

NOTIZIARIO

a s p r o f r u t

FRESH

SUMMER

FRESH

SUMMER

FRESH

SUMMER



n. 2 • luglio 2019

Sommario

Editoriale

3

Ricerca

Il colpo di fuoco batterico delle pomacee:
un'insidia sempre presente

4

Innovazione varietale fragola

6

Attualità

Produzione in aumento per pesche e nettarine in Europa

10

Approvato il bilancio consuntivo 2018

11

Eletto il nuovo Consiglio di Amministrazione

12

Comunicazioni

13

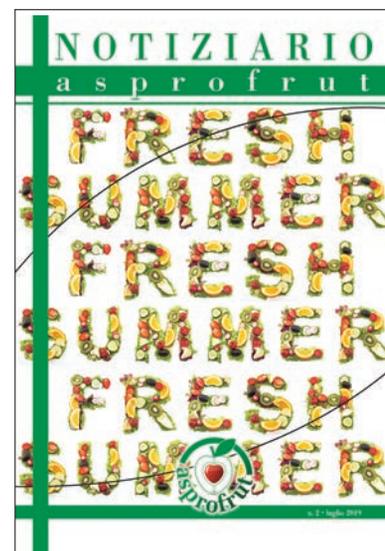
Eventi

Fruttinfiore e Macfrut

14

Sportello informativo

15



NOTIZIARIO asprofrut

numero 2 - Luglio 2019
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.



Sono onorato e molto grato ai consiglieri che all'unanimità hanno scelto di confermarmi nel ruolo di presidente dell'Asprofrut per il sesto mandato consecutivo: un incarico che ho l'onore e l'onere di svolgere per i prossimi tre anni in un momento storico che, a causa di fattori diversi, continua a essere molto difficile per la nostra categoria. Vorrei innanzitutto ringraziare i consiglieri che mi hanno accompagnato in questi anni, con i

quali ho condiviso tanti progetti e battaglie, e augurare buon lavoro ai cinque nuovi e giovani consiglieri che sono entrati a far parte del Consiglio di Amministrazione: mi auguro che possano dare un forte impulso al nostro operato e possano portare idee capaci di garantire buoni risultati a tutti i produttori.

Nonostante le difficoltà che stiamo vivendo, a partire dai prezzi non remunerativi e dalle malattie che stanno continuando a colpire la nostra frutta a cui, negli ultimi mesi, si è aggiunto anche il clima, che ha dato qualche problema in particolare alle drupacee.

L'abbassamento dei consumi da una parte e il costante blocco di alcuni mercati strategici (Russia e Nord Africa) dall'altra complicano ulteriormente la situazione.

Al contrario, però, possiamo contare su una produzione di pesche di alta qualità, che avremo anche per quanto riguarda mele, kiwi e susine: purtroppo manca un 70% di pere e la carenza di questo prodotto in tutta Italia rende ancora più amara questa notizia.

A nome del nuovo Consiglio di Amministrazione vi garantisco il massimo impegno per riuscire ad abbassare i costi di produzione, a partire dalla defiscalizzazione dei contributi, e per chiedere con insistenza l'apertura di nuovi mercati attraverso accordi bilaterali o la riapertura di quelli sopra citati: perché l'unico modo per competere con Spagna, Grecia e Polonia, che possono contare su costi decisamente più bassi dei nostri, è quello di andare alla ricerca di nuovi mercati sui quali portare la nostra ottima frutta.

Siamo, infine, reduci dall'esperienza del Macfrut che, grazie alla Mela Rossa Cuneo Igp, ci ha visti protagonisti indiscussi con uno stand di oltre 400 metri quadrati che ci ha garantito massima visibilità: in questa occasione, a cui hanno partecipato tutti gli attori della nostra filiera, abbiamo dimostrato che insieme riusciamo a ottenere buoni risultati e far conoscere il grande lavoro che ogni giorno compiamo per garantire un prodotto di elevata qualità.

Domenico Sacchetto

A colloquio con il Presidente del Consiglio Giuseppe Conte

“Confcooperative per le grandi imprese cooperative agroalimentari”: questo il titolo dell'incontro, ospitato mercoledì 10 luglio a Roma, tra i rappresentanti delle 50 principali cooperative d'Italia del settore agricoltura con il ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio. Tra le realtà presenti anche Asprofrut, unica del Piemonte, nella persona del presidente Domenico Sacchetto e del vice Giuseppe Ribotta: «Un'occasione importante per discutere del futuro dell'agricoltura e portare a conoscenza del Ministero le esigenze e le problematiche della nostra categoria, impreziosita dall'arrivo del Presidente del Consiglio Giuseppe Conte: sono rimasto piacevolmente colpito dalla sua disponibilità, si è fermato per oltre tre ore durante le quali ha parlato singolarmente con ciascuno di noi dandoci così la possibilità di esporgli direttamente le diverse criticità e proposte», le parole del presidente Sacchetto.



Il colpo di fuoco batterico delle pomacee: un'insidia sempre presente

Dalla sua prima comparsa nel nostro territorio del batterio *Erwinia amylovora*, segnalata su pero nel 2012 e su melo nel 2014, la sua presenza si è sempre mantenuta costante con intensità diversa a seconda dell'andamento climatico stagionale.

Siccome il contenimento della sua diffusione è legato essenzialmente all'attenzione posta nel controllo costante degli appezzamenti, si raccomanda di seguire scrupolosamente le raccomandazioni che vengono riportate di seguito.

Biologia del batterio e sintomi della malattia

Questo batterio, a differenza di *Pseudomonas syringae pv. actinidiae* (PSA), si sviluppa in un intervallo di temperature più ampio, ben oltre i 30° C, purché in presenza di elevata umidità.

Il batterio penetra nella pianta principalmente attraverso i fiori e le varietà che presentano fioriture secondarie risultano ancora più sensibili. Altre vie di penetrazione sono rappresentate dagli stomi delle foglie apicali (molto frequente nei casi

piemontesi), da ferite causate **sia da potature in verde sia soprattutto da grandine.** Il batterio presenta una velocità di penetrazione elevata **e il contagio fra pianta infetta e sana risulta altresì assai rapido** (da qui la definizione di "colpo di fuoco"). Dopo qualche giorno dall'avvenuta infezione **le foglie interessate acquisiscono una colorazione brunastra e si osserva il tipico ripiegamento ad uncino degli apici.** In condizioni di umidità e caldo si forma un essudato che favorisce ulteriormente la diffusione del batterio



TUTTA L'IMPIANTISTICA
per i tuoi vitigni

CONSORZIO AGRARIO
DELLE PROVINCE DEL NORD OVEST

PRESSO I PUNTI VENDITA DEL CONSORZIO AGRARIO
DELLE PROVINCE DEL NORD OVEST
è possibile acquistare reti antigrandine professionali per vigneti, pali, fili di ferro e tutto il necessario per l'impianto.
Potrai trovare anche assistenza tecnica specializzata per ogni tua esigenza.

Consorzio Agrario delle province del Nord Ovest - Via Bra, 97 - 12100 Cuneo - tel. 0171.410111 - www.capnordovest.it

che in seguito andrà a svernare nei cancri presenti sul tronco e sui rami. *E. amylovora* provoca genericamente seccumi di fiori, foglie e germogli ma ciò che la differenzia da altri parassiti e che la rende più temibile è il **fatto che agisce molto rapidamente**.

Per quanto riguarda la sintomatologia, **uno stadio avanzato della malattia comporta il disseccamento di rami, branche o dell'intera pianta**, nonché imbrunimenti sui frutti in maturazione.

Elementi caratteristici della malattia sono:

- 1) Colature di linfa dai cancri che all'aria scuriscono e macchiano di color ruggine rami e tronchi;
- 2) Colorazione rosso-mattone dei tessuti infetti, a confine sfumato, che si osserva attraverso l'asportazione di un sottile strato di corteccia;
- 3) Anomala permanenza in autunno delle foglie secche sui germogli colpiti ripiegati ad uncino;
- 4) Gocce lattiginose emesse dalle parti infette (solo in condizioni di elevata e persistente umidità).

Raccomandazioni

Poiché il batterio presenta un grado di infettività e quindi di diffusione molto elevato, è



Germoglio di melo colpito

necessario, se si vuole arginare l'estensione nel territorio, controllare costantemente gli appezzamenti segnalando tempestivamente l'eventuale presenza di sintomi sospetti al tecnico della propria struttura di appartenenza.

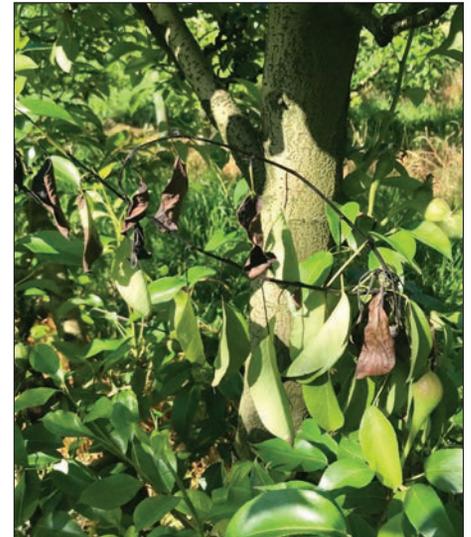
In caso di sospetti o comunque in vicinanza ad impianti infetti, si raccomanda di:

- a. **Asportare le fioriture primarie sugli impianti appena messi a dimora e secondarie in quanto siti privilegiati per l'infezione se le temperature massime sono in innalzamento attorno ai 30°C;**
- b. **Evitare potature o altre operazioni di tagli su piante sospette sino a che non vi sia una diagnosi certa che escluda l'infezione;**
- c. **Se possibile, attivare già al primo anno di vita dell'impianto, la protezione anti-grandine in quanto si è accertata la correlazione fra il l'evento grandinigeno e l'insediamento del batterio.**

Criteri di lotta

In caso invece di malattia accertata a seguito di diagnosi confermata dal tecnico e dal Settore Fitosanitario Regionale si dovranno immediatamente seguire le seguenti procedure:

- a. **Asportare le parti colpite eliminandole con almeno 50 cm di tessuto sano e procedere all'estirpo della pianta nel caso vi sia presenza di cancri sul tronco.** Tutte le parti colpite e le piante dovranno essere successivamente distrutte e mai lasciate nell'appezzamento. **Questa è sicuramente la pratica agronomica più importante, certamente più efficace di qualunque intervento;**



Ripiegamento ad uncino su pero

- b. Effettuare **interventi rameici** a partire dalla ripresa vegetativa e proseguendo, dopo la fioritura riducendo i quantitativi a non oltre 50 g di rame metallo ad ettolitro (Es Poltiglia bordolese 20 % a 250 g/hl) nei periodi a maggior rischio e, in particolare subito dopo grandinate. Possono essere utilizzati, ad integrazione del rame e in certi periodi altri prodotti quali i **batteri antagonisti (Amylo-X, Serenade), Bion e Fosetyl – Al** (quest'ultimo presente solo su pero sul disciplinare PSR) a partire da prima della seconda fioritura con intervalli regolari;
- c. Negli appezzamenti in cui si è osservata la patologia risultano essenziali oltre ad **un'accuratissima potatura invernale, la disinfezione degli strumenti di potatura e la completa eliminazione, con bruciatura, delle parti colpite;**
- d. **Rispettare tutte quelle norme igieniche che tendono a risanare quanto può essere venuto a contatto con il batterio, in particolare:**
Macchine e attrezzi = pulizia con getto a vapore a 70 °C;
Indumenti = disinfezione di tute, stivali, guanti ecc con prodotti battericidi (lysoform ecc...).

Innovazione varietale fragola

Nel 2018 la superficie coltivata a fragola in Piemonte ha raggiunto i 147 ettari (fonte Sistema Piemonte), in calo rispetto al 2017 ma con un incremento del 60% nei confronti del 2006 quando erano coltivati solamente 92 ettari. Proprio a partire dal 2006 è stato registrato un progressivo incremento delle superfici che hanno raggiunto il picco massimo di 171 ettari nel 2015.

Il maggior ettariato, 97,7 ha (66%), si colloca in provincia di Cuneo dove spiccano i Comuni di Peveragno e Boves con 21,4 e 13,9 ettari rispettivamente. Seguono le province di Alessandria e Torino con il 13% e 12% rispettivamente.

Andamento opposto, invece, per quanto riguarda le superfici medie aziendali che dai 2900 m² del 2006

sono scese fino ai 1800 m² del 2018. Le varietà unifere si aggiudicano circa il 72% dell'ettariato e tre varietà rappresentano il 65% delle superfici: Asia (23,3% e per la prima volta supera il riferimento Alba), Alba (22,4%) e Clery (19,2%) mentre nel comparto rifioranti Portola mantiene la *leadership* con oltre il 40% delle superfici. Gli impianti di unifere sono prevalentemente realizzati in suolo mentre per le rifioranti si ricorre quasi esclusivamente alla coltivazione in fuori suolo. Per la valutazione delle nuove accessioni sono attivi, presso il Centro Sperimentale Agrion, due impianti per il confronto parcellare dei materiali uniferi (in pieno campo) e rifioranti (in fuori suolo su substrato di cocco e perlite 50%-50%) cui si affiancano le osservazioni provenienti

dalla sperimentazione estesa.

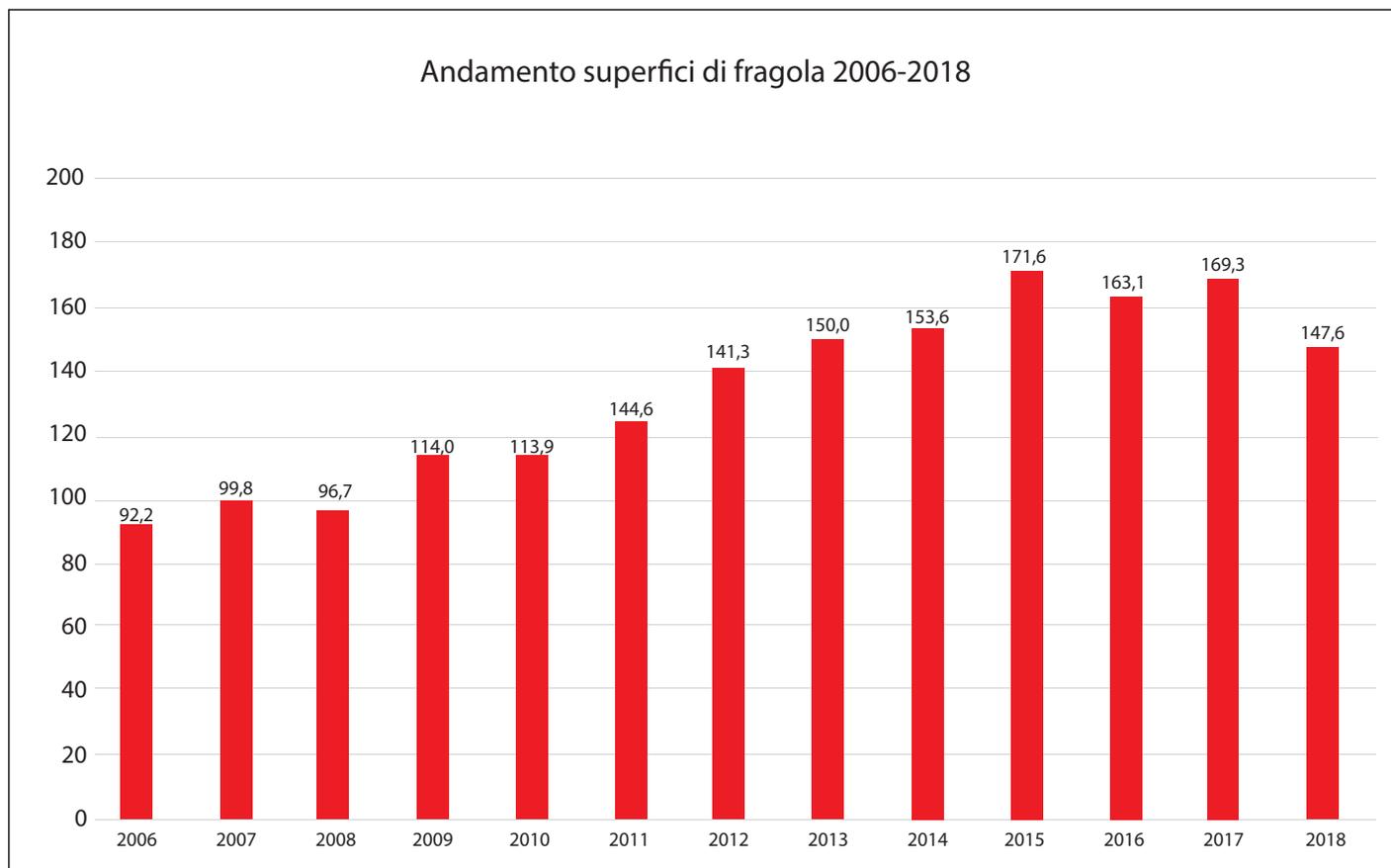
Le accessioni giudicate positivamente vengono inserite nella lista delle cultivar consigliate per il Piemonte, dove, le cultivar che presentano qualità organolettiche superiori, sono evidenziate con il simbolo "Q".

Alcune di queste possono presentare conservabilità o *shelf life* limitate, che non rappresentano un ostacolo per la vendita diretta, o canali di commercializzazione brevi. Di seguito le descrizioni delle varietà attualmente in lista di programmazione.

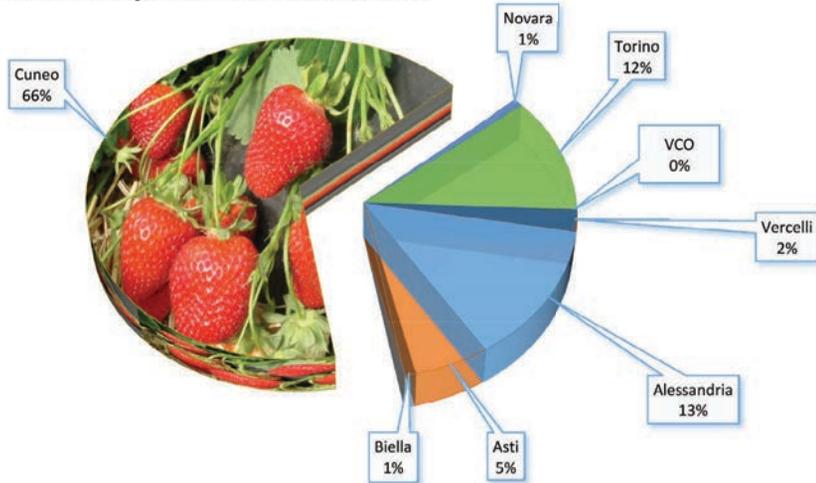
FRAGOLA UNIFERA

La lista si apre con **Alba-NF311***, che rappresenta anche la varietà di riferimento per l'epoca di maturazione. Il suo potenziale produttivo è buono, con una buona

Andamento superfici di fragola 2006-2018



Superfici 2018: ripartizione dell'ettarato



Aura*

scalarità di maturazione che permette una facile gestione dei cantieri di raccolta. Il frutto è di forma conica allungata e presenta buona resistenza alle manipolazioni. Il colore è rosso molto brillante e attraente. Il sapore è buono, di tipologia equilibrata. Da segnalare la presenza di frutti primari deformi e la necessità di eseguire trapianti precoci. Di pari epoca **Sugar Lia-Lia*** (+ 1 gg) che si distingue per il sapore molto buono, grazie all'elevato contenuto in solidi solubili e all'intensa aromaticità. La produttività è medio-elevata e

tendenzialmente scalare. Il frutto è di pezzatura media, forma conico arrotondata e colore rosso-aranciato brillante. Dal punto di vista fitosanitario risulta sensibile a Phytophthora. Tra le varietà in sperimentazione estesa la più precoce è **Brilla*** (+ 1 gg) che nel 2018 ha raddoppiato le superfici. La pianta è vigorosa, con produzione elevata. I frutti sono di buona pezzatura, di forma conico allungata: La colorazione, a differenza di Alba, è aranciata per questo nel gestire la raccolta si deve prestare attenzione al livello di colorazione. Le qualità



Brilla*

organolettiche risultano simili alle varietà di riferimento. Si segnala la presenza di frutti sdoppiati e suscettibilità ad antracnosi. Segue **FragolAurea NF149***, che si distanzia di un paio di giorni dal riferimento. La pianta è rustica e ha portamento compatto con vigoria, produttività e pezzatura buone. La forma del frutto è conico-allungata e il colore è rosso intenso e mediamente brillante. Il sapore è buono caratterizzato da dolcezza e aromaticità elevate. In epoca medio-precoce si colloca **Clery*** (+ 4 gg) che ha fatto registrare un incremento delle superfici superiore al 20%. E' produttiva, agevole da staccare e dotata di buone caratteristiche



Clery*

organolettiche. Presenta un frutto attraente grazie a forma conica-allungata e colorazione attraente: rossa e brillante. La resistenza alle manipolazioni è buona. Tra le criticità si segnala la pezzatura medio-piccola e la consistenza media della polpa. Di pari epoca **Dely***, dal sapore eccellente. Il contenuto in solidi solubili è elevato e sostenuto da un buon tenore di acidità a cui si aggiunge l'intensa componente

aromatica. La produttività è buona con uno stacco del frutto agevole. Il frutto, di pezzatura media è poco regolare, ha forma conica e colore rosso chiaro e brillante, è attraente. Polpa di media consistenza. Segue **Asia NF421*** che ha superato il riferimento e occupa oltre il 23% delle superfici piemontesi. E' caratterizzata da buon sapore in virtù dell'elevata aromaticità e del contenuto in solidi solubili. La produttività è buona, con scalarità di maturazione e stacco agevole. Il frutto è dotato di buona pezzatura e la forma è conica-allungata. La colorazione, pur rossa e molto brillante tende, se le temperature sono elevate, a incupire rendendo il frutto meno attrattivo. La consistenza della polpa è limitata e la rende idonea a filiere corte. Di pari epoca **Joly*** che riscuote interesse nella filiera corta e in particolare in coltura protetta (+45% nel 2018). Il profilo organolettico è ottimo: sapore molto dolce con buona aromaticità. Produttività elevata con ottima resa sul commerciale. Frutto di buona pezzatura, colore rosso brillante, più cupo con temperature elevate e polpa di media consistenza. Segue **Roxana NF205*** che matura circa otto giorni dopo Alba. E' una cultivar molto rustica e produttiva. La raccolta è agevole e il frutto presenta una buona pezzatura. Il colore rosso brillante è attraente, ma tende a incupire in presenza di temperature elevate. Buon sapore, dolce con corretto tenore in acidità. La polpa di limitata consistenza e la sensibilità alle manipolazioni la rendono adatta a filiere corte. Dal punto di vista fitosanitario si segnala suscettibilità ad antracnosi. Interessanti i riscontri della sperimentazione estesa di **Aprica***. Il frutto risulta attraente grazie alla forma conica allungata e

alla colorazione rossa-aranciata molto brillante. Buoni il dato produttivo, la pezzatura e la resistenza alle manipolazioni. Sapore di tipologia equilibrata con limitata aromaticità. La pianta ha vigoria elevata e uniforme e le infiorescenze presentano asse primario molto lungo. In sperimentazione anche l'olandese **Sonsation*** che si distingue per il sapore buono, dolce e aromatico. Pianta produttiva, con frutti di buona pezzatura e colore rosso intenso brillante. Il frutto ha forma tendenzialmente sferoidale con calice poco aderente e polpa tenera. Si conferma interessante nel periodo di



Sonsation*

maturazione medio-tardivo la storica **Arosa*** (+ 9 gg), sinonimo di dolcezza e conservabilità. Il frutto di forma conica-allungata, è di colore rosso intenso e mediamente brillante. Produzione e pezzatura medie. Di recente introduzione **Olympia NF 638***. É dotata di pianta di vigoria medio-elevata, folta e compatta. Il frutto, di buona pezzatura, è attraente: conico con colore rosso/rosso-aranciato brillante. Si segnala la presenza di alcuni frutti con apice achenioso. Buona consistenza della polpa. Il sapore è buono, dolce e aromatico. La produttività è media. A un giorno di distanza si colloca **Tea NF633***. Presenta pianta mediamente vigorosa con fogliame denso e buone

produttività e pezzatura. Il frutto è conico allungato di colore rosso brillante con sapore buono tendenzialmente equilibrato. La pianta presenta sensibilità ad antracnosi. Nel segmento tardivo troviamo **Argentera***, il cui indice di precocità si discosta di circa 14 giorni dal riferimento. La produttività è buona e i frutti sono di media pezzatura. Il colore aranciato chiaro brillante la rende facilmente distinguibile rispetto agli altri materiali in lista. Il sapore è caratterizzato da importante componente acidula. La lista si conclude con **Laetitia*** (+15 gg). I parametri produttivi sono buoni e il frutto conico, di buona pezzatura, è resistente alle manipolazioni. La colorazione è molto attraente grazie al binomio colore rosso chiaro ed elevata brillantezza. Sapore buono, dolce e mediamente aromatico. Talvolta può presentare frutti primari irregolari.

FRAGOLA RIFIORENTE

Attualmente il panorama varietale rifuorente è dominato da **Portola***, varietà di origine californiana, che si adatta molto bene alle condizioni pedo-climatiche piemontesi. La pianta, di buona vigoria, è esigente per quanto riguarda gli apporti di calcio ma è di facile gestione. E' molto produttiva, precoce e i frutti sono di ottima pezzatura. La polpa di consistenza elevata e la superficie del frutto resistente alle manipolazioni la rendono idonea anche a filiere di commercializzazione più lunghe. Il frutto è di forma conico-quasi cilindrica; il colore aranciato-chiaro molto brillante che non incupisce in conservazione. Il sapore è discreto e può essere penalizzato da raccolte anticipate. La pianta risulta suscettibile a antracnosi. **Albion*** ha una pianta di vigoria media con

buona produttività. La colorazione del frutto è rossa intensa, molto brillante. La polpa presenta una consistenza elevata e il sapore è buono, dolce con elevata componente acidula. Ottimo il profilo gustativo della francese **Charlotte** caratterizzato da elevata dolcezza e aromaticità. La pianta ha portamento espanso con buona vigoria. La produttività è media con elevata scalarità di maturazione. Il frutto, molto profumato, è di pezzatura media e presenta colorazione rossa scura di buona lucentezza. La polpa di limitata consistenza la rende poco idonea a lunghe filiere di commercializzazione. Raccolta poco agevole per la presenza di frutti nascosti dalla vegetazione.

Tra le californiane un altro riferimento è **San Andreas**. La pianta è di vigoria medio-elevata e si adatta anche alla coltivazione in biologico. La produttività e la pezzatura sono buone con scalarità di maturazione accentuata.

Frutto di colore rosso intenso ma poco brillante e acheni rossi. Polpa di elevata consistenza.

Nel gruppo delle cultivar avviate alla sperimentazione estesa sono stati inseriti alcuni nuovi materiali.

Altess*, proveniente da un programma di miglioramento genetico olandese, ha pianta di media vigoria, *habitus* espanso e fogliame rado. Il frutto primario è cuneiforme mentre successivamente diviene conico arrotondato. La colorazione è attraente grazie alla brillantezza del colore rosso. Il profilo organolettico è buono con presenza di aromaticità. Buona succosità della polpa. Una recente introduzione che appartiene al gruppo delle californiane è **Cabrillo***. Pianta di medio vigore con portamento assurgente e fogliame rado. Il frutto è conico con piacevole

colore rosso intenso, brillante. Polpa succosa di media consistenza, sapore discreto. **Furore*** presenta vigoria medio elevata a portamento assurgente con buona produttività. Frutto primario cuneiforme e secondario conico-arrotondato. La colorazione è rossa molto brillante. La polpa è tenera e succosa. Da verificare la sensibilità alle manipolazioni. Chiude il gruppo dei materiali in sperimentazione estesa **Vivara***. La produttività è elevata con frutto conico allungato (poco uniforme), di buona pezzatura. La colorazione è attraente di tonalità rossa brillante. Buona consistenza della polpa ma superficie del frutto delicata. Sapore discreto.



Vivara*

Lista di Programmazione Fragola Unifera

Cultivar in Lista	± Alba-NF311* (26maggio)	Cultivar ammesse alla sperimentazione estesa
Alba NF 311*	0	
Sugar Lia-Lia* (Q)	+1	Brilla*
	+ 2	FragolAurea NF 149* (Q)
Clery*	+ 4	Amy® CIVN260* (Q)
Dely* (Q)	+ 4	
Asia NF421* (Q)	+ 6	
Joly* (Q)	+ 6	
Roxana*	+ 8	Aprica*
		Sonsation* (Q)
Arosa* (Q)	+ 9	Olympia* NF638
	+10	Tea* NF633 (Q)
Argentera*	+ 14	
Laetitia*	+ 15	

Lista di Programmazione Fragola Unifera

Cultivar in Lista
Albion* (Q)
Portola*
Charlotte* (Q)
San Andreas*

Cultivar ammesse alla sperimentazione estesa
Altess* (Q)
Cabrillo*
Furore*
Vivara*

Produzione in aumento per pesche e nettarine in Europa

Sarà caratterizzata da un incremento di pesche tonde, pesche piatte e nettarine la produzione 2019 secondo quanto riportato dalle previsioni Europech: esclusa la Grecia, infatti, che presenta una stima leggermente inferiore allo scorso anno (-7%), per gli altri Paesi è previsto un incremento produttivo rispetto al 2018 pari al 12% in Spagna, 13% in Italia e 17% in Francia, dati che si avvicinano alla media 2013/2017.

Nel complesso, dunque, la produzione 2019 risulta più elevata rispetto al raccolto deficitario del 2018 e ancora leggermente al di sotto di quella del 2017. Fattore determinante sarà, naturalmente, l'andamento climatico dell'estate: dopo un inverno favorevole in Spagna, Francia e Italia, la situazione è peggiorata nel periodo di fine marzo e inizio aprile a causa di gelate molto localizzate e abbassamento delle temperature che, con molta probabilità, comporteranno un ritardo della raccolta nelle zone più settentrionali quali Nord Italia, Francia, Catalogna e Aragona.

	2018			Previsioni 2019			Var. % 2019/2018
	Pesche tonde	Pesche piatte	PESCHE (T.+P.)	Pesche tonde	Pesche piatte	PESCHE (T.+P.)	
ITALIA			503.130			562.089	+12
GRECIA			243.600			216.416	-11
SPAGNA	311.832	296.539	608.371	331.762	331.776	663.538	+9
FRANCIA			97.269			111.932	+15
TOTALE EUROPA			1.452.370			1.553.975	+7

Dati in tonnellate

	2018	Previsioni 2019	Var. % 2019/2018
	NETTARINE	NETTARINE	
ITALIA	572.634	653.920	+14
GRECIA	116.400	119.488	+3
SPAGNA	554.368	635.141	+15
FRANCIA	81.808	98.287	+20
TOTALE EUROPA	1.325.210	1.506.836	+14

Dati in tonnellate

Fonte: Interprunus / Europech / CSO Italy



Cassa di Risparmio di Saluzzo S.P.A.

BPER: Gruppo

www.crsaluzzo.it

Approvato il bilancio consuntivo 2018

I quantitativi trattati scendono del 20% rispetto all'anno precedente: forte il crollo di kiwi e mele

L'Assemblea della Asprofrut ha approvato, nella riunione di venerdì 28 giugno, il bilancio consuntivo 2018 che è stato caratterizzato da una riduzione dei quantitativi trattati del 20% rispetto al 2017 che si sono attestati a 226 mila tons, contro i 283 mila del 2017. La riduzione maggiormente significativa ha riguardato il Kiwi (-36%) per via della diffusione della batteriosi e dell'asfissia radicale e le Mele (-32%), dovuto soprattutto al mancato conferimento di prodotto per le industrie di trasformazione per via dei bassi prezzi di liquidazione. Sempre a livello di quantitativo solo pesche e pere hanno registrato un leggero incremento.

Complice la riduzione dei quantitativi, il fatturato ha subito una riduzione dell'11% dove anche in questo caso Kiwi (-28%) e Mele (-23%) hanno registrato i maggiori decrementi. Nel 2018 la Regione Piemonte ha autorizzato l'Organizzazione di Produttori a concedere la delega alla fatturazione a quattro delle quattordici cooperative aderenti in conformità alla normativa nazionale in materia di OCM. Anche per il 2018

l'Organizzazione di Produttori ha fatto ricorso ai ritiri di mercato destinandoli a enti caritativi autorizzati dal Mipaaf. Il 2018 è stato il quinto anno di applicazione del progetto quinquennale 2014-2018 ai sensi dei regolamenti OCM n. 1308/13 e n. 543/11, in collaborazione con la società partecipata AOP PIEMONTE Scarl, delegata all'attuazione e presentazione dei Programmi Operativi. In conto al Programma Operativo suindicato, l'Organizzazione di Produttori, nell'arco del quinquennio, ha attuato investimenti propri e degli associati per oltre 41

milioni 695 mila euro che hanno consentito erogazioni comunitarie e nazionali per oltre 22 milioni di euro. L'attività promozionale della nostra cooperativa si è concentrata sostanzialmente nella partecipazione a eventi di carattere fieristico e ad altri eventi minori.

Asprofrut ha cercato di contrastare l'oscillazione dei mercati con politiche rivolte soprattutto alla qualificazione del prodotto da un punto di vista salustico ed 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 vengono evidenziati, rispettivamente, i volumi di fatturato (diretto e per delega) e le quantità con riferimento agli esercizi 2018 e 2017, evidenziando altresì la variazione percentuale.

Fatturato complessivo Asprofrut con variazione % anno precedente (Valore)

Specie	Anno 2018	Anno 2017	Variazione %
MELE	36.974.879,36	47.811.561,29	-23%
PESCHE e NETTARINE	24.816.346,70	18.623.032,97	33%
KIWI	28.147.770,84	38.953.832,48	-28%
PERE	8.961.179,66	9.202.556,93	-3%
SUSINE	6.259.559,48	5.543.967,28	13%
FRAGOLE e PICCOLI FRUTTI	1.515.395,72	2.090.099,00	-27%
ORTAGGI	1.441.914,13	455.108,87	217%
ALTRA FRUTTA	1.806.412,88	1.006.796,78	79%
PIANTE AROMATICHE	654.056,05	0	100%
Totale Euro	110.577.514,82	123.686.955,60	-11%

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

Specie	Anno 2018	Anno 2017	Variazione %
MELE	87.942	129.015	-32%
PESCHE e NETTARINE	74.941	71.115	5%
KIWI	34.836	54.547	-36%
PERE	13.432	12.524	7%
SUSINE	11.742	14.117	-17%
ORTAGGI	936	349	168%
FRAGOLE e PICCOLI FRUTTI	349	383	-9%
ALTRA FRUTTA	2.139	1.098	95%
Totale Tons	226.317	283.148	-20%
PIANTE AROMATICHE	706.556 conf.	0	

Eletto il nuovo Consiglio di Amministrazione

Domenico Sacchetto confermato presidente per i prossimi tre anni

Sarà affiancato dai vicepresidenti Giuseppe Borretto e Giuseppe Ribotta

Con l'approvazione del bilancio 2018 si è concluso il mandato degli organi direttivi e di controllo della Piemonte Asprofrut; pertanto l'Assemblea è stata chiamata a nominare il Consiglio di Amministrazione e il collegio sindacale.

La composizione del Consiglio di Amministrazione è suddivisa in base alla rappresentatività dei quattro raggruppamenti di Asprofrut.

Ogni raggruppamento ha nominato i propri candidati ed è stato votato il seguente Consiglio di Amministrazione:

- per il *raggruppamento dei soci all'origine* dieci produttori: Silvano Bertorello, Francesco Bodrero, Giuseppe Boretto, Andrea Quaglia, Mauro Barbero, Walter Arnaudo, Alberto Barra, Massimo Berardo, Luca Cismondi, Andrea Morra;
- per il *raggruppamento delle cooperative* sei rappresentanti: Graziano Banchio, Attilio Gullino, Giuseppe Ribotta, Corrado Rolfo, Monica Rosatello e Giuseppe Sacchetto;
- per il *raggruppamento del biologico* tre rappresentanti: Giacomo Allione,

Gianni Rubiolo, Stefano Mellano;
- per il *raggruppamento dei magazzini* i due soci Agostino Pansa e Domenico Sacchetto.

Un ringraziamento speciale ai consiglieri uscenti che per tanti anni hanno dedicato tempo e passione ad Asprofrut: Romano Ficetti, Claudio Quaranta, Marilena Bongiasca, Osvaldo Sasia e Roberto Monge.

FINO ALDO
CARRELLI ELEVATORI
www.finoaldo.it info@finoaldo.it

www.montini.biz
MONTINI
Servizio Vendita e Noleggio
Servizio Assistenza Tecnica
Autorizzato

NUOVA STAMPA - REVELLO

MR 2.5 compact

MR 2.0 compact

SALUZZO - Via Sabatini, 13 - Tel. e Fax 0175.41922 - cell. 335.274029

Norma di commercializzazione generale

Di seguito si riportano le caratteristiche minime che devono essere rispettate per la commercializzazione di tutti i prodotti ortofrutticoli:

Caratteristiche minime di qualità:

Tenuto conto delle tolleranze ammesse, i prodotti devono essere:

- interi;
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e l'arrivo al luogo

di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Caratteristiche minime di

maturazione: I prodotti devono essere sufficientemente, ma non eccessivamente, sviluppati e i frutti devono avere un grado di maturazione sufficiente, ma non eccessivo.

Lo stato di sviluppo e di maturazione dei prodotti devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Tolleranza: In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o in peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

Indicazioni esterne:

Identificazione: Nome e indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore. Questa indicazione può essere sostituita:

- per tutti gli imballaggi, ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore, rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente;

• solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

Origine: Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno Stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile ai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile ai consumatori del paese di destinazione.

Per alcuni prodotti sono previste normative specifiche che potete trovare ai seguenti link:

- frutta:

<https://www.agecontrol.it/normativa-ortofrutta/61-disposizioni-attuative-4> per fragole, kiwi, mele, pere, pesche e pesche noci, uva da tavola ed agrumi

- ortaggi:

<https://www.agecontrol.it/normativa-ortofrutta/59-schede-tecniche-ortaggi> per lattughe, indivie ricce e scarole, peperoni dolci e pomodori.

Nuovi Soci

Az. Agr. Sant'Anna S.S. (Saluzzo), Soc. Agr. Quaranta Pietro Mario S.S. (Cuneo), Marchió Nadia (Busca), Olivero Aldo Giuseppe (Costigliole Saluzzo) Società Agricola Giordano F.Lli S.S. (Tarantasca), Ghigo Valter Gabriele (Revello), Cavagliá Ernesto (Racconigi), Garello Luciano (Saluzzo), Gastaldi Società Agricola Coop. (Lagnasco), Aimetta Corrado (Fossano), Az. Agr. Giordano Costanzo di Quaglia Daniela (Verzuolo), Armando Luigi (Caraglio) Armando Ivan Sisto (Caraglio) Armando Luca Alberto (Caraglio), Gallo Eugenio (Fossano), Giordana Riccardo (Busca), Giordana Luca (Busca), Giordana Manuele (Busca).

Adempimenti fascicolo aziendale

Si ricorda a tutti gli associati che il Fascicolo Aziendale dev'essere validato annualmente e deve essere verificata, con il vostro CAA di riferimento, la presenza dello stato di "Agricoltore attivo".

Inoltre, per gli associati in forma Cooperativa, Consorzio o simili, si ricorda che dovete tener aggiornata la vostra base sociale su Sistema Piemonte, ovvero l'apposito allegato al vostro Fascicolo Aziendale.



FRUTTINFIORE

Lagnasco, 12-14 aprile 2019

Il presidente Domenico Sacchetto ha ricevuto il Premio Fruttinfiore per essere stato "uno dei fondatori di questa manifestazione che è cresciuta negli anni anche grazie alle sue idee e al suo entusiasmo, un personaggio di spicco nel mondo della frutticoltura, un'eccellenza locale che a casa sua merita questo premio".



MACFRUT

Rimini, 8-10 maggio 2019

La fiera internazionale dell'ortofrutta ha scelto la Regione Piemonte e la Mela Rossa Cuneo IGP come simboli dell'ultima edizione: una splendida vetrina per la frutta e le eccellenze piemontesi grazie a uno stand di 400 metri quadri



"Avvio anticipato iniziativa prevista nella domanda di sostegno n. 20201063466 trasmessa in data 10/10/2016 ai sensi del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Piemonte - Misura 1 - Operazione 1.2.1 - Azione 1: Attività dimostrative e di informazione in campo agricola"



SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO E DPI (DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE)

Durante lo svolgimento delle attività lavorative è piuttosto facile che possano crearsi situazioni di pericolo per la salute, diverse a seconda delle mansioni concretamente svolte.

Al fine di ridurre l'esposizione al rischio dei lavoratori, il datore di lavoro, sulla base della specifica conoscenza della realtà operativa, è tenuto ad individuare i fattori di rischio per la sicurezza dei lavoratori, valutarli e determinare le misure di contrasto più adeguate (tenendo costantemente aggiornato il Documento di Valutazione dei Rischi – DVR). Individuate le criticità, deve adottare tutte le misure tecniche preventive e/o organizzative di protezione collettiva considerate necessarie. Se ciò non risulta sufficiente ai fini dell'eliminazione di tutti i fattori di rischio, dovrà valutare se vi sono Dispositivi di protezione individuale (Dpi) utili a ridurre ulteriormente i rischi per la salute.

In quest'ottica negli ultimi anni, dopo l'emanazione del D.Lgs. 81/2008 Testo Unico sulla sicurezza e sicurezza sul Lavoro, sono stati realizzati, da diversi Enti pubblici e/o privati, opuscoli informativi volti a diffondere la cultura della sicurezza e le basilari regole di prevenzione.

Ne citiamo alcuni tradotti in diverse lingue al fine di esser accessibili anche ai lavoratori stranieri.



ALEF (Associazione Lavoratori Emigrati Friuli Venezia Giulia) - 7 marzo 2013

"Guida alla sicurezza sui luoghi di lavoro"

Le informazioni contenute tracciano una linea guida sintetica ed essenziale, ripercorrendo le principali definizioni e adempimenti previsti dal Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro, il D.Lgs. 81/2008.

Il manualetto è in formato multilingua (ben 5 lingue, oltre all'italiano: inglese, francese, albanese, croato e rumeno).

Scaricabile dal sito: <http://biblus.acca.it/guida-alla-sicurezza-sui-luoghi-di-lavoro-ecco-il-pratico-opuscolo-multilingua/>

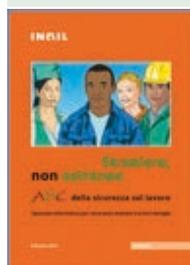
Vigili del Fuoco Dipartimento per la diffusione della sicurezza sui luoghi di lavoro -28/06/2012

"Sicurezza al...Lavoro"

L'opuscolo informativo, prende in considerazione i settori lavorativi - agricoltura, edilizia e servizi - nei quali si sono registrati il maggior numero di incidenti.

E' stato tradotto in **6 lingue - albanese, cinese, francese, inglese, spagnolo ed ucraino** - allo scopo di favorirne una capillare diffusione anche fra la popolazione straniera residente e stagionale.

Scaricabile dal sito: <http://www.vigilfuoco.it/asp/notizia.aspx?codnews=15723>



Inail - Maggio 2010

Straniero, non estraneo. ABC della sicurezza sul lavoro

L'opuscolo, tradotto in dieci lingue: italiano, albanese, francese, inglese, polacco, portoghese, rumeno, spagnolo, tagalog/filippino, ucraino ed arabo, fornisce informazioni ed indicazioni pratiche a coloro che lavorano in Italia da poco tempo e non conoscono ancora bene la lingua, le leggi e le istituzioni del Paese.

Scaricabile dal sito:

https://www.inail.it/cs/internet/comunicazione/pubblicazioni/catalogogenerale/straniero_non_estraneo_abc_sicurezza_sul_lavoro.html

Per prevenire infortuni e l'insorgenza di patologie professionali sono fondamentali il miglioramento delle condizioni di lavoro e la buona tenuta delle attrezzature (tenendo costantemente aggiornato il Documento di Valutazione dei Rischi – DVR), nonché una corretta educazione dei lavoratori, poichè la sicurezza va a braccetto con diritti/doveri sia dei datori di lavoro che dei dipendenti.

Per approfondimenti si demanda al **D.Lgs. 81/2008 Testo Unico sulla sicurezza e sicurezza sul Lavoro**, la cui versione aggiornata ad aprile 2019 è consultabile all'indirizzo:

<https://www.ispettorato.gov.it/it-it/strumenti-e-servizi/Pagine/Testo-unico-salute-e-sicurezza.aspx>

nonché al sito dell'INAIL dove è possibile consultare ulteriori pubblicazioni

<https://www.inail.it/cs/internet/comunicazione/pubblicazioni/catalogo-generale.html?currentPage=2>

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

