

ORTOFRUTTA NOTIZIE

Settembre 2020



UN FONDO MUTUALISTICO
CONTRO LA CIMICE ASIATICA



ALEGRA, IL CACO CRESCE
E SFIDA LA SPAGNA



NATURITALIA, NOVITÀ
PER L'UVA DA TAVOLA



UNA FILIERA TUTTA ITALIANA



NATURITALIA AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ E DEL MERCATO



Naturitalia
THE FLAVOURS OF NATURE

NATURITALIA DISTRIBUISCE



Naturitalia produce e distribuisce ortofrutta italiana, di stagione, sicura e rispettosa dell'ambiente. Grazie alla gestione completa della filiera è in grado di soddisfare al meglio le esigenze della moderna distribuzione e i gusti dei consumatori, in Italia e nel mondo.

NATURITALIA, SPECIALISTA NELL'ORTOFRUTTA.

www.naturit.it

Sommarario

- 4 Un fondo mutualistico contro la cimice asiatica
GABRIELE CHIESA
- 6 Certificazioni, garanzia per impresa e consumatore
ALESSIA FARAONE
- 8 Alegra, il caco cresce e sfida la Spagna
ALESSANDRO PANTANI
- 9 Naturitalia, novità per l'uva da tavola
AUGUSTO RENELLA
- 10 Packaging, il nuovo impegno green di Conserve Italia
GOVANNI BUCCHI
- 11 Brio, stagione al via per le mele e Uva Crocchia
ALESSANDRO PANTANI
- 12 Maculatura bruna: alla ricerca di soluzioni
MONICA GUIZZARDI
- 13 L'abusivismo varietale vale oltre 20 milioni di euro
ALESSANDRO PANTANI

Grazie all'accordo siglato con Edagricole, i soci di Apo Conerpo possono sottoscrivere un abbonamento on line al settimanale Terra e Vita a condizioni economiche particolarmente favorevoli, con un prezzo scontato del 30%.

Le foto sono dell'archivio Apo Conerpo

Apo Conerpo
Via B. Tosarelli, 155
40055 Villanova di Castenaso (BO)
Tel. 051 781837 - Fax 051 782680
E-mail: info@apoconerpo.com
Internet: www.apoconerpo.com

Boom di casi di maculatura bruna: è allarme

Ricerca e istituzioni per salvare il settore pericolo

Davide Vernocchi
Presidente Apo Conerpo

La campagna pericola, nel momento in cui scriviamo, è in pieno svolgimento. Si tratta di una campagna sulla quale i produttori del settore avevano riposto molte speranze, dopo l'annus horribilis del 2019, caratterizzato come ormai sappiamo bene da una presenza senza precedenti della cimice asiatica e da danni alle coltivazioni di pere per diverse centinaia di migliaia di euro. Purtroppo, pur registrando un minor impatto relativo alla presenza del fitofago alieno, dobbiamo registrare un fortissimo attacco di maculatura bruna che ha interessato vasti areali arrivando a compromettere, in alcuni casi, fino al 70% della produzione di alcune aziende.

È una sorpresa molto amara: riscontriamo danni importanti su un comparto già gravemente provato dalla passata stagione e vediamo sempre più aziende in seria difficoltà. Ma, ancor di più, siamo certi che si tratti soltanto della punta dell'iceberg: Apo Conerpo si sta occupando da tempo delle diverse tematiche connesse alla difesa delle produzioni e il quadro che va sempre più componendosi è molto serio. Cambiamenti climatici, costante ingresso di patogeni alieni provenienti da altre aree del pianeta e scelte delle multinazionali della chimica stanno lasciando i produttori di ortofrutta sempre più spesso privi degli strumenti necessari per mettere in campo una difesa efficace che tuteli le produzioni.

La nostra battaglia si gioca, in primis, sul fronte della ricerca: Apo Conerpo investe risorse ingenti in questo ambito con l'obiettivo di trovare soluzioni efficaci e, nel contempo, di rendere la nostra agricoltura sempre più resiliente nei confronti dei cambiamenti climatici e dei loro effetti collaterali. Si tratta di un'urgenza improrogabile: il mondo dell'ortofrutta, negli ultimi anni, ha lavorato con grande solerzia con l'obiettivo di aprire nuovi mercati promettenti ma se vogliamo riequilibrare il valore lungo la filiera e restituire un'adeguata redditività ai produttori dobbiamo avere come primo obiettivo quello di tornare a produrre frutta di qualità. Senza la qualità non si possono né aprire né mantenere posizioni rilevanti sui mercati né si può pretendere che il consumatore sia disposto a riconoscere il giusto valore alle nostre produzioni.

Se il mondo della ricerca deve accelerare e cercare di correre più veloce del cambiamento climatico, occorre d'altro canto che le Istituzioni si attivino più di quanto fatto sino a oggi per tutelare le aziende agricole: negli ultimi dodici mesi abbiamo affrontato la cimice asiatica, il Covid (che ha condizionato in modo importante il mercato e ha costretto i produttori ad affrontare costi ulteriori per continuare a lavorare in sicurezza, garantendo un costante approvvigionamento di prodotti ai consumatori), le gelate che hanno annichilito la produzione di frutta estiva e ora ci troviamo completamente disarmati contro la maculatura bruna del pero. Serve un supporto deciso, rapido e concreto per i produttori o la filiera pericola rischierà di scomparire, con effetti devastanti sul fronte economico e occupazionale.



PROGETTATO DA APO CONERPO, È UNO DEI PRIMI IN EUROPA

Un fondo mutualistico contro la cimice asiatica

Gabriele Chiesa
Direttore Generale Apo Conerpo

Recependo le indicazioni della UE, Apo Conerpo ha progettato e avviato il Fondo mutualistico CMC 2020 per garantire risorse importanti per la difesa contro il vorace fitofago a cui i produttori potranno attingere senza alcun costo per i prossimi tre anni.

Sostenersi a vicenda rispondendo alla vocazione più profonda dell'idea di cooperazione, tutelare i produttori e garantire un sostegno per gli importanti investimenti per la difesa contro la cimice asiatica: sono questi i fondamenti ideali sui quali Apo Conerpo ha costruito il Fondo CMC 2020, un fondo mutualistico, fra i primi strumenti di questo tipo in Europa, per sostenere i frutticoltori colpiti dall'insetto alieno che nel 2019 ha causato oltre 600 milioni di danni in tutto il Paese.

Il Fondo rappresenta una risposta concreta a uno dei grandi problemi che il settore si è trovato ad affrontare negli ultimi anni: "L'Unione Europea – spiega il **presidente di Apo Conerpo Davide Vernocchi** – stimolava da tempo l'avvio di fondi mutualistici gestiti direttamente dalle Organizzazioni di Produttori come modalità innovative di stabilizzazione del reddito delle aziende agricole. Il nostro obiettivo è proprio quello di creare uno strumento ulteriore a disposizione dei nostri produttori per aiutare quelli più colpiti".

Un'azione che si inserisce nel novero delle iniziative messe in campo dalla OP già dallo scorso anno: il Fondo si

affiancherà infatti al plafond di 16 milioni di euro per finanziamenti agevolati stanziato nel 2019. "Non abbiamo la pretesa di poter coprire, da soli, gli enormi danni che la cimice asiatica ha causato nel nostro Paese – spiega Vernocchi –: lo scopo del Fondo è quello di fornire un supporto che alleggerisca i maggiori costi per la difesa che i produttori saranno costretti a sopportare, in modo da alleviarne le difficoltà e migliorarne le prospettive".

L'ADESIONE È VOLONTARIA

Il Fondo mutualistico CMC 2020 – questo il nome scelto da Apo Conerpo – avrà una prima durata di tre anni e sarà costituito attraverso



l'adesione volontaria delle cooperative socie. In questo modo il costo necessario a permettere al Fondo di operare non ricadrà sui produttori: le cooperative socie che vorranno ade-



rire, ma soprattutto Apo Conerpo, si accolleranno infatti l'onere finanziario per costituire ed alimentare il Fondo e non verranno richiesti esborsi alle aziende agricole, che sono quelle che soffrono di più e a cui sono rivolti i massimi sforzi del Gruppo e i benefici di questo Fondo.

Auspiciando che i forti investimenti in progetti di ricerca per la difesa dalla cimice asiatica ed il lancio degli antagonisti naturali, vespa samurai *in primis*, permettano di raggiungere un equilibrio biologico dell'insetto e di contenere entro pochi anni i danni, il rischio maggiore sarà proprio in questi primi anni: bisognerà resistere, auspicando una rapida regressione dell'insetto. Per questo motivo il Fondo non verrà alimentato con contributi costanti nel tempo, ma partirà con un forte apporto già nel primo anno che decrescerà in quelli successivi. In questo modo, sarà possibile fin da subito erogare indennizzi a fondo perduto non prettamente simbolici, con spese e oneri di gestione ridottissimi.

L'IMPEGNO DI APO CONERPO

Nel primo anno, infatti, Apo Conerpo si impegna a versare nel Fondo

una cifra pari a 7 volte quella raccolta attraverso l'adesione delle cooperative, andando a creare una dotazione complessiva che, si auspica, potrà garantire risorse non trascurabili per i produttori. L'entità del Fondo dipenderà quindi dalla risposta delle cooperative socie.

L'unanimità espressa dai soci in assemblea nel valutare questo progetto permette ad Apo Conerpo di considerare raggiungibile l'obiettivo seppur molto ambizioso di una dotazione già per il primo anno di 4 milioni di euro, con un impegno diretto della OP di 3,5 milioni. La cifra raccolta verrà poi suddivisa in quote da destinare alla tutela della produzione di pomacee da un lato (pere e mele) e di drupacee e kiwi dall'altro. Ci sarà poi una terza quota, alimentata direttamente da Apo Conerpo e definita "riserva di mutualità", a cui sarà possibile attingere nel caso in cui uno dei due serbatoi principali risulti insufficiente a coprire le necessità.



FORMULA INEDITA E SOSTEGNO PUBBLICO

La formula e l'architettura che costituiscono la colonna portante del Fondo CMC sono indubbiamente innovative: su questo fronte, è doveroso ringraziare la AOP Finaf per la collaborazione nell'ideazione, CRPV per il supporto tecnico-agronomico e per gli approfondimenti sui costi di produzione, CSO Italy per il confronto sui dati commerciali e della PLV e, naturalmente, Emil Banca, realtà del credito cooperativo che, spinta dagli stessi ideali di mutualità e solidarietà che muovono Apo Conerpo, garantirà l'approvvigionamento finanziario. Il Fondo potrà beneficiare di un sostegno pubblico, in esclusiva solo per il 2020, tramite il Programma Operativo grazie a un apposito provvedimento comunitario per il quale sono stati fondamentali l'impegno e la determinazione della Regione Emilia-Romagna, di Areflh e dell'Alleanza delle Cooperative Italiane. "Ma non vogliamo creare false aspettative – conclude Vernocchi -: il Fondo CMC 2020 da solo non potrà annullare i nefasti effetti della cimice, ma solo contenerne un po' i danni. Crediamo tuttavia che si tratti di un primo, nuovo e importante passo: un Fondo che incarna alla perfezione la vocazione mutualistica e solidaristica alla base dell'idea stessa di cooperazione".



APO CONERPO ADERISCE A DIVERSE CERTIFICAZIONI VOLONTARIE

Certificazioni, garanzia per impresa e consumatore

Alessia Faraone
Ufficio Tecnico Apo Conerpo

GlobalGap-Catena di Custodia, Produzione Biologica e Biodinamica: Apo Conerpo ha scelto di aderire volontariamente a numerose certificazioni volontarie seguite, per almeno una di esse, da circa il 65% delle cooperative socie.

È ormai consuetudine nel mondo agroalimentare parlare di certificazioni; fiore all'occhiello di quelle realtà agroalimentari che desiderano distinguersi (tramite una garanzia o, meglio, una certificazione rilasciata da un Organismo di Controllo) la certificazione assicura il rispetto di specifiche norme tecniche. Si potrebbe dire che "La certificazione permette e organizza il miglioramento continuo, anche attraverso l'applicazione di azioni correttive e preventive, e fornisce un valido aiuto alla pianificazione e alla standardizzazione delle attività eliminando, almeno in parte, inadeguatezze ed inefficienze". In effetti, in un mercato sempre più globalizzato ed in continua trasformazione, il consumatore è sempre più vigile ed aggiornato verso le scelte che ritiene di adottare e l'impresa che intraprende un percorso di certificazione fornisce al merca-

to ulteriori garanzie di sicurezza e qualità, oltre al rispetto delle normative vigenti.

Il settore agroalimentare si è adeguato da tempo ai nuovi scenari delineati dalle richieste di mercato: **nell'ambito ortofrutticolo Apo Conerpo**, forte dell'alleanza con le proprie realtà cooperative, oltre a garantire controlli, sicurezza ed attenzione alla qualità dei prodotti ortofrutticoli, **aderisce ad alcune certificazioni volontarie come GlobalGap-Cate-**

buzione Organizzata, o GDO, ha sentito l'esigenza di rassicurare i consumatori in merito alla sicurezza e qualità alimentare dei propri prodotti: per questo ha definito e consolidato il "Sistema di Gestione Agroalimentare" che prevede che i fornitori (agricoltori, allevatori, ecc.) rispettino protocolli produttivi condivisi.

Il Sistema di certificazione volontario Global GAP (acronimo di Good Agricultural Practice) defini-

isce i requisiti per l'applicazione delle Buone Pratiche Agricole ed attesta il rispetto di rigidi parametri ad ogni livello della catena agroalimentare, controllando tutte le fasi produttive (dalla messa a dimora delle piante fino al prodotto fresco non trasformato). Negli anni il nome del-

lo standard è cambiato, soggetto a periodici aggiornamenti: dal 1° febbraio 2019 il Protocollo si presenta nella sua ultima versione denominata Global GAP IFA 5.2.

Questa certificazione, principalmente rivolta ad aziende agricole e commerciali, si basa su principi cardine quali: sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti e gestione della catena di custodia a tutela di essi, rintracciabilità documentata delle mate-



na di Custodia, Produzione Biologica e Biodinamica (secondo il Reg. UE 834/2007) al fine di valorizzarne le produzioni. Circa il 65% delle cooperative socie di Apo Conerpo aderisce ad una di queste tipologie di certificazione.

LO STANDARD GLOBAL GAP

Da alcuni anni la Grande Distri-

rie prime, aspetti ambientali (riduzione al minimo degli agrofarmaci potenzialmente nocivi per l'uomo e per l'ecosistema e corretto utilizzo degli stessi, gestione del suolo, dei rifiuti e dei residui aziendali), difesa Integrata delle colture, gestione delle risorse idriche, delle tecniche di irrigazione, uso efficiente delle risorse, salute e sicurezza dei lavoratori, ecc.

Nella certificazione Global GAP sono previste due opzioni:

- Opzione 1: certificazione dell'azienda agricola singola

- Opzione 2: destinata a gruppi di Produttori, Cooperative, Consorzi, Organizzazioni di Produttori i quali dovranno realizzare un "Sistema di Gestione Qualità", al fine di gestire le relazioni tra i soci produttori e garantire che ciascuno operi in conformità ai requisiti richiesti

dallo standard. Il tutto è documentato con ispezioni di sorveglianza annuali presso tutti i produttori certificati, cui si possono aggiungere ispezioni straordinarie senza preavviso.

LA CERTIFICAZIONE GRASP

Parallelamente alla certificazione dei prodotti agricoli Global GAP nasce nel 2010 il "Modulo GRASP", sviluppato al fine di valutare l'attuazione delle Buone Pratiche a livello sociale: vengono qui presi in considerazione fattori legati al lavoro, come salute, sicurezza e welfare, contratti, salari e libertà di rappresentanza per i lavoratori.

Il modulo GRASP definisce i punti essenziali per l'implementazione e la valutazione degli aspetti sociali

di base nelle aziende agricole, integrando in questo modo il capitolo dedicato alla salute e sicurezza sul lavoro del Global GAP, focalizzando l'attenzione sui potenziali rischi sociali a livello delle aziende agricole; essendo basato sulla normativa vigente relativa al lavoro consente agli imprenditori agricoli di creare consapevolezza all'interno dell'azienda.

La certificazione GRASP può essere volontariamente applicabile solo alle aziende agricole già certificate Global GAP: in una prima fase viene condotta una valutazione del rischio sociale dalla stessa azienda in auto-controllo e, successivamente dall'Organismo di Controllo prescelto, con il quale vengono esaminate le eventuali criticità legate alle condizioni di lavoro in agricoltura dal punto di vista etico-sociale.

Cercate uno specialista che possa affiancare la vostra azienda nella tutela dei crediti commerciali in Italia e nel mondo?



Assicurazione dei Crediti, Cauzioni e C.A.R - Recupero Crediti

La gestione dei crediti è un elemento chiave per garantire valore all'impresa. La missione di Coface è di agevolare le attività commerciali delle imprese a livello globale attraverso una gamma completa di prodotti e servizi versatili ed efficienti di assicurazione e gestione dei crediti.

L'offerta di Coface è progettata per consentire alle aziende di gestire e proteggere con cura i propri crediti e di lavorare in tutta sicurezza, in Italia e all'Estero.

Agenzia Generale dell'Emilia Romagna

Sede Legale: Ravenna

CREDITPARTNER Srl
Via Antonio Meucci 1 (scala C)
48100 Ravenna
tel. 0544 408911
ravenna@coface.it

Presidente CreditPartner srl

Mario Boccacini

coface
FOR SAFER TRADE

IN AUMENTO LA PRODUZIONE BIOLOGICA E DI ROJO BRILLANTE

Alegra, il caco cresce e sfida la Spagna

Alessandro Pantani

Qualità eccellente, investimenti per ampliare la finestra di commercializzazione, impulso all'export: i cachi distribuiti dalle business unit di Apo Conerpo performano bene in Europa e sui mercati nazionali.

Da pianta ornamentale a prodotto apprezzato dai consumatori il passo non è breve. Eppure il caco, in meno di 200 anni è passato dalla comparsa nel Giardino di Boboli per la curiosità dei visitatori alla conquista dei banchi della GDO e dei mercati tradizionali di tutta Europa. Per Alegra, Valfrutta Fresco e Brio, business unit di Apo Conerpo, si tratta di una produzione importante: circa 4.500 tonnellate all'anno per il "Loto di Romagna" (il classico caco morbido e succoso) e 3.000, in costante aumento, per il Rojo Brillante altrimenti noto come "Caco-mela". "Ad essere in crescita è anche la produzione biologica commercializzata con il marchio Alce Nero - spiega Mauro Laghi, Direttore Generale di Alegra -: è in corso una conversione di diversi impianti da parte dei produttori. Per quanto riguarda il prodotto da agricoltura integrata, invece, la commercializzazione avviene

con i brand Alegra e Valfrutta Fresco".

Ad apprezzare i frutti raccolti in Emilia-Romagna e Calabria, zone tradizionalmente vocate, è soprattutto il mercato nazionale:

"Per quanto riguarda i lotti di Romagna - continua Laghi - circa il 90% del prodotto è destinato al consumo domestico: il 10% rimanente raggiunge in particolare Svizzera e Austria dove è molto apprezzato soprattutto da consumatori adulti e, in parte, legati alle proprie origini italiane. Soltanto il 50% del Rojo brillante, invece, è destinato al mercato nazionale: circa la metà dei frutti raccolti vengono infatti distribuiti nei mercati europei". Forte, su questo fronte, la competizione con i produttori spagnoli: "La prossimità con la Spagna, dove vengono prodotti volumi importanti, si fa sentire soprattutto sul mercato francese. Il

Paese iberico - prosegue Laghi - per questo tipo di referenze ha intuito il potenziale e ha investito con decisione sul caco.

Tuttavia, se

sul fronte dei volumi soffriamo la competizione, non si può dire altrettanto per quanto riguarda la qualità: il colore intenso e le qualità organolettiche del

Rojo Brillante prodotto in Italia non temono rivali".

STRATEGIA VINCENTE

"L'Emilia-Romagna è tradizionalmente legata alla produzione di cachi - spiega Laghi - mentre la nostra scelta di investire per favorire la produzione in Calabria rappresenta una precisa strategia: in questo modo possiamo allargare la finestra di commercializzazione, che diversamente si fermerebbe a dicembre, fino a gennaio inoltrato, sovrapponendoci al calendario spagnolo e garantendo la fornitura ai nostri clienti affinché non siano costretti a rivolgersi a fornitori iberici per la chiusura della campagna". Va in questa direzione anche lo sviluppo costante delle coltivazioni del Rojo Brillante: "In Europa è la varietà vincente - spiega Laghi - e sul mercato nazionale le analisi ci dicono che è maggiormente apprezzato dai consumatori più giovani, un segmento di mercato dove esistono importanti opportunità di crescita".



SPERIMENTAZIONE IN CORSO PER PACK ECO-SOSTENIBILI

Naturitalia, novità per l'uva da tavola

Augusto Renella
Marketing R&D Manager Naturitalia

Sviluppo dei mercati esteri, crescita sul fronte domestico, sostenibilità e innovazione: ecco i punti cardine della strategia della business unit di Apo Conerpo.

Il mese di settembre segna l'inizio della fase più intensa per gli scambi di uva da tavola italiana, con l'ingresso sul mercato di alcune delle varietà tradizionali come l'uva Italia con seme e le uve senza semi bianche e rosse.

Grazie ad una offerta di uve con seme e senza seme coltivate in Puglia e Basilicata, Naturitalia, business unit di Apo Conerpo, è in grado di offrire ai propri clienti un paniere completo di referenze per l'intera stagione commerciale.

Oltre a lavorare sul fronte dell'innovazione varietale, con i progetti di sviluppo di alcune varietà di uva club, Naturitalia è impegnata sul fronte dello sviluppo commerciale nei mercati tradizionali di esportazione dell'uva italiana come la Germania e la Polonia, oltre a consolidare la propria presenza nell'area scandinava, nei Paesi Bassi, nell'area baltica e in alcuni mercati dell'est Europa.

In particolare, nella prima parte della campagna 2020, sono state realizzate nuove attività di esportazione di uva verso alcune delle insegne distributive leader di mercato in Germania, con le uve con seme e con le uve senza seme; in Polonia, sono state realiz-

zate nuove attività di sviluppo commerciale per le uve con seme che hanno portato a risultati di vendita interessanti verso la grande distribuzione organizzata di questo Paese.

MERCATO DOMESTICO E INTERNAZIONALE

L'uva da tavola rappresenta uno dei prodotti di punta del paniere di Naturi-



talia, tra gli obiettivi del gruppo per i prossimi anni vi è anche la crescita sul mercato nazionale, sempre più interessato alle uve da tavola senza seme e alle innovazioni di prodotto. Nel panorama europeo, cresce la concorrenza delle uve spagnole nei principali mercati di sbocco, in particolare con le uve senza seme, dove comunque l'Italia rimane un paese di riferimento per gli approvvigionamenti dei principali distributori europei.

Grazie alla presenza delle cooperative associate, Naturitalia ha avviato delle attività di sviluppo in Sicilia per le uve da tavola con seme: il calendario delle uve precoci siciliane risulta particolarmente interessante per le esportazioni verso il nord Europa dove tali referenze registrano un buon gradimento da parte dei consumatori.

FRA INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

Uno degli obiettivi di Naturitalia è la sostenibilità economica, sociale ed ambientale delle produzioni ortofrutticole degli agricoltori associati: nei prossimi anni le attività dell'azienda sul fronte delle uve saranno concentrate al raggiungimento di questo importante obiettivo per gli agricoltori e per il sistema agricolo italiano. Naturitalia guarda con attenzione alle innovazioni sul fronte del confezionamento delle uve da tavola: in particolare, il tema della riduzione della plastica, rallentato dall'emergenza Coronavirus, rimane una delle aree di attenzione nel confezionamento dei prodotti. In questo senso, l'azienda ha sperimentato alcune linee di confezionamento dell'uva basate sull'utilizzo della carta, come il sacchetto e conta nei prossimi anni di proseguire in questa direzione, sviluppando ulteriormente confezioni a basso impatto ambientale.

IN ARRIVO CONFEZIONI ECO-SOSTENIBILI PER I SUCCHI

Packaging, il nuovo impegno green di Conserve Italia

Giovanni Bucchi

Arrivano le bottiglie con il 50% di plastica riciclata e i brik con materiale da fonti vegetali che riducono del 14% le emissioni di CO2.

Ridurre l'impatto dei processi produttivi per migliorare l'ambiente che ci circonda, dove si coltivano frutta, verdura e legumi che arrivano sulle nostre tavole. È un impegno che Conserve Italia porta avanti da anni, nella convinzione che la sostenibilità ambientale rappresenti un imprescindibile asset di sviluppo aziendale.

L'ultima frontiera che vede in prima linea il Gruppo cooperativo dei marchi Yoga, Valfrutta, Cirio, Derby Blue e Jolly Colombani è quello dei packaging eco-sostenibili.

Dopo aver ridotto del 20% il peso delle bottiglie dei succhi di frutta (contribuendo così a risparmiare 600 tonnellate di PET all'anno), Conserve Italia sta infatti lanciando in queste settimane sul mercato (sia nel canale retail che nell'ho-reca e nel vending) due novità nel settore dei succhi di frutta destinate a fare scuola.

La prima novità riguarda il brik eco-sostenibile Tetra Crystal utilizzato su tutti i formati monodose Yoga da 200 ml, in particolare le gamme Optimum e Optimum Senza Zuccheri Aggiunti, ed esteso anche a tutti i

marchi del Gruppo. Più carta, meno plastica e alluminio: il nuovo Crystal presenta angoli frontali smussati (sul brik Yoga è presente la dicitura "1° in Italia") e una superficie totale ridotta del 7% rispetto alla confezione precedente, con una ottimizzazione del rapporto volume-superficie. Il materiale impiegato per lo strato esterno e per quello di laminazione è innovativo, creato con un polimero vegetale. Dunque più carta, per una maggiore attenzione verso l'ambiente. Il nuovo Crystal è per l'86% ottenuto con materiali provenienti da fonti vegetali, con un risparmio del 14% sulle emissioni di CO2 rispetto al brik precedente. Queste informazioni vengono comunicate al consumatore con la presenza sulla confezione del simbolo dal cuore giallo che racchiude il pianeta di colore verde su cui poggiano due mani. Il claim "Il gusto di amare il pianeta" accompagna i nuovi pack eco-sostenibili.

L'impegno green di Conserve Italia continua anche nel formato famiglia con le nuove bottiglie eco-sostenibili. A partire da questa estate, Yoga utilizza infatti per i succhi da 1 litro (Yoga Classic e Yoga 100%) bottiglie realizzate esclusivamente con il 50% di plastica riciclata (RPET), il massimo del riciclo consentito dalla legge italiana.

Quindi saranno al 100% riciclabili ed ottenute per metà con materiale di recupero. Il bollino verde e giallo con il claim "Il gusto di amare il pianeta" e l'indicazione dell'utilizzo di plastica riciclata sono presenti sulla bottiglia per comunicare al consumatore questa rinnovata attenzione alla sostenibilità ambientale. Stesso dicasi anche per altre gamme, come le nuove bottiglie da 360 ml di Derby Blue Freezer e Yotea.

"Con i nuovi packaging eco-sostenibili per i succhi di frutta – dichiara il direttore generale di Conserve Italia, Pier Paolo Rosetti – continua il percorso intrapreso dal nostro Gruppo verso una riduzione dell'impatto ambientale delle produzioni. Oltre ad essere buoni e sicuri, i nostri prodotti devono diventare sempre più sostenibili, per questo interveniamo in ogni fase del processo, dall'agricoltura ai trasporti fino alle confezioni che arrivano sulle tavole dei consumatori".



NUOVI ACCORDI CON LAGNASCO GROUP E COOP. MEZZACORONA

Brio, stagione al via per mele e Uva Crocchia

Alessandro Pantani

La campagna delle mele biologiche è partita a inizio agosto; per l'Uva Crocchia a marchio Alce Nero l'arrivo sugli scaffali è previsto per metà settembre.

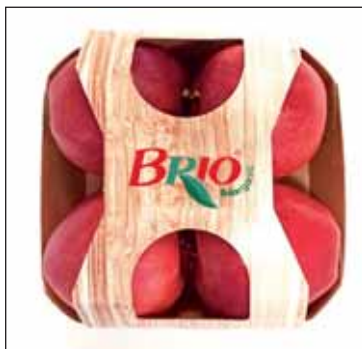
La campagna 2020 delle mele biologiche di Brio, business unit di Apo Conerpo specializzata nella produzione e commercializzazione di ortofrutta biologica fresca, è partita la prima settimana di agosto con le produzioni di pianura della Romagna e del veronese. A queste si affiancheranno nel corso della stagione le varietà trentine della Cooperativa Mezzacorona e, per la prima volta, grazie a un importante accordo di commercializzazione, le mele piemontesi prodotte da Lagnasco Group, cooperativa di riferimento per il territorio.

"Il nostro obiettivo – spiega Mauro Laghi, responsabile commerciale di Brio – è quello di essere un punto di riferimento costante per chi si rivolge a noi. La stagione si è aperta con le nostre prime Gala, una varietà estiva che viene raccolta dai nostri soci nella

pianura romagnola e nel veronese, zone particolarmente vocate per queste varietà. A queste hanno fatto seguito, grazie alla collaborazione con i nostri partner, le varietà della Cooperativa Mezzacorona, le cui mele da quest'anno si possono fregiare anche dell'IGP Mele del Trentino. A metà ottobre, infine, comincerà la raccolta della varietà Story Inored, una mela nata dall'incrocio multiplo di varietà resistenti alle variazioni climatiche e alle principali fitopatie che la rendono particolarmente adatta per la coltivazione nell'ambito del disciplinare biologico".

UN'OFFERTA COMPLETA

La grande novità per la stagione 2020 è rappresentata dalla presenza, fra le referenze a marchio Brio, delle mele piemontesi prodotte da Lagnasco Group, cooperativa cuneese con una lunga storia di produzioni di eccellenza: "Abbiamo stretto un importante accordo di commercializzazione per le produzioni biologiche di Lagnasco Group – commenta Laghi –: si tratta di un tassello essenziale per la nostra strategia che punta a garantire al cliente un'offerta completa lungo tutta la finestra commerciale della campagna melicola. I nostri clienti sanno di



poter trovare in Brio una gamma completa di prodotto lungo tutta la finestra commerciale delle diverse varietà, quantità consistenti a soddisfare qualunque tipo di ordine e prezzi competitivi sul mercato. Il tutto, naturalmente, mantenendo

la qualità ai massimi livelli".

Novità in arrivo anche sul fronte del packaging: "Da quest'anno – spiega Laghi – utilizzeremo per i nostri pack un impianto Blitzmatic+ dell'azienda Frutmac: i nostri pack saranno costituiti da un vassoio di carta 100% plastic free."

UN PRODOTTO ECCELLENTE

A metà settembre arriverà invece sugli scaffali con il marchio Alce Nero l'Uva Crocchia Biologica: 100% italiana, senza semi e caratterizzata da una polpa croccante che la rende particolarmente apprezzata anche dal pubblico più giovane sempre più orientato, come indicano le analisi di mercato, verso prodotti di stagione e dalle elevate qualità organolettiche, croccantezza in particolare. Dal gusto dolce e aromatico e proveniente da varietà selezionate, l'Uva Crocchia Biologica arriva sugli scaffali della Grande distribuzione confezionata in vaschette di cartoncino riciclato, 100% riciclabile nel formato a peso imposto da 450 grammi.



UNIBO E AGRI2000 GUIDANO DUE GRUPPI DI RICERCA

Maculatura bruna: alla ricerca di soluzioni

Monica Guizzardi
Responsabile ufficio tecnico Apo Conerpo

La campagna pericola 2020 è stata profondamente danneggiata da un'esplosione considerevole di casi di maculatura bruna, con picchi del 70% dei frutti compromessi. Ricerca scientifica all'opera su diversi filoni.

La maculatura bruna del pero è tornata: dopo anni in cui veniva considerato pericoloso ma tutt'altro che ingestibile (grazie alla professionalità degli agricoltori ed ai mezzi di difesa efficaci) **torna alla ribalta lo *Stemphylium vesicarium***, un problema molto grave che **sta mettendo in ginocchio interi areali a pero della nostra Regione**. Già nel 2019 sono stati registrati danni notevoli in campagna, quando lo sviluppo delle infezioni veniva attribuito alle abbondanti piogge ed alle condizioni di temperatura e umidità favorevoli alla malattia.

Quest'anno la carica produttiva nei pereti e l'andamento meteo ci avevano illuso in un risultato economico diverso, a parziale compensazione dell'annata 2019 che per diversi motivi (scarsa produzione, cimice, maculatura) è risultata totalmente da dimenticare. Eppure anche quest'anno la maculatura è esplosa, con incidenze percentuali dei diversi sintomi (infezioni laterali e calicine) che in numerosi casi hanno raggiunto il 50% dei frutti.

La malattia inoltre si sta diffondendo a macchia d'olio su **tutto il territorio regionale**, interessando oltre alle province già colpite in passato (Modena, Reggio Emilia e Ferrara) anche gli



areali romagnoli di Ravenna e Forlì Cesena.

IL RUOLO CENTRALE DELLA RICERCA

Quali sono le cause di questa diffusione, quali le possibili soluzioni tecniche? Su questi temi stanno lavorando due gruppi di ricerca, l'**Università degli Studi di Bologna** e la società **Agri2000**, con due progetti distinti, coordinati dall'OI della pera e in parte finanziati dalle OP.

Si sta procedendo su diversi fronti: tramite isolamenti di massa dei microrganismi responsabili delle infezioni vengono analizzati i singoli ceppi patogeni, poi re-inoculati su piante e frutti per capire se si siano sviluppati ceppi più virulenti.

L'attività di laboratorio, finalizza-

ta alla verifica dell'insorgenza - nei ceppi patogeni - di resistenze ai principi attivi disponibili o di nuovi meccanismi infettivi, è affiancata a numerose prove di difesa. Le prove di campo prevedono un confronto tra diverse strategie di contenimento saggiando l'efficacia dei principi attivi (da soli o in miscela e a diversi dosaggi) e valutando eventuali altre proposte per la protezione dei frutti (trattamenti con bio-fungicidi e con induttori di resistenza).

In attesa di individuare la strategia di difesa più efficace e sostenibile si stanno saggiando anche le tecniche di riduzione dell'inoculo: in questo caso l'obiettivo è individuare strategie efficaci per ottenere un abbattimento del potenziale infettivo del fungo, che a partire dal cotico erboso - nell'interfila e tra le piante - si diffonde nell'aria ed infetta i frutti. Oltre alla lavorazione del suolo (rottura del cotico) si stanno verificando interventi al prato (pirodiserbo e distribuzione di calciocianamide, calce idrata, solfato ferroso, *Trichoderma*, ecc) al fine di individuare quale tecnica, o combinazione di tecniche, garantisca i migliori risultati.

Tutte le attività di ricerca e sperimentazione sulla maculatura del pero debbono proseguire in modo coordinato coinvolgendo gli enti di ricerca ed i tecnici della produzione: è indispensabile non mollare la presa, e trovare risorse economiche che consentano di mettere a punto soluzioni tecniche adeguate che verranno divulgate ai produttori non appena disponibili.

DRUPACEE E POMACEE LE SPECIE PIÙ COLPITE

L'abusivismo varietale vale oltre 20 milioni di euro

Alessandro Pantani

La società romagnola Pro Planta ha stimato i danni economici derivanti dalla vendita abusiva di varietà protette da royalties: oltre 18 milioni per le drupacee e 1,5 milioni per le pomacee.

L'abusivismo varietale è un problema crescente in Italia: a essere principalmente oggetto di coltivazione abusiva sono le drupacee (pesche, nettarine, albicocche, ciliegie e susine) e le pomacee (mele e pere). Per le prime le varietà sottoposte a brevetto sono circa il 90% mentre per le seconde la percentuale scende al 70%: "In questi due setto-

ri l'abusivismo, cioè la coltivazione illegale di varietà coperte da brevetto, causa danni per circa 20 milioni di euro all'anno – spiegano da Pro Planta, società forlivese che riunisce alcune importanti Organizzazioni di Produttori e aziende vivaistiche allo scopo di individuare e perseguire coltivazioni e commercializzazioni illegali di varietà ortofrutticole protette da privativa comunitaria -. Il fenomeno si manifesta in maniera disomogenea fra le regioni ma da una stima effettuata in tempi recenti emerge che ogni anno circa 10 milioni di astoni di drupacee, pari a circa il 50% di quelli che vengono messi a dimora annualmente nel nostro

Paese, sia di origine abusiva, con un danno in termini di royalty non corrisposte per circa 18 milioni. Inferiore, ma comunque rilevante, il fenomeno nel campo delle pomacee dove la percentuale stimata di piante coltivate illegalmente scende al 10% per un totale di 300.000 astoni e un'evasione superiore a 1,5 milioni di euro l'anno".

FENOMENO DIFFUSO E PERICOLOSO

L'abusivismo varietale colpisce maggiormente quei territori dove i produttori non possono contare sul sostegno agli investimenti dell'OCM e che vede il coinvolgimento di un altro tipo di abusivismo: "Nell'85% dei casi – proseguono da Pro Planta – all'origine del fenomeno ci sono operatori che pur dichiarandosi vivaisti sono in realtà privi dei requisiti professionali per definirsi tali. Il restante 15% si può ricondurre a casi di moltiplicazione aziendale partendo da materiale vegetale non derivante da canali ufficiali, magari ottenuto dal vicino".

Il danno causato, tuttavia, non si limita ad essere di natura economica: la diffusione di coltivazioni illegali favorisce infatti la diffusione incontrollata di malattie derivanti dalla messa a dimora di materiale vegetale esente da qualsiasi controllo, minacciando anche le produzioni confinanti. Basta pensare a quanto accaduto alla peschicoltura veronese, azzerata a causa dell'introduzione di materiale vegetale infetto da





Sharka o negli albicocchetti del Sud Italia, colpiti dalla stessa malattia diffusa da vivaisti illegali che moltiplicano e moltiplicano tuttora materiale infetto di origine abusiva.

Il danno, inoltre, colpisce anche il fronte della ricerca scientifica: "Oltre al danno commerciale provocato a chi ha investito, la diffusione dell'abusivismo varietale – spiega il Presidente di Apo Conerpo, Davide Vernocchi – impedisce di riscuotere royalty destinate al finanziamento dei programmi di miglioramento genetico. In più, rappresenta un atto di concor-

renza sleale nei confronti di quelle ditte vivaistiche e produttori, e sono la maggioranza, che versano regolarmente le previste royalty. Una miscela pericolosa e dannosa che lede gravemente l'immagine del comparto produttivo nazionale: molti costitutori ed editori stranieri tendono ad escludere l'Italia dalla diffusione delle proprie varietà gestite in forma di club".

IN PRIMA LINEA CONTRO L'ILLEGALITÀ

Il fronte della lotta all'abusivismo



vede Pro Planta in prima linea: "La nostra realtà – spiegano – nasce proprio per combattere questo fenomeno attraverso azioni di vigilanza e tutela per assicurare che i prodotti ortofrutticoli vengano coltivati e commercializzati secondo criteri di integrità e trasparenza. Siamo convinti che un sistema ortofrutticolo evoluto debba rigorosamente fondarsi su strategie produttive e commerciali che privilegino il costante aggiornamento della tecnica, l'elevata qualità delle produzioni, la correttezza operativa e una leale concorrenza. L'evasione delle royalty, la moltiplicazione di materiale vivaistico in assenza di idonee autorizzazioni e la commercializzazione di frutti derivanti da coltivazioni illegali contribuiscono a mantenere in stallo il sistema ortofrutticolo nazionale impedendo la necessaria evoluzione verso strategie produttive in linea con le moderne esigenze di globalizzazione del mercato".

Su questi pilastri si fonda l'attività dell'azienda forlivese: "I nostri servizi – spiegano da Pro Planta – sono destinati a costitutori, ditte vivaistiche, organizzazioni di produttori e, più in generale, a tutti i titolari di diritti di sfruttamento di varietà frutticole.

A loro mettiamo a disposizione un esperto pomologo che monitora con costanza e regolarità la filiera commerciale nella sua globalità, dai mercati ortofrutticoli alla GDO, dai supermercati alla vendita al dettaglio, al fine di individuare l'origine delle varietà poste in commercio ed accertarne la legittima coltivazione. Qualora si individuassero casi di abusivismo varietale forniamo assistenza per eventuali azioni legali che possano rendersi necessarie a tutela delle varietà, avvalendoci dell'esperienza acquisita nel corso degli anni nella gestione di azioni di natura giudiziaria o extra-giudiziaria con la possibilità di ricorrere alla professionalità di uno studio legale specializzato nella tutela della proprietà industriale".

LEADER EUROPEO DELL'ORTOFRUTTA



Nata più di 50 anni fa con l'obiettivo di valorizzare la produzione di migliaia di aziende agricole, Apo Conerpo è la principale Organizzazione di produttori ortofrutticoli europea con 47 cooperative, 6.000 produttori delle regioni più vocate d'Italia, una produzione di 1.050.000 tonnellate e un fatturato di 700 milioni di euro.

Apo Conerpo offre alla propria clientela una gamma completa di ortofrutta di qualità, naturale e dalle ottime caratteristiche organolettiche. L'offerta di Apo Conerpo viene commercializzata allo stato fresco, ma anche indirizzata alla trasformazione per produzioni "firmate" da marchi storici come Valfrutta, Yoga, Derby, Jolly Colombani e Cirio.

L'attività di Apo Conerpo si sviluppa lungo l'intera filiera, ma nasce in campagna, dove i tecnici forniscono precise indicazioni su scelte varietali, programmi di coltivazione e disciplinari di produzione, tenendo conto della vocazionalità da un lato e dell'evoluzione del mercato dall'altro. A livello commerciale, Apo Conerpo si avvale del supporto di cinque società (Alegra, Naturitalia, Valfrutta Fresco, Opera per le pere e Brio per il biologico) in grado di garantire risposte rapide e flessibili alle richieste del consumatore.

La mission di Apo Conerpo si traduce in un impegno costante di valorizzazione del prodotto dei soci, ispirandosi ai principi di mutualità e agli ideali che contraddistinguono da sempre la cooperazione.





BPER:

Banca

I NOSTRI PRODOTTI PER LE AZIENDE AGRICOLE

Soluzioni per coltivare i tuoi progetti.

Vogliamo essere ancora più attenti al territorio. Per questo abbiamo pensato a un pacchetto di prodotti e servizi che affiancano l'imprenditore agricolo nella propria attività. Ti proponiamo soluzioni finanziarie sia per l'attività ordinaria che straordinaria.

Ti aspettiamo in filiale per trovare insieme la migliore soluzione per te.

www.bper.it
800 20 50 40



Vicina. Oltre le attese.

