

Andare all'estero, senza barriere fitosanitarie

FRANCO FINELLI,
IDA DALL'OLIO,
ELENA DE PAOLI,
PAOLO SOLMI

Servizio Fitosanitario,
Regione

Emilia-Romagna

ROBERTA NANNINI
Consorzio Fitosanitario
di Modena

SIMONA RUBBI
Cso, Ferrara

Kiwi e pere, due casi di successo frutto di un lavoro di gruppo che coinvolge il Mipaaf, diverse Regioni e il Cso. Crescono le esportazioni verso Russia, Asia e America del nord

Il Servizio fitosanitario regionale è in prima linea per la rimozione delle barriere fitosanitarie e l'apertura di nuovi mercati per i prodotti agricoli (ortofrutticoli, sementi, piante o loro parti) dell'Emilia-Romagna e non solo.

Grazie a questa attività nel 2013 si sono aperti il mercato coreano per i kiwi e quello americano per mele e pere. In particolare per quanto riguarda l'export di kiwi (sia la varietà a polpa verde, che quella a polpa gialla) verso la Corea del sud, nel gennaio scorso si è conclusa con successo la campagna di commercializzazione 2013-2014, che ha visto l'invio nel Paese asiatico di un totale di 29 container (cor-

rispondenti a circa 670 tonnellate di prodotto), di cui 21 dall'Emilia-Romagna e 8 dal Veneto. Nella campagna commerciale 2012-2013 d'esordio i container di kiwi italiano spediti in Corea del sud erano stati invece solo 22, di cui 16 dall'Emilia-Romagna (circa 370 tonnellate) e sei dal Veneto. L'apertura del mercato sudcoreano è il frutto di un lavoro di gruppo iniziato nel 2007, che ha visto coinvolti il Servizio fitosanitario dell'Emilia-Romagna e di altre Regioni; il Servizio fitosanitario centrale del Ministero delle politiche agricole e forestali e, in rappresentanza delle aziende, singole o associate, produttrici ed esportatrici, il Cso di Ferrara.

Come funzionano i controlli per il kiwi...

Il protocollo, che quest'anno dovrà essere rinegoziato dal Mipaaf per avere condizioni più favorevoli, prevede che siano individuati frutteti di actinidia nei quali il Servizio fitosanitario accerta, con controlli periodici, l'assenza di avversità non accettate in Corea del Sud. La frutta deve essere lavorata, conservata e confezionata in strutture con requisiti specifici, talvolta difficili da rispettare, richiesti esplicitamente dal Servizio fitosanitario coreano. Sia i frutteti che i magazzini devono essere inseriti in liste ufficiali, la cui stesura è stata affidata al Cso di Ferrara e inviate in Corea dal Servizio fitosanitario del Mipaaf almeno 30 giorni prima dell'inizio delle spedizioni.

Durante il periodo delle esportazioni i controlli fitosanitari e le fasi di carico della merce sono seguiti passo a passo dagli ispettori del Servizio fitosanitario dell'Emilia-Romagna e dai colleghi coreani, questi ultimi appositamente arrivati dal loro Paese per seguire le operazioni previste dal protocollo. Viene ispezionato il 2% dei frutti di ogni container, quindi oltre 4 mila frutti.

Se anche uno solo degli organismi nocivi vietati in Corea, perché considerati da quarantena, viene individuato durante il controllo,



Servizio fitosanitario E.R.

tutta la partita viene scartata e il frutteto depennato dalla lista. Le avversità che non devono essere presenti al momento della partenza della frutta per la Corea del Sud sono: i lepidotteri *Argyrotaenia ljunghiana*, *Lobesia botrana*, *Ostrinia nubilalis*; i funghi patogeni *Phialophora malorum* e *Colletotrichum fructigenum*; il batterio *Pseudomonas savastanoi* pv. *savastanoi*; le cocciniglie *Aspidiotus nerii*, *Ceroplastes rusci*, *Hemiberlesia rapax*, *Pseudococcus calceolariae*, *Pseudococcus longispinus*, *Pulvinaria hydrangea* e il tripide *Limothrips cerealium*.

Fortunatamente tutti questi organismi nocivi sono poco o affatto diffusi nelle coltivazioni di kiwi dell'Emilia-Romagna. Ciò non toglie che gli ispettori coreani, in caso di presenza sospetta, abbiano richiesto una diagnosi ufficiale da parte degli esperti del Servizio fitosanitario.

La merce, dopo il carico, è sottoposta ad uno specifico trattamento chiamato *cold treatment*, che consente di eliminare con certezza l'eventuale presenza di uno degli insetti considerati più pericolosi dalle autorità coreane: la mosca della frutta (*Ceratitis capitata*). Questo trattamento consiste nel refrigerare i frutti all'interno dei container in modo che la temperatura non salga mai sopra i 2,2° C per almeno 18 giorni, durante il viaggio in nave verso la Corea. La temperatura viene costantemente rilevata e registrata da un computer presente nel container. Per ogni ispezione operano vari addetti (da tre a cinque) e per completare la certificazione è richiesta una mezza giornata di lavoro per container.

... e quelli per le pere

Un'attività altrettanto impegnativa è stata quella relativa all'esportazione di pere Abate Fetél



Servizio Fitosanitario E.R.

negli Stati Uniti. L'accordo bilaterale ha coinvolto il Servizio fitosanitario dell'Emilia-Romagna, il Servizio fitosanitario centrale, Assomela e il Cso di Ferrara. Esisteva già una normativa Usa sulle importazioni di mele e pere, di fatto però impossibile da attuare: Assomela e Cso, con il sostegno del Servizio fitosanitario emiliano-romagnolo, hanno svolto un'attività fondamentale per smussarne gli aspetti più critici e giungere in pochi mesi ad un protocollo operativo. Nella campagna di commercializzazione autunno-invernale, che possiamo definire sperimentale, è stata concordata l'esportazione di mele da Trento e

Bolzano e di pere Abate Fetél dall'Emilia-Romagna.

Gli organismi da quarantena per gli Stati Uniti sono i lepidotteri *Leucoptera malifoliella*, *Grapholitha (Cydia) funebrana*, *Adoxophyes orana* ed *Argyrotaenia ljunghiana (pulchellana)* e la Mosca della frutta *Ceratitis capitata*.

L'elenco dei frutteti e dei magazzini selezionati dalle aziende esportatrici è stato trasmesso preventivamente dal Servizio fitosanitario centrale alle autorità americane.

I frutteti delle Province di Bologna, Modena e Ferrara da cui è stata raccolta la frutta destinata all'esportazione sono stati ispezionati due volte da parte di

Verifica della temperatura nei frutti di kiwi sottoposti a cold treatment per l'esportazione

L'esordio dell'Abate Fetél sul mercato americano

Il Cso di Ferrara, nell'ambito del progetto "Sapori d'Europa", cofinanziato da Ue e Stato italiano, ha organizzato nelle settimane scorse due eventi di presentazione della pera Abate Fetél dell'Emilia-Romagna, al suo debutto negli Usa. Il primo incontro s'è svolto a Wilmington, in Delaware, nella sede centrale di Shoprite, un'importante catena distributiva presente con i suoi punti vendita in sei Stati americani. Il secondo evento è stato invece celebrato a New York, presso il ristorante "Ai Fiori", alla presenza di importatori, famosi chef, giornalisti ed altri operatori commerciali. «Lo sforzo organizzativo messo in campo dal Cso - ha detto il presidente, **Paolo Bruni** - e dai partner Usa ha creato un'occasione unica per le aziende italiane presenti (Alegra, Apofruit, Peritalia). L'auspicio è quello di proseguire in un percorso di promozione sempre più strategico per i nostri prodotti». ■



tecnici indipendenti identificati ed appositamente riconosciuti dal Servizio fitosanitario regionale (Asp, vale a dire *Authorised service provider*).

In magazzino, alla consegna e durante la lavorazione dei frutti sono state effettuate quattro ispezioni (tre a carico dell'esportatore e la quarta da parte degli Asp). Tutti i referti

delle ispezioni sono stati conservati e messi a disposizione dell'ispettore americano con il quale è stata condotta l'ultima ispezione prima della spedizione.

In questo caso è stato sottoposto a controllo un campione di 140-150 confezioni, individuato sulla base di specifiche procedure statistiche, del quale sono stati esaminati tutti i frutti.

Essendo la Mosca della frutta organismo da quarantena, il trasporto verso gli Usa è avvenuto in container refrigerati specifici per il *cold treatment* e le operazioni per questo trattamento sono state seguite da ispettori regionali abilitati dalle autorità americane.

In questo primo anno, che è stato un vero e proprio banco di prova per tutte le parti coinvolte, sono stati spediti negli Stati Uniti quattro container di mele per quasi 81 tonnellate e 14 container di pere pari a quasi 219 tonnellate.

Da tre a cinque ispettori sono stati impegnati per il controllo finale. Questa procedura, sicuramente impegnativa dal punto di vista operativo, organizzativo e dei costi, è tuttavia realizzabile e dalla prossima stagione si potranno esportare anche mele o altre varietà di pere, purché i frutteti di origine vengano identificati entro il prossimo giugno. ■

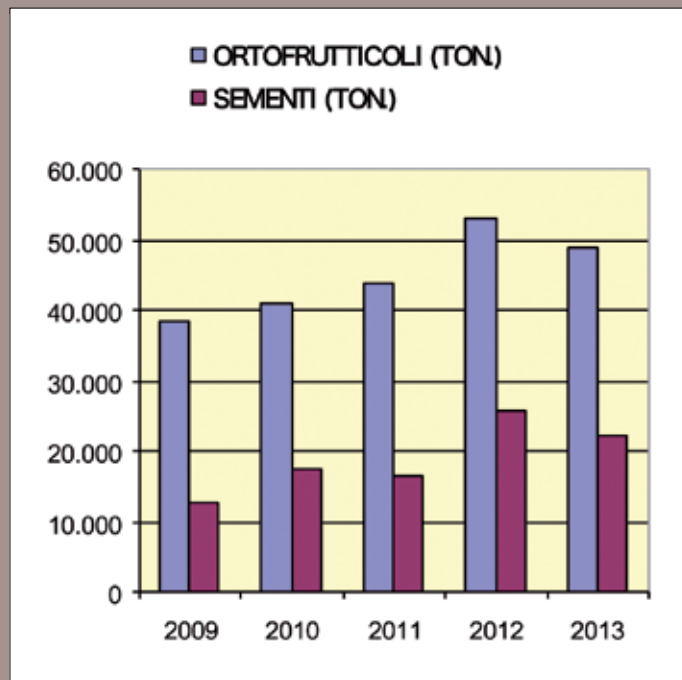
EXPORT ORTOFRUTTA E SEMENTI: DAL 2009 OLTRE 34 MILA CERTIFICATI

Cresce l'esportazione di ortofrutta e sementi dall'Emilia-Romagna verso i Paesi extraeuropei. Nei grafici sono riportati il numero dei certificati emessi dal Servizio fitosanitario negli ultimi 5 anni (graf. 1) e i quantitativi (graf. 2), espressi in tonnellate, di sementi e prodotti ortofruttili esportati, principalmente pesche, nettarine, kiwi e pere. Se si considera

che in questo periodo di tempo molti Paesi sono entrati a far parte dell'Unione europea e che l'esportazione verso tali Paesi non richiede più l'emissione dei certificati fitosanitari, si comprende quanto sia aumentata l'esportazione verso nuovi mercati, principalmente Russia, Asia e Nord America. ■



GRAF. 1 - CERTIFICATI EMESSI DAL SERVIZIO FITOSANITARIO DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA NEL PERIODO 2009-2013



GRAF. 2 - EXPORT DI ORTOFRUTTA E SEMENTI VERSO I PAESI EXTRAEUROPEI IN BASE AI CERTIFICATI EMESSI