupacee, anche alla luce del fatto che manca prodotto in Spagna: è necessario, però, che il mercato dia qualcosa di più rispetto al passato, perché di fronte ai costi di produzione che abbiamo già dovuto sostenere, e che sono saliti di 10-15 centesimi al chilo, rischiamo di non riuscire a recuperare.
In risposta a queste e ad altre situazioni problematiche, Asprofrut sta lavorando al tavolo della frutta con le altre Organizzazione di Produttori, con le organizzazioni sindacali e con i Comuni per ottenere i rimborsi relativi alla gelata del 2021, per stilare un protocollo condiviso dedicato alla gestione dei lavoratori stagionali e per istituire un "distretto della frutta" sul nostro territorio che serva a promuoverne tutte le produzioni.
Come sapete, infine, il consiglio di amministrazione di Asprofrut mi ha rinnovato l'incarico nel ruolo di presidente per i prossimi tre anni: sono molto orgoglioso e mi auguro di riuscire a portare a casa risultati positivi a vantaggio di tutti i produttori, mettendo come sempre la mia esperienza a disposizione dell'associazione. Per questo vorrei rinnovare l'invito a ciascuno di voi a segnalarci le vostre problematiche, ai nostri uffici o direttamente a me, così da provare a risolverle insieme.
Rinnovo il mio grazie a tutti per la fiducia che c'è alla base di questa conferma e vi auguro una buona campagna estiva!

Domenico Sacchetto

di C. Carli e R. Giordano - AGRION

Piccoli frutti in Piemonte: diffusione e prospettive

Nell'ambito della 20° edizione di Fruttinfiore è stato organizzato un convegno dedicato ai piccoli frutti dal titolo "Piccoli Frutti: orientamento varietale e andamento consumi". Durante la sessione relativa all'innovazione varietale sono stati presentati i risultati delle attività di screening sulle principali specie di piccoli frutti, realizzate presso il Centro Sperimentale Agrion di Boves. Di seguito si riporta un estratto della relazione con riferimenti all'evoluzione delle superfici e le descrizioni delle principali varietà di mirtillo.

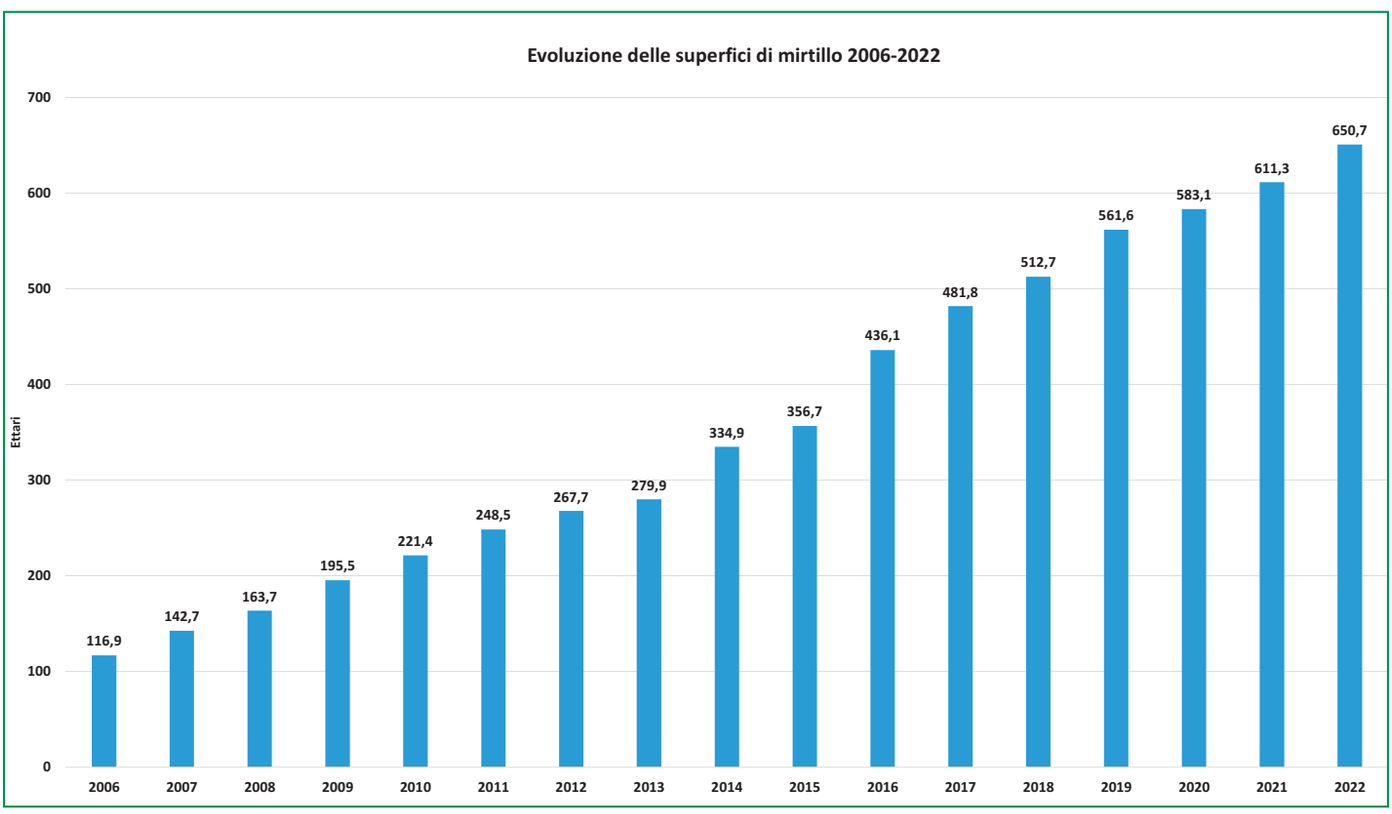
MIRTILLO GIGANTE AMERICANO

Il mirtillo gigante americano è comparso in Piemonte in tempi relativamente recenti con le prime coltivazioni risalenti agli anni '70 quando piccole aziende famigliari localizzate per lo più in areali pedemontani realizzarono i primi piccoli impianti, su terreni spesso declivi o marginali e poco meccanizzabili.

La situazione è stata sostanzialmente stabile fino ai primi anni duemila quando è iniziato un trend crescente che ha permesso ad oggi di superare i **650 ha** di superficie. L'andamento degli incrementi è stato sostanzialmente regolare con una media di venti ettari/anno fino al 2013 mentre successivamente gli incrementi annui sono più che raddoppiato superando i quaranta ettari soprattutto grazie ad annate in cui i livelli di crescita hanno raggiunto anche i 55 – 80 ha/anno.

Questi incrementi sono stati possibili soprattutto grazie alla diffusione del mirtillo in areali di pianura in aziende a indirizzo frutticolo alle prese con la necessità di trovare alternative a pesco e actinidia. La diffusione in pianura e in grandi aziende ha determinato inoltre l'incremento della superficie media aziendale passata dai 3000 m^2 del 2006 ai 5700 m2 che restringendo il campo di osservazione al saluzzese sale a livelli superiori all'ettaro.

A livello di distribuzione sul territorio



regionale la Provincia con la maggior estensione **(524 ha)** è quella di **Cuneo**, dove spicca il comune di **Revello** che con **174 ettari** rappresenta il 33% della superficie cuneese.
Un secondo polo produttivo di **90 ha** (+23% rispetto al 2021) è collocato in Provincia di **Torino**; mentre la restante superficie è suddivisa tra le altre provincie con percentuali comprese tra 1 e 2%. Le prospettive indicano che il trend proseguirà con ulteriori incrementi di superfici ma dovranno essere considerati attentamente alcuni aspetti tra cui la necessità di **ampliare il calendario** di maturazione per diluire la concentrazione delle produzioni e soprattutto il fabbisogno di mano d'opera.
Dagli anni '90, infatti, è stata introdotta la varietà **Duke** che, adatta alle condizioni pedoclimatiche piemontesi, si è diffusa su larga scala nel corso degli anni e ancora oggi rappresenta il **70-80% dei nuovi impianti**.
Nell'ottica di ampliare il calendario di raccolta, non essendo a oggi disponibili varietà più precoci di Duke, **l'unica via** percorribile è **l'estensione in epoca medio-tardiva.** Per questo l'eventuale introduzione dovrà essere **valutata** dal **punto di vista commerciale e** soprattutto **fitosanitario** in quanto si inseriscono in un periodo **maggiormente a rischio** di infestazioni della ***Drosophila suzukii***.
Per questo, presso il **Centro Sperimentale Agrion di Boves**, sono attivi impianti dedicati allo ***screening* varietale** per definire i "punti di forza" e le "criticità" dei materiali a confronto e creare "Liste di Orientamento Varietale per il Piemonte".
Attualmente la collezione varietale conta circa **60 accessioni** messe a dimora in parcelle di cinque piante con un sesto di impianto di 3,5 metri tra le file e 1,5 m sulla fila.
Tutti gli **impianti** sono **protetti** con **rete antigrandine** o dotati di rete **antinsetto con la chiusura totale** dell'impianto a difesa dalla *Drosophila suzukii.*
In **lista** di programmazione sono inserite **quattro varietà distribuite in un calendario di maturazione di oltre un mese:**

- **Duke:** matura intorno al 25 giugno presso il Centro Sperimentale. Cespuglio a portamento espanso con vigoria medio-elevata. Richiede potature razionali per stimolare l'emissione di ricacci e favorire il rinnovo del cespuglio. La produttività è media ma con frutti di buona pezzatura e buone caratteristiche pomologiche. Buone caratteristiche organolettiche per l'epoca di maturazione.

Draper*

- **Draper*** (+ 10 gg): molto interessante per il prolungamento del calendario di raccolta. Pianta di medio vigore con portamento assurgente. La produttività è elevata con maturazione concentrata. Il frutto tendenzialmente appiattito è di elevata pezzatura e ricco di pruina. Ottima anche la consistenza dell'epidermide (all'assaggio è croccante) e la resistenza alle manipolazioni è elevata. Il sapore è buono con un contenuto in solidi solubili medio ma con una spiccata aromaticità. Polpa tendenzialmente poco succosa.

Ozarkblue*

- **Ozarkblue*** (+ 22 gg): inserita in lista per le ottime caratteristiche organolettiche. E' però una cultivar a limitato fabbisogno in freddo (800 - 1000 h) adatta solo ad altitudini < 600 m slm. Pianta di vigoria medio-elevata e habitus di vegetazione ricadente. Produttività elevata con bacca di pezzatura media. Frutto attraente, sferoidale con elevata pruinosità.
- **Aurora*** (+ 36 gg): inserita in lista per prolungare il calendario di maturazione, la pianta ha vigore medio ma con precoce invecchiamento dei rami. Produttività buona con media scalarità di raccolta. Frutto di pezzatura media, oblato, di colore blu scuro con elevata pruina. Il sapore mediocre, caratterizzato da importante componente acidula non le ha permesso di diffondersi.

Nel periodo 2017-2019 sono state messe a dimora alcune **nuove cultivar** licenziate da diversi programmi di miglioramento, di seguito si riportano le **prime osservazioni** partendo dal presupposto che per poter avere un **giudizio attendibile** è necessario poter osservare **almeno cinque annate** produttive **significative**.

Titanium® (+ 3 gg): messa a dimora nel 2019. Pianta eretta di vigore medio. Frutto di media pezzatura (2,8 g) a forma oblata pentagonale molto pruinoso.

Titanium®

Sapore dolce ed aromatico, polpa pastosa. **Risveglio anticipato** rispetto al testimone, nel 2021 ha evidenziato danni da gelate tardive.

Clockwork* (+ 3 gg): messa a dimora a fine 2018. Interessante per il **buon sapore**, dolce (15 °Brix) e aromatico. Pianta di media vigoria a portamento eretto. Frutti di **pezzatura media** con evidente **cicatrice** dei sepali che li rende **poco attraenti** portati in grappolo spargolo. **Buccia molto spessa**, polpa pastosa.

Pianta di Blue Ribbon a portamento prostrato

Blue Ribbon® (+ 8 gg): varietà a **medio fabbisogno in freddo** non adatta ad altitudini >500 m slm. La pianta ha *habitus* di vegetazione **prostrato**, necessita di **tutoraggio** e rende maggiormente **onerose le operazioni di raccolta**. Produttività e

Blue Ribbon®

pezzatura medie. Frutto a sezione pentagonale, assenza di sepali. Il **sapore è buono**, dolce e aromatico con limitata acidità. Buccia spessa. Da

valutare la resistenza al gelo invernale.

New Hanover® (+ 8 gg): varietà a **basso fabbisogno** in **freddo** messa a dimora nel 2019. Buon vigore, portamento espanso. Frutto **appiattito** di buona pezzatura (4 g). **Sapore buono**, dolce (15,4 °Brix) e **aromatico**. Buccia spessa, consistenza media.

Megas Blue® (+ 8 gg): varietà messa a dimora nel 2019 con piante di **buon vigore** e portamento aperto. Frutto **oblato** di buona pezzatura pruinoso con cavità peduncolare molto profonda. **Il sapore è discreto**. Da segnalare nel 2021 la presenza di cinghiature da freddo.

Top Shelf® (+ 9 gg): pianta di **medio vigore** e portamento espanso, di

Top Shelf®

facile gestione. Frutto di **pezzatura elevata** (3,3 g) tendenzialmente appiattito; colore blu scuro elevata pruina. Sapore **buono**.
Consistenza elevata, polpa pastosa, **buccia molto spessa** di difficile masticazione. Presenza di tracce di sepali e calice. Da verificare il comportamento con inverni molto rigidi.

Orsono*

Osorno* (+ 12 gg): cultivar a medio fabbisogno in freddo messa a dimora a fine 2018. Presenta un sapore dolce (14,7°Brix) con buona **aromaticità**. La pianta è di **limitato vigore** a portamento espanso.
Buona produttività con frutto di media pezzatura, leggermente disforme.
Forma oblata con tracce dei sepali evidenti. **Buccia spessa**.

Valor®

Valor® (+ 13 gg): messa a dimora a fine 2018; pianta di **vigoria media** a portamento **assurgente**.
Buona produttività con frutto oblato di **buona pezzatura** (3,1 g) molto pruinoso.
Sapore buono, dolce con corretta acidità (non anticipare gli stacchi). Buccia spessa, consistenza media.

Gupton* (+ 15 gg): varietà a **basso fabbisogno in freddo** (<400h) messa a dimora nel 2018. Pianta a vigore elevato e portamento espanso.

Cargo®

Frutto oblato di **buona pezzatura** ma **poco regolare**.
Sapore buono dolce e aromatico a completa maturazione. **Buccia spessa** e dura alla masticazione ma **frutto poco consistente**.
Cargo® (+ 18 gg): **pianta eretta** di buon vigore, richiede **potatura intensa per garantire produttività** e qualità. Frutto sferoidale di media pezzatura. **Sapore buono**, tendenzialmente acidulo. Buon comportamento in conservazione.

Last Call®

Last Call® (+ 37 gg): cespuglio **vigoroso ed eretto**. Produttività media, scalare.
Frutto oblato, di colore scuro con elevata pruina, **pezzatura media**. In alcuni casi presenza di residui dei sepali.
Sapore buono, dolce e aromatico. Buccia spessa, polpa poco succosa. Interessante in alternativa ad Aurora.

di Leonardo Spaccavento

Approvato il bilancio consuntivo 2021

Pesano fortemente le gelate primaverili che hanno interessato in particolare drupacee, pere e kiwi

L'Assemblea della Asprofrut ha approvato, nella riunione del 4 luglio scorso, il bilancio consuntivo 2021 che è stato fortemente condizionato dalle gelate primaverili che hanno compromesso i raccolti soprattutto di drupacee, pere e kiwi che nel 2021 sono stati di circa 177 mila tonnellate, rispetto alle 210 mila tonnellate dell'anno precedente, con un calo di oltre il 15%. L'andamento dei prezzi ha attenuato la riduzione percentuale delle quantità contando complessivamente un fatturato di circa 92,6 milioni di euro.
Il 2021 è stato il terzo anno di applicazione del progetto quinquennale 2019-2023 ai sensi dei regolamenti OCM n. 2017/891 e 2017/892, in collaborazione con la società partecipata AOP PIEMONTE Scarl, delegata all'attuazione e presentazione dei Programmi Operativi. L'attività promozionale della nostra cooperativa si è limitata a quei pochi eventi che è stato possibile realizzare nel secondo semestre dell'anno, vista l'espansione globale della pandemia e le conseguenti restrizioni. Asprofrut ha cercato di contrastare l'oscillazione dei mercati con politiche rivolte soprattutto alla qualificazione del prodotto da un punto di vista salutistico e ambientale. Ogni anno sempre più aziende associate aderiscono ai protocolli di certificazione di qualità: da quella Biologica a GlobalGap – TNC – BRC – IFS etc. oltre all'adesione alle linee di produzione a lotta integrata o sostenibile.

****

Nelle tabelle che seguono vengono evidenziati, rispettivamente, i volumi di fatturato e le quantità commercializzate con riferimento agli esercizi 2021 e 2020, evidenziando altresì la variazione percentuale.

Fatturato complessivo Asprofrut con variazione % anno precedente (Valore)

Specie	Anno 2021	Anno 2020	Variazione %
MELE	37.530.406,58	39.521.207,54	-5%
KIWI	23.001.696,00	20.450.836,87	12,5%
PESCHE e NETTARINE	16.103.806,45	23.416.977,67	-31,2%
PERE	6.155.646,31	9.290.808,60	-33,7%
SUSINE	4.538.088,02	4.333.861,51	4,7%
PICCOLI FRUTTI	3.707.167,33	2.498.262,63	48,4%
ALTRA FRUTTA	1.364.132,83	1.290.038,04	5,7%
ORTAGGI	253.892,56	231.852,68	9,5%
Totale Euro	**92.654.836,08**	**101.033.845,54**	**-8,3%**

Fatturato complessivo Asprofrut con variazione % anno precedente (Quantità Ton)

Specie	Anno 2021	Anno 2020	Variazione %
MELE	107.211	100.855	6,3%
PESCHE e NETTARINE	29.657	55.966	-47%
KIWI	22.714	25.460	-10,8%
SUSINE	6.782	13.431	-49,5%
PERE	9.325	12.824	-27,3%
ALTRA FRUTTA	1.048	1.087	-3,6%
PICCOLI FRUTTI	698	649	7,6%
ORTAGGI	205	194	5,7%
Totale Tons	**177.640**	**210.466**	**-15,6%**

di Leonardo Spaccavento

Nuovo consiglio di amministrazione: Sacchetto confermato presidente

Giovanni Rubiolo, già presidente dal 1996 al 2004, e Massimo Berardo i consiglieri uscenti

Con l'approvazione del bilancio 2021 si è concluso il mandato degli organi direttivi e di controllo della Piemonte Asprofrut: pertanto l'Assemblea del 4 luglio è stata chiamata a nominare il Consiglio di Amministrazione e il Collegio Sindacale.
Come previsto dai regolamenti interni, la composizione del Consiglio di Amministrazione viene suddivisa in base alla rappresentatività del fatturato di ognuno dei quattro raggruppamenti operativi di cui Asprofrut è formata.
Tra il 13 e 14 giugno scorso, ognuno dei raggruppamenti ha nominato i propri candidati ed è stato votato il seguente Consiglio di Amministrazione:

- per il **raggruppamento dei soci all'origine** sono stati eletti nove produttori: Walter Arnaudo di Cuneo, Mauro Barbero di Saluzzo, Alberto Barra e Silvano Bertorello di Revello, Francesco Bodrero di Fossano, Giuseppe Boretto di Lagnasco, Andrea Morra di Envie, Andrea Quaglia di Verzuolo e Paolo Vassallo di Manta;
- per il **raggruppamento delle cooperative** sei rappresentanti: Enrico Brero della cooperativa Fit Fruit, Attilio Gullino della Gullino Unionkiwi, Giuseppe Ribotta della Ribotta Group, Corrado Rolfo della Emme 40, Monica Rosatello della Rosatello Good Fruit e Giuseppe Sacchetto della cooperativa Sacchetto C.;
- per il **raggruppamento del biologico** quattro rappresentanti: Giacomo Allione di Tarantasca, Luca Cismondi di Busca, Graziano Giacosa di Savigliano e Stefano Mellano di Scarnafigi;
- per il **raggruppamento dei magazzini** i due soci Agostino Pansa e Domenico Sacchetto, entrambi di Lagnasco.

Un ringraziamento speciale ai consiglieri uscenti che per tanti anni hanno dedicato tempo e passione ad Asprofrut: si ricorda Giovanni Rubiolo, presidente della trasformazione da associazione a cooperativa, che ha ricoperto il ruolo per due mandati dal 1996 al 2004 e successivamente ha ricoperto la carica di membro del consiglio fino ad oggi, e Massimo Berardo consigliere nell'ultimo triennio.
L'assemblea, come indicato nelle riunioni di raggruppamento, ha inoltre nominato i coordinatori ovvero, Claudio Quaranta di Cuneo per i produttori all'origine, Enzo Miretti di Revello per i produttori bio, Paolo Peyracchia di Verzuolo per i magazzini e Flavio Lovera di Albifrutta per il raggruppamento delle cooperative.
Per quanto riguarda il Collegio Sindacale, sono stati confermati la dott.ssa Marilena Fantinuoli di Torino, la rag. Maria Teresa Mina di Cuneo e il dott. Armando Mariotta di Saluzzo rispettivamente come presidente e sindaci effettivi, mentre sono stati nominati sindaci supplenti la dott.ssa Patrizia Politano e il dott. Massimo Gramondi.
Durante il Consiglio di Amministrazione di insediamento dello scorso 12 luglio, sono stati confermati alla guida di Asprofrut Domenico Sacchetto come presidente e Giuseppe Boretto e Giuseppe Ribotta come vice.
Il Comitato Esecutivo, oltre ai già citati Sacchetto, Boretto e Ribotta, conta Silvano Bertorello, Francesco Bodrero, Luca Cismondi e Giuseppe Sacchetto.

Benvenuto ai nuovi Soci

BIOMONVISO FRUIT SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA	SCARNAFIGI (CN)
MONGE CLAUDIO	SAVIGLIANO (CN)
SOCIETA' AGRICOLA FRATELLI BREITENBERGER S.S.	GIAVERA DEL MONTELLO (TV)
SOCIETA' AGRICOLA CASCINA LA VIALA SS	SALUZZO (CN)
SOCIETA' AGRICOLA BONINO LUCA S.S.	CAVOUR (TO)
ZAVATTERO GIUSEPPE	REVELLO (CN)
ABELLO WALTER	SAVIGLIANO (CN)
SORDELLO FRANCESCO	VERZUOLO (CN)
ZQ SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA	LATINA (LT)
AZ.AGR.RIVA CISIANO DI LAURO GIOVANNI	REVELLO (CN)
CARLE FILIBERTO	BARGE (CN)
VAGLIANO ANDREA	LAGNASCO (CN)
BRUNO FRANCO GIULIANO	BAGNOLO PIEMONTE (CN)

di Alberto Migliore

I tecnici Nestlé Europa in visita presso i nostri frutteti del controllato

Nella giornata del 21 giugno presso la sede di Asprofrut è stata ricevuta una delegazione di tecnici agronomi della Nestlè Europa in visita all'areale frutticolo sulle produzioni di mele e pere a residuo zero baby food consegnate all'industria Zipperle.
Il gruppo, accompagnato dal responsabile europeo, il dottor Vincenzo Scudiero, e da agronomi esperti provenienti da Spagna, Polonia, Francia e Germania, è stato accolto in sala Asprofrut dal presidente Domenico Sacchetto e dai responsabili Industria Alessandra Sacchetto e Alberto Migliore per una breve riunione sulla presentazione dell'areale piemontese con la descrizione delle produzioni e della forma di ritiro del residuo zero in sede Asprofrut per la consegna all'industria Zipperle. É stata, inoltre, tracciata la storia del residuo zero in Asprofrut con le varie forme di ritiro e di supporto tramite la consulenza tecnica. La giornata è proseguita a cura del consulente tecnico Zipperle Giampiero Sabena che, insieme a Christoph Telser, ha fatto una descrizione tecnica delle maggiori problematiche di malattie fitosanitarie su melo e pero tra cui afide lanigero, psilla, colpo di fuoco e ticchiolatura. Dalla discussione è emerso che queste problematiche sono molto comuni in tutti gli Stati dei singoli agronomi ed è sempre più difficile la lotta mancando le "armi" di natura chimica da difesa alla luce delle revisioni europee del regolamento per l'uso sostenibile degli agrofarmaci che, nel prossimo futuro, ridurrà del 35% i prodotti fitosanitari con la strategia delineata "Farm to Fork".

Il gruppo ha poi visitato due impianti di mele e di pere nella zona di Scarnafigi e Lagnasco: i tecnici esteri si sono mostrati entusiasti per la qualità dei frutteti nel rispetto delle regole del residuo zero analizzando tutte le procedure della filiera per ottenere la certificazione del prodotto e di conseguenza la buona riuscita commerciale per i soci.
A nome di Asprofrut, si ringrazia la delegazione della Nestlè e l'industria di riferimento Zipperle Spa di Merano. Con l'augurio che questa giornata sia un buon auspicio per la nuova annata di commercializzazione del residuo zero baby food.

di Alessandra Sacchetto

Europech, previsioni 2022

In Italia si ritorna su livelli regolari per pesche, percoche e nettarine

Le previsioni di produzione di pesche, percoche e nettarine in Europa – Europech 2022 – sono state recentemente diffuse da CSO Italy. Dopo il biennio 2020-2021 caratterizzato da un'offerta europea ai minimi storici a causa delle gelate, nel 2022 la situazione produttiva sembra ritornare su valori più regolari, ma che rimangono comunque contenuti rispetto a qualche anno fa.
Anche quest'anno si sono verificate gelate primaverili i cui effetti, contrariamente alle annate precedenti, hanno influito in misura molto più lieve in Italia, Francia e Grecia, mentre sono evidenti i danni in Spagna, in particolare nelle regioni settentrionali, Catalogna e Aragona.
Per il 2022 a livello **europeo** sono attese nel complesso produzioni del +9% rispetto allo scarsissimo 2021: tali volumi rimangono, però, al di sotto del 20% rispetto alla media degli anni recenti (2016-2020).
Escludendo le percoche destinate prevalentemente alla trasformazione, l'offerta europea attesa è stimata su poco meno di 2,3 milioni di tonnellate, +15% rispetto ai modesti volumi del 2021, ma in flessione del 19% se confrontata con la media 2016-2020.

ITALIA

L'offerta di pesche, percoche e nettarine in Italia, dopo un biennio eccezionalmente deficitario a causa delle gelate, ritorna quest'anno su livelli regolari. L'offerta nazionale 2022 è valutata su circa 469.200 tonnellate per le pesche da consumo fresco, quasi 75.000 tonnellate per le percoche e poco meno di 537.000

per le nettarine e pertanto su livelli più vicini alla normalità, per un complesso di circa 1.080.000 tonnellate.
L'offerta prospettata per il 2022, se paragonata ad annate di buona produzione, risulta inferiore del 12% per le pesche, del 19% per le percoche e del 12% per le nettarine.

SPAGNA
In **Spagna** le pesche (tonde) sono valutate su 207.000 tonnellate (-26% sul 2021 e -35% rispetto alla media 2019-20), le pesche piatte sono invece stimate su poco meno di 185.000 tonnellate (-19% sul 2021 e -40% rispetto alla media); le nettarine con poco più di 323.000 tonnellate registrano una flessione del 28% rispetto allo scorso anno e -45% rispetto alla media, mentre le percoche attese si posizionano su meno di 182.000 tonnellate in diminuzione del 47% sul 2021 e -39% nel confronto con la media considerata.
Si rimarca che nelle aree più settentrionali di Catalogna e Aragona i cali previsti si attestano rispettivamente al 50% e 60% sul 2021 e al 64% e 70% sulla media 2016-2020.

GRECIA
In **Grecia** le produzioni sembrano ritornare su livelli vicini al potenziale dopo un 2021 particolarmente deficitario. I quantitativi di pesche da consumo fresco sono valutati su 209.000 tonnellate (+88% sul 2021 e +2% rispetto alla media 2016-2020).
Le nettarine sono stimate, invece, su poco più di 144.000 tonnellate (+189% rispetto all'irrisorio 2021 e +37% su media 2016-20); le percoche risalgono attestandosi su 346.000 tonnellate registrando +38% sul 2021, ma -12% rispetto alla media considerata. Raccolte in ritardo di circa 7 giorni rispetto al 2021.

FRANCIA
Anche in **Francia** l'offerta dovrebbe ritornare vicina al potenziale, dopo gli ingenti ammanchi produttivi dello scorso anno. Le stime vedono quantitativi di pesche collocate su poco più di 105.000 tonnellate (+26 sul 2021, +1% rispetto alla media 2016-2020), le percoche sono valutate nel complesso su quasi 3.800 tonnellate (+31% sul 2021, ma -23% sulla media considerata), le nettarine salgono su quasi 88.000 tonnellate (+13% sul 2021 e -2% rispetto alla media).

FRUIT LOGISTICA
Berlino, 5-7 aprile 2022

MACFRUT
Rimini, 4-6 maggio 2022

ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI

Con il Decreto Legge n. 228 del 30 dicembre 2021, cosiddetto "Milleproroghe", convertito con modificazioni dalla Legge 25 febbraio 2022, n. 15 (in S.O. n. 8, relativo alla G.U. 28/02/2022), all'art. 11 è stata prevista la **sospensione dell'obbligo di etichettatura ambientale degli imballaggi fino al 31 dicembre 2022**, nonché la possibilità per gli operatori del settore di commercializzare i prodotti privi dei nuovi requisiti di etichettatura ambientale già immessi in commercio o già provvisti di etichetta al 1° gennaio 2023, **fino a esaurimento scorte.**

Inoltre, il Ministero della Transizione Ecologica (MITE) ha notificato alla Commissione Europea il "Decreto del Ministro della transizione ecologica n. 114 del 16 marzo 2022, recante adozione delle **Linee Guida sull'etichettatura degli imballaggi, ai sensi dell'art. 219, comma 5, del d.lgs. n. 152/06**". Salvo obiezioni, il provvedimento sarà pubblicato sul sito del Ministero al termine del periodo di sospensione di tre mesi (cd. "*standstill period*"), che scadrà l'8 luglio 2022.

Queste "linee guida tecniche" ministeriali servono per fornire alle aziende le indicazioni, a livello operativo, sulle corrette modalità per adempiere all'obbligo di etichettatura ambientale di tutti gli imballaggi immessi sul mercato in Italia ed evitare le sanzioni previste (sanzioni amministrative da 5.200 euro a 40.000 euro).

Fonti ed approfondimenti:
Linee Guida notificate alla Commissione Europea:
https://www.lab-to.camcom.it/news/2022/4/8/etichettatura-ambientale-linee-guida-notificate-al/

IL LABORATORIO FITOSANITARIO DELLA REGIONE PIEMONTE È STATO ACCREDITATO

Il Laboratorio Fitosanitario del Settore Fitosanitario e servizi tecnico-scientifici della Regione Piemonte ha ottenuto, nello scorso mese di aprile, l'accreditamento ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018. L'accreditamento N. 1984 L rilasciato da ACCREDIA, Ente unico di accreditamento nazionale, certifica cinque prove analitiche inerenti il riconoscimento di alcuni organismi nocivi importanti per le colture del territorio piemontese.

Il riconoscimento ottenuto attesta la capacità del laboratorio di assicurare il mantenimento nel tempo della qualità dei risultati e riconosce la competenza del personale, l'idoneità di apparecchiature e ambienti per l'esecuzione delle prove previste, l'uso di metodi di prova validati e di procedure gestionali conformi ad un sistema di gestione qualità.

L'accreditamento è stato perseguito per ottemperare ai requisiti richiesti dalla normativa europea e nazionale per i laboratori ufficiali che effettuano analisi nell'ambito della protezione della sanità delle piante dagli organismi nocivi, a partire dai campioni prelevati durante i controlli e le altre attività ufficiali. Nello specifico, il Laboratorio Fitosanitario ha accreditato le prove per il riconoscimento del fitoplasma agente causale della Flavescenza dorata della vite (metodo molecolare), del nematode del riso *Aphelenchoides besseyi* (microscopia ottica), del fungo *Ceratocystis platani* (microscopia ottica e metodo molecolare) e dell'insetto *Popillia japonica* allo stadio larvale (microscopia ottica).

Si tratta di una conferma che valorizza l'impegno del Laboratorio Fitosanitario che, con esperienza pluridecennale, svolge attività di analisi a supporto dei controlli ufficiali, ma che offre anche un servizio di diagnostica fitopatologica rivolta agli operatori del settore agricolo e a privati che ne fanno richiesta, a supporto delle strategie di prevenzione e difesa delle piante e più in generale di miglioramento qualitativo delle produzioni agricole del territorio piemontese.

Fonti ed approfondimenti:
PIEMONTE AGRICOLTURA NEWS n°5 - maggio 2022
https://www.regione.piemonte.it/web/temi/agricoltura/servizi-fitosanitari-pan/laboratorio-fitosanitario

Per chiarimenti: ufficiosoci@asprofrut.com o tel. 0175.28.23.11

Naturalmente in Piemonte c'è **qualità!**

MELA ROSSA CUNEO IGP

CASTAGNA CUNEO I.G.P.

CONSORZIO TUTELA NOCCIOLA PIEMONTE

DOCG ASTI DOCG MOSCATO D'ASTI

Consorzio Tutela Bd'A D.O.C.G. Brachetto d'Acqui

PROMOSSO DA:

Aop Piemonte

www.**melarossacuneoigp.eu**

REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DI:

FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali

REGIONE PIEMONTE
Programma di Sviluppo Rurale
2014-2020
Sottomisura 3.2

www.**regione.piemonte.it**/svilupporurale