

*Documento modificato e approvato da Agrinsieme  
nell'ambito Comitato tecnico prodotto trasformato*



## **Bozza Documento Agrumicoltura**

Sulla base degli incontri promossi e coordinati dall'Assessorato Agricoltura della Regione Sicilia (dott. Gaetano Aprile) e dal Distretto Agrumi di Sicilia in merito alle problematiche legate alla trasformazione industriale (vedi sotto) ed alla necessità di raggiungere stabili accordi nell'ambito della filiera ed in conseguenza della successiva determinazione delle parti componenti il tavolo di giungere ad una strategia condivisa della filiera agrumicola siciliana;

su richiesta degli interessati alla sottoscritta nella qualità e del documento inoltrato dall'Assessorato Agricoltura e redatto a seguito degli incontri di:

- 1) Gruppo di lavoro "Produzione"** coordinato dal Dr. Giuseppe Bursi
- 2) Gruppo di lavoro "Vivaismo e problematiche fitosanitarie"** coordinato dal Dr. Rosario D'Anna
- 3) Gruppo di Lavoro "Aggregazione – Commercializzazione – Marketing"** coordinato dal Dr. Gaetano Aprile

**Il Distretto Agrumi di Sicilia ha rielaborato, anche sulla base di rinnovate esigenze e contributi ricevuti dalla base, il presente documento che viene inoltrato alle rappresentanze della filiera (parte agricola e commerciale) affinché una volta condiviso, anche con la parte industriale, possa divenire di un unico documento da sottoporre all'Assessore Antonello Cracolici e porre le basi per il rilancio del comparto e del Patto di Sviluppo del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia quale strategia adottabile in Sicilia per il sostegno della filiera.**

## PRINCIPALI INTERVENTI RITENUTI NECESSARI

### A) Intervento straordinario sugli agrumeti colpiti dalla Tristeza Virus

- 1) **estirpazione ed il successivo reimpianto** utilizzando portinnesti resistenti;
- 2) **semplificazione del sistema dei finanziamenti con aiuto forfettario**, (circa 12.000 euro per ettaro) concesso ai produttori che reimpiantano il proprio agrumeto nel rispetto di alcuni parametri tecnici che verranno successivamente definiti (numero minimo di piante per ettaro, portinnesti da utilizzare, etc.);
- 3) **individuazione di superfici minime e massime** di intervento diversificate in funzione dell'adesione o meno del produttore ad una cooperativa o ad una O.P e/o altre forme aggregate (prevedendo nel caso di adesione a forme di associazionismo una superficie minima di 1 ettaro e negli altri casi di 3 ettari con un massimale di 30 ettari per azienda);
- 4) autorizzazione alla presentazione di **progetti collettivi** coordinati dalle associazioni con contributo diretto al produttore;
- 5) previsione di una **soglia di intervento** rispetto alla diffusione della malattia compresa tra il 10 e il 15%;
- 6) **controllo del materiale vegetale** importato da altri Paesi, con interventi presso i Ministeri al fine di definire protocolli di ingresso che riducano tale rischio;
- 7) intervento sul primo segmento della filiera agrumicola spostando e potenziando il Servizio di Certificazione Volontaria attualmente collocato in un area definita "**di insediamento del virus della Tristeza**" (dall'azienda sperimentale Palazzelli, Lentini all'azienda sperimentale S. Salvatore del CREA);
- 8) **finanziamento di un programma di controlli fitosanitari** che preveda anche il potenziamento degli strumenti diagnostici, per supportare i servizi regionali nell'espletamento dei controlli;
- 9) **introduzione di barriere fitosanitarie** per i prodotti che non superano i controlli di cui sopra.

## **B) Interventi sulla qualità**

- 1) **Incentivare gli investimenti** che abbiano come obiettivi prioritari l'ampliamento dei calendari di raccolta per le diverse specie, il miglioramento della qualità attraverso la localizzazione delle produzioni nelle aree più vocate della regione esclusivamente attraverso produzioni biologiche e produzioni DOP, IGP e STG.
- 2) Definire un **programma di investimento culturale** attraverso varietà idonee e richieste dal mercato, sia da consumo fresco che per la trasformazione industriale.
- 3) Migliorare **l'efficienza delle aziende agricole** nelle aree più vocate.
- 4) Innovazione di prodotto e di processo sia per il prodotto fresco che per i succhi/spremute di agrumi; valorizzare la "**non deverdizzazione**" delle produzioni precoci.

In generale si considerano prioritari i seguenti interventi:

- a) **riconversione varietale e realizzazione di nuovi impianti**, nelle aree particolarmente vocate per la singola specie nei comprensori identificati come prioritari, utilizzando varietà che rispondano alle esigenze del mercato e garantiscano un ampliamento dei calendari di produzione e commercializzazione;
- b) previsione di interventi finalizzati alla **riduzione dei costi energetici** e dell'acqua d'irrigazione, intervenendo anche sui consorzi irrigui;
- c) acquisto di **macchine e attrezzature** che assicurino una riduzione dei costi di produzione;
- d) individuazione di forme di finanziamento in conto interesse per i produttori che partecipano ai **progetti di ristrutturazione e/o riconversione**.

## **C) Gestione delle emergenze fitosanitarie**

- 1) individuazione di un **idoneo soggetto** che coordini le esigenze del settore agrumicolo nell'approvvigionamento del materiale vegetale e l'orientamento varietale (ipotesi società misto pubblico/privata);
- 2) perfezionamento del sistema di **controlli fitosanitari** con conseguente istituzione di **barriere fitosanitarie** finalizzate ad evitare l'introduzione e la diffusione di parassiti

nocivi agli agrumi, il “Greening degli Agrumi” e il black spot (*Guignardia citricarpa*), anche attraverso un Piano da proporre al competente Ministero che miri a rafforzare i controlli nazionali e comunitari sui vegetali e prodotti vegetali potenzialmente portatori di organismi nocivi per gli agrumi, attraverso una specifica analisi dei rischi fitosanitari e la conseguente applicazione di precisi protocolli di campionamento e analisi presso i punti di entrata, o di eventuali altre azioni ritenute utili a raggiungere l’obiettivo;

3) potenziamento delle attuali **strutture per la produzione di materiale** di agrumi certificato (centri di conservazione per la pre-moltiplicazione, centri di pre-moltiplicazione e centri di moltiplicazione-campi di piante madri);

4) realizzazione di **nuovi centri di produzione di materiale certificato** da allocare prudenzialmente in aree lontane da possibili fonti di inoculo.

**D) Interventi per incentivare il processo di aggregazione di base e di condivisione della strategia regionale sugli agrumi finalizzata ad un miglior coordinamento delle attività, delle potenzialità ed opportunità offerte alla filiera ed ad acquisire maggiore peso specifico sui mercati ed a livello di contrattazione nazionale**

1) premialità in tutti i bandi per imprese facenti parte di forme aggregate con punteggi condizionati anche al fatturato della struttura aggregante (es. maggiore è il fatturato maggiore è il punteggio);

2) sostegno all’utilizzo plurifondo delle risorse afferenti il **PSR** ed il **PO FERS** per i progetti di filiera;

3) premialità e sostegno alla strategia individuata per la filiera agrumicola nell’utilizzo dei **fondi LEADER** con connessioni tra azioni distrettuali ed azioni GAL;

4) chiari meccanismi di demarcazione tra interventi finanziabili con il PSR e interventi finanziabili con l’OCM, con priorità agli interventi previsti nell’OCM;

5) semplificazione burocratica per la rendicontazione dei programmi operativi;

6) progetti collettivi per cooperative e Op;

7) interventi incisivi nel PSR per l'accorpamento di strutture di commercializzazione già esistenti;

8) incentivi e sostegni alle imprese che siglano accordi di filiera sul prodotto fresco.

## **E) Politiche e strategie di marketing**

1) Realizzazione di un **progetto di comunicazione** (almeno triennale) sia in Italia sia all'estero, al consumo, con tecniche di marketing territoriale e turismo relazionale a sostegno delle produzioni DOP, IGP, biologiche ed i calibri medio-piccoli (non sostenuti dalla GDO e dal mercato in genere) freschi e trasformati, **a Regia regionale**;

2) utilizzo del PSR (Misura .....ex 133) con progetti coordinati, almeno in percentuale da stabilire, tra le varie produzioni di qualità e Consorzi di tutela delle DOP, IGP e Bio e supporto della campagna di comunicazione a Regia regionale;

3) utilizzo del **Programma Operativo delle OP** a supporto del marchio collettivo dell'OP e prodotto certificato IGP /DOP/ bio per una percentuale concordata dalla filiera con l'amministrazione;

4) utilizzo dei fondi a disposizione delle **crisi di mercato** (PO delle OP) a supporto di campagne di comunicazione;

5) connessioni tra **PSR ed il PO FERS** per azioni legate alla valorizzazione del territorio e del turismo, agricoltura sociale;

6) chiare indicazioni ai **GAL** per la comunicazione dei prodotti della filiera agrumicola in linea con la strategia complessiva e con il progetto di comunicazione a Regia regionale (vedi punto 1);

7) incentivazione, nell'ambito delle diverse manifestazioni fieristiche regionali, nazionali ed internazionali di settore, di stand collettivi dove l'unico marchio utilizzabile sia il brand Agrumi di Sicilia accompagnato dai marchi DOP, IGP e Biologico;

8) estensione alle scuole secondarie del progetto di educazione alimentare "Frutta nelle scuole" solo con prodotti siciliani di qualità, per diffondere in modo duraturo il consumo del fresco, trasformato e centrifugato;

9) incentivi e premialità per le imprese con prodotti certificati Bio, Dop ed IGP;

10) individuazione, in concertazione con la filiera ed i Consorzi di tutela, delle date di inizio e fine commercializzazione delle produzioni di qualità DOP ed IGP;

**F) Monitoraggio della produzione e dell'attività di commercializzazione e trasformazione finalizzata ad individuare le quantità, le qualità del prodotto fresco e trasformato attraverso:**

1) obbligo di inserimento nel **fascicolo aziendale** di ogni singola ditta anche della varietà, del clone coltivato e del sesto di impianto;

2) organizzazione di un **database per l'attività di commercializzazione** (prodotto in entrata ed in uscita con indicazione della provenienza e della destinazione, es. Italia/estero, GDO/mercato, ecc.);

3) organizzazione di un **database per il trasformato** in grado di quantificare il prodotto siciliano in entrata ed in uscita (trasformato).

**Per la trasformazione nello specifico:**

a) Implementare un **sistema di qualità** (es. Qualità Sicura Sicilia) per i succhi concentrati di arancia bionda e rossa, limone e mandarino prodotti in Sicilia;

b) Implementare un disciplinare di produzione per il succo naturale di arancia rossa di Sicilia IGP, il succo d'arancia di Ribera DOP, il succo di limone di Siracusa ed Interdonato IGP, succhi biologici;

c) Cambiare la normativa comunitaria sulla denominazione dei succhi/bevande, prevedendo l'obbligo, per gli utilizzatori che intendono specificare in etichetta la provenienza siciliana di un succo, l'impiego del 100% di prodotto che risulti certificato da un sistema di qualità;

**G) Ricerca**

1) Avvio di un programma di ricerca che investa i seguenti settori:

***a) Miglioramento genetico***

Miglioramento genetico delle varietà, selezione clonale, incrocio mediante metodi classici o con l'ausilio delle moderne biotecnologie (gruppo arancio

pigmentato - Tarocco, Sanguinello e Moro, gruppo arancio Navel, Limone, Clementine e mandarino simili, agrumi ornamentali);

***b) Sviluppo di nuovi ibridi mandarino simili a polpa pigmentata;***

Miglioramento genetico del portinnesto. Sviluppo di portinnesti in grado di indurre caratteristiche produttive pregevoli e che siano tolleranti gli stress biotici (Tristeza, Phytophthora, ecc.) ed abiotici (calcare, freddo, ecc.);

***c) Agrotecnica***

Utilizzo di biomasse organiche per il miglioramento della fertilità dei suoli;

Tecniche per il risparmio idrico in agrumicoltura;

Tecniche agronomiche innovative in agrumicoltura biologica;

Tecniche per il monitoraggio in tempo reale dello stato idrico e nutrizionale in agrumicoltura (agricoltura di precisione);

Effetti della tecnica colturale e di sostanze naturali per il miglioramento della qualità e della shelf-life degli agrumi.

***d) Difesa in pre e post raccolta***

Sviluppo di metodi diagnostici rapidi e precoci per l'identificazione delle principali malattie emergenti (Citrus Black Spot, Maculatura bruna, Greasy Spot, Huanglongbing) in piante e frutti sottoposti a quarantena.

Impiego di metodi alternativi ai fungicidi di sintesi, a basso impatto ambientale nel trattamento post-raccolta degli agrumi.

Contenimento dei principali agenti di danno degli agrumeti mediante impiego di induttori di resistenza.

Dispositivi di cattura massale biodegradabili e/o ecocompatibili.

Impiego di biopesticidi di origine naturale.

Valutazione di efficacia di tecniche di lotta biologica.

Qualità dei frutti dei succhi e tecnologie agrumarie.

Studio delle proprietà nutrizionali e salutistiche del frutto fresco, anche attraverso il coinvolgimento di gruppi di ricerca biomedica, quale strumento di **“marketing e communication oriented”**.

Nuovi sistemi di identificazione e tracciabilità dei frutti a marchio europeo–IGP/DOP per la tutela delle produzioni tipiche.

Impiego di mild technologies per la stabilizzazione del succo.

***e) Innovazione di prodotto: nuove tipologie di succo, bevande e smoothies da miscela di agrumi***

Estrazione di sostanze ad alto valore aggiunto (flavonoidi, vitamine, fibre, molecole statino-simili, ecc.), dai sottoprodotti dell'industria agrumaria.

Produzione di compost, biogas e sviluppo di processi di pirolisi per la produzione di biocombustibili, dai sottoprodotti dell'industria agrumaria.

Sviluppo di sistemi biotecnologici per la produzione di molecole di interesse alimentare e chimico-farmaceutico dai sottoprodotti dell'industria agrumaria.

**H) Maggiore impegno da parte della politica ed amministrazione regionale, con il supporto delle rappresentanze, sui tavoli di contrattazione nazionale e in tutti gli ambiti politici e tecnici di interlocuzione della filiera.**

Si rimane a disposizione per ulteriori approfondimenti/aggiunte/modifiche.

Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia

Dott.ssa Federica Argentati