

ACCORDO INTERPROFESSIONALE KIWI 2016-2017-2018

ARTICOLO I

Il presente Accordo interprofessionale ha l'obiettivo di proseguire nel processo di miglioramento qualitativo di sistema, per tutto il kiwi nazionale. In sede di Organizzazione Interprofessionale si concordando le seguenti specifiche per la commercializzazione del Kiwi prodotto in Italia.

ARTICOLO II

Fase di raccolta: Il kiwi della cultivar Hayward prodotto in Italia deve avere caratteristiche minime di maturazione corrispondenti a 6,5° gradi brix per la messa in condizionamento.

ARTICOLO III

Fase di commercializzazione in Italia: La commercializzazione al dettaglio per la cultivar Hayward, ovvero la spedizione, la presentazione alla vendita e la vendita al consumatore finale possono essere effettuate a partire dal giorno 8 novembre e solo con frutti aventi un minimo di 10° gradi brix e durezza da 2 a 3,5 kg/cm² al penetrometro con puntale da 8 mm (tolleranza di 1 kg).

ARTICOLO IV

Fase di spedizione per l'export destinazione "oltremare" (compresa la Russia): La spedizione dei frutti della cultivar Hayward può essere effettuata a partire dal giorno 29 ottobre e solo con frutti aventi un minimo di 6,5° gradi brix e durezza da 3 a 6 kg/cm² al penetrometro con puntale da 8 mm (tolleranza di 1 kg).

ARTICOLO V

Fase di spedizione per l'export destinazione Europa (UE 28 ed extra UE 28): La spedizione dei frutti della cultivar Hayward può essere effettuata a partire dal giorno 8 novembre. I frutti per questa destinazione devono avere un minimo di 10° gradi brix e durezza da 2 a 3,5 kg/cm² al penetrometro con puntale da 8 mm (tolleranza 1 kg).

ARTICOLO VI

Cultivars precoci diverse da Hayward: I frutti dovranno rispettare i parametri minimi di qualità, grado brix e durezza nelle varie fasi della filiera, previsti nel presente Accordo per la cultivar Hayward e potranno essere spediti senza limiti di date, alle seguenti condizioni:

- Deve essere evidente l'identificazione della varietà sui documenti di accompagnamento della merce e sulle confezioni del prodotto finito.
- Prima di effettuare la spedizione è obbligatoria la segnalazione al MiPAAF che effettuerà il controllo del prodotto da spedire tramite gli organismi incaricati, avvalendosi anche della verifica del DNA in caso di incertezza di identificazione della cultivar e che applicherà le eventuali sanzioni previste. In ogni caso le verifiche sui documenti di acquisizione del prodotto e di spedizione dello stesso, potranno essere attuate anche in fase successiva.

ARTICOLO VII

Al Comitato di prodotto Kiwi di ORTOFRUTTA ITALIA è affidato il compito di monitorare l'andamento fenologico della produzione e l'invio di note tecniche rivolte alle aziende agricole produttrici di kiwi.

ARTICOLO VIII

Il presente Accordo sarà accompagnato da una azione di comunicazione agli operatori, clienti e fornitori nella filiera, sulle migliori pratiche adottabili nel processo di condizionamento, conservazione e messa in vendita, al fine di ottimizzare le potenzialità qualitative del kiwi italiano da offrire al consumatore finale.

ARTICOLO IX

Il presente Accordo ha una validità di tre anni dalla data della sua delibera. Nel caso in cui le condizioni di mercato e/o climatiche lo richiedessero, l'OI si impegna a presentare agli organismi competenti clausole aggiuntive che sospendano o modifichino l'applicazione di questo accordo, in modo totale o parziale, per adattarlo alle diverse congiunture produttive e commerciali che potranno verificarsi.

Roma, 1° settembre 2016

Il presente Accordo è accompagnato da un documento tecnico programmatico sugli obiettivi dell'Articolo I.

Allegato tecnico all'accordo interprofessionale OI Kiwi 2016/2018

Roma, 28 luglio 2016

Premessa

L'ortofrutta italiana ha da sempre difficoltà a trovare vasti accordi, fra chi detiene i vari prodotti, su obiettivi di valorizzazione del prodotto. I fattori che incidono sul miglioramento della qualità dei prodotti, la loro valorizzazione e qualificazione nel mercato sono molteplici: il prodotto kiwi è rappresentativo di questa situazione, ma nello stesso tempo ha più possibilità di altri prodotti di poter essere oggetto di una forte azione di qualificazione.

Alla filiera del kiwi partecipano figure professionali e imprese con ruoli diversi, con finalità e volontà diverse ed in molti casi con limitate conoscenze tecniche del processo del prodotto. Abbiamo aziende agricole e imprese qualificate che producono ed offrono un kiwi qualitativamente eccellente che hanno interesse e volontà di avere in generale una qualificazione del prodotto ed una sua remunerazione adeguata; abbiamo molte imprese, e fra queste alcune qualificate, che attuano azioni speculative a discapito della qualità del prodotto, abbiamo molte imprese che purtroppo conoscono poco il processo del prodotto ed attuano in buona fede scelte poco qualificate.

La qualificazione e la valorizzazione del prodotto non possono basarsi esclusivamente sul buon senso dei singoli operatori, non possiamo pensare di sollecitare il miglioramento lasciando tutti in libertà di operare senza regole: dopo tre anni di accordi come OI è indispensabile affrontare questo aspetto.

Nel proporre l'accordo interprofessionale kiwi 2016/2018 si sono tenuti presenti alcuni aspetti specifici legati alla filiera del kiwi, molto importanti ed influenti sulla qualità del prodotto e sul miglioramento dell'immagine dello stesso a livello mondiale. I giudizi espressi dal consumatore nei confronti del kiwi italiano ed il costante confronto con il prodotto di altre provenienze, ci obbligano ad attuare, oltre ad un accordo, anche una fase di forte e qualificata informazione tecnica verso i vari operatori impegnati nella filiera ed una fase di sollecitazione di adeguati controlli da parte delle istituzioni preposte al controllo della qualità del prodotto e del suo confezionamento.

Crediamo che chi opera nel settore possa condividere il fatto che i controlli sulla qualità in base al Reg. UE 543/11 abbiano scarsissima incidenza sulla qualità del prodotto, controlli fra l'altro percentualmente e numericamente molto scarsi e si può affermare che sono anche poco qualificati, in quanto non finalizzati alla qualità del contenuto del kiwi che è la "vera qualità" che il consumatore pretende.

Il Comitato ha analizzato in questi 3 anni il risultato di migliaia di campioni di controllo effettuati su prodotto pronto per le diverse destinazioni dei vari mercati nazionali, europei, extra europei e di oltremare. Le verifiche attuate da Agecontrol in base al Reg UE 543/11 nella campagna 2013/2014 sono state 442; di queste, 1 solo campione non è risultato idoneo alla commercializzazione.

Nella campagna 2014/2015 su una verifica di 3.517 campioni, quelli non risultati idonei sono stati appena 4. Queste verifiche hanno confermato e reso evidente al Comitato la necessità urgente di stabilire parametri organolettici, assolutamente indispensabili per ottenere prodotti al consumo adeguati ai mercati di maggior espansione che sono quelli più esigenti, e parametri indispensabili per i mercati tradizionali come quelli europei e extra europei dove il consumo di kiwi italiano sta diminuendo a causa della qualità scadente del prodotto.

Le esperienze di questi anni attuate in tutte le zone produttive italiane hanno reso in maniera evidente e inequivocabile il legame parametri organolettici qualitativi e data di vendita.

Proprio questo aspetto della data è chiaro a tutti gli operatori che gestiscono il kiwi, dagli agricoltori a chi gestisce la vendita; la data è importante e semplice nell'applicazione insieme ai parametri organolettici.

Per questo motivo la linea di intervento dell'accordo si basa sulla data di spedizione che il tempo ha evidenziato necessaria per un prodotto dalle caratteristiche qualitative migliori. Si ritiene che le linee di intervento che possono essere affrontate si debbano basare su date di spedizione, caratteristiche qualitative dei frutti, miglioramento della modalità dei controlli e informazioni tecniche sul prodotto per gli operatori della filiera del kiwi. Riteniamo che sia molto importante un'informazione adeguata verso la pubblica opinione sul percorso di qualificazione che si sta facendo sul kiwi.

Le fasi del percorso possono essere:

- Definizione e attuazione dell'accordo interprofessionale kiwi 2016/2018 e ottenimento del riconoscimento erga omnes;
- Fase di informazione da parte del Comitato verso:
 - o Le aziende agricole produttrici;
 - o Le imprese commerciali che attuano il condizionamento e la spedizione del prodotto;
 - o Gli importatori e distributori del prodotto italiano dei vari Paesi;
 - o Le imprese che gestiscono i punti vendita di prodotto in banche vendita a contatto con i consumatori;
 - o Comunicazione verso la pubblica opinione.
- Fase di confronto con le istituzioni preposte al controllo dei prodotti verso i mercati.

Informazioni agli attori della filiera

E' indispensabile procedere in un'azione di comunicazione qualificata rivolta agli operatori della filiera ed una comunicazione pubblica per evidenziare gli obiettivi che l'OI vuole ottenere nel miglioramento della qualità del prodotto italiano e la sua qualificazione nel mercato. Ai vari operatori la comunicazione approfondirà aspetti specifici legati agli interventi e azioni che questi potranno attuare nelle varie fasi della filiera per ottenere un miglioramento del prodotto alla vendita.

Aziende agricole

Alle aziende agricole potrà essere inviata una comunicazione dalle organizzazioni professionali di rappresentanza e dalle imprese cooperative e private che acquisiscono il prodotto raccolto, lo conserveranno per periodi brevi o in certi casi a lungo per poi inviarlo nei mercati, se il prodotto

sarà adatto. Consigli alle aziende agricole al fine di migliorare le rese produttive dei loro impianti nella qualità del prodotto. Le aziende agricole che sono il “cuore” principale della filiera la cui gestione agronomica dell’impianto di kiwi è determinante per il risultato economico del loro prodotto, devono pretendere anche qualità dall’attività degli operatori della filiera al fine di ottenere un giusto valore del loro prodotto.

La comunicazione alle aziende agricole potrà prevedere:

- Aspetti agronomici e di tecnica colturale della conduzione dell’impianto che incidono positivamente o negativamente sulle caratteristiche qualitative del prodotto.
- L’importanza di ottenere adeguati parametri organolettici del prodotto ed i fattori agronomici che incidono su questi.
- E’ indispensabile e assolutamente necessario considerare che il kiwi “è buono” non tanto e non solo per la sua esteriorità e calibro, lo è per i contenuti.
- L’influenza che questi parametri qualitativi hanno nel processo della filiera fino al banco vendita del consumatore.

Parametri qualitativi molto importanti ed influenti sul risultato economico che avrà il prodotto che l’azienda raccoglierà. Sono già alcune le imprese commerciali che valorizzano con prezzo superiore il kiwi con sostanza secca elevata.

- Sono ormai ben identificati i fattori che incidono positivamente e quelli che incidono negativamente sulla qualità del prodotto.
- Un agricoltore che attua procedure qualificate per il miglioramento qualitativo del prodotto e che ottiene un prodotto con buona qualità, deve pretendere da chi ritira il suo prodotto altrettanta gestione qualificata e non speculativa, che non valorizza la qualità ma lo deprezza.
- Raccomandazioni sulla gestione del prodotto appena raccolto.

Operatori commerciali

Agli operatori commerciali che ritirano il prodotto dalle aziende agricole che attuano brevi o lunghe conservazioni, la comunicazione potrebbe prevedere:

- Importanza dei parametri qualitativi del prodotto da raccogliere, grado brix, sostanza secca e durezza che influenzeranno la conservabilità e la qualità del prodotto al consumo. Sono molti gli operatori e le imprese che non conoscono l’importanza della sostanza secca, molti di questi non ne verificano neppure il contenuto del frutto. L’incidenza della sostanza secca è determinante sulla qualità del prodotto, sulla possibilità di conservazione e resistenza del frutto. La sostanza secca è determinante sulla degradabilità della durezza nella fase di condizionamento del prodotto e nei trasporti dello stesso verso i mercati di destinazione. La preoccupazione erronea sulla scarsa “tenuta” del prodotto a prescindere, induce l’operatore a spedire anche per tragitti brevi un prodotto eccessivamente duro. Questo prodotto inviato ad un cliente non attrezzato che non conosce il kiwi lo induce a porlo sul banco di vendita duro, acerbo e inaccettabile. La non adeguata conoscenza di operatori li porta a non “correre rischi” e cedere un prodotto duro e acerbo.
- Il controllo del contenuto di sostanza secca deve diventare un’azione di normale gestione, sia per l’operatore commerciale e sia per chi attua i controlli.
- La conoscenza da parte di chi spedisce di come sarà gestito il prodotto una volta a destinazione è molto importante; se il cliente ha a disposizione strutture, attrezzature e

conoscenze adeguate alla maturazione del prodotto o se il cliente non ha a disposizione tutto ciò non è un aspetto di poco conto, è fondamentale.

- Verifiche dei prodotti inviati a clienti distanti 1 o 2 giorni di trasporto con durezze di 8/10/12 Kg è un segno di assoluta inadeguatezza verso la qualità.
- E' necessario sfatare la necessità di avere un kiwi molto duro al momento dell'inizio del trasporto per sopportare il viaggio. Il panorama dei clienti del kiwi italiano vede trasporti che vanno da 1 giorno a 45/50 giorni tramite container.

La conoscenza importante per l'operatore è che il kiwi con una buona sostanza secca può sopportare trasporti di 35/40 giorni con diminuzione di durezza da 1,3 kg a 1,5 kg.

Estremamente importanti sono anche le indicazioni che un operatore deve conoscere per attuare la conservazione. La modalità di condizionamento, le caratteristiche del prodotto, la gestione durante la conservazione sono tutti aspetti che richiedono indicazioni qualificate.

Importatori e operatori a destinazione

Nella maggior parte dei casi specie per alcuni mercati gli operatori conoscono poco il kiwi, non conoscono la fase di maturazione, alcuni non si pongono il problema, altri non hanno attrezzatura e spazi adatti. Importatori che nell'impegno di distribuire i prodotti ai vari clienti preferiscono magari un prodotto duro, poco maturo che non dia problemi. Crediamo che gli operatori italiani abbiano sempre inciso poco e dato poche informazioni agli importatori sulle modalità di gestire il prodotto. Questo è un aspetto molto importante rispetto al concorrente principale del nostro prodotto, lo Zespri, che di questi aspetti vede i propri interessi e affronta direttamente questi aspetti.

Punti vendita

Sono assolutamente necessarie per la maggioranza dei punti vendita informazioni di come deve essere il prodotto che viene esposto, è necessario che questi operatori conoscano il processo del frutto e abbiano la possibilità di attuare verifiche sulle caratteristiche del prodotto ricevuto. Sono necessarie un'analisi ed una gestione qualificata per ottenere un'adeguata presentazione del prodotto sul banco vendita.

La preoccupazione della presenza del prodotto nel punto vendita spesso fa ritenere un problema un kiwi con 2/3 kg di durezza e considera più tranquillo un prodotto con 6/7 kg che arriva al negozio dal fornitore.

Forte ed intensivo deve essere l'impegno delle varie organizzazioni commerciali nell'informazione rivolta agli operatori che gestiscono il prodotto che lo ricevono e lo dovranno distribuire alle strutture che gestiscono i punti vendita.

Azione di controllo qualità dei prodotti attuato dalle istituzioni preposte

Attualmente il regolamento comunitario che prevede norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli poste in commercio è il Reg. UE 543/11. Questo regolamento prevede caratteristiche qualitative minime.

Attualmente i controlli sul prodotto prevedono:

- *Destinazione del prodotto Italia ed UE:*
Nessun tipo di controllo
- *Destinazione extra UE 28 ed oltremare:*

Il controllo può essere attuato da:

- Controllo diretto da parte dei funzionari Agecontrol della merce in partenza nel magazzino di spedizione.
- Autocontrollo da parte dell'impresa che spedisce. Le imprese che hanno un minimo di assetto organizzativo e strutturale la possono richiedere ed ottenerlo.

I controlli vertono in questo modo:

- L'impresa che deve spedire fa la segnalazione 1/2 giorni prima ad Agecontrol dando indicazioni del tipo di prodotto, della quantità, della destinazione, ecc..
- Agecontrol può:
 - Inviare tramite fax o mail il certificato precompilato per poter spedire la merce
 - Attuare un controllo diretto in loco tramite propri funzionari

Percentualmente il certificato precompilato rappresenta mediamente il 70/80% dei casi.

I controlli della merce con verifiche Brix avvengono normalmente fino al 10/15 dicembre dopo di che il kiwi con evoluzione naturale raggiunge i valori e i controlli del grado brix del frutto normalmente terminano.

Spesso alcune aree del Paese i controlli strumentali non avvengono neppure prima.

E' indispensabile che l'OI attui un accordo e solleciti Ministero, Agecontrol e Repressione frodi al fine di ottenere:

- Attivare controlli con fase di spedizione con destinazione UE 28.
- Intensificare i controlli in fase di spedizione in tutte le altre destinazioni.
- Qualificare maggiormente i controlli.
- Inserire fra le verifiche da attuare (per questa annata come azione informativa) il controllo della sostanza secca.
- Ottenere ed attuare controlli sulle date di spedizione delle cultivars precoci anche a posteriori su documentazione fiscale. Documenti riferiti all'acquisizione del prodotto da parte dell'impresa sottoposta al controllo e documenti riferiti alle spedizioni e vendite del prodotto.
- Elevare le contravvenzioni previste.
- Attuare contravvenzioni su dichiarazione di cultivars precoci non corrispondenti.
- Sospendere le aziende dalla possibilità dell'autocontrollo al secondo controllo della merce risultato positivo.
- Attuare controlli presso le imprese che dispongono di kiwi di provenienza Grecia e Spagna affinché nella confezione posta alla vendita sia evidenziata chiaramente la provenienza e l'origine del prodotto.
- I controlli potranno essere effettuati anche a posteriori, verificando le documentazioni fiscali.
- I controlli verranno effettuati anche su richiesta di Ortofrutta Italia a seguito delle eventuali segnalazioni degli operatori.