

Disciplinare Agrumi Cannero riviera	PARTE GENERALE	Rev. 1 06/10/2016
Scopi e Obbiettivi		

Generalità

Il Disciplinare Tecnico di Produzione Agrumi di Cannero Riviera è uno strumento basilare per la qualificazione dei prodotti di appartenenza, nonché della filiera che li ha generati e del territorio che ne supporta la realizzazione. Il presente documento è redatto in conformità con i contenuti e gli scopi del “Regolamento comunale per la tutela e valorizzazione dei prodotti tipici locali e per l’istituzione della D.E.C.O. (Denominazione Comunale di Origine)”.

Il Disciplinare di Produzione ha lo scopo di fornire agli attori/operatori linee operative concrete ed efficaci atte a realizzare un’agricoltura sostenibile sotto l’aspetto agronomico, economico, ecologico e sociale.

Il Comune di Cannero Riviera è proprietario e gestore del presente Disciplinare in tutti i suoi aspetti giuridici, amministrativi e operativi. Sulla base di affidamento d’incarico può delegare ad enti terzi, pubblici e privati, la gestione di specifici compiti e attività in ambito operativo.

Il Disciplinare consta di contenuti tecnici e agronomici che si applicano ai processi produttivi, ai siti di produzione e ai prodotti finali degli Agrumi di Cannero Riviera.

Area di applicazione: il territorio comunale

Finalità

Il Comune di Cannero Riviera si dota del presente Disciplinare Tecnico di Produzione degli Agrumi di Cannero Riviera quale strumento per:

- Fornire un supporto tangibile e reale alla conservazione, valorizzazione e promozione degli Agrumi di Cannero Riviera
- Sviluppare e rafforzare la filiera locale degli Agrumi di Cannero Riviera
- Preservare e rafforzare i siti esistenti tramite azioni di informazione divulgazione e formazione rivolti alla popolazione e alle figure professionali coinvolte
- Costituire e promuovere punti di contatto tra gli attori/operatori della filiera ed enti pubblici e privati per la promozione del prodotto
- Stabilire criteri agronomici sostenibili per la gestione delle piante e dei siti su cui insistono esemplari e coltivazioni di Agrumi di Cannero Riviera.
- Implementare al proprio interno e nell’intero processo produttivo, appropriati schemi di verifica per garantire la conformità alle prassi operative

- Migliorare la capacità competitiva della filiera sul medio-lungo periodo tramite creazione e sviluppo di asset intangibili: competenze manageriali, organizzazione e supporto di reti di impresa, ricambio generazionale, orientamento all'innovazione, tutela del marchio.

→

Metodi

Il Disciplinare esplica le proprie funzioni attraverso:

- -applicazione dei protocolli e delle procedure stabilite (attestazione di conformità dei soggetti coinvolti)
- -monitoraggio della qualità dei servizi erogati (autocontrollo)
- Procedura di verifica esterna
- -conformità di processo e di prodotto
- -qualificazione dei partner
- -qualificazione dei fornitori
- Aggiornamento periodico delle procedure

Applicazione

Il Disciplinare Tecnico di Produzione Agrumi di Cannero Riviera costituisce una certificazione volontaria di processo e di prodotto.

1. Concerne il processo produttivo: sono comprese le fasi di produzione (coltivazione), nonché le attività di preparazione (trasporto, stoccaggio, trasformazione, confezionamento, etichettatura, commercializzazione).

Il risultato della corretta applicazione delle norme del presente Disciplinare si manifesta in specifiche caratteristiche merceologiche, organolettiche, biochimiche e tecnologiche del prodotto finale, sia esso inteso come prodotto fresco che trasformato.

2. Concerne il prodotto finale: sono stabiliti specifici parametri qualitativi per le categorie di prodotto previste.

Marchio

Si individua nel Comune di Cannero Riviera il marchio "Agrumi di Cannero Riviera".

I soggetti aderenti al Disciplinare possono richiedere autorizzazione all'uso marchio.

L'autorizzazione è concessa esclusivamente a fronte della verifica del rispetto del Disciplinare e alla verifica della conformità dell'etichetta stessa.

Disciplinare Agrumi Cannero riviera	PARTE GENERALE	Rev. 1 06/10/2016
Territorio		

In virtù di quanto disposto dal Regolamento Comunale per la Tutela e Valorizzazione dei Prodotti Tipici Locali e per l'istituzione della D.E.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) di cui all'Art. 2:

“ISTITUZIONE DI UN ALBO COMUNALE DELLE INIZIATIVE E MANIFESTAZIONI

- 1. Viene istituito presso la competente struttura comunale di cui all'Art. 4, un apposito albo in cui vengono iscritte le segnalazioni relative alle iniziative e manifestazioni riguardanti le attività e le produzioni agro-alimentari che, a motivo delle loro caratteristiche e dell'interesse culturale dalle stesse destato, sono meritevoli di particolare attenzione e rilevanza pubblica.*
- 2. E' previsto che l'iscrizione sia concessa alle manifestazioni che abbiano avuto luogo nel territorio comunale”*

Si stabilisce che Disciplinare tecnico di Produzione degli Agrumi di Cannero Riviera, in qualità di iniziativa rispondente alle finalità del suindicato regolamento, trovi applicazione sull'intero territorio comunale in merito alle produzioni vegetali.

Gli attori/operatori che intendano assoggettare le loro produzioni (appezzamenti e singoli esemplari) al presente Disciplinare dovranno specificarne l'ubicazione tramite l'indicazione univoca dei riferimenti catastali, S.A.U (superficie agricola utilizzata), e/o n° esemplari e dimensione del lotto.

Il vincolo territoriale è applicato in via esclusiva alle produzioni vegetali.

Disciplinare Agrumi Cannero riviera	PARTE GENERALE	Rev. 1 06/10/2016
Soggetti		

Aderenti

La certificazione di processo e di prodotto può essere richiesta da:

- A. Persone fisiche
- B. Aziende agricole
- C. Operatori del settore agroalimentare
- D. Operatori del settore della ristorazione commerciale e collettiva
- E. Enti pubblici e privati

I soggetti certificati potranno avvalersi di fornitori di beni e servizi (acquisto materia prima, acquisto mezzi tecnici per la produzione, materiale vivaistico, conto lavorazione) scelti nell'ambito della lista dei fornitori qualificati redatta e aggiornata a cura del Comitato Tecnico e approvata dal proprietario del Disciplinare. Qualora tale lista non disponesse di riferimenti idonei per la prestazione richiesta, il soggetto certificato potrà agire in deroga a fronte di un riscontro formale della compatibilità del fornitore prescelto con i principi del Disciplinare stesso.

Procedura di Assoggettamento

L'attore/operatore che intenda assoggettarsi al Disciplinare dovrà presentare domanda di assoggettamento al proprietario del Disciplinare.

Il Comitato Tecnico esaminerà la domanda nei suoi contenuti e, a fronte di esito positivo, emetterà parere favorevole.

Dalla data di assoggettamento al Disciplinare, l'attore/operatore avrà l'obbligo di rispettare le norme procedurali del Disciplinare stesso. La certificazione di prodotto, ovvero l'autorizzazione uso marchio sarà rilasciata dopo un periodo di conversione pari a 12 mesi. L'attore/operatore può effettuare formale richiesta di riduzione del periodo di conversione finalizzato ad uso marchio.

Il Comitato tecnico, sulla base di evidenze oggettive (es. analisi multiresiduali, quaderno di campagna dell'ultima annata agraria, relazione tecnico-agronomica), può esprimere parere favorevole. La gestione in deroga del periodo di conversione è da considerarsi quale procedura straordinaria e, in quanto tale, da applicarsi in via eccezionale.

Disciplinare Agrumi Cannero riviera	PARTE GENERALE	Rev. 1 06/10/2016 Pag 1/2
Richiesta di assoggettamento DATI GENERALI		

CATEGORIA	<input type="checkbox"/> A Persona fisica <input type="checkbox"/> B Azienda agricola <input type="checkbox"/> B Operatore del settore agroalimentare <input type="checkbox"/> B Operatore del settore della ristorazione <input type="checkbox"/> B Ente <input type="checkbox"/> C Altro: _____
RAGIONE SOCIALE INDIRIZZO CAP E COMUNE C.F. E P.IVA REFERENTE (cognome e nome) (solo per categoria B)
COGNOME E NOME DATA DI NASCITA LUOGO DI NASCITA RESIDENZA DOMICILIO (solo per categoria A)
RICHIESTA DI ASSOGGETTAMENTO PER:	<input type="checkbox"/> 1. DISCIPLINARE DI PRODUZIONE MATERIALE VIVAISTICO <input type="checkbox"/> 2. DISCIPLINARE DI QUALIFICAZIONE AGRUMI DA PRODUZIONE <input type="checkbox"/> 3. DISCIPLINARE DI QUALIFICAZIONE AGRUMI DI VALORE DIDATTICO E CONSERVATIVO
N° SCHEDE LOTTO	TOTALE N° _____

LUOGO E DATA _____ FIRMA LEGGIBILE _____

Il/la sottoscritto/a, acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003, presta consenso al trattamento dei dati personali per i fini indicati nella suddetta informativa

FIRMA LEGGIBILE _____

Disciplinare Agrumi Cannero riviera	PARTE GENERALE	Rev. 1 06/10/2016 Pag 2/2
Richiesta di assoggettamento LOTTI		

N° LOTTO	
DENOMINAZIONE	
DISCIPLINARE	<input type="checkbox"/> VIVAIO <input type="checkbox"/> PRODUZIONE <input type="checkbox"/> DIDATTICA
DATI CATASTALI	Fg..... MAPPALE Fg..... MAPPALE Fg..... MAPPALE Fg..... MAPPALE
SPECIE E VARIETA'	
SUPERFICIE o N° PIANTE	
PRODUZIONE PREVISTA	
SPECIE E VARIETA'	
SUPERFICIE o N° PIANTE	
PRODUZIONE PREVISTA	
SPECIE E VARIETA'	
SUPERFICIE o N° PIANTE	
PRODUZIONE PREVISTA	
SPECIE E VARIETA'	
SUPERFICIE o N° PIANTE	
PRODUZIONE PREVISTA	
SPECIE E VARIETA'	
SUPERFICIE o N° PIANTE	
PRODUZIONE PREVISTA	
SPECIE E VARIETA'	
SUPERFICIE o N° PIANTE	
PRODUZIONE PREVISTA	
SPECIE E VARIETA'	
SUPERFICIE o N° PIANTE	
PRODUZIONE PREVISTA	

Disciplinare Agrumi Cannero riviera	PARTE GENERALE	Rev. 1 06/10/2016
Organigramma e Mansionario		

PROPRIETARIO DEL DISCIPLINARE: attività di coordinamento e organizzazione. Gestione economica, promozionale e amministrativa delle attività. Il proprietario svolge attività informativa, divulgativa e dimostrativa nei confronti degli attori/operatori certificati, nonché delle persone, cittadini, operatori e tecnici di settore riguardo agli scopi e contenuti del presente Disciplinare, in raccordo a quanto previsto dal Regolamento di Tutela delle D.E.C.O.

Il Proprietario costituisce il COMITATO TECNICO allo scopo di:

- Valutare le domande di assoggettamento
- Effettuare il monitoraggio interno (autocontrollo) tramite verifiche documentali, analitiche e sopralluoghi di campo (audit ispettivo)
- Verificare la procedura e rapportarsi con il Redattore del Disciplinare per la revisione e aggiornamento delle procedure tecniche

Il Comitato Tecnico ha funzione operativa territoriale finalizzata all'autocontrollo. Si riunisce periodicamente e su convocazione del proprietario, si rapporta direttamente con gli attori/operatori certificati ai fini dell'iter ispettivo, si relaziona con il Redattore del Disciplinare per l'aggiornamento e revisione periodica del Disciplinare. Il Comitato Tecnico è costituito da un minimo di n° 2 operatori di comprovata esperienza curriculare nel settore dell'agroambiente, per i quali sia dimostrata su base di autocertificazione l'assenza di conflitto d'interesse con le parti in causa. Il Comitato Tecnico stabilisce il numero di verifiche e sopralluoghi per ciascun operatore sulla base di un Piano di Monitoraggio annuale, avendo cura di implementare un maggior numero di visite nei casi in cui lo si ritenga necessario per particolari complessità del processo produttivo o per fattori di rischio emersi in via preventiva.

Il Comitato Tecnico verifica e approva le etichette per i prodotti confezionati soltanto in assenza di Non Conformità gravi all'interno della filiera che ha generato il prodotto medesimo.

Il REDATTORE DEL DISCIPLINARE ha il compito di redigere, revisionare e aggiornare periodicamente il Disciplinare di produzione. E' nominato dal Proprietario e sulla base dell'incarico concordato fornisce supporto tecnico, formativo e informativo al Comitato Tecnico e agli attori/operatori certificati.

ENTE DI CERTIFICAZIONE DI PARTE TERZA: ha il compito di verificare la corretta applicazione delle procedure di valutazione e controllo da parte della struttura incaricata a garanzia della correttezza e trasparenza delle attività di ispezione e certificazione. E' nominato dal Proprietario e si rapporta con il Comitato Tecnico per il controllo periodico.

Disciplinare Agrumi Cannero riviera	PARTE GENERALE	Rev. 1 06/10/2016
Organigramma e Mansionario		



Disciplinare Agrumi Cannero riviera	PARTE GENERALE	Rev. 1 06/10/2016
Riferimenti Normativi		

Il presente Disciplinare fa riferimento a

Direttiva n. 128/09/UE relativa all'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, con particolare riferimento a:

- articolo n. 14, comma 1, 2, 3, 4 e 5;

Allegato III;

- DLgs n. 150 del 14/8/2012 con particolare riferimento:

all'articolo 20, relativo al recepimento della Direttiva n. 128/09/UE;

all'articolo 2 comma 4;

- DM del 22 gennaio 2014 relativo al PAN (Piano d'Azione Nazionale sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari) con particolare riferimento al punto A.7.3 relativo alla difesa integrata volontaria;

- Il Regolamento (CE) n. 1107/2009, e gli atti conseguenti, con particolare riferimento alla lista delle sostanze attive (s.a.) candidate alla sostituzione pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea Reg. n. 2015/408 dell'11/3/2015.

Inoltre si è tenuto conto di:

normativa fitosanitaria attualmente in vigore;

principi e criteri definiti nella "Decisione n. 3864" del 31 dicembre 1996 del Comitato STAR della Commissione Europea (Allegato I);

Linee Guida Nazionali in vigore;

innovazioni tecniche messe a disposizione dalla ricerca pubblica e privata;

indicazioni del FRAC, dell'IRAC e dell'HRAC e le indicazioni scientifiche acquisite sul territorio per la gestione delle resistenze ai prodotti fitosanitari (Allegato IV).

Il presente Disciplinare non sostituisce gli obblighi normativi vigenti in materia agroalimentare.

L'aggiornamento del Disciplinare è a cadenza almeno annuale.

Il Disciplinare di Produzione riporta la data dell'ultimo aggiornamento, variazioni normative successive a tale data saranno integrate al successivo aggiornamento.

L'attore/operatore agricolo è il responsabile ultimo per l'acquisto, impiego e smaltimento dei fitofarmaci ed è tenuto pertanto a verificare sempre le indicazioni d'etichetta e a rispettarle.

Per gli operatori certificati biologici valgono tutte le disposizioni esplicitate nella normativa di riferimento: Reg 834/07 e Reg 889/08.

E' obbligatorio per tutti gli operatori il rispetto della vigente normativa in materia di igiene, sicurezza e condizionalità.

Disciplinare Agrumi Cannero riviera	PARTE GENERALE	Rev. 1 06/10/2016
Prescrizioni generali		

Biodiversità

La pianta coltivata è parte integrante attiva di un complesso agroecosistema. Il presente Disciplinare ha quale scopo e obbiettivo la tutela, conservazione e miglioramento del profilo agroambientale dei processi produttivi e, conseguentemente, dei prodotti da essi derivati, a partire dalla gestione armonica di un contesto allargato, ovvero, il suolo, la comunità biotica, gli elementi paesaggistici naturali e artificiali che vanno a costituire a livello puntuale (inteso come microarea) il “lotto”. Il lotto di coltivazione è inteso come una unità continua, armonica e ben definita nello spazio e che può comprendere al suo interno specie arboree, arbustive e erbacee spontanee e coltivate, diverse da quelle normate dal presente Disciplinare a fine produttivo o didattico ma che costituiscono parte integrante dell’agroecosistema in cui queste ultime vivono.

La tutela della biodiversità si applica quindi a tutti gli aspetti gestionali agronomici e tecnici dei lotti certificati, che siano essi a carico della coltura/pianta oggetto di certificazione o meno.

La biodiversità rappresenta la risorsa naturale maggiormente presente nei sistemi agricoli e più di altre contribuisce a ridurre l’uso delle sostanze chimiche di sintesi salvaguardando i principali organismi utili al contenimento naturale delle avversità, a tutelare la fertilità del suolo e a garantire il rispetto dell’agroecosistema naturale. Nel rispetto di questi principi è auspicabile che ogni lotto sia realizzato nell’ottica di creare o mantenere “zone-rifugio di ausiliari” come inerbimenti permanenti, siepi e arbusti sempreverdi, nidi per uccelli insettivori e pipistrelli, muretti a secco, siepi e filari alberati, fonti nettariifere a fioritura scalare.

Tali formazioni, non strettamente produttive, rispondono prettamente ai criteri della produzione integrata perché costituiscono un prezioso serbatoio di organismi utili. Questa ampia categoria include sia quelli indispensabili al contenimento naturale dei fitofagi nocivi alle piante coltivate come gli insetti parassitoidi, insetti e acari predatori, sia i pronubi selvatici, la cui esistenza rende possibile il perpetuarsi della vita sul Pianeta.

Priorità e Prescrizioni

1. Protezione del suolo da fenomeni erosivi e di depauperamento tramite inerbimento e/o pacciamatura
2. Cura, manutenzione e pulizia, anche degli elementi paesaggistici, dei lotti certificati, compresa cura e manutenzione dei muretti a secco ed altri elementi costitutivi dei terrazzamenti
3. Fertilizzazione: obbligo di impiego di fertilizzanti organici e misto-organici per l'apporto dei quantitativi di macro e microelementi entro i limiti fissati per la coltura/lotto. La finalità ultima è la salvaguardia e l'incremento della sostanza organica nel suolo attraverso il consolidamento dei processi di umificazione.
4. Biodiversità: obbligo del rispetto delle limitazioni in campo fitosanitario fissate dal Disciplinare di produzione. La finalità ultima è la tutela e l'arricchimento della biodiversità all'interno dell'agroecosistema, nonché la produzione di alimenti liberi da processi produttivi ad alto impatto ambientale ed igienico-sanitario.
5. Non è ammesso il diserbo all'interno dei lotti certificati
6. Interventi irrigui nei lotti certificati: i sistemi irrigui adottati devono garantire il rispetto e tutela dei corpi idrici, con particolare riferimento al contenimento degli sprechi.
7. Trasformazione: esclusi prodotti, ingredienti, additivi e coadiuvanti ottenuti tramite organismi geneticamente modificati.
8. Interventi fitosanitari: applicazione di sistemi di mitigazione finalizzati alla prevenzione e riduzione delle contaminazioni puntiformi e diffuse
9. Le caratteristiche pedoclimatiche dell'area di coltivazione devono essere prese in considerazione in riferimento alle esigenze delle colture interessate.
9. Monitoraggio: il Comitato Tecnico ha il compito di vigilare e coadiuvare gli operatori nell'implementazione del Disciplinare nei processi produttivi aziendali. Ha altresì il compito di effettuare un monitoraggio puntuale al fine di raccogliere dati specifici sui parametri agronomici, tecnici e qualitativi dei prodotti e dei processi. La raccolta e il trattamento dei dati ha lo scopo di determinare, sul medio periodo, i caratteri standard delle tipologie agroalimentari oggetto del

presente Disciplinare. La redazione di Schede di Qualità Merceologica definisce e stabilisce la connessione ultima tra le proprietà alimentari di un prodotto, il territorio d'origine e il processo produttivo.

Disciplinare Agrumi Cannero riviera	PARTE GENERALE	Rev. 1 06/10/2016
Sistema di autocontrollo e monitoraggio		

Il sistema di controllo e monitoraggio si basa sulla Checklist riportata nell'Allegato I.

Il Comitato tecnico ha facoltà di effettuare approfondimenti d'indagine tramite acquisizione di informazioni supplementari, tra cui analisi multiresiduali su suolo, acqua, prodotto, ad ulteriore garanzia dell'effettivo rispetto dei requisiti del Disciplinare.

Disciplinare Agrumi Cannero riviera	PARTE GENERALE	Rev. 1 06/10/2016
Audit ispettivo		

La presente scheda di valutazione è da compilarsi almeno 1 volta l'anno per ciascun attore/operatore, a cura del Comitato Tecnico su base di visita in campo e riscontri formali.

Punteggio minimo per la Dichiarazione di Conformità: 12

Data verifica _____		CODICE SOCIO _____ O NOME FORNITORE _____		Verificatore : _____		V.to verificatore _____		Eventuale presa visione socio/fornitore v.to _____	
	Crocettare secondo le valutazioni fatte			Punteggio ottenuto	Formazione impartita dall' Auditor su NC				
	VOCI DA VALUTARE						Azioni correttive		NOTE/OSSERVAZIONI
				0 , 1 , 2	SI	NO	SI	NO	
1	Tenuta Armadietto agrofarmaci								
2	Patentino per distribuzione agro farmaci/individuazione del personale incaricato dell'esecuzione dei trattamenti								
3	Rispetto disciplinare di produzione integrata								
4	Rispetto tempi di carenza nei trattamenti fitosanitari								
5	Stato delle attrezzature per la distribuzione dei fitofarmaci								
6	Compilazione quaderno di campagna								
7	Fruizione del servizio di assistenza fornito dal Proprietario								

8	Autoaggiornamento in materia di difesa delle colture: corsi di formazione, libri e riviste di settore, servizi di consulenza tecnica (individuazione dell'operatore che eroga il servizio)						
9	Gestione fitosanitaria del lotto						
10	Gestione paesaggistica del lotto						
11	Modalità di gestione fitosanitaria del suolo						
12	Modalità di gestione della fertilità						
13	Stato fitosanitario generale della coltura						
14	Criteri per l'approvvigionamento del materiale di propagazione (sementi/piantini/astoni certificati)						
15	Presenza di analisi del suolo, delle acque, di prodotto						
16	Fatture fertilizzanti e fitofarmaci						
17	Documentazione catastale e contratti d'uso terreni (fascicolo aziendale)						
18	Rispetto regole buona prassi igieniche alla raccolta						
19	Altre certificazioni						
20	Elementi di caratterizzazione						

Disciplinare Agrumi Cannero riviera	PARTE SPECIALE	Rev. 1 06/10/2016
1. Approvvigionamento Materiale di propagazione e Mezzi tecnici		

Prescrizioni generali

Il materiale di propagazione deve essere sano e garantito dal punto di vista genetico; deve offrire garanzie fitosanitarie e di qualità agronomica. In generale per i soggetti intesi quali produttori diretti (compresi privati e hobbisti) è sconsigliato il ricorso all'autoproduzione del materiale di propagazione.

Il materiale di propagazione costituisce parte fondante della filiera certificata. L'approvvigionamento da parte dei produttori può avvenire esclusivamente presso vivaisti certificati e inclusi nella Lista Fornitori Qualificati redatta dal Comitato Tecnico e approvata dal Proprietario. Varietà, ecotipi, "piante intere" e portinnesti devono essere scelti in funzione delle specifiche condizioni pedoclimatiche di coltivazione.

Specie e varietà

Il presente Disciplinare e relativo uso marchio si applicano alle seguenti specie e varietà, nonché ai prodotti da essi derivati:

- *Poncirus trifoliata* (ponciro o arancio trifoliato)
- *Citrus mirtyfolia* (chinotto)
- *Citrus reticulata* (mandarino)
- *Citrus sinensis* (arancio dolce)
- *Citrus aurantium* (arancio amaro)
- *Citrus aurantiifolia* (lime)
- *Citrus limetta* (limetta)
- *Citrus maxima* (pomelo)
- *Citrus paradisi* (pompelmo rosso)
- *Citrus medica* (cedro)
- *Citrus limon* (limone)

- Citrus clementina (clementina)
- Citrus limonimeditica (limone cedrato di Firenze)
- Fortunella margarita (kumquat o mandarino cinese)
- Citrus bergamia (bergamotto)

Riferimenti Normativi

Le norme sulla lotta obbligatoria contro il CTV (DM 22/11/1996) prescrivono:

- 1) le modalità di conduzione dei campi di piante madri e la gestione delle piante fonti di approvvigionamento del materiale di propagazione;
- 2) gli schemi per il monitoraggio in campo del CTV da parte delle autorità preposte;
- 3) i metodi utilizzabili per la diagnosi di laboratorio e per i saggi biologici differenti nel caso di piante presenti in diversi ambienti e aventi funzioni specifiche: piante madri, piantoni destinati alla vendita, agrumeti commerciali, esemplari ubicati in collezioni, giardini ecc.;
- 4) l'obbligo per chiunque metta a dimora piante di agrumi di utilizzare piante certificate esenti da CTV.

Attualmente, il materiale vivaistico degli agrumi ricade in due differenti categorie: CAC e Categoria Certificato.

Categoria CAC (Conformitas Agraria Communitatis)

Essa è regolamentata dal DM 14/4/1997 "Norme tecniche sulla commercializzazione dei materiali di moltiplicazione delle piante da frutto destinate alla produzione di frutto" e regola i seguenti aspetti:

- 1) l'origine nota del materiale;
- 2) lo stato sanitario;
- 3) la corrispondenza varietale.

Sostanzialmente si tratta di una certificazione di processo finalizzata a garantire la certezza varietale e la sanità del materiale.

In ragione dell'elevato rischio fitosanitario legato alla coltivazione degli agrumi, nonché alla necessità di tutelare il patrimonio genetico delle accessioni locali, il presente Disciplinare prescrive

l'obbligo di approvvigionamento di materiale di propagazione esclusivamente da vivaisti accreditati.
Tale obbligo si estende a tutti gli attori/operatori assoggettati.
I vivaisti accreditati rilasciano il Documento di Commercializzazione.
Se ne riporta uno schema esemplificativo:

QUALITA' CE - ITALIA
SERVIZIO FITOSANITARIO DEL PIEMONTE
CODICE FORNITORE
(costituito dalla sigla della provincia del vivaista seguito da 4 numeri, es.: CN0001)*
CATEGORIA C.A.C.
CODICE PRODUTTORE (P. IVA DEL VIVAISTA)
PASSAPORTO DELLE PIANTE CEE

Categoria Certificato

Si tratta di una certificazione su base volontaria. Si tratta di una certificazione di processo e di prodotto. Il presente Disciplinare è volto a preservare e tutelare le accessioni locali individuate e censite dall'Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Colture Arboree- nell'ambito del progetto triennale "Recupero e valorizzazione della Biodiversità degli Agrumi di Cannero Riviera".

Il Proprietario del Disciplinare procede a coordinare la costituzione di:

Centro di Conservazione per la Premoltiplicazione (CCP): il materiale è conservato e allevato in condizioni di completo isolamento, in specifiche strutture: serre a doppia parete con rete a prova d'insetto, provviste di vestibolo in entrata e altri specifici artifici tecnici, atti a evitare qualsiasi contaminazione del materiale conservato. → Il Proprietario si attiva per la ricerca di fondi e contatti con strutture ed enti abilitati per la creazione di CCP per gli Agrumi di Cannero Riviera.

Centro di Premoltiplicazione (CP): in tali lotti vengono praticati conservazione e allevamento del materiale di base (che discende direttamente dallo stadio precedente, CCP) al fine di un suo utilizzo per la produzione delle piante madri. Se ne garantisce, tramite verifica annuale, lo stato fitosanitario.

→ Il Proprietario, a partire dal censimento e mappatura effettuato dal Dipartimento di Coltivazioni Arboree, provvede al censimento e catalogazione degli esemplari di riferimento per la costituzione dei campi di moltiplicazione per l'approvvigionamento del materiale atto a propagazione degli Agrumi di Cannero Riviera (collezione).

Centro di moltiplicazione (CM) Questa struttura ospita i campi di piante madri che forniscono marze e semi, utilizzati per la successiva produzione di portinnesti nel vivaio. Il materiale prodotto in tali strutture è di livello Certificato. I campi di piante madri possono essere costituiti all'aperto, in piena terra, in aree che siano state dichiarate esenti da organismi nocivi da quarantena da parte del

Servizio fitosanitario regionale competente per territorio → Il Proprietario, dal CP, provvede alla identificazione degli esemplari atti al prelievo e approvvigionamento diretto del materiale atto a propagazione degli Agrumi di Cannero Riviera. Il prelievo del materiale è consentito ai vivaisti accreditati e certificati ai sensi del presente Disciplinare.

Sotto la responsabilità del vivaista è assemblato il materiale di propagazione prodotto nei CM (marze e portinnesti). Il vivaista deve garantire, oltre alla sanità del materiale e alla rispondenza genetica, anche una buona vigoria e vitalità dei soggetti all'atto della fornitura.

Disciplinare Agrumi Cannero riviera	PARTE SPECIALE	Rev. 1 06/10/2016
2. Disciplinare di Qualificazione Agrumi da Produzione		

RIFERIMENTO NORME GENERALI	NORME COLTURALI																																				
Scelta dell’ambiente di coltivazione	Vincolo territoriale: Comune di Cannero riviera Vincoli pedoclimatici: vocazionalità																																				
Mantenimento dell’ecosistema naturale	Inerbimento, consociazioni, rispetto e diffusione delle aree propagative degli ausiliari e pronubi																																				
Scelta varietale e materiale di moltiplicazione	Vocazionalità dell’areale Materiale di moltiplicazione di provenienza da vivai accreditati e certificati ai sensi del presente Disciplinare																																				
Gestione del suolo	E’ fatto obbligo d’implementazione di tutte le azioni preventive e di mitigazione dell’erosione e consumo dei suoli, quali ad esempio l’impiego di macchinari e attrezzature idonei per peso e dimensioni, la copertura vegetale o con altri materiali di pacciamatura, la gestione e regimazione delle acque superficiali.																																				
Gestione della pianta e della fruttificazione	Le operazioni di potatura sono mirate a fini produttivi ed estetici, in ogni caso a favorire un corretto sviluppo vegeto-produttivo degli esemplari e con la massima attenzione nel prevenire contaminazioni accidentali da agenti patogeni. Il tal senso gli strumenti cesori devo essere oggetto di disinfezione con ipoclorito di sodio, le stesse piante, successivamente agli interventi di taglio possono essere oggetto di interventi fitosanitari e impiego di corroboranti e induttori di resistenza.																																				
Fertilizzazione	A partire da riferimenti bibliografici relativi all’assorbimento annuale da parte di un agrumeto standard, di cui si riporta tabella esplicativa: <table><tr><th colspan="6">Nutrienti assorbiti in un anno (kg/ha)</th></tr><tr><th></th><th>N</th><th>P</th><th>K</th><th>Ca</th><th>Mg</th></tr><tr><td>Immobilizzazioni</td><td>11</td><td>1</td><td>2</td><td>23</td><td>1</td></tr><tr><td>Asportazioni dei frutti</td><td>30</td><td>5</td><td>19</td><td>15</td><td>3</td></tr><tr><td>Restituzioni al suolo</td><td>42</td><td>3</td><td>12</td><td>149</td><td>9</td></tr><tr><td>Totale assorbito</td><td>83</td><td>9</td><td>33</td><td>187</td><td>13</td></tr></table>	Nutrienti assorbiti in un anno (kg/ha)							N	P	K	Ca	Mg	Immobilizzazioni	11	1	2	23	1	Asportazioni dei frutti	30	5	19	15	3	Restituzioni al suolo	42	3	12	149	9	Totale assorbito	83	9	33	187	13
Nutrienti assorbiti in un anno (kg/ha)																																					
	N	P	K	Ca	Mg																																
Immobilizzazioni	11	1	2	23	1																																
Asportazioni dei frutti	30	5	19	15	3																																
Restituzioni al suolo	42	3	12	149	9																																
Totale assorbito	83	9	33	187	13																																

	<p>Gli aspetti fondamentali per la gestione della fertilizzazione sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - adeguata nutrizione della pianta - limitazione delle contaminazioni da dispersioni di azoto - sequestro del carbonio <p>Nel rispetto dei 170 kg/ha di unità di azoto, in ragione della particolare conformazione dei suoli e della tipologia di coltivazione e conduzione dei fondi, è fatto obbligo la somministrazione di elementi nutritivi in forma organica. La somministrazione di azoto deve essere frazionata e ogni singola applicazione non può superare i 60 kg/ha di N. Sono ammessi i prodotti derivanti da processi di compostaggio domestico, letame, liquame e pollina da allevamenti non intensivi, fertilizzanti per applicazioni al suolo, fogliari e per fertirrigazione purchè di derivazione organica e ammessi ai sensi del Reg Ce. 834/07 e re CE 889/08.</p>
Irrigazione	Le somministrazioni irrigue devono essere commisurate alle effettive necessità del lotto, non devono favorire fenomeni erosivi e di depauperamento del suolo, e devono limitare al massimo gli sprechi.
Raccolta	Ciascun attore operatore deve garantire la tracciabilità del prodotto con identificazione alfanumerica del lotto di riferimento, specie e varietà, riportando i dati di raccolta nel proprio QdC.

Difesa fitosanitaria Agrumi da Produzione

ATTENZIONE: la seguente tabella si riferisce alle sostanze attive ammesse dal Disciplinare di cui è parte integrante. Il conduttore ha l'obbligo di verificare e rispettare tutte le indicazioni di etichetta del formulato commerciale acquisito, ivi compresi la registrazione per coltura e avversità, dosi e modalità d'impiego e tempo di carenza.

AVVERSITA'	CRITERI DI GESTIONE	MEZZI DIRETTI DI LOTTA	NOTE
Avversità fungine	Evitare ristagni idrici Evitare potature drastiche Evitare eccessi azotati	Lotta chimica: PRODOTTI RAMEICI PROPOLI ZOLFO BENTOTAMNIO SILICATO DI POTASSIO METALAXYL M* FOSETIL AL	*Ammesso su arancio, limone e mandarino. Distribuire al terreno corrispondente alla proiezione della chioma
Cocciniglia rossa forte (<i>Aonidiella aurantii</i>)	Potature di sfoltimento per arieggiare la chioma. Distruzione nidi di formiche Monitoraggio diretto Monitoraggio con trappole bianche e feromoni	<u>Lancio di ausiliari:</u> Alle prime catture sulle trappole, intervenire con i lanci di <i>Cryptolaemus montrouzieri</i> . Possono essere effettuati anche lanci di <i>Leptomastix dactylopii</i> quando la temperatura media è di almeno 18°C. <u>Lotta fisica:</u> allontanamento delle formiche, asportazione diretta delle esuvie. <u>Lotta chimica:</u> PIRETRO OLI BIANCHI ESTIVI OLI MINERALI SPINOSAD* CLORPIRIFOS METILE * SPIROTETRAMAT **	*al massimo 1 trattamento all'anno, indipendentemente dall'avversità **al massimo 2 trattamenti all'anno, indipendentemente dall'avversità

<p>Mezzo grano di pepe (<i>Saissetia oleae</i>) Ceroplaste del fico (<i>Ceroplastes rusci</i>) Cocciniglia elmetto (<i>Ceroplastes sinensis</i>) Cocciniglia piatta (<i>Coccus hesperidum</i>) Cocciniglia marezzata degli agrumi (<i>Coccus pseudomagnoliarum</i>) Parlatoria (<i>Parlatoria pergandei</i>) Cocciniglia bianca (<i>Aspidiotus nerii</i>) Cocciniglia a virgola (<i>Lepidosaphes beckii</i>) Cocciniglia serpetta (<i>Lepidosaphes gloveri</i>)</p>	<p>Potature di sfoltimento per arieggiare la chioma Distruggere nidi di formiche</p>	<p><u>Lotta fisica:</u> lavaggi allontanamento delle formiche asportazione diretta</p> <p><u>Lotta chimica:</u> PIRETRO OLI BIANCHI ESTIVI OLI MINERALI SPINOSAD* CLORPIRIFOS METILE * BUPROFEZIN* PYRIPROXYFEN* SPIROTETRAMAT **</p>	<p>*al massimo 1 trattamento all'anno, indipendentemente dall'avversità **al massimo 2 trattamenti all'anno, indipendentemente dall'avversità</p>
<p>Afidi (<i>Aphis citricola</i>, <i>A. gossypii</i>, <i>Toxoptera aurantii</i>)</p>	<p>Potature di sfoltimento per arieggiare la chioma. Evitare gli eccessi azotati Evitare le potature drastiche e gli interventi meccanici, fisici e chimici atti a stimolare il lussureggiamento della vegetazione</p>	<p><u>Lancio di ausiliari:</u> Crysoperla carnea Beauveria bassiana</p> <p><u>Lotta fisica:</u> lavaggi</p> <p>Lotta chimica: PIRETRO OLI BIANCHI ESTIVI OLI MINERALI OLIO DI NEEM ACETAMIPRID* IMIDACLOPRID* FLUVALINATE* THIAMETOXAM*</p>	<p>*al massimo 1 trattamento all'anno, indipendentemente dall'avversità **al massimo 2 trattamenti all'anno, indipendentemente dall'avversità</p> <p>Imidacloprid ammesso su arancio, clementine, limone e mandarino Fluvalinate ammesso su arancio e mandarino</p>

		RPIROTETRAMAT**	
Cimicetta verde (<i>Calocoris trivialis</i>)	Potature equilibrate per arieggiare la chioma. Evitare il lussureggiamento vegetativo.	<u>Lotta chimica:</u> PIRETRO OLI BIANCHI ESTIVI OLI MINERALI SPINOSAD ACETAMIPRID*	*al massimo 1 trattamento all'anno, indipendentemente dall'avversità
Aleirode fioccoso (<i>Aleurothrixus floccosus</i>)	Interventi di lotta diretti solo a superamento soglia (30 neanidi/foglia)	<u>Lancio di ausiliari:</u> Cales noacki Amitus spiniferus <u>Lotta chimica:</u> OLI BIANCHI ESTIVI OLI MINERALI SPIROTETRAMAT**	** al massimo 2 trattamenti all'anno indipendentemente dall'avversità
Mosca bianca degli agrumi (<i>Dialeurodes citri</i>)	Evitare le eccessive concimazioni azotate Effettuare potature per l'arieggiamento della chioma	<u>Lancio di ausiliari:</u> Encarsia lahorensis Lotta chimica: OLI BIANCHI ESTIVI OLI MINERALI	
Oziorrinco (<i>Otiorrhynchus cribricollis</i>)		<u>Lancio di ausiliari:</u> Heterorhabditis bacteriophora <u>Lotta fisica:</u> applicazione di fasce di lana di vetro e altri materiali per impedire la risalita degli individui lungo il tronco	
Minatrice serpentina (<i>Phyllocnistis citrella</i>)	Regolare i flussi vegetativi Evitare gli stress idrici ridurre gli apporti azotati estivi evitare interventi drastici di potatura	<u>Lotta fisica:</u> tessuto non tessuto reti antinsetto <u>Lotta chimica:</u> OLIO DI NEEM	* al massimo 1 trattamento all'anno, indipendentemente dall'avversità ** al massimo 2 trattamenti all'anno indipendentemente dall'avversità

		OLI BIANCHI ESTIVI OLI MINERALI ACETAMIPRID* IMIDACLOPRID* CLORANTRANILIPROLE** EMAMECTINA BENZOATO TEBUFENOZIDE	Imidacloprid ammesso su arancio, clementine, limone e mandarino Clorantraniliprole ammesso su arancio, limone e mandarino. Emamectina benzoato ammessa su arancio, limone, mandarino e clementina
Tripidi <i>Heliothrips haemorrhoidalis</i> , <i>Pezothrips kellyanus</i> , <i>Frankliniella occidentalis</i> , <i>Thrips spp.</i>		<u>Lancio di ausiliari:</u> <i>Amblyseius cucumeris</i> <i>Orius sp.p</i>	
Ragnetti rossi (<i>Tetranychus urticae</i> , <i>Panonychus citri</i>)		<u>Lancio di ausiliari:</u> fitoseidi Beauveris bassiana <u>Lotta fisica:</u> lavaggi con acqua fredda <u>Lotta chimica:</u> OLI BIANCHI ESTIVI OLI MINERALI CLOFENTEZINE* TEBUFENPIRAD* ETOXAZOLE* EXITIAZOX*	* al massimo 1 trattamento all'anno, indipendentemente dall'avversità
INFESTANTI	L'impiego reiterato di diserbanti può provocare effetti collaterali negativi sulla salute, sull'ambiente e sulle colture. Il loro impiego deve essere limitato ad applicazioni	<u>Lotta fisica:</u> pacciamatura calore Lotta meccanica: scerbatura	*applicazioni localizzate. Sono vietati interventi oltre la metà di settembre.

	localizzate in assenza di sistemi di controllo alternativi	trinciatura sfalcio lavorazioni Lotta chimica: GLIPHOSATE GLUPHOSINATE AMMONIO CARFENTRAZONE	
--	--	--	--

I mezzi di lotta biologica, fisica e meccanica non hanno limitazioni d'uso, fatta eccezione per il rispetto delle norme di etichetta.

Sono ammessi interventi con corroboranti e concimi fogliari, purché ammessi ai sensi del Reg. CE 834/07.

E' fatto divieto di interventi con prodotti chimici in presenza di piante in fioritura sul lotto ove si intenda effettuare il trattamento.

Disciplinare Agrumi Cannero riviera	PARTE SPECIALE	Rev. 1 06/10/2016
3. Disciplinare di Qualificazione Agrumi di Valore Didattico e Conservativo		

Gli interventi di lotta sono ammessi senza prescrizioni temporali, fatta eccezione per i tempi di carenza.

Diserbo: è ammesso l'impiego di CARFENTRAZONE

Insetti nocivi: è ammesso l'impiego di METOSSIFENOZIDE, FOSMET E DELTAMETRINA. E' ammesso il numero massimo di 2 trattamenti all'anno con CLORPIRIFOS METILE.

IN CASO DI TRATTAMENTI E' OBBLIGATORIO AFFIGGERE OPPORTUNA SEGNALETICA ED EFFETTUARE SORVEGLIANZA PER IL RISPETTO DEL TEMPO DI RIENTRO DA PARTE DEGLI OPERATORI E DELLA CITTADINANZA

Disciplinare Agrumi Cannero riviera	PARTE SPECIALE	Rev. 1 06/10/2016
4. Disciplinare Di Gestione delle Pertinenze e delle Macroaree		

Le piante e le coltivazioni di agrumi del Comune di Cannero Riviera sono intimamente intrecciate al tessuto urbano. Si creano quindi situazioni senza soluzione di continuità tra esemplari, orti e lotti coltivati e ambiente urbano.

Il presente Disciplinare si estende al territorio che ospita e supporta la produzione agrumicola in un'ottica di sostenibilità ambientale ampliata all'intero comprensorio.

Il Comune di Cannero Riviera vigila quindi sul recepimento e attuazione delle disposizioni normative da cui prendono origine le attuali Linee Guida in materia di trattamenti fitosanitari in aree extra-agricole:

- Regolamento 15/R/2006 aree di salvaguardia limitazioni d'uso nelle aree di salvaguardia delle captazioni ad uso idropotabile; Allegato B Piano di utilizzazione dei fertilizzanti e dei prodotti fitosanitari.
- DPR 290 Obbligo di registrazione
- Dlgs. 3.04. 2006 n. 152 "Norme in materia ambientale" art. 94

Nello specifico il Comune di Cannero Riviera vigila sulla gestione fitosanitaria in merito a:

1. Aree frequentate dalla popolazione o da gruppi vulnerabili aree potenzialmente frequentate da persone
2. Esecuzione dei trattamenti
3. Misure di contenimento della deriva
4. Modalità di distribuzione dei p.f.
5. Modalità di segnalazione

La ricaduta positiva di questa procedura va ben oltre la salubrità della filiera agrumicola, abbracciando la collettività e il territorio stesso.

Si individuano tra le aree sensibili:

parchi e giardini pubblici

campi sportivi

aree ricreative

cortili e aree verdi all'interno di complessi scolastici

parchi gioco per bambini

superfici in prossimità di strutture sanitarie

aree cimiteriali

alberate stradali

strutture pubbliche turistiche (campeggi, aree sosta camper, aree archeologiche, aree monumentali ecc)

orti urbani

piste ed aree ciclabili

INDICAZIONI AGLI UTILIZZATORI PROFESSIONALI PER L'USO DEI P.F. NELLE AREE AGRICOLE ADIACENTI O PROSSIME A QUELLE FREQUENTATE DALLA POPOLAZIONE O DA GRUPPI VULNERABILI.

Il PAN, (A.5.6) ultimo capoverso, prevede in queste aree, il divieto di utilizzo a distanze inferiori a 30 m (distanza di sicurezza) di p.f. classificati tossici, molto tossici e/o recanti in etichetta le frasi di rischio R40, R42, R43, R60, R61, R62, R63 e R68 o le indicazioni di pericolo corrispondenti, di cui al reg. 1272/2008.

E' consentito ridurre la distanza di sicurezza a 10 m dalle predette aree, se vengono adottate specifiche misure di contenimento della deriva.

Vige l'obbligo di segnalazione preventiva del trattamento quando l'impiego di p.f. viene effettuato in ambiti agricoli sia adiacenti alle aree precedentemente menzionate, sia in prossimità di aree potenzialmente frequentate da persone (sentieri natura, percorsi salute, fitness e con attrezzature sportive all'aperto, piste ciclabili, aree di sosta, campeggi, ...). Riferimento normativo PAN punto A.2.2.

Non è necessario rispettare la distanza di sicurezza nel caso di utilizzo di atomizzatori a tunnel oppure qualora la coltura sia all'interno di una serra chiusa.

Fatte salve eventuali prescrizioni più restrittive riportate in etichetta, è possibile ridurre la distanza di sicurezza fino a 10 m dalle predette aree, qualora vengano adottate idonee misure di contenimento della deriva. Ove possibile adottare l'endoterapia è possibile ridurre la distanza di sicurezza a 10 m.

Misure di contenimento atte a ridurre la "deriva diffusa" durante i trattamenti:

- 1) presenza di una barriera vegetale continua con copertura fogliare fitta, altezza minima di 3 m;
- 2) presenza di una barriera artificiale, altezza minima di 3 m;
- 3) presenza di rete ombreggiante (es. rete antisetto) fino a terra;
- 4) adozione di sistemi di regolazione della direzione del flusso d'aria (es. convogliatori d'aria a torretta, manichette flessibili, defletto riposizionati nella parte superiore di macchine con disposizione degli ugelli a raggiera) in combinazione con ugelli antideriva ad iniezione d'aria;
- 5) adozione di sistemi di regolazione della quantità di aria (es. utilizzatori di atomizzatori con ventola spenta oppure paratie per esclusione parziale di aria) in combinazione con ugelli antideriva ad iniezione d'aria;
- 6) in alternativa utilizzo di attrezzature manuali (es. lancia a amano, attrezzature spalleggiate) negli ultimi 20 m trattati, indirizzando la miscela esclusivamente verso l'interno dell'appezzamento;
- 7) uso di coadiuvanti antideriva;

Disciplinare Agrumi Cannero riviera	PARTE SPECIALE	Rev. 1 06/10/2016
5: Trasformazione: Schede di Processo e Ricetta		

Si applicano le procedure di cui all'Allegato VIII del Reg. 889/08:

Sezione A: additivi ed eccipienti

Sezione B: ausiliari di fabbricazione

Le ricette devono essere sottoposte alla valutazione e approvazione da parte del Comitato Tecnico.