



LA QUALITÀ DEI FRUTTI SI GIOCA IN FRUTTETO

Buone pratiche di raccolta
per una stagione di successo.

Le principali sfide sono:

1. La data di partenza
2. L'organizzazione del cantiere di raccolta
3. Una scadenza per entrare in cella frigorifera

➤ **Webinaire buone pratiche per la raccolta:
il 13/10 dalle 17:00 alle 18:00**





LA QUALITÀ DEI FRUTTI SI GIOCA IN FRUTTETO

Buone pratiche di raccolta per una stagione di successo.

Punti chiave:

- 1/ Favorire la colorazione prima della raccolta
- 2/ Determinare in modo corretto la data di inizio della raccolta
- 3/ Prevedere un numero adeguato di raccoglitori
- 4/ Non ridurre il numero di passaggi
- 5/ Precauzioni alla raccolta : maneggiare i frutti con cura
- 6/ Effettuare un rapido raffreddamento dei frutti nella stazione di confezionamento



LA QUALITÀ DEI FRUTTI SI GIOCA IN FRUTTETO

Buone pratiche di raccolta per una stagione di successo.

Data per la raccolta:

- > In consultazione con il vostro distributore o organizzazione di produttori.
- > Data di inizio raccolta consigliata: 4 settimane di raccolta da questa data (escluse situazioni eccezionali). Riunione dei tecnici per bacino il 10/10/2022.
- > Fine della finestra massima per tutti i bacini mantenuta il 25 novembre.

Oltre tale data di riferimento, il vostro distributore autorizzato richiederà una deroga all'APLE.





1/ Favorire la colorazione prima della raccolta

Obiettivo: aumentare la percentuale dei volumi raccolti nei primi due passaggi di raccolta:

- > strutturare l'albero per favorire l'illuminazione,
- > bilanciare il carico,
- > controllare la concimazione azotata,
- > mettere teloni a terra
- > effettuare potature verdi o sfoltire le foglie degli alberi per aumentare la percentuale dei volumi raccolti durante le prime due passate di raccolta.
- > diradare le foglie degli alberi tra le 2 e le 3 settimane prima della raccolta:

- defogliazione meccanica

Un flusso d'aria a bassa pressione espelle le foglie intorno alle mele senza danneggiarle, Velocità di lavoro consigliata: 1- 1,5 km/h.

- efogliazione manuale

Rimuovere le foglie che ricoprono le mele manualmente, con l'ausilio delle forbici.

Velocità di lavoro: tra 250 e 400 h/ha.





2/ Determinare in modo corretto la data di inizio della raccolta

> valutare lo stadio di maturazione

Le informazioni sulla maturazione sono disponibili presso la stazione di confezionamento

> iniziare dal momento in cui la maturazione è sufficiente: colorazione I4, regressione dell'amido 4 - 5

> non rischiare la sovramaturazione per aspettare un colore che non verrà

> fare il primo passaggio il prima possibile

> rinnovare i passaggi almeno una volta alla settimana

Il primo stacco favorisce l'evoluzione dei frutti rimanenti.





3/ Prevedere un numero adeguato di raccoglitori

Dimensionare la squadra in base all'importanza del lavoro avendo la visione del termine ultimo per completare il passaggio ed il rischio di perdere giorni a causa del maltempo.



4/ Non ridurre il numero di passaggi

Questo andrebbe a scapito della qualità complessiva del raccolto:

Minimo 3 passaggi



5/ Precauzioni alla raccolta: maneggiare i frutti con cura

- ✓ Prediligere la posa diretta
- ✓ Non riempire completamente i bins
- ✓ Utilizzare del pluriball o della schiuma imputrescibile sul fondo dei bins
- ✓ Formare e regolarizzare gli addetti alla raccolta
- ✓ Controllare la qualità (es: contando la frutta ammaccata per squadra)
- ✓ Formare conducenti di trattori, operatori di carrelli elevatori e conducenti
- ✓ Sistemare l'esterno dei filari e le strade di accesso riducendo i solchi
- ✓ Non raccogliere l'indomani dei giorni di pioggia o durante le gelate mattutine





6/ Effettuare un rapido raffreddamento dei frutti nella stazione

- > ormare camere omogenee
- > chiudere rapidamente

Nessuna tecnica di conservazione può rimediare a una cattiva gestione dei frutti durante la raccolta.



I CRITERI OTTIMALI PER LA RACCOLTA



| Criteri | Stadio ottimale alla raccolta | Criteri per la commercializzazione dei marchi | Commenti |
|---|---|---|--|
| Intensità e % di colorazione Codice colorer Ctifl/Starfruits/APLE | Stadio I4 minimo Pink Lady®: 40% Colorazione minima Finest : 50% | | Area minima sulla parte colorata |
| Consistenza Penetrometro Punta di 1 cm ² | Da 8 a 9 kg/cm² | Pink Lady®: 6,5 kg/cm ² mini Finest : 6,8 kg/cm ² mini | La perdita media di compattezza è di 270 g/cm ² ogni 8 giorni |
| Zucchero | 13-14 % Brix | 13% Brix minimo | L'aumento medio del tasso zuccherino è di 0,5% Brix in 8 giorni |
| Colore di sfondo Codice colore Ctifl/Starfruits/APLE | Stadio B3-B4 | Stadio B3 à B6 | Stadio B3 à B6 lotti oltre B6 non possono essere commercializzati come prodotto a marchio |
| Regessione dell'amido Code Ctifl, scala da 1 a 10 | Stadio da 4 a 5 | Non possono essere commercializzati lotti con buccia oleosa. | A partire dal mese di ottobre, il guadagno medio di amido è di 1 punto ogni 7 giorni. Oltre gli 8, il mantenimento della qualità del frutto è compromesso. I lotti troppo maturi saranno commercializzati rapidamente. |