

NOTIZIARIO

a s p r o f r u t

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 - giugno 2020



1970 - 2020

n. 2 • giugno 2020

Sommario

Editoriale

3

Ricerca

Albicocco, aggiornamento varietale 2020

4

Il colpo di fuoco batterico in Piemonte

7

Attualità

Europech 2020:

l'offerta di pesche e nettarine in Europa cala del 17%

9

Regione e Cassa di Risparmio di Saluzzo a fianco del settore agricolo

9

Comunicazioni

Protocollo condiviso delle misure

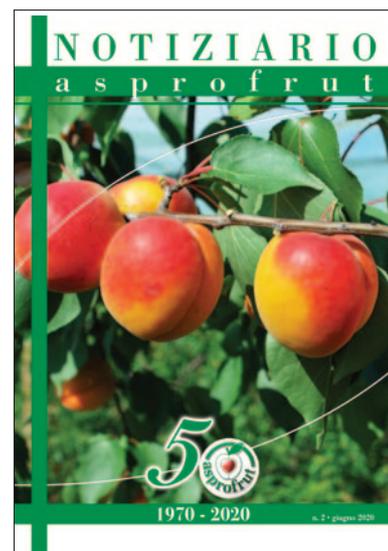
di prevenzione anti-contagio Covid-19

nelle aziende agricole della provincia di Cuneo

10

Sportello informativo

15



NOTIZIARIO asprofrut

numero 2 - Giugno 2020
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.



Nell'elenco dei servizi ritenuti essenziali durante il periodo dell'emergenza Coronavirus è stata inserita anche l'attività di noi frutticoltori: abbiamo, quindi, avuto l'opportunità di continuare a lavorare per garantire l'approvvigionamento di mele, pere e kiwi in particolare alla grande distribuzione.

Un'opportunità, certo, ma anche uno sforzo che ci ha esposto a grandi rischi: abbiamo accettato volentieri questo impegno e apprezzato le lettere di ringraziamento ricevute proprio dalla GDO. Ora, però, ci auguriamo che questo grazie rimanga nella memoria anche con l'arrivo delle pesche: è importante che vengano abbandonate le aste al ribasso e la frutta sia venduta a prezzi giusti per noi e, al contempo, senza rincari eccessivi per il consumatore.

Non abbiamo, invece, ricevuto alcuna risposta da parte del Governo alle richieste avanzate in questi mesi per contrastare gli effetti dell'emergenza: come ho già più volte sottolineato, la regolarizzazione dei migranti prevista dal decreto rilancio non è idonea a risolvere i problemi che abbiamo portato alla luce e per i quali abbiamo anche proposto soluzioni concrete. Innanzitutto il **decreto flussi**, che dopo vent'anni di efficacia non è stato firmato: esso permetteva di continuare a dare lavoro a chi già da anni era impiegato nelle nostre aziende e quindi, oltre a conoscere il mestiere, possiede corsi per la sicurezza e patentini per i carri raccolta. Insomma, uno strumento che dava la possibilità di richiamare lavoratori già formati con la garanzia di ospitalità nelle rispettive aziende.

In secondo luogo **l'introduzione dei voucher**, che permettono di assumere gli italiani, i pensionati,

i cassaintegrati e coloro che percepiscono il reddito di cittadinanza. E ancora, la sottoscrizione di **accordi bilaterali con altri Paesi dell'Europa** (Romania, Polonia) e **dell'Africa**, per agevolare l'arrivo di quei ragazzi – anche loro già impiegati in passato e quindi già formati – che a causa della chiusura delle frontiere non possono muoversi. Proprio come hanno fatto, sin dal mese di marzo, Germania, Portogallo e Spagna.

Infine, abbiamo proposto la **defiscalizzazione parziale o totale dei contributi estivi**, perché sia portata a zero o a 9 euro al giorno (a differenza dei 31 euro che paghiamo noi) come nelle zone svantaggiate. Questo è un provvedimento cruciale per provare a essere competitivi sul mercato: in Germania, per esempio, chi assume stagionali fino a 118 giorni non paga i contributi, in Spagna è previsto un forfait bassissimo.

Se consideriamo le maggiori spese che avremo per l'ospitalità (nel rispetto dei protocolli sanitari) e i nostri – soliti – costi di produzione, i più alti d'Europa, è evidente che senza misure di questo tipo non riusciremo a essere competitivi con gli altri Paesi produttori.

Alla luce di queste proposte è evidente come la regolarizzazione dei migranti, seppur non mi trovi contrario, non sia una risposta utile. Alle nostre aziende va garantito il diritto di lavorare e poter contare su un prezzo adeguato per la frutta che è da sempre sinonimo di alta qualità.

Domenico Sacchetto

Albicocco, aggiornamento varietale 2020

La superficie attualmente coltivata ad albicocco in Piemonte è di 700 ha (dati ISTAT). La sensibilità della coltura al cancro batterico da *Pseudomonas* spp., principale causa di morie nei nuovi impianti così come l'andamento negativo dei mercati degli ultimi anni sono il maggiore freno all'aumento delle superfici come si può osservare in *Figura 1*.

Alcune delle più recenti cultivar/selezioni presentano un'elevata tolleranza al cancro batterico, ma sono ancora in corso le verifiche del pieno campo.

Altre criticità della specie sono la costanza produttiva, più facilmente garantita dalle cv autocompatibili e negli ultimi anni da una recrudescenza del virus PPV della Sharka. A riguardo sono in osservazione una serie di cultivar resistenti che potrebbero, se

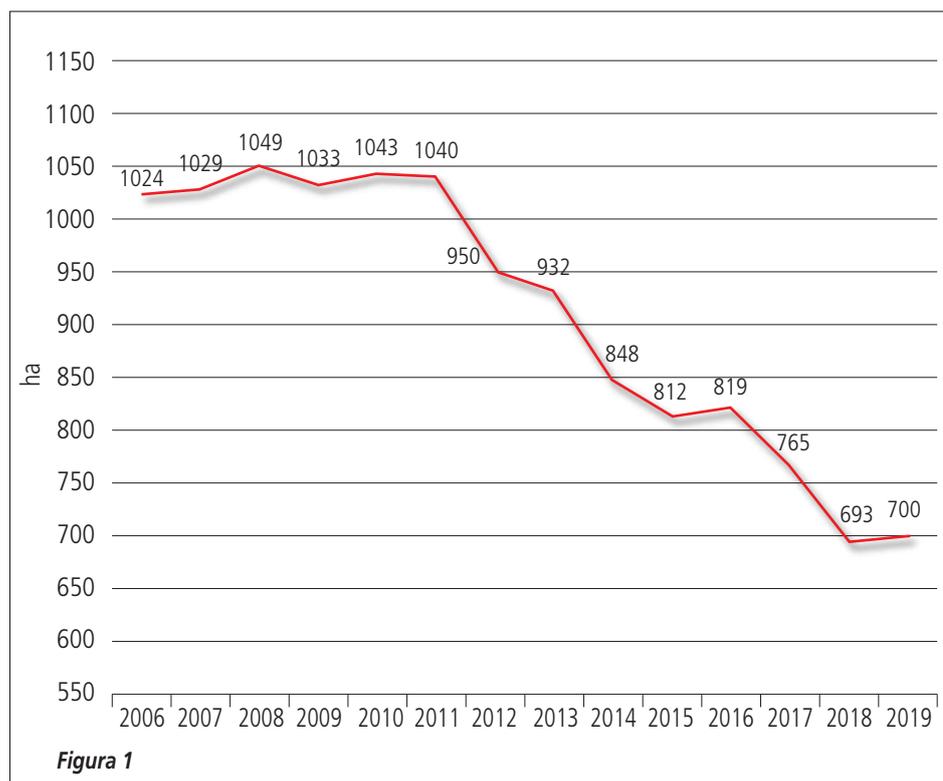
interessanti a livello agro-pomologico, fare comodo per il contenimento di questa grave fitopatia.

Tra le novità in osservazione di seguito una breve descrizione delle cultivar risultate più interessanti, alcune già inserite nella lista delle varietà consigliate e avviate alla sperimentazione estesa.

Nel periodo precocissimo matura **Pricia*** (-27 giorni da Laycot). Cultivar autofertile di aspetto molto attraente: fondo aranciato e sovraccolore rosso intenso su oltre il 40% della buccia. Buona la pezzatura (45-50 g) e la forma tondeggiate, regolare. Media la consistenza della polpa e la tenuta di maturazione in pianta. Discreto il sapore compromesso da elevata acidità, concentrata nella buccia. Di pari epoca **Tsunami®** EA5016TH con frutti dal sapore molto buono, dolce e

aromatico, con una componente zuccherina sensibilmente più elevata rispetto alle pari epoca; caratteristica interessante in un periodo climaticamente poco favorevole all'ottenimento di elevata qualità gustativa. L'albero è di media vigoria con portamento assurgente. Presenza in annate climaticamente difficili di frutti con sutura aperta ma cicatrizzata. Le formazioni fruttifere tendono a esaurirsi e occorre una mirata potatura post-raccolta per favorire il rinnovo vegetativo. Il frutto è di forma tondeggiate, regolare. La pezzatura è medio-piccola ma sufficiente per l'epoca e poco sensibile al sovraccarico. Attraente l'aspetto: colore di fondo aranciato intenso con sovraccolore sul 30-40% della buccia. Autoincompatibile.

Rubista* (-20), caratterizzata da frutti di media pezzatura, di forma ovata, regolare. L'aspetto è molto attraente, con caratteristica colorazione molto intensa ed estesa (rosso scuro molto intenso e diffuso) su oltre l'80% della buccia. Si colloca all'interno di una



Rougemont® Monabri*



Fuego*

nuova tipologia di colorazione che può rappresentare un'innovazione di prodotto. La polpa è di media consistenza e tenuta, da verificare. Molto buono il sapore, dolce con leggera acidità nella buccia. Autofertile. Di pari epoca segnaliamo la prima produzione di **Rougemont®** **Monabri*** (-15). Caratterizzata da frutto di grossa pezzatura. L'aspetto è molto attraente con caratteristica colorazione di tipologia "rosso scuro molto intenso e diffuso". Polpa di media consistenza e buon sapore, dolce con leggera acidità nella buccia. In epoca Pinkcot® *Cotpy**, interessanti le prime produzioni di **Fuego***. Grossa la pezzatura. L'aspetto del frutto è molto attraente con sovraccolore rosso diffuso sul oltre il 60% della buccia. Discreto il sapore, acidulo e mediamente aromatico.

Mediabel* soddisfacente nel



Mediabel*

complesso il comportamento in pieno campo. L'albero è di medio vigore con portamento aperto e buon equilibrio vegeto-produttivo. Il frutto è di media pezzatura anche con un carico produttivo elevato. La forma è ellittica, mediamente regolare. Attraente l'aspetto con colore di fondo aranciato e sovraccolore rosso intenso molto esteso. Sapore buono a corretta maturazione di raccolta. Polpa di elevata consistenza con elevata tenuta di maturazione in pianta. Autofertile. Segnalata tolleranza a *Pseudomonas spp.*, da verificare in pieno campo. Buona la conservabilità.

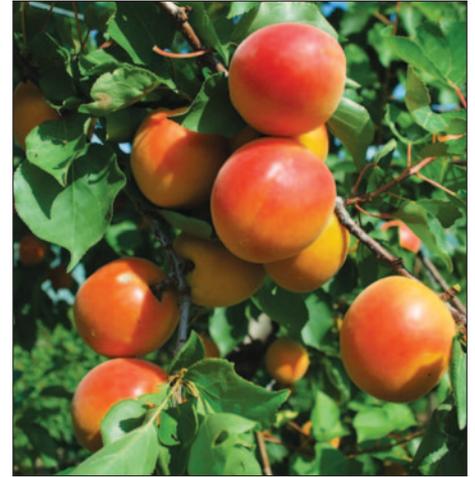
Segue di una settimana **Medalis***. Albero di debole vigoria. La pezzatura è media (55g). Forma ovata. Mediamente attraente l'aspetto con sovraccolore rosso-violaceo sul 40% della buccia. Buono il sapore, dolce e soddisfacente la tenuta di maturazione in pianta. Presenza di frutti con umbone appena pronunciato. Autoincompatibile. Pochi giorni prima di **Laycot***, che rimane il riferimento per l'epoca in attesa di una valida alternativa, matura la vecchia **Flavor Cot® Bayoto***, molto rustica e produttiva (autofertile). Eccellente il sapore, molto dolce e aromatico. L'albero, di media vigoria, fruttifica prevalentemente su rami misti.

Di pari epoca l'interessante **Bergeval® Aviclo***. Cultivar resistente a PPV



Bergeval® Aviclo*

(*Sharka*). Autofertile. L'albero è di facile gestione, regolarmente produttivo. Il frutto è di forma arrotondata e di grossa pezzatura. Attraente l'aspetto



Apribang* Regalcot®

con colore di fondo aranciato ed esteso sovraccolore rosso scuro. Buono il sapore, dolce e aromatico. Da verificare conservabilità e idoneità alle lavorazioni. Buoni i primi riscontri dal pieno campo.

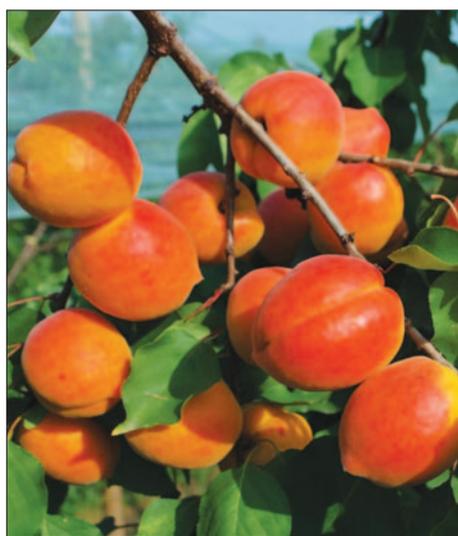
Si conferma interessante la francese **Apribang* Regalcot® (+2)**. L'albero è di elevata vigoria con portamento aperto e buona attitudine al rivestimento di rami misti. Elevata e costante la produttività. Il frutto è tondeggiante e regolare. Buono il potenziale di pezzatura. Molto attraente l'aspetto: colore di fondo aranciato con sovraccolore rosso intenso esteso sul 25% della buccia, tipicamente "vellutata". Buono il sapore, dolce e aromatico. Autofertile. **Kioto*** matura a distanza di uno stacco da Laycot, cultivar di riferimento per l'epoca. Presenta rusticità elevata e autofertilità, per cui richiede un intenso e precoce diradamento. Elevatissime la tenuta di maturazione in pianta e la conservabilità. La pezzatura è media se ben diradata. Il frutto è tondeggiante, regolare, di aspetto attraente con polpa di buon sapore, equilibrato.

Qualche giorno dopo apre la serie **Aramis®** (cultivar resistenti a PPV - *Sharka*), **Shamade***, cultivar con albero di facile gestione ed elevata produttività. Grossa la pezzatura. Forma tondeggiante, mediamente regolare. Colore di fondo aranciato chiaro con leggera faccetta di colore

rosso chiaro, nel complesso mediamente attraente. La polpa è di media consistenza con soddisfacente tenuta in pianta. Buono il sapore, mediamente aromatico.

In epoca medio-tardiva è di riferimento **Lady Cot*** (+8). Ha produttività elevata e costante distribuita su dardi e rami di un anno. Autofertile. Frutto di grossa pezzatura. Aspetto attraente: colore di fondo aranciato intenso con sovraccolore rosso sul 30-40% della buccia. Molto buono il sapore, dolce e aromatico. Elevata la tenuta in pianta e nei processi post-raccolta.

Prosegue la serie delle Sharka resistenti, **Anegat*** (+12). Autofertile. Buona la pezzatura dei frutti, aspetto attraente. Polpa di buon sapore, dolce. **Swired*** (+25) L'albero ha vigoria intermedia. La produttività è incostante. Il frutto di grossa pezzatura



Farbela*

ha forma ovata regolare. Attraente l'aspetto con fondo aranciato e sovraccolore rosso corallo sul 30-40% della buccia. Buono il sapore, molto aromatico. Autofertile.

Di riferimento nel periodo extra-tardivo la **Faralia***, (+20 Laycot) che produce regolarmente frutti di grossa pezzatura. La forma è ovata, regolare, con apice pronunciato. Attraente il colore: fondo aranciato e sovraccolore rosso sul 40% della buccia. Buono il sapore, dolce e aromatico. Autofertile. Presenza di disomogeneità di maturazione. Circa una settimana più tardi interessante **Farbela***. Cultivar caratterizzata da albero di media vigoria e facile gestione. Frutto di

grossa pezzatura, di forma ellittica, mediamente regolare. L'aspetto è attraente con fondo aranciato e sovraccolore rosso vivo esteso sul 15% della buccia. La polpa è di buona consistenza e sapore dolce. Autofertile. Inserita in lista nel 2019.

Circa due settimane dopo matura **Farbaly***, caratterizzata da elevata rusticità e produttività. L'albero è di media vigoria, facilmente gestibile. Buona la pezzatura del frutto di forma regolare, molto uniforme. L'aspetto è attraente con sovraccolore rosso vivo sul 25% della buccia. Ottimo il sapore, dolce ed equilibrato. Elevata la tenuta di maturazione in pianta con ampia finestra di raccolta.

Lista di Programmazione Albicocco 2020

Cultivar ammesse	± Laycot*	Cultivar ammesse alla sperimentazione estesa
Tsunami® EA5016 TH	-22	
	-9	Mediabel* (AF)
Flavor Cot® Bayoto* (AF)	-3	
	-2	Bergeval® Aviclo* (AF)
Laycot*	0	Apribang* Regalcot® (AF)
Kioto* (AF)	+3	
Tonda di Costigliole (AF)	+8	
Lady Cot* (AF)	+8	
Faralia* (AF)	+20	
	+27	Farbela* (AF)
Farbaly* (AF)	+42	

© Marchio registrato * Protezione brevettuale



Cassa di Risparmio di Saluzzo S.P.A.

BPER: Gruppo

www.crsaluzzo.it

Il colpo di fuoco batterico in Piemonte

La situazione in campo e le misure di profilassi

La situazione in campo

Fino al 2012 in Piemonte i casi accertati sono stati limitati a piante ornamentali e un solo caso su un giovane pereto in Provincia di Cuneo ed un altro sempre su pero in provincia di Alessandria.

Nel 2014, furono accertati 15 casi di colpo di fuoco in impianti di melo al primo anno, per i quali risultava evidente, anche se non dimostrabile, il collegamento con il materiale di moltiplicazione.

Negli anni successivi la situazione si è normalizzata grazie anche ad un'azione di sensibilizzazione che ha convinto i produttori ad adottare le misure di contenimento, in particolare l'esecuzione di un'attenta rimondatura attraverso l'asportazione delle parti colpite.

Nel 2020, a differenza del 2019, sono stati segnalati sintomi da colpo di fuoco batterico in diversi meleti e pereti.

I primi sintomi sono stati accertati verso la metà maggio nelle zone storicamente colpite e successivamente anche nelle aree limitrofe.

Le condizioni climatiche registrate tra fine aprile e metà maggio con piogge e temperature favorevoli (>20°C) hanno favorito il batterio che si è insediato per prima sulle seconde fioriture e negli ultimi giorni di maggio anche sui giovani germogli.

Biologia e riconoscimento della malattia

Questo batterio, infatti, 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 delle fioriture secondarie.

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 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 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 è 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) Colature di linfa dai cancri che all'aria scuriscono e macchiano di color ruggine rami e tronchi;



- 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);

Si ribadisce la necessità, in caso di sintomi sospetti, di segnalarne tempestivamente la presenza al tecnico della propria struttura di appartenenza.

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

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

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:

- 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;
- 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** (*B. subtilis* – *B. amyloliquefaciens*), **acibenzolar-s-metile e Fosetyl – Al** a partire da prima della seconda fioritura con intervalli regolari;
- 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

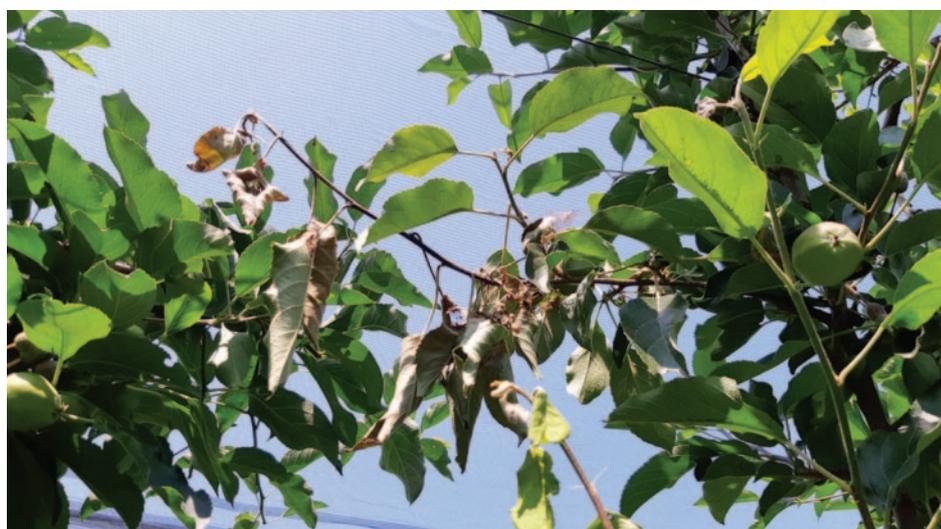
eliminazione, con bruciatura, delle parti colpite;

- 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...).

Estratto dal Decreto 356/1999 di lotta obbligatoria che prevede:

- Indagini sistematiche mirate (vivai, rete di monitoraggio, parchi pubblici e privati, flora spontanea);
- Eradicazione del focolaio mediante asportazione dell'intera pianta o parziale (50 cm sotto il confine della lesione) e distruzione per incenerimento;
- Istituzione di zona di sicurezza (1 Km di raggio), solo nelle zone protette in cui per 12 mesi sono vietati i trasporti di piante sensibili senza autorizzazione del SFR;
- Divieto di spostamento degli alveari per periodi ed aree definiti dal SFR (15 marzo – 30 giugno);

Sanzioni amministrative sono previste per tutti i decreti di lotta, con somme che variano dai 1000 ai 6000 euro.



Melo - germoglio colpito - stagione 2020

Europech 2020: l'offerta di pesche e nettarine in Europa cala del 17%

Le previsioni dell'andamento europeo della produzione di pesche e nettarine - Europech 2020 - sono state presentate venerdì 22 maggio durante una conferenza stampa online organizzata da AREFHL, l'Assemblea delle Regioni Europee dell'Ortofrutta, con la partecipazione di CSO Italy, che ha fornito le stime per l'Italia.

L'offerta europea di pesche e nettarine per la stagione 2020 si stima al di sotto di 3,2 milioni di tonnellate, con un calo del 17% rispetto al 2019. Tutti i Paesi produttori evidenziano volumi inferiori rispetto all'anno scorso e alla media del periodo 2014-2018 (-7%) a causa delle temperature miti registrate durante l'inverno appena trascorso che hanno, di fatto, compromesso l'omogeneità del carico dei frutti sulle piante. A limitare ulteriormente le produzioni hanno concorso le gelate di fine marzo-inizio aprile, soprattutto nel nord Italia, ma anche in Aragona, Catalogna, Valle del Rodano e Macedonia. Se si escludono le percoche, il calo risulta ancora più evidente a livello europeo. Si prevedono, infatti, volumi di poco al di sopra di 2,4 milioni di tonnellate, ovvero il 19% in meno rispetto allo scorso anno e alla media 2014-2018. L'Italia è stata la più colpita dalle gelate, in particolare nel nord. Ma c'è un altro fattore importante nella determinazione dell'atteso calo produttivo di pesche e nettarine: la riduzione delle superfici dedicate (-5%), un trend peraltro già evidente

da diversi anni nella maggior parte dei bacini produttivi. Le stime 2020 di pesche-nettarine (escluse percoche) si attestano dunque per l'Italia – come ha evidenziato il direttore Macchi – a poco meno di 820 mila tonnellate, in flessione del 28% rispetto al 2019. Il calo delle percoche raggiunge il 44% sullo scorso anno.

Focalizzando la situazione degli altri Paesi produttori si hanno le seguenti previsioni: in Grecia, dove si sono registrati danni da gelo in Macedonia (prima regione per produzione nazionale), le previsioni – percoche escluse – indicano volumi di poco superiori alle 300 mila tonnellate, in calo del 10% rispetto al 2019; per le percoche -8%.

In Spagna, a causa di gelate e piogge, i volumi attesi sono di poco superiori a 1 milione 100 mila tonnellate per quanto riguarda il prodotto fresco (pesche e nettarine), in contrazione del 14% sul 2019. Per le pesche piatte si prevedono 282 mila tonnellate, con un calo del 13%. Per le percoche i volumi saranno in linea con lo scorso anno.

I danni da gelo si sono fatti sentire anche in Francia, dove per il prodotto fresco (escluse dunque le percoche) le stime si attestano su 183 mila tonnellate, un 7% in meno rispetto al 2019.

Fonte Fresh Plaza
(data di pubblicazione: 25/05/2020)

Regione e Cassa di Risparmio di Saluzzo a fianco del settore agricolo

Una risposta all'emergenza Coronavirus e alle sue conseguenze sulla stagione estiva è giunta dalla Regione Piemonte che ha promulgato un bando dedicato a Comuni, Unioni e Consorzi di Comuni per la presentazione di progetti finalizzati alla sistemazione temporanea dei lavoratori agricoli migranti stagionali nei periodi di raccolta e di attività correlate alla coltivazione.

Il contributo, fissato nella somma forfettaria di 400 euro per ogni modulo abitativo noleggiato, con un massimo complessivo di 25.000 euro per ciascun Comune, vuole favorire l'ospitalità abitativa dei lavoratori all'interno delle aziende, riducendo così gli spostamenti e favorendo il distanziamento sociale in questa fase di emergenza sanitaria.

Anche la Cassa di Risparmio di Saluzzo ha offerto un sostegno concreto alle aziende dimostrandosi pronta a erogare liquidità al settore agricolo: il finanziamento, garantito ISMEA, prevede un importo massimo di 25.000 euro per una durata di 36 o 72 mesi (di cui 24 di preammortamento) a tasso fisso e con zero spese accessorie.

Protocollo condiviso delle misure di prevenzione anti-contagio Covid-19 nelle aziende agricole della provincia di Cuneo

Ai sensi del DPCM 17 maggio 2020 allegato 12

1) ACCESSO IN AZIENDA

L'azienda dovrà informare chiunque intenda accedere ai luoghi di lavoro (lavoratori, appaltatori, fornitori, autotrasportatori di aziende terze, clienti, visitatori, ecc.) sulle misure preventive da rispettare per evitare il rischio di contagio da COVID-19. Le informazioni dovranno essere contenute in appositi depliant, cartelli o procedure informative che potranno essere consegnate a mano e/o inoltrate via posta elettronica e/o pubblicate sul sito internet aziendale e/o affisse all'ingresso dei locali aziendali e nei luoghi maggiormente visibili (sala ristoro, spogliatoi, parcheggio, ecc.). Esempi di depliant, cartelli o procedure informative potranno essere richiesti alle proprie associazioni di categoria.

Misure da rispettare:

- A.** l'obbligo per ciascun lavoratore e per chiunque intenda accedere ai luoghi di lavoro, di rimanere al proprio domicilio e di non fare ingresso in azienda:
- in caso di positività al virus o di sottoposizione alle misure della quarantena o dell'isolamento fiduciario;
 - in caso di presenza di febbre oltre 37,5°C o di altri sintomi influenzali;
 - a chi negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni OMS, che comportano l'obbligo tassativo di rimanere al proprio domicilio (in particolare, la sottoposizione alle misure della quarantena o dell'isolamento fiduciario);
- B.** prima dell'accesso ai luoghi di lavoro è raccomandata la misurazione della temperatura corporea. La misurazione potrà essere fatta direttamente all'arrivo in azienda o in alternativa potrà essere chiesto ai propri dipendenti di rilevarla prima dell'arrivo. Se la temperatura risulterà superiore ai 37,5°C non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. I lavoratori in tale condizione dovranno momentaneamente essere isolati e dotati di mascherina chirurgica (se non già in loro possesso), non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie aziendali, ma dovranno, con l'aiuto dell'azienda e nel più breve tempo possibile, mettersi in contatto con uno dei seguenti medici in ordine di priorità:
- il proprio medico di medicina generale
 - il medico competente dell'azienda
 - il medico di medicina generale del datore di lavoro
 - i Servizi di Igiene e Sanità Pubblica:
 - ✓ CUNEO 0171 450381
 - ✓ ALBA 0173 316617 – 632
 - ✓ MONDOVÌ 0174 676143 – 140
 - ✓ SAVIGLIANO 0172 240682 – 693
 - ✓ SALUZZO 0175 215613 – 614
 - ✓ BRA 0172 420410
 - ✓ FOSSANO 0172 699251 – 255
- U.S.C.A.
- ✓ **Unità Speciali di Continuità Assistenziali (U.S.C.A.)**
tel. 0175 215001

Qualora il lavoratore presenti temperatura elevata e/o difficoltà respiratoria e/o disidratazione diarrea correlata, dovrà essere allertato con tempestività il Servizio Emergenza Territoriale 118 attraverso il Numero Unico Europeo 112.

- C.** l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità competenti e dell'azienda in particolare, quelle concernenti:
- il mantenimento della distanza minima interpersonale di 1 metro;
 - l'obbligo di corretto utilizzo della mascherina chirurgica in tutte le occasioni in cui non sia possibile mantenere continuamente la distanza minima di 1 metro, sia in spazi chiusi che all'aperto;
 - l'obbligo di lavarsi più volte al giorno le mani con acqua e sapone e di sanificarle con gel idroalcolici;

Agli autotrasportatori di aziende terze dovrà essere chiesto di rimanere per quanto possibile a bordo dei loro mezzi e non dovrà essere consentito loro di accedere agli uffici. Per le necessarie attività di allestimento di carico e scarico il trasportatore dovrà indossare la mascherina chirurgica e mantenere sempre la distanza di un metro. Agli appaltatori (ad esempio cooperative di raccolta frutta e verdura, vendemmia, manutentori, addetti alle pulizie, vigilanza, ecc.) dovranno essere inviate preventivamente le informazioni e/o le procedure operative da rispettare nello svolgimento delle attività nei luoghi di lavoro aziendali.

Esempi di procedure informative potranno essere richiesti alle proprie associazioni di categoria. Se tra i lavoratori della ditta appaltatrice che operano nello stesso sito produttivo dell'azienda dovessero risultare soggetti positivi al COVID-19, l'appaltatore dovrà informare immediatamente il committente ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione degli eventuali contatti stretti.

2) UTILIZZO DEI LOCALI AZIENDALI

L'azienda dovrà:

- programmare orari di ingresso e uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile la formazione di assembramenti nelle aree comuni quali l'ingresso, gli spogliatoi, la sala mensa, il parcheggio, ecc.;
- prevedere percorsi separati per l'accesso e l'uscita dalle aree comuni (ad esempio una porta da utilizzare solamente per l'ingresso ed una per l'uscita);
- posizionare gel sanificanti idroalcolici all'ingresso dei locali e/o fornirli ai lavoratori;
- garantire una frequente aerazione dei locali;
- riservare un servizio igienico al personale esterno (appaltatori, fornitori, autotrasportatori, clienti, visitatori, ecc.) diverso da quello utilizzato dai lavoratori. In caso di impossibilità non dovrà in ogni caso essere concesso in utilizzo quello dedicato al personale interno;
- ridurre quanto più possibile gli spostamenti all'interno dei locali, non motivati da esigenze produttive. A tale proposito sarebbe opportuno definire i percorsi da utilizzare per l'accesso al parcheggio, ai distributori di alimenti e bevande, agli spogliatoi, ai servizi igienici, alla sala ristoro, alle bollatrici, ecc.;

- organizzare gli spazi e le postazioni negli uffici in modo che sia rispettata la distanza di almeno 1 metro o in alternativa si dovranno valutare soluzioni alternative quali ad es. l'installazione di barriere in plexiglass tra le scrivanie o l'obbligo di indossare continuamente la mascherina chirurgica.

3) ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ

Nelle attività stagionali (ad esempio raccolta della frutta e verdura, vendemmia, ecc.) caratterizzate da un elevato afflusso di manodopera eterogenea, l'azienda dovrà cercare di suddividere i lavoratori a disposizione, in squadre di lavoro che dovranno essere mantenute per quanto possibile fisse per tutto il periodo lavorativo. L'obiettivo è di ridurre al minimo la probabilità di contagio all'interno dell'azienda, limitando pertanto il numero degli operatori da sottoporre a quarantena.

I lavoratori appartenenti alla stessa squadra di lavoro, sempre nel rispetto della distanza interpersonale minima di 1 metro e dell'uso dei DPI, dovrebbero svolgere insieme le mansioni a cui sono stati assegnati e con lo stesso criterio dovrebbero utilizzare le aree comuni (ad esempio spogliatoio, area ristoro, mensa, ecc.) ed essere ospitati negli stessi alloggi fissi o prefabbricati. In linea generale dovranno essere favorite le riunioni a distanza. Solamente nei casi di estrema urgenza ed indifferibilità, potranno essere tenute riunioni in presenza, da contingentare sia nel numero dei partecipanti sia nella durata garantendo comunque il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro, l'uso delle mascherine chirurgiche, un'adeguata areazione e sanificazione dei locali utilizzati dedicati. L'azienda, valutando i percorsi formativi anche obbligatori in essere, dovrebbe disporre che venga sospesa la formazione in aula con possibilità di effettuarla a distanza, anche per lavoratori in smart working. Si evidenzia che il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione.

L'azienda dispone la sospensione di eventi, se questi non sono direttamente funzionali allo svolgimento dell'attività produttiva.

4) GESTIONE ACCOGLIENZA DEGLI OPERATORI STAGIONALI

Per quanto riguarda la gestione della sistemazione degli operatori stagionali all'interno degli alloggi fissi o prefabbricati si sono assunte le indicazioni dell'Autorità Competente.

In linea generale per l'assegnazione delle unità abitative dovrà essere adottato il criterio dei "gruppi omogenei", sistemando nella stessa unità i lavoratori appartenenti alla medesima squadra di lavoro in modo da evitare interscambi tra i diversi gruppi. Dovrà, inoltre, essere favorito l'abbinamento univoco tra lavoratori e unità abitativa, ad esempio assegnando ai lavoratori e all'unità nella quale sono ospitati, il medesimo segno identificativo (numero, lettera, codice, ecc.). Il numero di lavoratori che potranno essere sistemati negli alloggi fissi o prefabbricati, dovrà essere determinato diminuendo il massimo numero di persone normalmente ospitabili negli stessi, in modo da garantire la presenza di un numero di persone per stanza compatibile con il mantenimento delle distanze di sicurezza interpersonali di 1,5 metri nel caso in cui non si riesca ad osservare l'abbinamento univoco, riducibili a 1,1 metri in caso di rispetto dell'abbinamento per tutto il periodo di permanenza. **All'interno di ogni alloggio fisso o prefabbricato l'azienda disporrà:**

- cartelli contenenti le informazioni di cui al punto 1) tradotti in più lingue;
- termometro per l'auto rilevazione mattutina della temperatura;
- soluzioni idro-alcoliche per l'igiene frequente delle mani;
- prodotti per la pulizia e sanificazione quotidiana contenenti alcool al 70% e cloro allo 0,1 – 0,5% che sarà a carico dei lavoratori.

Al termine del rapporto di lavoro con un lavoratore cui è stata data accoglienza e/o in caso di lavoratori per i quali il datore di lavoro non ha disponibilità alloggiativa, l'azienda informerà attraverso comunicazione scritta (via mail) l'autorità competente.

5) PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'azienda deve assicurare la pulizia e sanificazione giornaliera:

- degli ambienti comuni (ad esempio servizi igienici, sala ristoro, distributori automatici, ecc. ponendo particolare attenzione a maniglie, mancorrenti, pulsantiere degli ascensori, ecc.);
- delle postazioni di lavoro (ad esempio banconi da lavoro, scrivanie, ecc.) da effettuarsi ad inizio e fine dell'attività;
- delle attrezzature (ad esempio tastiere del PC, telefoni, forbici da raccolta, maniglie delle carriere, ecc.);

La pulizia e sanificazione potranno essere effettuate da personale aziendale adeguatamente formato e dotato di mascherina chirurgica e guanti protettivi. Nel caso di pulizia di ambienti più a rischio (ad esempio i servizi igienici) dovranno essere indossati preferibilmente anche tuta monouso e occhiali protettivi/visiera. La pulizia potrà essere effettuata con impiego dei detergenti tradizionali mentre per la sanificazione dovranno obbligatoriamente essere utilizzate soluzioni contenenti alcool al 70% e cloro allo 0,1 – 0,5%.

Durante ogni attività di pulizia e sanificazione dovrà essere favorito un abbondante ricambio dell'aria. Nel caso sia rilevata la presenza di una persona positiva al COVID-19 all'interno dei locali aziendali, dovrà essere eseguita una sanificazione approfondita secondo quanto previsto dalla circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020, espressamente richiamata nel Protocollo condiviso del 24 aprile 2020.

6) GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

Nel caso in cui una persona già presente in azienda sviluppi febbre o sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo dovrà dichiarare immediatamente al datore di lavoro.

I lavoratori in tale condizione dovranno momentaneamente essere isolati e dotati di mascherina chirurgica (se non già in loro possesso), non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie aziendali, ma dovranno, con l'aiuto dell'azienda e nel più breve tempo possibile, mettersi in contatto con uno dei seguenti medici in ordine di priorità:

- il proprio medico di medicina generale
- il medico competente dell'azienda
- il medico di medicina generale del datore di lavoro
- i Servizi di Igiene e Sanità Pubblica:

✓ CUNEO 0171 450381

✓ ALBA 0173 316617 – 632

✓ MONDOVI 0174 676143 – 140

✓ SAVIGLIANO 0172 240682 – 693

✓ SALUZZO 0175 215613 – 614

✓ BRA 0172 420410

✓ FOSSANO 0172 699251 – 255

- U.S.C.A. – tel. 0175 215001

✓ Unità Speciali di Continuità Assistenziale (U.S.C.A) operative dalle ore 8,00 alle ore 20,00 di tutti i giorni della settimana.

Qualora il lavoratore presenti temperatura elevata e/o difficoltà respiratoria e/o disidratazione diarrea correlata, dovrà essere allertato con tempestività il Servizio Emergenza Sanitaria 118 attraverso il Numero Unico Emergenza 112.

Nel caso in cui la persona sia dichiarata positiva al COVID-19 in seguito all'effettuazione del tampone, l'azienda dovrà collaborare con le Autorità sanitarie per l'individuazione degli eventuali contatti stretti al fine di

permettere l'applicazione delle necessarie e opportune misure di quarantena. L'Azienda, nell'ambito della propria organizzazione degli spazi a disposizione dei lavoratori domiciliati presso la stessa, valuta la possibilità di ospitare il lavoratore per il periodo di isolamento domiciliare dei contatti stretti. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente lo stabilimento, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

7) SORVEGLIANZA SANITARIA

Il Medico Competente dovrà:

- collaborare con l'azienda nella gestione della formazione/informazione degli operatori sulle misure di contenimento e sui comportamenti individuali;
- gestire e proseguire la sorveglianza sanitaria anche ai fini di intercettare casi e sintomi sospetti di contagio;
- segnalare all'azienda situazioni di particolare fragilità (es. lavoratori con patologie croniche o multi morbidità, ovvero con stati di immunodepressione congenita o acquisita) nonché casi personali legati a dubbi sulla salute dei lavoratori e dei loro familiari;
- collaborare con il datore di lavoro e con il Servizio di Prevenzione e Protezione sulle corrette procedure di lavoro e sull'adeguamento eventuale dell'organizzazione del lavoro;
- collaborare, inoltre, con le Autorità sanitarie competenti nell'individuazione dei contatti stretti nelle aziende e nel loro monitoraggio sanitario durante i periodi di quarantena;

- attivarsi per il reintegro progressivo dei lavoratori dopo l'infezione da COVID-19, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza, effettua la visita medica precedente alla ripresa del lavoro, "a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi, al fine di verificare l'idoneità alla mansione" (art. 41, comma 2, lett. e-ter, D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.) anche per valutare profili specifici di rischio, e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

8) UTILIZZO DI MEZZI AZIENDALI

Sui mezzi aziendali utilizzati da più operatori (ad esempio carri raccogli frutta, furgoni per trasporto merci o persone, ecc.) l'azienda dovrà garantire:

- che ogni utente al termine dell'utilizzo provveda alla sanificazione dell'abitacolo/cabina in modo da garantire la disinfezione di tutte le superfici di contatto in vista del successivo utilizzo da parte di altro utente;
- l'accesso simultaneo agli operatori appartenenti alla stessa squadra di lavoro, sempre nel rispetto della distanza minima di 1 metro e con indosso la mascherina chirurgica;
- la presenza di soluzioni a base di alcol al 70% da utilizzare per la sanificazione di tutte le parti a contatto con le mani (ad esempio volante, leva del cambio e del freno di stazionamento, sedili, ecc.);
- la presenza di soluzioni idroalcoliche per la sanificazione delle mani e di mascherine chirurgiche;
- il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro (ad

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

esempio dovrà essere garantito l'accesso a massimo due persone per autoveicolo; il conducente ed il passeggero che dovrà posizionarsi nel sedile posteriore opposto al lato guida); in assenza del distanziamento fisico di almeno 1 metro, è necessario l'uso della mascherina chirurgica

- una costante aerazione naturale dell'abitacolo evitando l'utilizzo del condizionatore.

9) GESTIONE DEI PUNTI VENDITA IN AZIENDA

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione ed in particolare sul distanziamento dei clienti in attesa di entrata;
- impedire l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5°C;
- garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e dei dipendenti. Questi ultimi dovranno comunque procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idroalcoliche prima e dopo ogni servizio reso al cliente;
- permettere l'accesso solamente ai clienti con indosso la mascherina e obbligare tutti i dipendenti ad indossarla in tutte le occasioni di interazione con i clienti;
- assicurare la pulizia e la disinfezione quotidiana delle aree comuni.
- favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria;
- installare, quando possibile, delle barriere fisiche (ad esempio in plexiglass) nella postazione dedicata alla cassa; in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche;

10) GESTIONE DEI PUNTI VENDITA IN AREE PUBBLICHE (MERCATI)

L'azienda deve assicurare:

- pulizia e igienizzazione quotidiana delle attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di mercato di vendita;
- obbligo dell'uso delle mascherine, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani;
- messa a disposizione della clientela di prodotti igienizzanti per le mani in ogni banco;
- far rispettare il distanziamento interpersonale di almeno un metro dagli altri operatori anche nelle operazioni di carico e scarico;

11) INDICAZIONI PER GLI AGRITURISMI

Agriturismi con attività di ristorazione:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità. Esempi di depliant, cartelli o procedure informative potranno essere richiesti alle proprie associazioni di categoria;
- potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5 °C;
- è necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno con impiego soluzioni contenenti alcol al 70% e cloro allo 0,1 – 0,5%;
- negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere;
- negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra le sedute;

- laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro;
- i tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti. Tale distanza potrà essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche (ad esempio barriere in plexiglass) tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet;
- la consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti;
- la consumazione a buffet non è consentita;
- il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo);
- favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria;
- la postazione dedicata alla cassa potrà essere dotata di barriere fisiche (ad esempio barriere in plexiglass); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo;
- i clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo;
- al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere;

Agriturismi con camere e prima colazione:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità. Esempi di depliant, cartelli o procedure informative potranno essere richiesti alle proprie associazioni di categoria;
- potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5 °C;
- garantire il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segna percorso, ecc.);
- la postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (ad esempio barriere in plexiglass); in ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile;
- l'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate;
- gli ospiti devono sempre indossare la mascherina, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre quando in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro;
- garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente;
- ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo;

- l'utilizzo degli ascensori deve essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo di viaggiatori;
- garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.);
- è fondamentale verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi d'aria. Per un idoneo ricambio è necessario:
- garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni;
- aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
- in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione;
- attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
- nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;
- per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;
- negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;
- relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fancoil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati;
- le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%;
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

12) AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

Il Comitato Territoriale provvede ad aggiornare il Protocollo in relazione all'evoluzione normativa ed epidemiologica del COVID-19.

PROTEZIONE PREVENTIVA? AFFIDATI ALLO SPECIALISTA!



NANDO
MAXI

**AZIONE PREVENTIVA
CONTRO LA
TICCHIOLATURA
E L'ALTERNARIA
DEL MELO**

UTILIZZARE IL PRODOTTO SOLO SE NECESSARIO E SEGUENDO LE INDICAZIONI DI ETICHETTA MINISTERIALE

Agente attivo autorizzato dal Ministero della salute, leggere attentamente le istruzioni riportate in etichetta. Usare i prodotti Biosanital con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle fasi e modalità di pericolo riportate in etichetta. È obbligatorio l'uso di idonei dispositivi di protezione individuale e di attrezzature di lavoro conformi (D.Lgs. 81/08) e s.m.i.

ANNUARIO DATI AMBIENTALI PUBBLICATO DA ISPRA

L'Annuario dei dati ambientali 2019 è un quadro aggiornato sullo stato di salute del nostro Paese. L'Annuario è stato realizzato e curato dall'Istituto per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA) con il contributo delle Agenzie regionali e delle province autonome nell'ambito del Sistema Nazionale per la Protezione dell'ambiente (SNPA). La pubblicazione si divide in venti tematiche ed un capitolo è dedicato all'agricoltura, analizzata assieme alla selvicoltura. Dopo un quadro generale che presenta l'evoluzione del sistema in Italia, vengono evidenziati i nuovi indirizzi che hanno incentivato lo sviluppo dell'agricoltura biologica, l'agro-ecologia e altre forme diversificate di conduzione dei sistemi agricoli (racchiusi nell'espressione diversified farming systems) che hanno avuto un ruolo positivo per la riduzione dell'inquinamento e del degrado ambientale.

Il Rapporto indica in Italia:

- una situazione grave per fauna e flora minacciate da inquinamento e specie aliene,
- un buono stato solo per il 48% dei fiumi e il 20% dei laghi italiani,
- il buon stato di salute delle aree protette del nostro Paese,
- un aumento delle temperature superiore ad altre parti del mondo (+1,71° nel 2018 contro +0,98° globale),
- una riduzione dei gas serra (-17,2% dal 1990 al 2018),
- sono stati sforati i limiti giornalieri dell'inquinamento atmosferico (nel 21% delle stazioni il PM10), ma nel medio-lungo periodo gli inquinanti sono in discesa,
- il bacino padano è il malato d'Europa,
- le energie rinnovabili sono al 18,3% (superato l'obiettivo del 17% fissato da UE).

Fonte: ISPRA - Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale

Per consultare l'annuario completo:

<https://www.isprambiente.gov.it/it/pubblicazioni/stato-dellambiente/annuario-dei-dati-ambientali-edizione-2019>

Per ulteriori approfondimenti:

<https://www.isprambiente.gov.it/it>

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



ITALIAN INPUT LIST

L'Italian Input List nasce, dalla collaborazione tra FiBL e FederBio, per fornire gratuitamente uno strumento per un sistema di controllo della qualità dei mezzi tecnici ammessi in agricoltura biologica. Questo registro elenca i mezzi tecnici ammessi in agricoltura biologica ed è destinato a tutti gli agricoltori italiani, ad autorità ed istituzioni, produttori e distributori di mezzi tecnici, organismi di controllo. La piattaforma online Italian Input List è facilmente accessibile per tutte le parti interessate ed è a disposizione di tutti i produttori biologici Italiani alla ricerca di informazioni sui mezzi tecnici disponibili sul mercato. I prodotti presenti sono stati valutati sul rispetto delle norme della produzione biologica da tecnici esperti. Ulteriori informazioni e specifiche sono riportate sul sito web di FederBio. Attraverso l'Italian Input List produttori e distributori di mezzi tecnici possono dimostrare che i loro prodotti sono conformi alle norme della produzione biologica ed ai requisiti aggiuntivi richiesti.

L'Italian Input List fa parte di una serie di Input Lists nazionali unite sotto l'European Input List. Tutti gli Input List nazionali rispettano sia i requisiti Europei che le norme Nazionali ed eventuali criteri aggiuntivi che tengono conto delle peculiarità e delle esigenze dell'agricoltura biologica italiana.

Fonte: Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica FiBL

Per approfondimenti:

<https://italy.inputs.eu/it.html>

<https://www.fibl.org/>

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

