

**L'INFORMATORE
AGRARIO**

ORTO-FRUTTICOLTURA INNOVATIVA

MACFRUT 2016

www.ortofrutta.informatoreagrario.it



EDIZIONI
L'INFORMATORE
AGRARIO

ORTOFRUTTA NEWS
L'INFORMATORE AGRARIO

Difesa e nutrizione uva da tavola: obiettivo qualità

WORKSHOP



Antonio Guario
Agronomo Fitoiatra
Management monitoring systems



ARPTRA

obiettivo qualità

- Il concetto di qualità, ed in particolare quello dell'alimento, è profondamente cambiato nel tempo.
- Il rapporto primordiale che l'uomo ha avuto con l'alimento utilizzato per soddisfare solo gli stimoli della fame oggi è diventato complesso e difficile poiché deve rispondere alle nuove esigenze del consumatore e alla moderna organizzazione sociale.

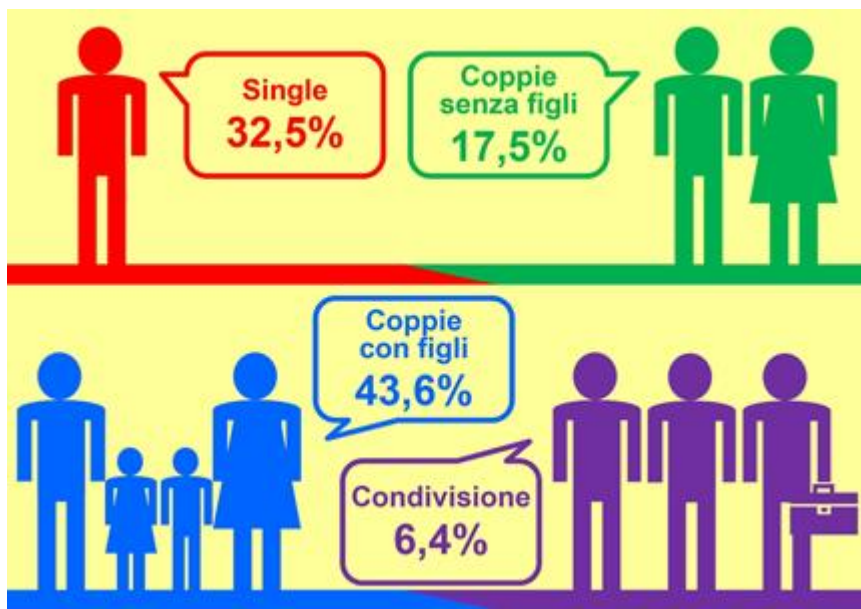
obiettivo qualità



La globalizzazione dei mercati con alimenti consumati a migliaia di chilometri dai luoghi di produzione e che devono rispondere a modelli di stile di vita internazionale

Anche se si tende a bilanciare questa tendenza, con un aumento della richiesta di alimenti tipici e tradizionali;

obiettivo qualità



L'aumento dei single o famiglie poco numerose che richiedono prodotti in confezione monouso o di piccolo formato

obiettivo qualità



Una maggiore presenza della **figura femminile nel mondo del lavoro** che porta a privilegiare prodotti alimentari con un alto contenuto di servizi incorporati

obiettivo qualità



L'aumento del consumo dei **pasti fuori casa** per motivi sia di lavoro che di socializzazione.

Una destrutturazione dei pasti tradizionali (prima colazione, pranzo e cena) con **diffusione dello snacking** (consumo di "spuntini" tra un pasto e l'altro) o **del grazing** (consumo continuo di snack).

Ma la qualità si ottiene acquistandola????

La qualità di un prodotto è la risultante della combinazione di numerosi fattori che non possono essere trasferiti in altre zone, per cui è univoca e peculiare in quanto legata:

- **Al territorio alla sua cultura e tradizione**



Ma la qualità si ottiene acquistandola???

- **All'esperienza maturata nei numerosi anni di coltivazione**
- **Alla professionalità**
 - ✓ delle aziende
 - ✓ dei tecnici
 - ✓ degli addetti al settore
 - ✓ degli operai agricoli



Ma la qualità si ottiene acquistandola????

- **Alla presenza di tecnici qualificati e costantemente aggiornati.**
- **Alla continua ricerca che viene svolta nel territorio.**
-
- **Alla sperimentazione**
-
- **Il continuo confronto e aggiornamento tecnico**

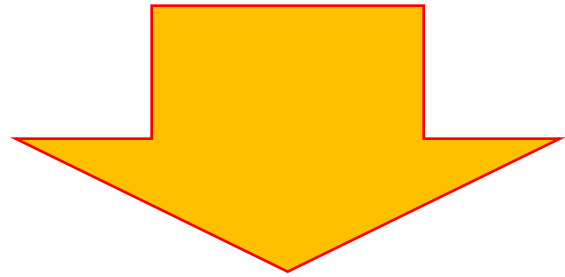


ULTERIORI COMPONENTI DELLA QUALITA'

Le componenti della qualità di un alimento rispetto alle attese del consumatore, sono così definite:

- ✓ **Sicurezza** ovvero assenza di sostanze tossiche o dannose (chimiche, biochimiche e microbiologiche);
- ✓ **Qualità nutrizionale** ovvero capacità di un alimento di nutrire bene in termini quantitativi (calorie) e qualitativi (equilibrio nutrizionale);
- ✓ **Qualità edonistica** che comprende due livelli puramente sensoriale (sensazioni gustative, olfattive, tattili, visive e uditive) e psicologico (legame all'origine territoriale del prodotto, alla protezione dell'ambiente, ecc.);
- ✓ **Qualità d'uso** che comprende tutti i vantaggi che il consumatore trae dall'uso dell'alimento (capacità di conservazione, comodità di impiego, facilità di apertura e manutenzione degli imballaggi, etichettatura, presentazione, ecc.)

Concetti sicuramente ben noti e chiari alla GDO



Ma l'esternazione della qualità in alcuni casi è deviato verso altri elementi che esprimono in minor misura il concetto della qualità



La filiera dell'Uva da tavola è un settore strategico per l'economia della Regione Puglia

Regione Puglia

Bari

Brindisi

Taranto

Lecce



**circa il 70% dell'intera produzione nazionale
circa 14 milioni di quintali di uva.**



IL PRODUTTORE

ATTORE DELLA FILIERA

Lo si ritiene importante e insostituibile,
disposto a produrre nel rispetto di disciplinari di produzione, a
tutela della salute del consumatore e dell'ambiente,

ma è anche necessario

che la sua attività e la sua produzione venga ottenuta nel
rispetto di regole chiare e condivise senza compromettere le
coltivazioni future

e il reddito da esso conseguito.

ECO-SOSTENIBILITÀ

Assicurando allo stesso tempo la REDDITIVITA' all'agricoltura

Economico



Dando delle risposte alle aspettative della SOCIETÀ

Equilibrio



Ecologico



Sociale

prendendosi cura DELL'AMBIENTE

Comportamenti aziendali nella difesa fitosanitaria

**L'evoluzione nella produzione di mezzi tecnici
La loro maggiore disponibilità sul mercato**



**Consente di proteggere la pianta da malattie
e controllare fitofagi particolarmente dannosi
con impiego di prodotti meno impattanti e dannosi
per l'operatore, l'ambiente e il consumatore.**

Comportamenti aziendali nella difesa fitosanitaria

Gestione aziendale nel rispetto della eco- sostenibilità



- Uso dei disciplinari di produzione regionali e della difesa integrata (D.lvo 150/2012);
- Indicazioni delle etichette dei prodotti fitosanitari;
- Rispetto dell'ambiente;
- Uso oculato delle risorse idriche
- Responsabilità Sociale d'Impresa
- Rigide regole imposta dalle differenti certificazioni di prodotto (GlobalGAP – BRS- IFGS)

Criteri degli interventi fitosanitari

Gli interventi fitoiatrici e le strategie di protezione dell'uva da tavola sono giustificati in funzione:

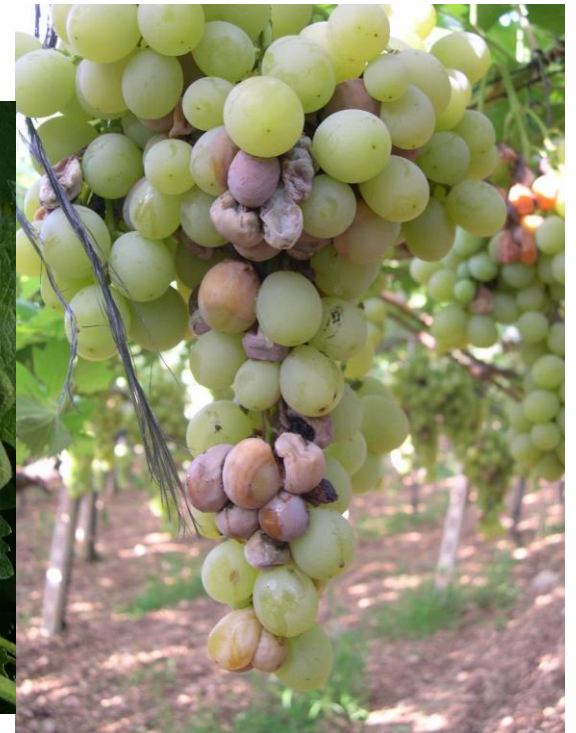
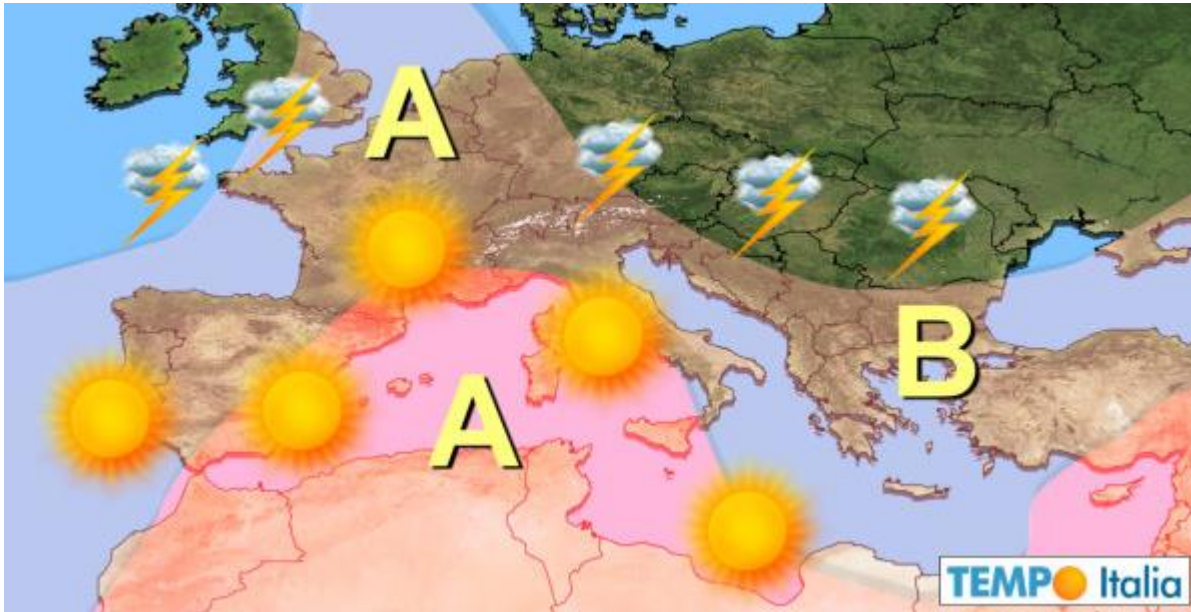
Della stima del rischio di danno fitosanitario al fine di non compromettere la produzione



Criteri degli interventi fitosanitari

Gli interventi fitoiatrici e le strategie di protezione dell'uva da tavola sono giustificati in funzione:

➔ Delle variabili climatiche, bio-epidemiologiche, di pericolosità e pressione degli agenti dannosi



Criteri degli interventi fitosanitari

Gli interventi fitoiatrici e le strategie di protezione dell'uva da tavola sono giustificati in funzione:



Delle attrezzature aziendali e dei mezzi tecnici utilizzabili per il controllo delle avversità.



Quale impegno fitosanitario aziendale per la qualità?

La quasi totalità delle aziende di uva da tavola utilizza sistemi a bassissimo impatto ambientale e tossicologico

➡ Uso di sostanze semiochimiche come i feromoni applicando metodi della confusione sessuale.

➡ Uso di sostanze chimiche con minore residualità e tossicità.

➡ Tecniche agronomiche che consentono di predisporre la pianta ad una migliore reazione all'aggressione dei parassiti.

➡ Oculata gestione dell'acqua al fine di evitare sprechi e insorgenza di patogeni che influiscono sulla conservazione sia in pieno campo che in magazzino.



Quale impegno fitosanitario aziendale per la qualità?

Si consolida sempre più l'uso di chiudere il controllo delle avversità nelle ultime fasi di produzione con prodotti a basso rischio ambientale e tossicologico.

- Diversi sono i casi in cui le aziende utilizzano sistemi di :
 - Controllo della Muffa grigia con *Aureobasidium pullulans*, *Bacillus subtilis*, Bicarbonato di potassio, ecc.
 - Controllo della Tignoletta con feromoni e *Bacillus thuringiensis*, *Spinosad*
 - Controllo dell'oidio con Zolfo

Quale impegno fitosanitario aziendale per la qualità?

- Capannine meteorologiche aziendali con uso di modelli previsionali e di rischio di infezione delle malattie
- Strumentazione in grado di utilizzare sensori di tutti i parametri
 - del terreno (*capacità di campo, ecc.*)
 - e della pianta (*bagnatura fogliare, ecc.*)
- Consentire anche in remoto di gestire adeguatamente le operazioni agronomiche e fitosanitarie.



OPPORTUNITA' DELLA RICERCA E SPERIMENTAZIONE

Il caso degli incrementi di infestazioni di *Planococcus ficus*

- La necessità di mantenere un sistema di qualità nel controllo della Tignoletta (*Lobesia botrana*) senza uso di insetticidi o di ridotto numero di interventi.
- Opportunità di adottare anche per *Planococcus ficus* la confusione sessuale e quindi evitare di rompere l'equilibrio di ecosistema consolidato con la confusione sessuale nei confronti della Tignoletta.



L'obiettivo finale è comunque quello di ottenere una produzione di altissima qualità in termini di: salubrità, estetica, valorizzazione degli aspetti organolettici



Quale impegno degli addetti al settore nei confronti dell'azienda ai fini della qualità??

- **Rapporti economici chiari e ben definiti.**
- **Richieste accettabili e realmente realizzabili da parte della azienda.**



- **Assicurare un reddito conforme ai costi sopportati dalle aziende.**




Quale impegno degli addetti al settore nei confronti dell'azienda ai fini della qualità??

- Semplificare le procedure tecniche-amministrative ai fini di ridurre i costi di produzione.
- Accavallamento di controllo e certificazioni

Inserzionisti | Info | Contattaci | English | Nederlands | Español | Deutsch | HortiDaily

 **Il sito web per il commercio italiano di frutta e verdura**

Notizie **Cerca** **Ricerca di personale** **La Sveglia** **Foto** **Registrazione**

Verdura Frutta Agrumi Banane Patate & Cipolle Ortofrutta trasformata Salute & Sicurezza alimentare Ingresso
Cultura d'impresa Logistica Diversi Agenda Quafety

Il punto con DNV GL

Lo standard GlobalGAP: il giusto biglietto da visita per approcciare i mercati internazionali

L'Italia spicca nello scenario mondiale delle Buone Pratiche Agricole (G.A.P.), con un 13-15% di imprese agroalimentari certificate GlobalGAP sul totale generale. Un segno della premura con la quale le aziende nazionali intendono distinguersi e mantenere alta la reputazione del Made in Italy.

E' quanto emerge dall'intervista rilasciataci dal dott. **Stefano Migliorini**, Globalgap Scheme Manager per **DNV GL** – Business Assurance.



Quale impegno degli addetti al settore nei confronti dell'azienda ai fini della qualità??

- **Promuovere e sostenere programmi** che permettono l'implementazione di innovazioni tecnologiche per migliorare la qualità della produzione.
- Mantenere un livello di produzione ecosostenibile che possa garantire la **conservazione della biodiversità** ed evitare forme di resistenze da parte dei parassiti



Quale impegno degli addetti al settore nei confronti dell'azienda ai fini della qualità??

“Criteri per la definizione di norme tecniche di difesa delle colture e del controllo delle infestanti”

“Decisione della Commissione Europea”
N. C(96) 3864 del 30/12/96



**PROMOZIONE DI UNA DIFESA FITOSANITARIA
CHE DETERMINI IL MINOR IMPATTO
VERSO L'UOMO E L'AMBIENTE
E CHE CONSENTA DI OTTENERE
PRODUZIONI ECONOMICAMENTE ACCETTABILI**


Quale impegno degli addetti al settore nei confronti dell'azienda ai fini della qualità??




Il controllo dei parassiti e l'impiego dei prodotti fitosanitari



Possono considerarsi tra i maggiori fattori che interferiscono con la qualità e la commercializzazione dell'uva da tavola.



E' necessario comunque una adeguata informazione corretta che consideri le diverse sfaccettature legate all'impiego dei prodotti fitosanitari.



Fare terrorismo non è l'approccio corretto specialmente se le norme legislative nazionali ed europee sono molto restrittive e vengono posti vincoli molto rigidi prima della immissione in commercio dei prodotti fitosanitari.

Elaborazioni di liste di prodotti fitosanitari

- ❑ Le norme regionali sono il risultato di
 - ❑ esperienza tecnico scientifica dei ricercatori, dei tecnici professionisti, degli operatori di campo
 - ❑ dell'implementazione dei P.F. sul territorio in funzione delle condizioni pedo-climatiche e del monitoraggio



R E G I O N E P U G L I A
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO RURALE
SERVIZIO AGRICOLTURA
OSSERVATORIO FITOSANITARIO
B A R I

***NORME ECO-SOSTENIBILI
PER LA DIFESA FITOSANITARIA
E IL CONTROLLO DELLE INFESTANTI
DELLE COLTURE AGRARIE***



Riduzione nelle Norme di difesa

<i>Tipologia delle sostanze attive (s.a.)</i>	<i>N° s.a. registrate su uva da tavola</i>	<i>N° s.a. inserite nelle Norme di difesa</i>	<i>% di riduzione</i>
INSETTICIDI	33	12	63 %
FUNGICIDI	66	48	27 %
ACARICIDI	6	5	16 %
DISERBANTI	12	9	25 %
ALTRI	3	0	100 %
TOTALE	120	74	38 %

Elaborazioni di liste di prodotti fitosanitari

Le norme regionali considerano:

- i criteri di intervento
- le soglie di intervento
- gli interventi agronomici
- l'impiego di prodotti biologici
- le limitazioni d'uso dei P.F.
- le registrazioni per avversità e coltura
- Della tossicità dei P.F.

Liste della GDO:

- Elenco prodotti ammessi
- N° residui

AVVERSITÀ	CRITERI DI INTERVENTO	SOSTANZE ATTIVE E AUSILIARI	NOTE E LIMITAZIONE D'USO
<p>Muffa grigia (<i>Botryotinia fuckeliana</i> = <i>Botrytis cinerea</i>)</p>	<p>Non sono tollerate bacche infette</p> <p>INTERVENTI AGRONOMICI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ equilibrate concimazioni e irrigazioni; ➤ carichi produttivi equilibrati; ➤ idonea preparazione dei grappoli; ➤ potatura verde e sistemazione dei tralci; ➤ efficace protezione da oidio, tignoletta e tripidi e altre avversità. <p>INTERVENTI CHIMICI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ pre-chiusura grappolo; ➤ Invaiatura. ➤ Maturazione 	<p><i>Bacillus subtilis</i> <i>Bacillus amyloliquefaciens</i></p> <p>Pyrimethanil (1) Fludioxonil + Ciprodinil (2) Boscalid (3) Fenexamide (4) Fludioxonil (5) Fenpyrazamine (6) Fluopyram (7)</p>	<p>Non effettuare più di 3 interventi per i tendoni scoperti e non più di 4 per le uve coperte per la raccolta in novembre – dicembre</p> <p>(1) Al max 2 interventi per tendoni coperti e 1 per quelli scoperti</p> <p>(2) Al max 2 interventi all'anno indipendentemente dall'avversità</p> <p>(3) Al max 1 intervento all'anno indipendentemente dall'avversità</p> <p>(4) Al max 2 interventi l'anno</p> <p>(5) Al max 2 interventi l'anno</p> <p>(6) Al max 2 interventi all'anno</p> <p>(7) Al max 2 interventi all'anno in alternativa al Boscalid.</p>

Elaborazioni di liste di prodotti fitosanitari

- La produzione dell'uva da tavola e la contrattazione con la GDO non può essere impostata e programmata solo su una semplice lista di prodotti
- La difesa dai parassiti è un processo molto complesso che deve tener conto di tutti i fattori che influiscono e l'impiego de P.F. è la decisione finale di una razionale valutazione

Incongruenze tecniche

- Caso Abamectina eliminata per il valore MLR basso
- Caso del Boscalid che con un intervento si riesce a controllare due parassiti e non ha ARFD per cui il residuo al di sotto dei limiti ammesso può essere considerato meno tossico di un residuo di un prodotto con ARFD

Proposta istituzionale

- Fare riferimento alle **Norme di Difesa ecosostenibile** della Regione Puglia approvate da un Comitato Tecnico scientifico nazionale del Ministero e conformi alle norme comunitarie (Dir. 128/2009 e reg. 1107/2009)
- Considerare tutte le molecole presenti nelle **Norme di Difesa ecosostenibile** in quanto sono state già valutate e selezionate dalle istituzioni.

Tossicità dei fitofarmaci

Non può essere valutata per il loro numero
ma per la loro qualità (dannosità)
nei confronti dell'uomo e dell'ambiente



La scelta delle sostanze attive deve essere fatta
considerando importanti aspetti di carattere tecnico
nel controllo dei parassiti
e nella necessità di consentire la
continuità della produzione anche nel futuro.

Criticità emerse per le richieste della GDO

- ➔ **N° massimo di prodotti fitosanitari (P.F.)**
- ➔ **Riduzione dei livelli di residualità dei P.F.**
- ➔ **Calcolo della somma delle % dei residui**
- ➔ **Elaborazioni di liste di prodotti fitosanitari diversi da quelli istituzionali**

Il rispetto del N° massimo di residui fitosanitari

- Il numero delle sostanze attive presenti in un prodotto alimentare, scientificamente, non esprime assolutamente parametro di qualità.
- Non può essere considerato un parametro per la contrattazione preliminare all'inizio della campagna produttiva.
- Nessuno è in grado di prevedere la situazione climatica favorevole o sfavorevole allo sviluppo dei parassiti.

Il rispetto del N° massimo di residui fitosanitari

- Induce il produttore ad utilizzare pochi prodotti per tutto il periodo vegetativo con

forte rischio di creare fenomeni di resistenza




Sono già stati registrati fenomeni di resistenza nei confronti della Muffa grigia (*Botrytis cinerea*) e dell'Oidio (*Oidium thukeri*)

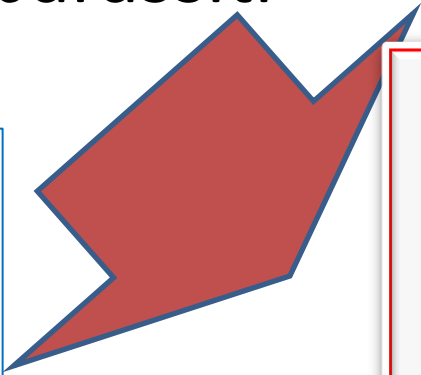
Il rispetto del N° massimo di residui fitosanitari

La continua riduzione delle molecole disponibili sul mercato porterà ad aumentare rapidamente i fenomeni di resistenza con possibilità di non poter più controllare la *Botrytis cinerea* o *Oidium* o altri

parassiti



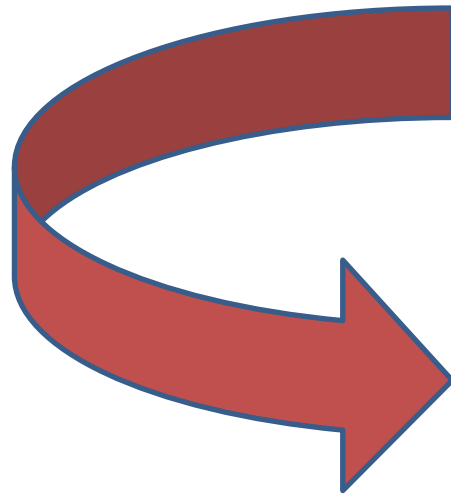
Forte rallentamento della ricerca da parte delle società chimiche per cui la disponibilità delle sostanze attive è ridotta



Nel medio- lungo termine si può prevedere uno scenario sconvolgente sulla impossibilità di riuscire a coltivare l'uva da tavola

Il rispetto del N° massimo di residui fitosanitari

Variabilità delle condizioni climatiche che possono influire notevolmente lo sviluppo dei parassiti



Ad una programmazione fitosanitaria iniziale e intermedia fondamentale, non è possibile in molti casi prevedere l'evoluzione dei parassiti a medio-lungo termine

Il rispetto del N° massimo di residui fitosanitari

Notevolmente influenzato dalla pressione dei parassiti specialmente nella fase di pre raccolta



SPACCO DEGLI ACINI



Proposta istituzionale

- **Considerare tutte le sostanze attive inserite nelle Norme Regionali**
- **Non imporre un numero massimo sostanze attive**
- **Valutare l'impiego, nelle fasi prossime alla maturazione, di sostanze attive**
 - **con minor profilo residuale**
 - **o con minor impatto nei confronti del consumatore (assenza ARfD)**

Riduzione dei livelli di residualità dei P.F.

- Incrementare l'impiego di P.F. con minore residualità nelle fasi vegetative prossime alla raccolta.
- Importante in un sistema di qualità è valutare la % di riduzione dei valori residuali delle sostanze attive riscontrate nel prodotto rispetto a quelli ammessi per legge.
- Non ha nessun valore tecnico e scientifico il parametro matematico del **Calcolo della somma della somma % dei residui** ai fini della valutazione qualitativa di un prodotto.

Valutazione delle analisi residuali

- Documento che va ormai considerato probatorio e obbligatorio per la commercializzazione.
- Vanno fatte corrette valutazioni delle analisi e dei valori ricavati dai laboratori di analisi.
- La strumentazione e la tecnologia è in grado di trovare anche particelle infinitesimali
- Ottimo deterrente che consente di non poter bleffare sull'uso di sostanze attive non autorizzate



LAB N° 9195
Agenzia con Sistema di Gestione Qualità
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato da Certipro
Agenzia con Sistema di Gestione Ambientale
UNI EN ISO 14001:2004
Certificato da DNV

segue Rapporto di prova n°: 14LA01556 del

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	Limiti
Indice di rifrazione a 25° NGO C31 1978		1,4671	±0,0003	1,4665-1,4679
ACIDO MRISTICO (C14:0) Reg 790/2002/CE All XB-Reg 2568/91/CEE All XA - Reg 1429/1992/CEE	% MM ac grassi tot	0,01	±0,01	<0,05
ACIDO PALMITICO (C16:0) Reg 790/2002/CE All XB-Reg 2568/91/CEE All XA - Reg 1429/1992/CEE	% MM ac grassi tot	11,10	±1,44	8-14
ACIDO PALMTOLEICO (C16:1) Reg 790/2002/CE All XB-Reg 2568/91/CEE All XA - Reg 1429/1992/CEE	% MM ac grassi tot	0,73	±0,19	0,5-1,5
ACIDO EPTADECANOICO (C17:0) Reg 790/2002/CE All XB-Reg 2568/91/CEE All XA - Reg 1429/1992/CEE	% MM ac grassi tot	0,04	±0,02	



Aspetti residuali

- **I valori ottenuti non vanno considerati in modo assoluto.**
- **E' necessario una esatta interpretazione dei dati di analisi.**
- **I dati di laboratorio vanno correlati con le pratiche fitoiatriche aziendali e interpretati nel modo giusto.**



Aspetti residuali

- La presenza di residuo di Fosetil di Alluminio non proveniente dall'uso di prodotti fitosanitari ma è un FALSO POSITIVO



ACCREDIA ha affrontato tale problematica con i laboratori

Titolo

Prescrizioni per l'accREDITAMENTO degli Organismi che rilasciano dichiarazioni di conformità di processi e prodotti agricoli e derrate alimentari biologici ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e sue successive integrazioni e modifiche

Directives for accreditation of Bodies issuing declarations of conformity of organic products and food-EC Regulations n. 834/2007 and following modifications

Sigla	RT-16
Revisione	Rev. 03
Data	2013-07-09

1.3 FALSI POSITIVI

Appurato che alcune matrici nella determinazione di specifici analiti (es. i ditiocarbammati nei capperi, rucola: il fosetil alluminio impiegato come fungicida, anticrittogamico, coadiuvante) portano ad un numero rilevante di falsi positivi è opportuno che i metodi analitici scelti rispettino i principi della linea guida comunitaria SANCO 12495/2011.

Risultati della ricerca su casi di falsi positivi di prodotti fitosanitari su ortofrutticoli:

- un altro problema di “**falso positivo**” che può presentarsi su diverse matrici si riscontra nella determinazione del **Fosetil alluminio**.
- Le analisi di fosetil di alluminio viene condotta ricercando
 - sia acido etilfosfonico
 - che acido fosforoso.
- La presenza di Acido fosforoso può derivare, oltre che da trattamenti con “fosetil alluminio” anche dall’impiego di trattamenti fogliari a base di fosforo, pertanto
 - **per attribuire la positività a residui di Fosetil alluminio, è necessario che risultino presenti sia acido etilfosfonico che acido fosforoso.**

Aspetti residuali

Valori uguali o al di sotto di 0,01 non devono essere presi in considerazione

		LMR	% RIDUZIONI	LMR	% RIDUZIONI	LMR	% RIDUZIONI
FALSO POSITIVO							
INSETTICIDI							
TRIPIDI	metiocarb	0,01	96,7				
TIGNOLETTA	emamectina			0,005	90,0		
	clorpirifos metile						
ANTIOIDICI	metrafenone	0,006	99,9				
	boscalid						

Considerando l'errore di incertezza \pm dell'analisi si ha un valore ulteriormente inferiore

Aspetti residuali

- **Presenza di residui senza ArfD**
- **E' un parametro che può valutare meglio la salubrità dell'uva da tavola**
- **Ulteriore garanzia per la salute del consumatore**



ARfD (Acute Reference Dose)

ARfD - dose acuta di riferimento

(mg/kg peso corporeo)

Quantità di sostanza che può essere ingerita in un breve periodo di tempo (un pasto/un giorno) senza un apprezzabile rischio per la salute

L'ARfD si calcola soltanto se la s.a. ha una tossicità elevata e/o specifica es. effetti neurotossici o effetti specifici sulla riproduzione

Aspetti residuali

**Fattori particolarmente influenti
nel rilievo dei residui dei prodotti fitosanitari**

Indipendenti

- **Fattori ambientali e fase fenologica della coltura**
- **Tipologia del prodotto commerciale utilizzato**

Aspetti residuali

**Fattori particolarmente influenti
nel rilievo dei residui dei prodotti fitosanitari**

Dipendenti

Fattori aziendali: dosaggio corretto, attrezzature utilizzate, modalità di distribuzione

Numero di interventi effettuati con la stessa s.a.

Aspetti residuali

**Fattori particolarmente influenti
nel rilievo dei residui dei prodotti fitosanitari**

Dipendenti

- Modalità di **prelievo** del campione di uva da destinare al laboratorio per le analisi
- **Professionalità** del laboratorio

Grazie per l'attenzione



L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.