

ALLEGATO 1

MODIFICHE AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA NORME POST RACCOLTA DELLE COLTURE ORTICOLE (prodotto fresco)

Il testo eliminato è stato barrato, mentre quello inserito o modificato è sottolineato.

GESTIONE DELLE PARTITE DI PRODUZIONE INTEGRATA DEL PRODOTTO FRESCO

Il testo è stato modificato come segue:

~~Dal 1 luglio 2009 entrerà in vigore il Reg. (CE) 1221/08 che fissa le norme di commercializzazione specifiche per i prodotti, indicati nella parte B dell'allegato I del regolamento, che risultano maggiormente commercializzati. Tali prodotti sono: mele, agrumi, kiwi, lattughe, indivie ricce e scarole, pesche e nettarine, pere, fragole, peperoni dolci, uva da tavola e pomodori. Per i rimanenti prodotti esclusi della suddetta lista dovranno essere osservate le norme di commercializzazione generali, come indicato nella parte A dell'allegato I del regolamento, oppure una delle qualsiasi norme UNECE. Dalla entrata in vigore del suddetto regolamento saranno abrogati tutti i regolamenti precedentemente emanati.~~

Il Regolamento di esecuzione (UE) n.543/2011 all'allegato I parte B stabilisce le norme di commercializzazione specifiche per 10 prodotti ortofrutticoli: mele, pere, agrumi, pesche e nettarine, lattughe ed indivie, peperoni dolci, fragole, uva da tavola, kiwi e pomodoro e una di carattere generale riferita ai restanti prodotti ortofrutticoli coperti dall'Organizzazione Comune di Mercato (OCM) prevista dal Regolamento (UE) n. 1308/2013. In mancanza di norme di commercializzazione specifiche adottate a livello dell'Unione sono considerate di riferimento le norme di commercializzazione UNECE, definite nell'ambito della Commissione Economica per l'Europa delle Nazioni Unite.

PROCEDURE PER LA LAVORAZIONE DEL PRODOTTO FRESCO

Standard di qualità

Norme comuni di qualità

Per tutte le colture sono state aggiornate le Norme comuni di qualità.

MODIFICHE AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA NORME POST RACCOLTA DELLE COLTURE FRUTTICOLE (prodotto fresco)

GESTIONE DELLE PARTITE DI PRODUZIONE INTEGRATA DEL PRODOTTO FRESCO

Il testo è stato modificato come segue:

~~Dal 1 luglio 2009 entrerà in vigore il Reg. (CE) 1221/08 che fissa le norme di commercializzazione specifiche per i prodotti, indicati nella parte B dell'allegato I del regolamento, che risultano maggiormente commercializzati. Tali prodotti sono: mele, agrumi, kiwi, lattughe, indivie ricce e scarole, pesche e nettarine, pere, fragole, peperoni dolci, uva da tavola e pomodori. Per i rimanenti prodotti esclusi della suddetta lista dovranno essere osservate le norme di commercializzazione generali, come indicato nella parte A dell'allegato~~

~~1 del regolamento, oppure una delle qualsiasi norme UNECE. Dalla entrata in vigore del suddetto regolamento saranno abrogati tutti i regolamenti precedentemente emanati.~~

Il Regolamento di esecuzione (UE) n.543/2011 all'allegato I parte B stabilisce le norme di commercializzazione specifiche per 10 prodotti ortofrutticoli: mele, pere, agrumi, pesche e nettarine, lattughe ed indivie, peperoni dolci, fragole, uva da tavola, kiwi e pomodoro e una di carattere generale riferita ai restanti prodotti ortofrutticoli coperti dall'Organizzazione Comune di Mercato (OCM) prevista dal Regolamento (UE) n. 1308/2013. In mancanza di norme di commercializzazione specifiche adottate a livello dell'Unione sono considerate di riferimento le norme di commercializzazione UNECE, definite nell'ambito della Commissione Economica per l'Europa delle Nazioni Unite.

PROCEDURE PER LA LAVORAZIONE DEL PRODOTTO FRESCO

Standard di qualità

Norme comuni di qualità

Per tutte le colture sono state aggiornate le Norme comuni di qualità.

ACTINIDIA

2.a.4 - Difesa post-raccolta

il vincolo è stato modificato come segue:

Tab. 2: Trattamenti post-raccolta dell'actinidia ⁽¹⁾

p.a.	dose	t.c.	r.m.a. ppm	Patogeni e malattie	cultivar
Fludioxonil	0,03	30	2015	Botrytis cinerea	Varie
Fenexamid	0,06	60	4015		varie
Boscalid	0,0375	60	5		varie
1-MCP	-	0	0,01	Senescenza	varie

(1) L'impiego in post-raccolta deve essere effettuato in stabilimenti e depositi idoneamente attrezzati e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria ai sensi dell'articolo 2 della legge 283/1962.

CILIEGIO

2.d - PROCEDURE PER LA LAVORAZIONE DEL PRODOTTO FRESCO

2.d.1 - Standard di qualità

Tab. 1 – Ciliegio: valori del residuo rifrattometrico alla distribuzione

Sono state eliminate le varietà (Early Lori Earlise® Riveded, Sweet Early® Panaro 1, Early Bigi Bigi Sol, Brooks, New Star, Blaze Star, Van, Lala Star) che non sono presenti nell'allegato della lista varietale raccomandata delle norme di coltivazione.

MELO

2.a.4 - Difesa post-raccolta

il vincolo è stato modificato come segue:

Tab. 3: Trattamenti post-raccolta delle mele ⁽¹⁾

p.a.	dose	t.c. gg	r.m.a. ppm	Patogeni e malattie	cultivar
Tiabendazolo	0,05%	30	5	Gloeosporium a.	Varie
1-MCP	-	-	0,01	Senescenza/Riscaldamento superficiale	Varie (sconsigliato su Braeburn)
<u>Fludioxonil</u>		=	<u>5</u>	<u>Botrytis, Penicillium, Colletotrichum</u>	<u>Varie</u>
Pyrimethanil ⁽²⁾	0,05	-	155	Botrytis, Penicillium	Varie
<u>Pyrimethanil + Olio di Garofano</u>		=	<u>15</u>	<u>Botrytis, Penicillium, Gloeosporium</u>	<u>Varie</u>

KAKI

2.f.3 - Difesa post-raccolta

~~In base alle norme vigenti non sono autorizzati interventi post-raccolta con prodotti chimici.~~

PERO

1.h - RACCOLTA

1.h.1 - Epoca

Tab. 1 – Indici di maturazione e parametri di qualità per la raccolta delle pere destinate alla lunga conservazione ed all'eventuale successiva trasformazione industriale

Nella tabella sono state eliminate le varietà (Bohème, Harrow sweet®) che non sono presenti nell'allegato della lista varietale raccomandata delle norme di coltivazione.

2.h.4 – Difesa post-raccolta

il vincolo è stato modificato come segue:

Tab. 4: Trattamenti post-raccolta delle pere ⁽¹⁾

p.a.	Dose p.a. %	t.c. gg	r.m.a. ppm	Patogeni e malattie	Cultivar
1-MCP	-	-	0,01	Senescenza/Riscaldamento superficiale	Varie
Iprodione	0,05	10	5	Botrytis, Alternaria	varie
Tiabendazolo	0,07	30	5	Gloeosporium.	Conference, Kaiser
<u>Fludioxonil</u>		=	<u>5</u>	<u>Botrytis, Penicillium, Colletotrichum</u>	<u>Varie</u>
Pyrimethanil ⁽²⁾	0,05	-	155	Botrytis, Penicillium	Varie
<u>Pyrimethanil + Olio di Garofano</u>		=	<u>15</u>	<u>Botrytis, Penicillium</u>	<u>Varie</u>

Note:

- (1) L'impiego in post-raccolta deve essere effettuato in stabilimenti e depositi idoneamente attrezzati e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria ai sensi dell'articolo 2 della legge 283/1962.
- (2) Solo trattamento con termo nebulizzazione.
- ~~(3) Questa sostanza attiva, a seguito del processo di revisione previsto dalla Direttiva CEE 91/414, ha modificato il proprio campo di impiego, ma potrà essere utilizzata fino al 30 settembre 2012.~~
- ~~(4) Compresa una settimana in locale arieggiato a temperatura ambiente e alla luce.~~

PESCO

2.i - PROCEDURE PER LA LAVORAZIONE DEL PRODOTTO FRESCO

2.i.1 - Standard di qualità

Standard organolettico

Tab. 1a - Pesche: indici di maturazione e parametri di qualità alla raccolta

Nella tabella sono state eliminate le varietà (Rich May, May® Crest, Springcrest, Zee Diamond, Crimson Lady, Rubyrich® Zainoar, Earl Rich® Zairala, Rich Lady, Summer Rich, Diamond Princess, Rosa del West, Elegant Lady, Crizia, Kaweah®Zainory, Doucerur, Red Star) che non sono presenti nell'allegato della lista varietale raccomandata delle norme di coltivazione.

Tab. 1b - Nettarine: indici di maturazione e parametri di qualità alla raccolta

Nella tabella sono state eliminate le varietà (Earl Silver, Rose Diamond, Laura, Diamond Bright, Ambra, Emeraudea® Monnude, Honey Kist, Spring Bright, Maria Aurelia, Maria Dolce, Sweet Red, Sweet Lady, August Red, Bradgust) che non sono presenti nell'allegato della lista varietale raccomandata delle norme di coltivazione.

Tab. 4 - Pesche: conservabilità – giudizio complessivo espresso dopo 3 e 5 giorni a 20°C post-conservazione

Nella tabella sono state eliminate le varietà (May Crest, Spring Crest, Rich Lady, Diamond Princess, Elegant Lady, Summer Rich, Rosa del West) che non sono presenti nell'allegato della lista varietale raccomandata delle norme di coltivazione.

Tab. 5 - Nettarine: Conservabilità – giudizio complessivo valutato dopo 3 e 5 giorni a 20°C post-conservazione

Nella tabella sono state eliminate le varietà (Spring Bright, Maria Aurelia, Sweet Red, August Red, Sweet Lady) che non sono presenti nell'allegato della lista varietale raccomandata delle norme di coltivazione.

2.i.4 - Difesa post-raccolta

il testo è stato modificato come segue:

~~In base alle norme vigenti non sono autorizzati interventi post-raccolta con prodotti chimici.~~

...

La prevenzione dei marciumi da *Monilinia* spp., tenuto conto della scalarità di maturazione e della suscettibilità dei frutti che si accentua nella fase della maturazione, deve effettuarsi prevalentemente in preraccolta, utilizzando tra i fitofarmaci ad elevata efficacia quelli ad intervallo di sicurezza non superiore alle due settimane.

La prevenzione con fitofarmaci dei marciumi dovuti a *R.stolonifer*, *B.cinerea* e *Penicillium* spp. non è possibile; pertanto è consigliabile adottare alcune tecniche e precauzioni (prerrefrigerazione, conservazione di breve o medio periodo, catena del freddo, igiene degli imballaggi, delle attrezzature e delle celle). In particolare il *R.stolonifer* si previene mantenendo la temperatura sotto 5°C.

Occorre sottolineare che la difesa dalle malattie sopra elencate in post-raccolta va effettuata nel rispetto delle norme legali vigenti relative ai principi attivi autorizzati, ai residui massimi consentiti, agli intervalli di sicurezza prescritti. A ciò si aggiunga che la qualità igienico-sanitaria, nell'ambito di una politica di qualificazione commerciale, comporta l'opportunità di attuare la difesa chimica solo nelle circostanze strettamente necessarie.

...

I principi attivi autorizzati, le dosi e gli intervalli di sicurezza in riferimento alle diverse malattie sono riportati nella tabella seguente.

Tab. 2.1: Trattamenti post-raccolta delle pesche ⁽¹⁾

<u>p.a.</u>	<u>t.c. gg</u>	<u>r.m.a ppm</u>	<u>Patogeni e malattie</u>	<u>Cultivar</u>
<u>Fludioxonil</u>	=	<u>5</u>	<u>Botrytis, Monilia</u>	<u>Varie</u>
<u>Pyrimethanil</u> + <u>Olio di Garofano</u>	=	<u>15</u>	<u>Botrytis, Monilia</u>	<u>Varie</u>

(1) L'impiego in post-raccolta deve essere effettuato in stabilimenti e depositi idoneamente attrezzati e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria ai sensi dell'articolo 2 della legge 283/1962.

SUSINO

1.1 - RACCOLTA

1.1.1. - Epoca

Tab. 1 - Indice di maturazione consigliato per la raccolta delle susine al fine della commercializzazione a breve termine

Nella tabella sono state eliminate le varietà (Carmen Carmen Blu, Laroda) che non sono presenti nell'allegato della lista varietale raccomandata delle norme di coltivazione.

2.1.4 - Difesa post-raccolta

inserita una nuova sostanza attiva al vincolo:

Tab. 2: Trattamenti post-raccolta della varietà di susino ⁽¹⁾

<u>p.a.</u>	<u>dose</u>	<u>t.c. gg</u>	<u>r.m.a. ppm</u>	<u>Patogeni e malattie</u>	<u>Cultivar</u>
<u>Fludioxonil</u>		=	<u>5</u>	<u>Botrytis, Penicillium, Colletotrichum</u>	<u>Varie</u>