

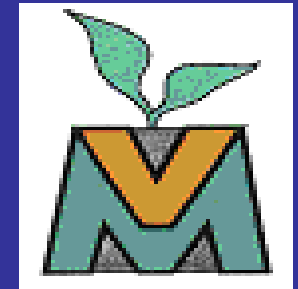
Centro Attività Vivaistiche

www.cavtebano.it



centro
attività
vivaistiche

SOCI



COVER

Quale standard serve?

- Quali requisiti minimi servono per tutelare gli interessi della filiera?
- *Le zone grigie non giovano a nessuno*
- *Certificazione o tracciabilità sono le uniche opzioni che danno garanzie*



La certificazione (rintracciabilità) deve diventare lo standard produttivo

Quali sono gli ostacoli?

- Turn over varietale veloce (spec. Prunoidee)
- Regolamenti rigidi
- Costi certificazione (conservazione, moltiplicazione, analisi)
- Nonostante il rispetto delle procedure a volte insorgono incidenti di percorso e qui sorge il problema delle responsabilità



Certificare perchè

- **Certificazione = Prevenzione**
- **Certificazione = Informazione e sicurezza**
- **Certificazione = Protezione del reddito**



Certificazione = Prevenzione

- Prevenzione dai rischi genetici e fitosanitari.
- Questione SHARKA: Il sistema vivaistico e frutticolo Emiliano Romagnolo dimostrano che gli sforzi fatti non sono stati vani
- La certificazione e il programma Bollino Blu sono strumenti efficaci per la prevenzione da questa calamità
- Questa vicenda dimostra che “ il gioco di squadra” produce risultati (ricerca pubblica- vivaisti - servizi fitosanitari e O.P.)



Certificazione = Informazione e sicurezza

- Chi produce alimenti ha l'obbligo di dare informazioni sulla origine. Deve dimostrare la tracciabilità
- La grande distribuzione richiede la conformità a standard internazionali quali BRC, IFS, EurepGap.
- La certificazione crea un ponte di informazioni tra il produttore e il consumatore
- Registrare e mantenere il flusso informativo non è una perdita di tempo.



Certificazione = Protezione del Reddito

- Oggi il frutticoltore non può permettersi il rischio di investire con materiali vivaistici difettosi
- Utilizzare piante certificate significa piantare materiali ottenuti da un percorso ufficiale e tracciato.
- Chiarezza dei rapporti fornitore – cliente.
- Lotta alla contraffazione varietale



Bollino Blu

- Non è una nuova categoria sanitaria
- E' un accordo fra privati (organizzati) autofinanziato
- Da evidenza ad un processo produttivo
- Chiunque può replicarlo
- Fondato su semplici concetti:
 - Piante madri sane controllate negli ultimi 2 anni (con analisi)
 - Varietà inserite in lista ufficiale
 - Controllo del processo fatto da terzi
- **Si producono milioni di astoni di drupacee (finalmente!)**

Bollino Blu: le ragioni di un successo

o , in altre parole:

perché col bollino blu si è fatto subito ciò che non siamo riusciti a fare in venti anni di certificazione (drupacee) nonostante il costo più elevato...

- Non c'è l'obbligo di mantenere per 10 anni tutte le varietà: anche quelle che nessuno più vuole

Flessibile:

Distanze

Quantità di materiali\tempo



Quali sono gli ostacoli?

Turn over varietale veloce (spec. Prunoidee)

- Dopo dieci anni gran parte delle varietà sono commercialmente superate (vivaisticamente)
- Il sistema delle “esclusive” obbliga gli esclusi a proporre delle alternative = proliferazione delle varietà
- La segmentazione dei mercati propone nuove categorie merceologiche (più o meno distinguibili): gusto miele, nettarine deantocianiche,platicarpa, stony hard, rosse, tradizionali ecc.

Quali sono gli ostacoli?

Regolamenti rigidi

- Distanze
- No reinnesti
- No riconoscimento materiali esteri

Quali sono gli ostacoli?

Costi certificazione

- I costi economici -finanziari sono un “falso problema”
- In realtà certificare è il metodo più economico per produrre piante in forma professionale
- Non c'è un metodo più economico per fornire garanzie serie alla filiera frutticola
 - 1987: cartellino v.e. 150 lire - astone 3.200 lire
 - 2006: cartellino v.e. 100 lire - astone 6.000 lire

I costi della certificazione

- I regolamenti devono tener conto delle realtà produttive. Le distanze dei vivai sono un fattore discriminante per la possibilità o meno di certificare. Maggiori distanze si traducono anche in maggior costi.
- La certificazione deve essere “preparata” anche dai costitutori, una nuova varietà deve già possedere requisiti sanitari minimi.



Quali sono gli ostacoli?

Incidenti di percorso

E' normale che in oltre un ventennio qualcosa possa non aver funzionato: Il Cav ha fatto da "apripista"

- In alcuni limitati casi il materiale risanato si è dimostrato peggiorativo.
- In alcuni limitati casi ci sono stati errori nel processo produttivo.
- **Prendiamone atto e capitalizziamo queste esperienze: ma nella stragrande maggioranza dei casi la certificazione ha permesso la crescita, lo sviluppo e la competitività del nostro vivaismo e di riflesso della nostra frutticoltura!**



Tempi della certificazione

- Ogni strumento deve essere disponibile nei tempi utili (il timing)
- Attendiamo la certificazione nazionale da molti anni
- IL mercato “aperto” non aspetta
- Facciamo ogni sforzo perché la certificazione nazionale sia calata sulle reali esigenze degli operatori
- No a inutili liturgie



Priorità

- Stabilire le priorità : cosa è più importante in questo momento
 - Controllare grandi quantità di materiali
 - Prevenzione dalle grandi malattie
 - *in altre parole*
 - Controllare i costi
 - economici (etichette, distanze, informatica, ecc.)
 - gestionali (far le cose una volta sola, nei tempi giusti ecc.)
 - Replicare le esperienze positive

I ruoli nel processo

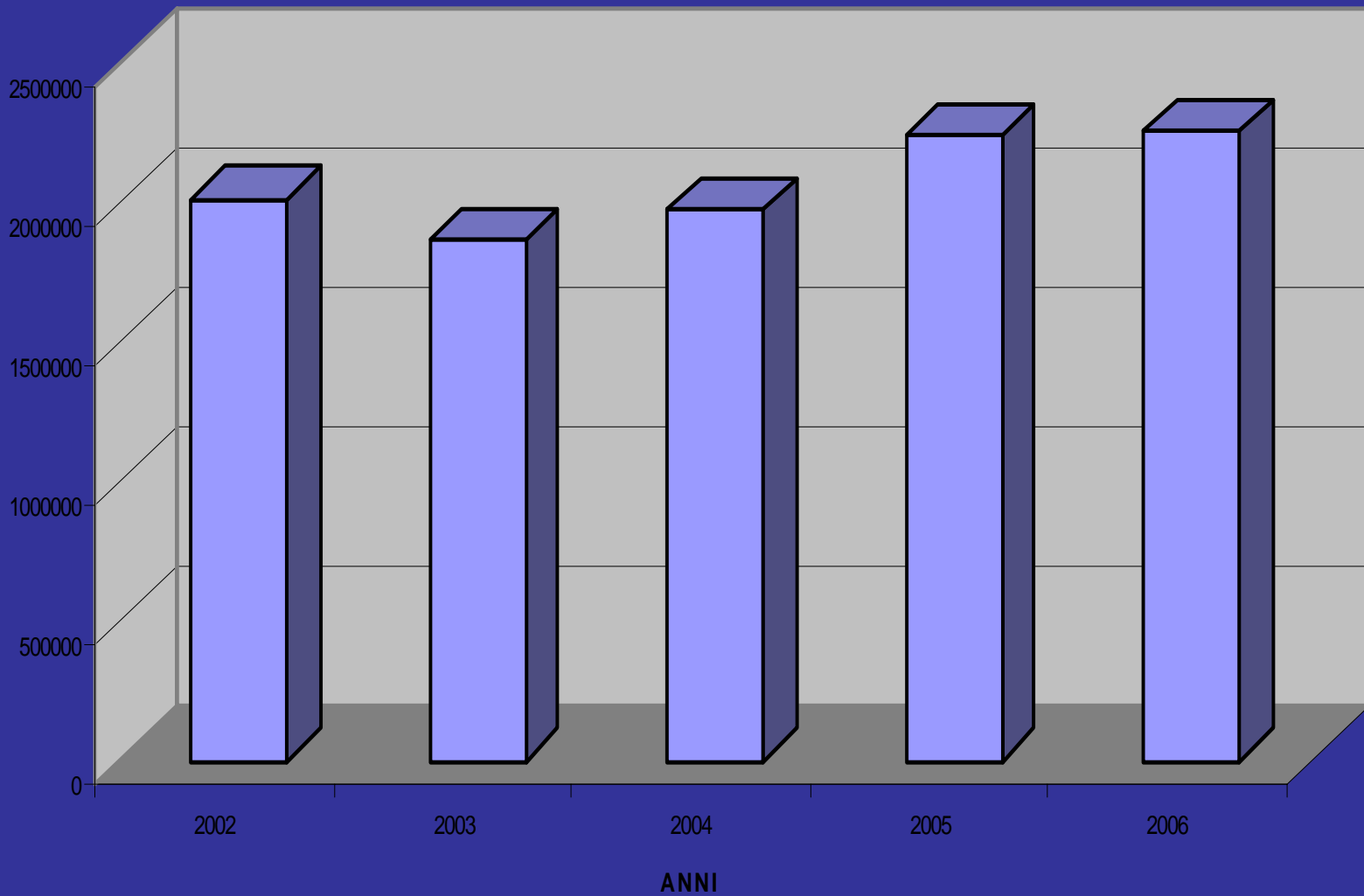
- I vivaisti non sono dei semplici “assemblatori” ma si assumono gran parte delle responsabilità
- Chi si prende le responsabilità deve essere ascoltato e riconosciuto anche nei momenti più politici e di “ amministrazione “ del sistema
- Il sistema del CAV dimostra che il vivaista può e deve essere il motore dello sviluppo.
- Le deleghe ad altri soggetti, che non rivestono ruoli concreti nel sistema, comportano rischi in alcuni punti critici del processo

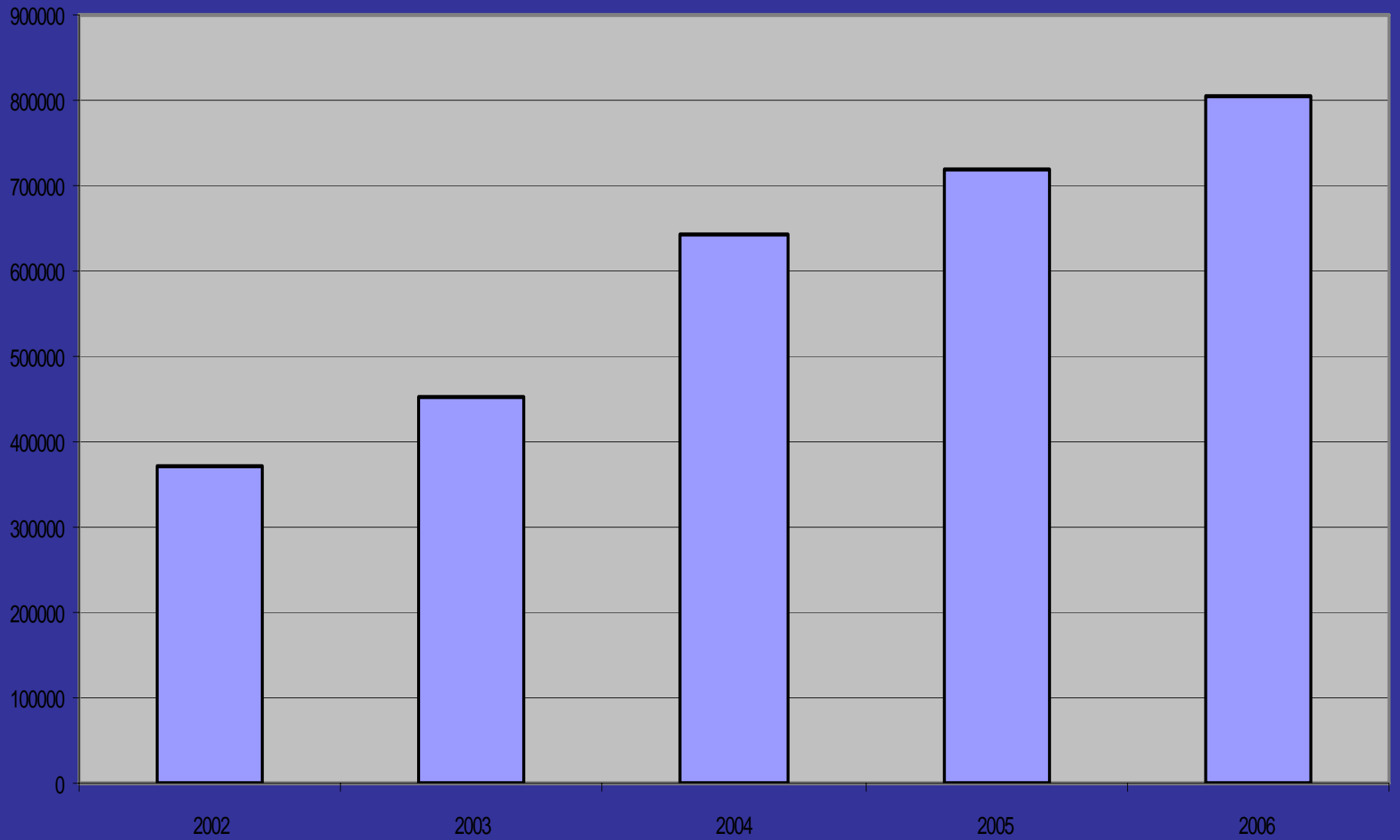
I ruoli nel processo

- Fare sistema , fare squadra non significa che tutti fanno un “pò di tutto”
- Ognuno fa bene la propria parte e ne fa godere i benefici agli altri
- I vivaisti vogliono fare i vivaisti (a 360°)

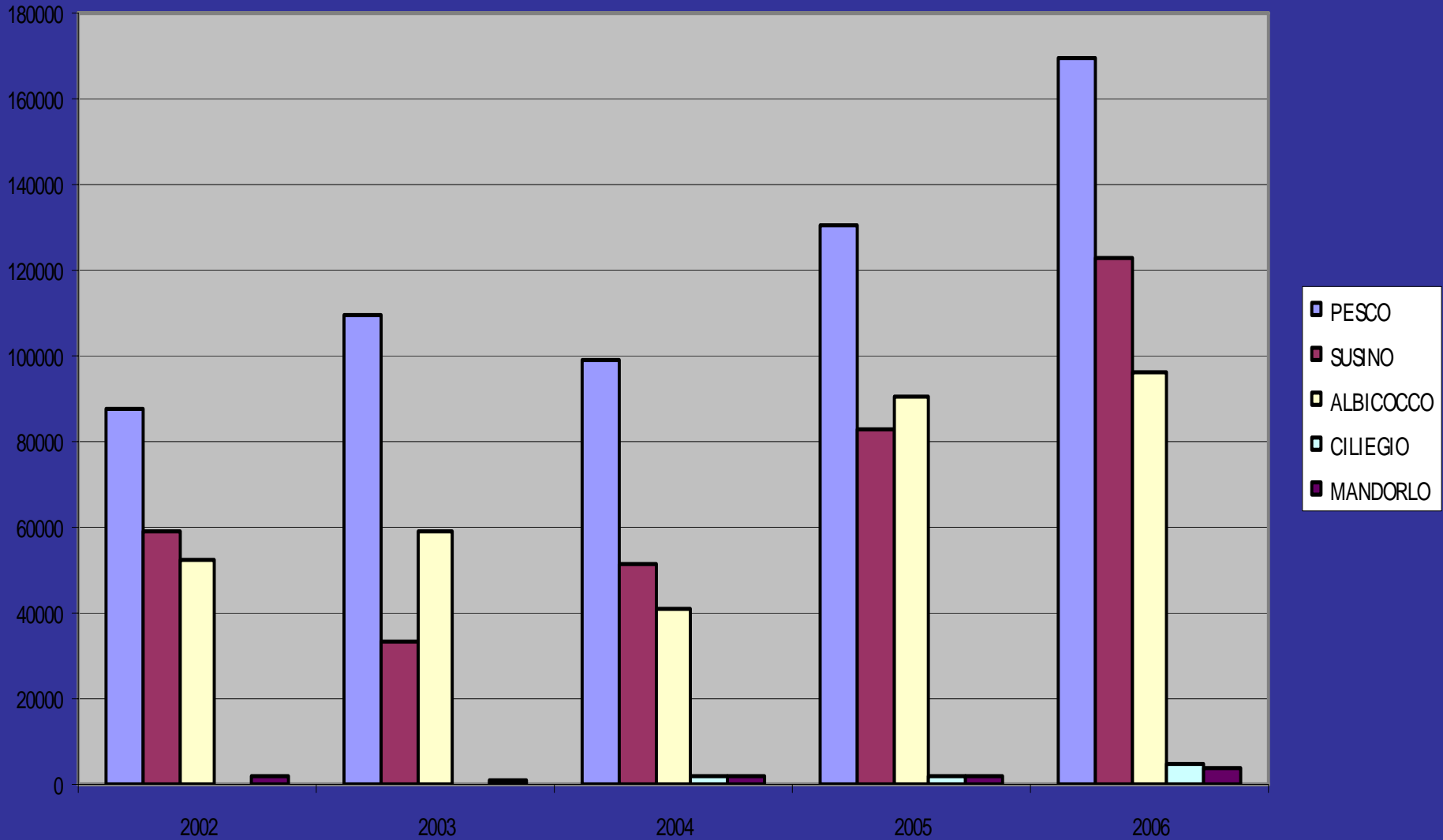


PERO CERTIFICATO





DRUPACEE



FRAGOLA FRIGO

2004

29.800.990

2005

62.474.760

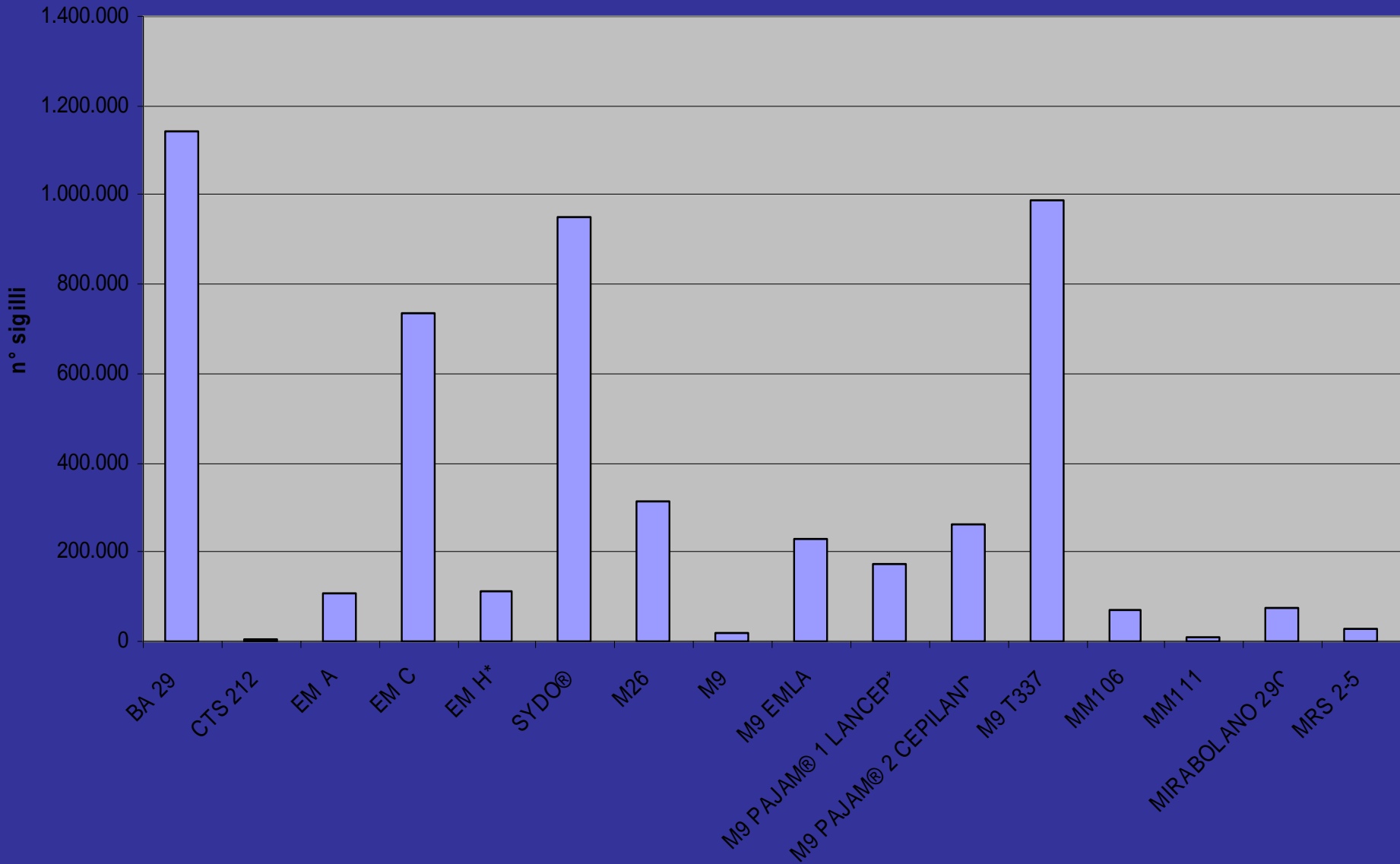
2006

85.521.114

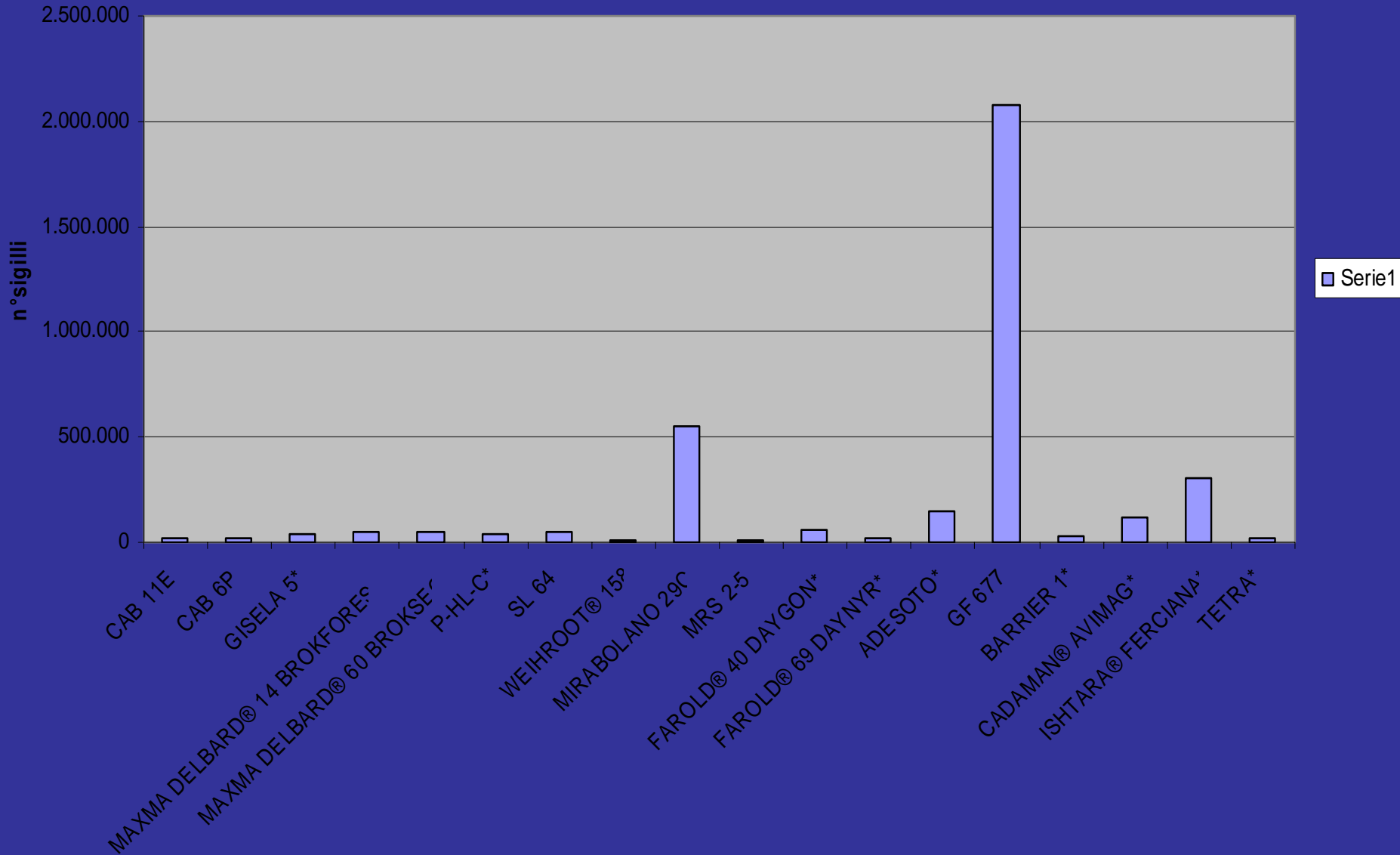
BOLLINO BLU

	2004	2005	2006
PESCO	796.664	741.958	725.138
ALBICOCCO	142.821	159.083	191.429
SUSINO	200.845	237.278	101.602
CILIEGIO	17.998	6.052	42.803
TOTALE	1.158.328	1.144.371	1.060.972

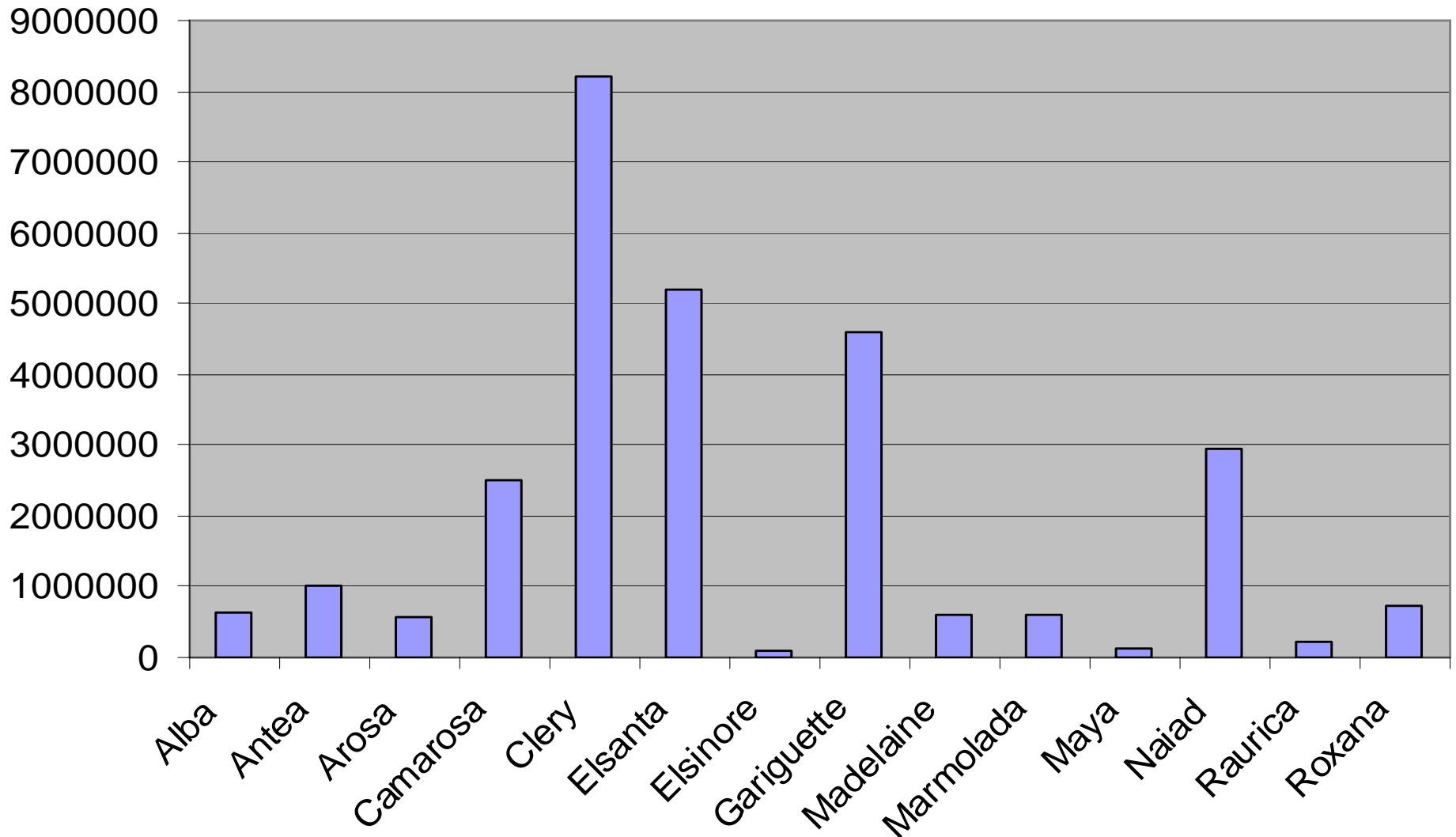
Portinnesti da ceppaia



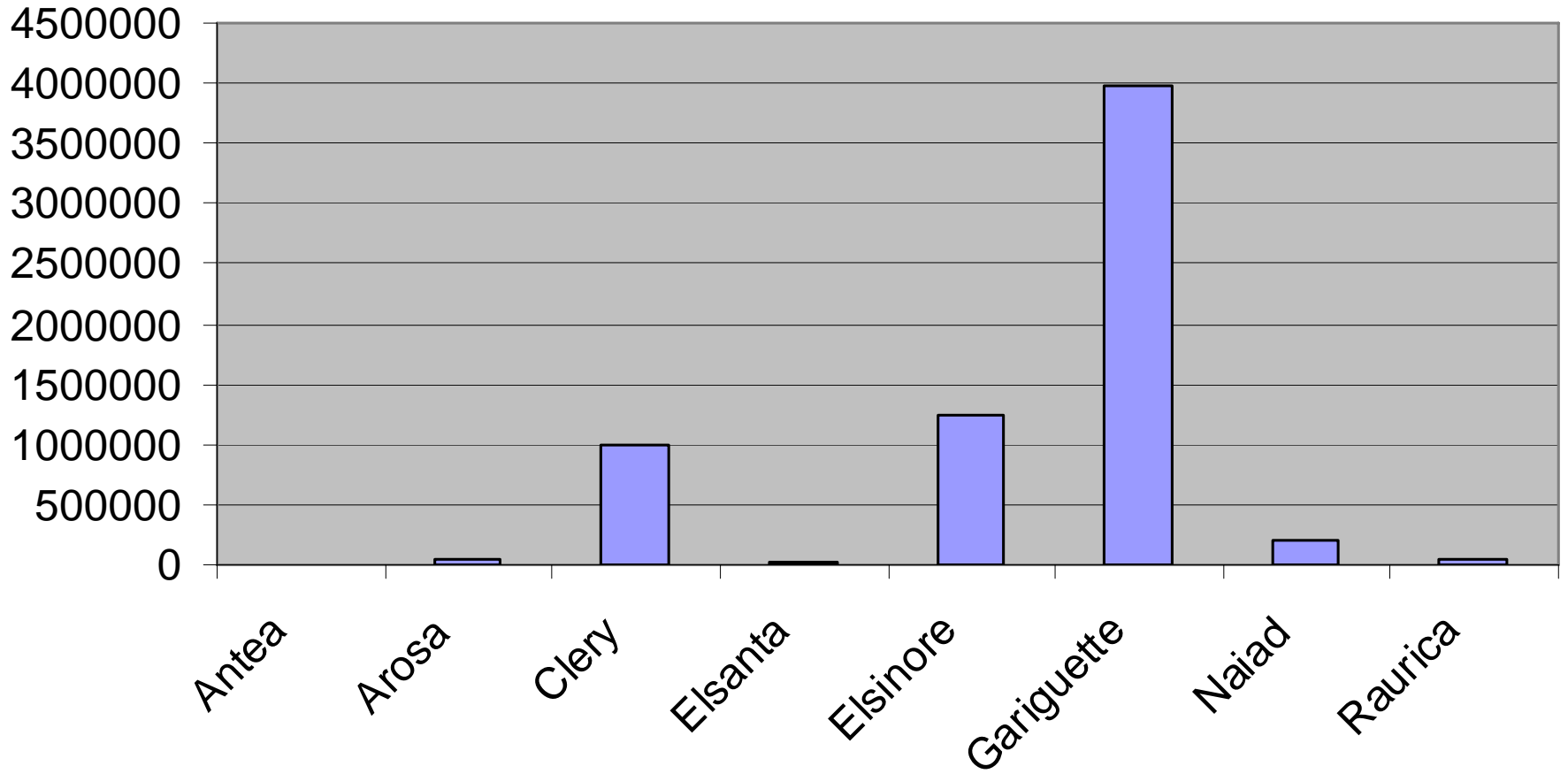
pi micro per varietà



CIME RADICATE



TRAY MINI TRAY



Conclusioni

- La certificazione deve tener conto della realtà, serve una visione concreta, se troppo teorica rischiamo di fare una “macchina perfetta” senza mercato
- Dopo 20 anni dalla introduzione, chi ha CREDITO E INVESTITO sulla certificazione ha avuto ragione
- I vivaisti professionali sono in diminuzione, chi resta nel mercato CERTIFICA.

Conclusioni

- Un ringraziamento è doveroso verso quelle persone, aziende, Istituzioni ed Enti pubblici che si sono adoperate in questi 20 anni per “ far crescere” questa coscienza collettiva
- Se oggi la nostra frutticoltura riesce ad essere competitiva nonostante i problemi dei costi di produzione, dell’invecchiamento dei produttori, della stanchezza dei terreni e delle anomalie climatiche, un po’ di merito va dato al mondo vivaistico che con decisione ha saputo dare ai produttori giusti consigli e piante di elevata qualità



centro
attività
vivaistiche

Grazie per l'attenzione!