



**I prodotti di IV Gamma nel  
quadro della produzione  
orticola nazionale**

*Protezione  
delle colture da  
foglia per la  
IV Gamma*



30 aprile 2013



Pietro Di Benedetto

[www.antesia.it](http://www.antesia.it)

Vengono chiamati «**prodotti della quarta gamma**» i prodotti ortofrutticoli **pronti per il consumo**.

In pratica sono **frutta e verdure fresche**, lavate, asciugate, tagliate, confezionate in **vaschette o in sacchetti di plastica** e quindi pronte per essere messe in tavola.


La definizione è stata coniata in Francia alcuni anni fa e si basa sulla seguente classificazione, indicando come:

- a) prima gamma: gli ortaggi nella loro presentazione tradizionale;
- b) seconda gamma: le conserve vegetali;
- c) terza gamma: gli ortaggi congelati;
- d) quarta gamma: gli ortaggi preparati, tuttavia freschi e naturali, senza alcun tipo di additivo;
- e) quinta gamma: gli ortaggi precotti, grigliati o scottati a vapore, senza l'aggiunta di conservanti e condimenti.

Vengono chiamati «**prodotti della quarta gamma**» i prodotti ortofrutticoli **pronti per il consumo**.

In pratica sono **frutta e verdure fresche**, lavate, asciugate, tagliate, confezionate in **vaschette o in sacchetti di plastica** e quindi pronte per essere messe in tavola.

La definizione è stata coniata in Francia alcuni anni fa e si basa sulla seguente classificazione, indicando come:

- a) prima gamma: gli ortaggi nella loro presentazione tradizionale;  **PRIMA GAMMA EVOLUTA**
- b) seconda gamma: le conserve vegetali; **Selezionato non lavato**
- c) terza gamma: gli ortaggi congelati;
- d) quarta gamma: gli ortaggi preparati, tuttavia freschi e naturali, senza alcun tipo di additivo;
- e) quinta gamma: gli ortaggi precotti, grigliati o scottati a vapore, senza l'aggiunta di conservanti e condimenti

Le insalate di IV gamma sono prodotti ad **ELEVATO VALORE AGGIUNTO**

La materia prima rappresenta solo una (piccola) parte del costo, anche se è da essa che dipende per gran parte la qualità del prodotto finito



Le insalate di IV gamma sono prodotti ad **ELEVATO VALORE AGGIUNTO**

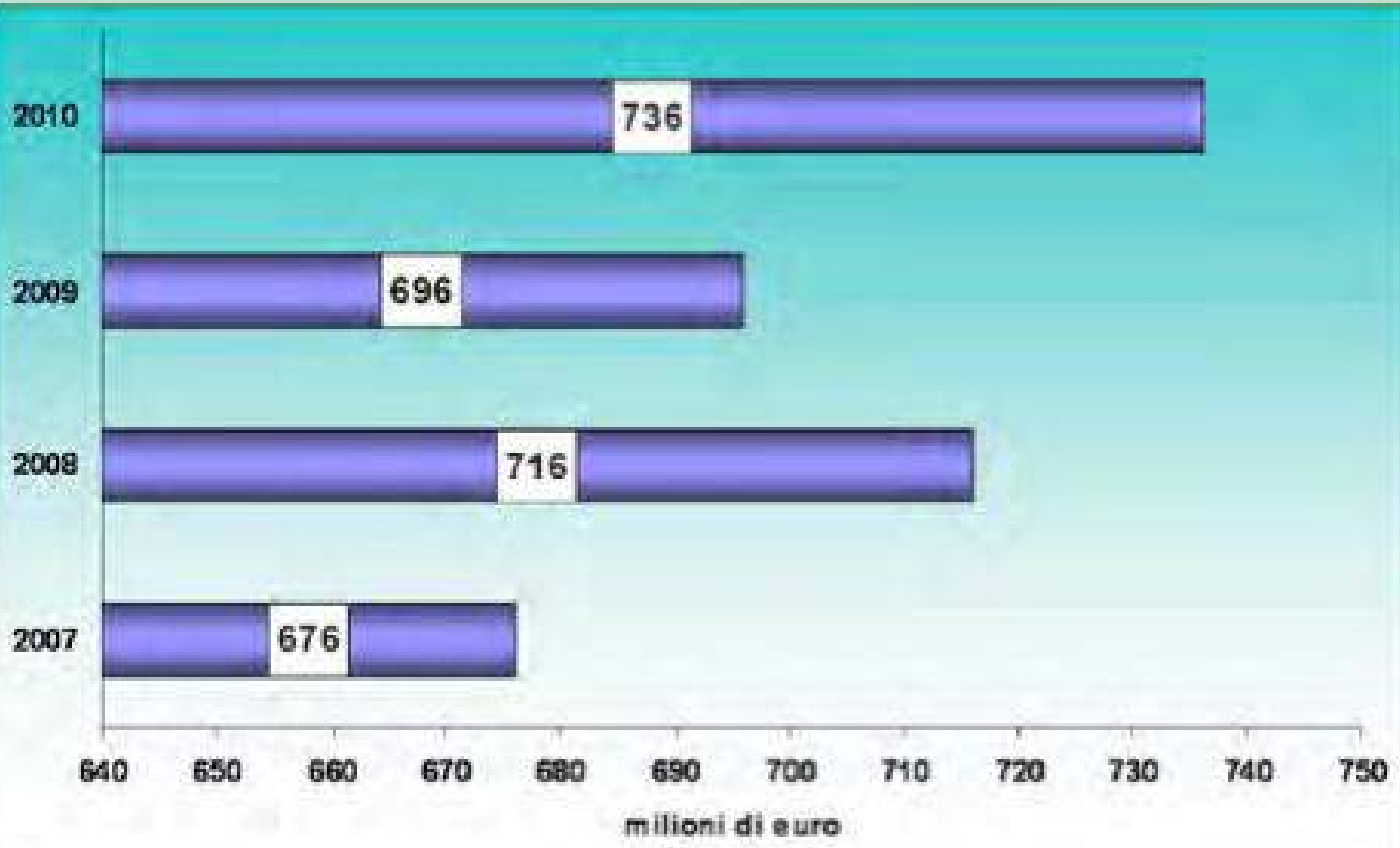
La materia prima rappresenta solo una (piccola) parte del costo, anche se è da essa che dipende per gran parte la qualità del prodotto finito



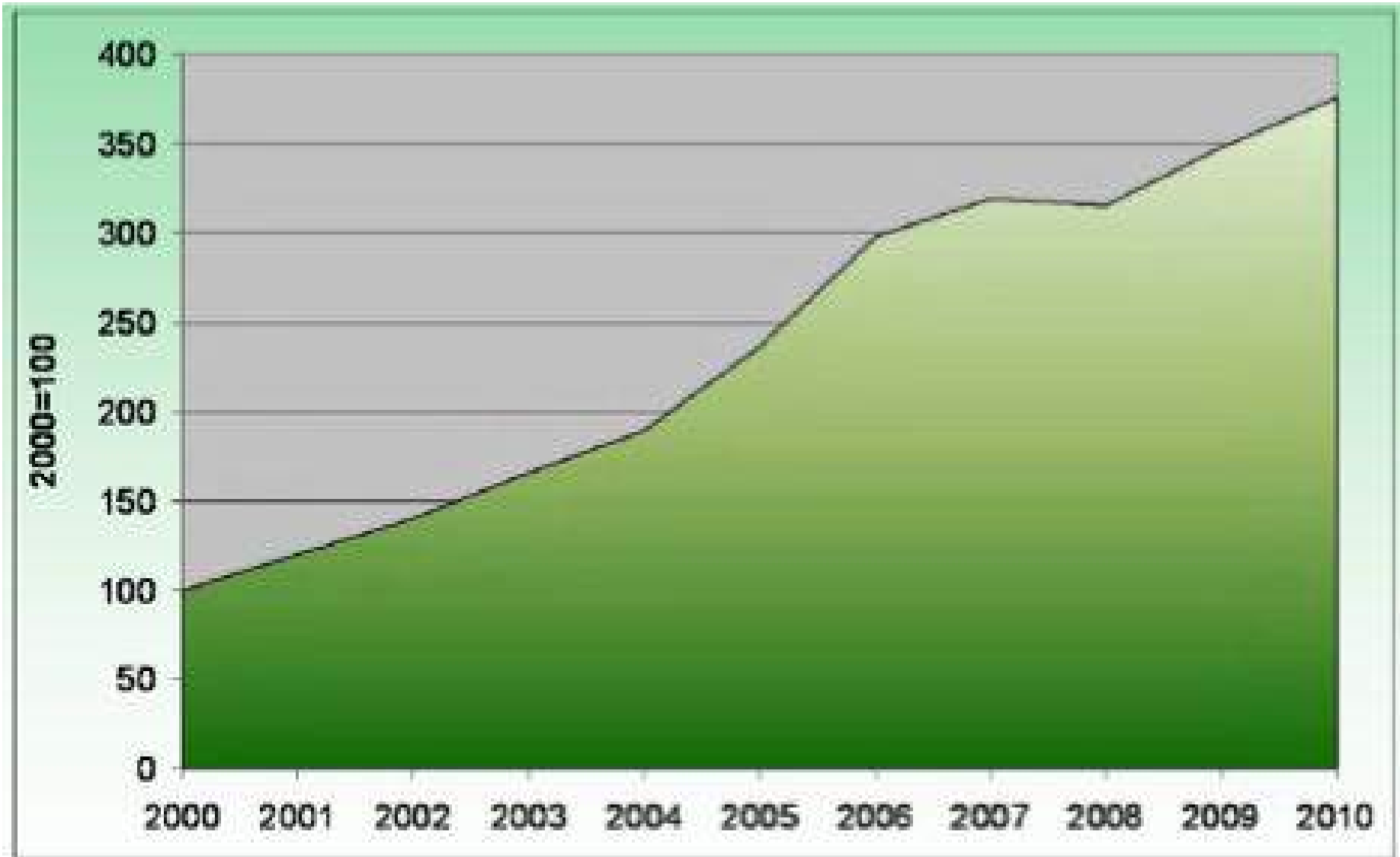
## STORIA DELLA IV GAMMA IN ITALIA

- Ha inizio nella seconda metà degli anni '80
- Lunga battuta di arresto (tra le cause allarmi di natura igienico sanitaria)
- Dalla seconda metà degli anni '90 forte crescita (tecnologia, investimenti)
- Nel 2007 l'Italia è tra i primi tre paesi europei per consumo e diffusione (con Fr e UK)
- In 10 anni **+376%** !!!
- Nel 2008 si è verificato un rallentamento anche a seguito della crisi economica
- La crescita è subito ripartita, nel 2010 rispetto al 2009 per le vendite al dettaglio si è registrato un **+6% IN VAOLRE** e **+ 7,3% IN VOLUMI**

## IV GAMMA - VENDITE IN VALORE



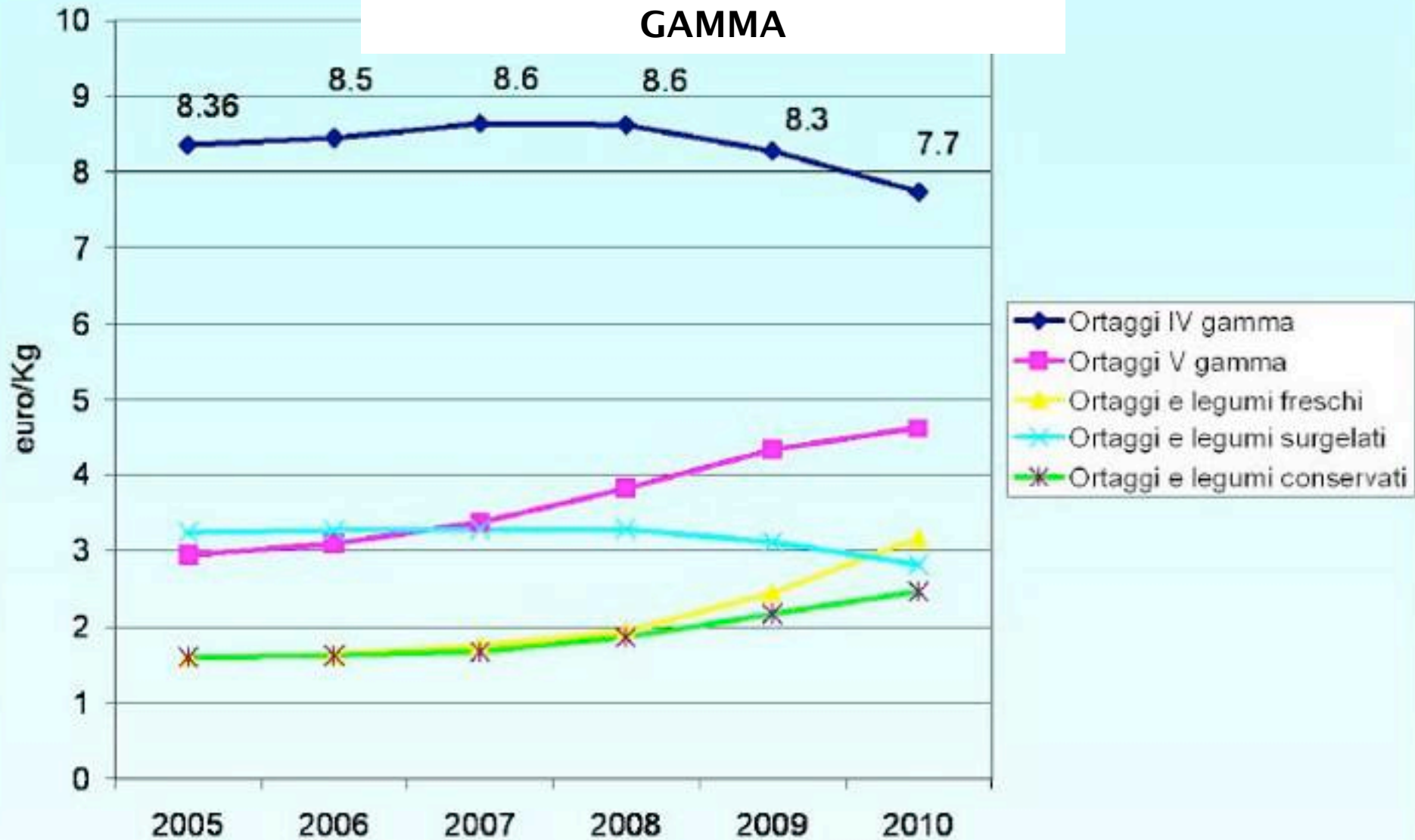
## DINAMICA DEGLI ACQUISTI IN QUANTITA'



Fonte: Elaborazioni DEPAAA su dati ISMEA-ACNielsen



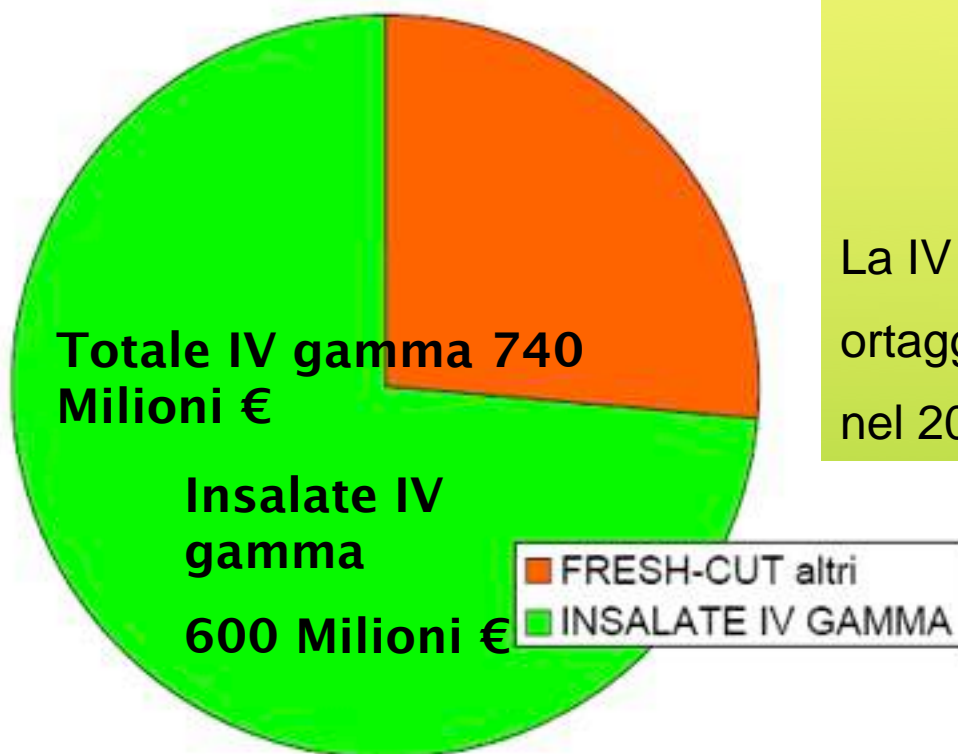
## LA FLESSIONE DEI PREZZI DELLE IV GAMMA



Fonte: elaborazioni DEPAAA su dati Ismea-ACNielsen

## IMPORTANZA ECONOMICA

VALORE: Nel 2010 i prodotti “Fresh Cut” hanno registrato vendite per 740 Milioni di Euro di cui 600 Milioni ricavati dalle insalate di IV gamma.



La IV gamma rispetto al valore prodotto da ortaggi e legumi rappresenta da sola l'8,5% nel 2010 (6,6% nel 2005)

## L'INDOTTO DELLA IV GAMMA



- INDUSTRIA SEMENTIERA
- MACCHINE AGRICOLE SPECIALIZZATE
- INDUSTRIA AGROALIMENTARE E CONFEZIONAMENTO
- LOGISTICA



## Colture

Le insalate utilizzate per la IV gamma:

“Adulte” (cespi) – 60% del totale

<>

Baby leaf – 40% del totale

Indivia riccia

Lattughe

Radicchio

Indivia scarola

Rucola

2/3

Lattughino

Bietole da foglia

Spinacino

Valerianella

Altri

Diversificazione in  
aumento



## Problematiche delle colture “minori”

E' proprio su queste colture che spesso si incontrano difficoltà nella coltivazione per mancanza di ricerca genetica e di agrofarmaci registrati



## Una paradosso: la registrazione per specie...



=



≠



## Superfici

Oggi si stima una superficie di circa 6.500 ha a livello nazionale, principalmente in coltura protetta, distribuiti in gran parte tra Campania, Lombardia e Veneto

In particolare nella Piana del Sele si è registrato un forte incremento negli ultimi anni, grazie al particolare CLIMA, che rende possibile la produzione anche nei mesi invernali, in particolare della Rucola selvatica, che col freddo rallenta di molto il suo ciclo.



## Piana del Sele

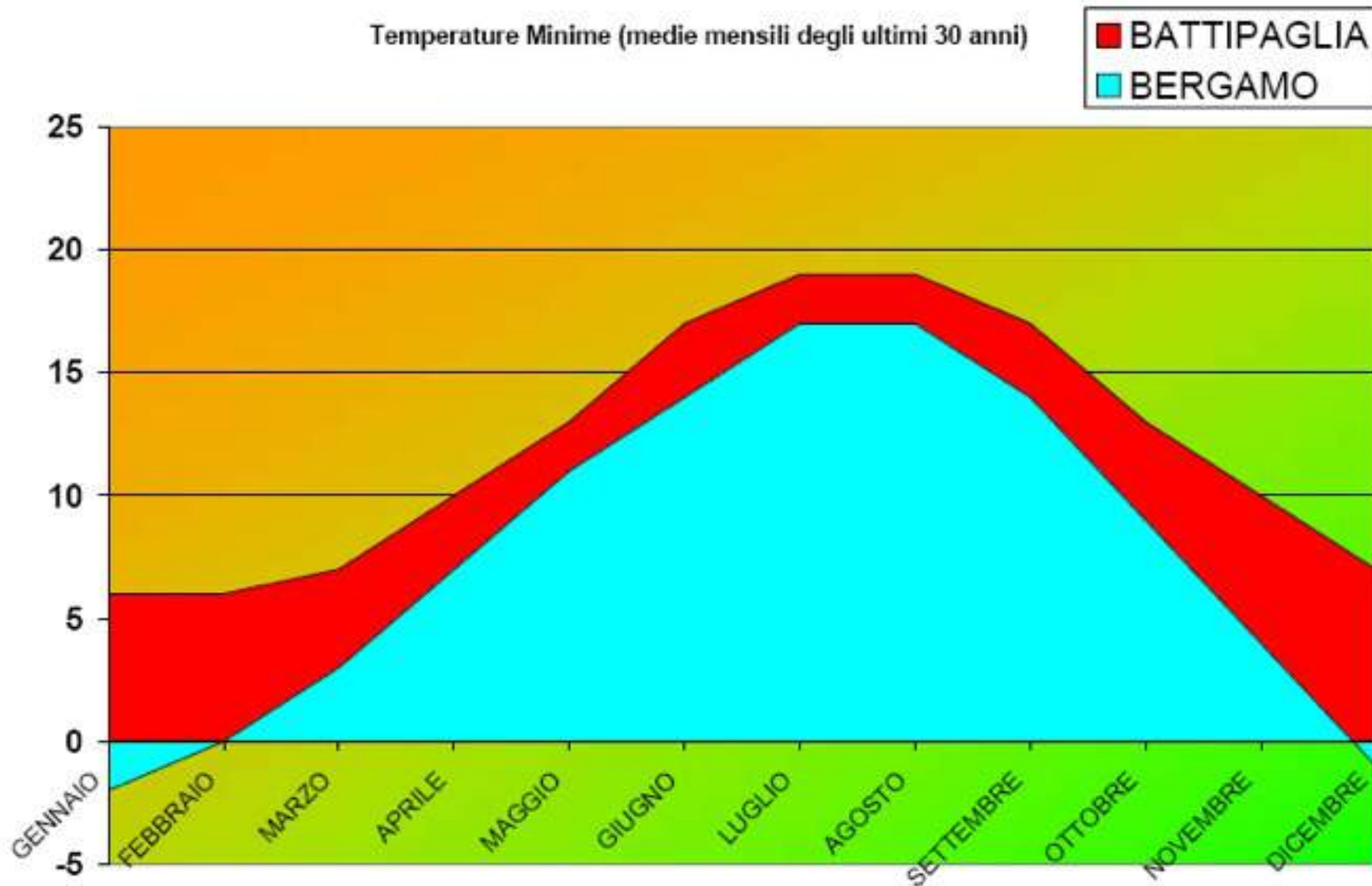


Principali comuni:

Altavilla Silentina,  
Albanella, Battipaglia,  
Bellizzi, Campagna,  
Capaccio, Eboli,  
Pontecagnano Faiano,  
Serre.

## Clima: confronto fra Battipaglia e Bergamo

Temperature Minime (medie mensili degli ultimi 30 anni)



## Clima: confronto fra Battipaglia e Bergamo

Temperature Massime (medie mensili degli ultimi 30 anni)



## Diverse aree di produzione con diverse vocazioni

Le prime tre colture per superfici in Lombardia e Campania

### LOMBARDIA

Valerianella 45%

Lattughino 38%

Rucola selvatica 15%

### CAMPANIA

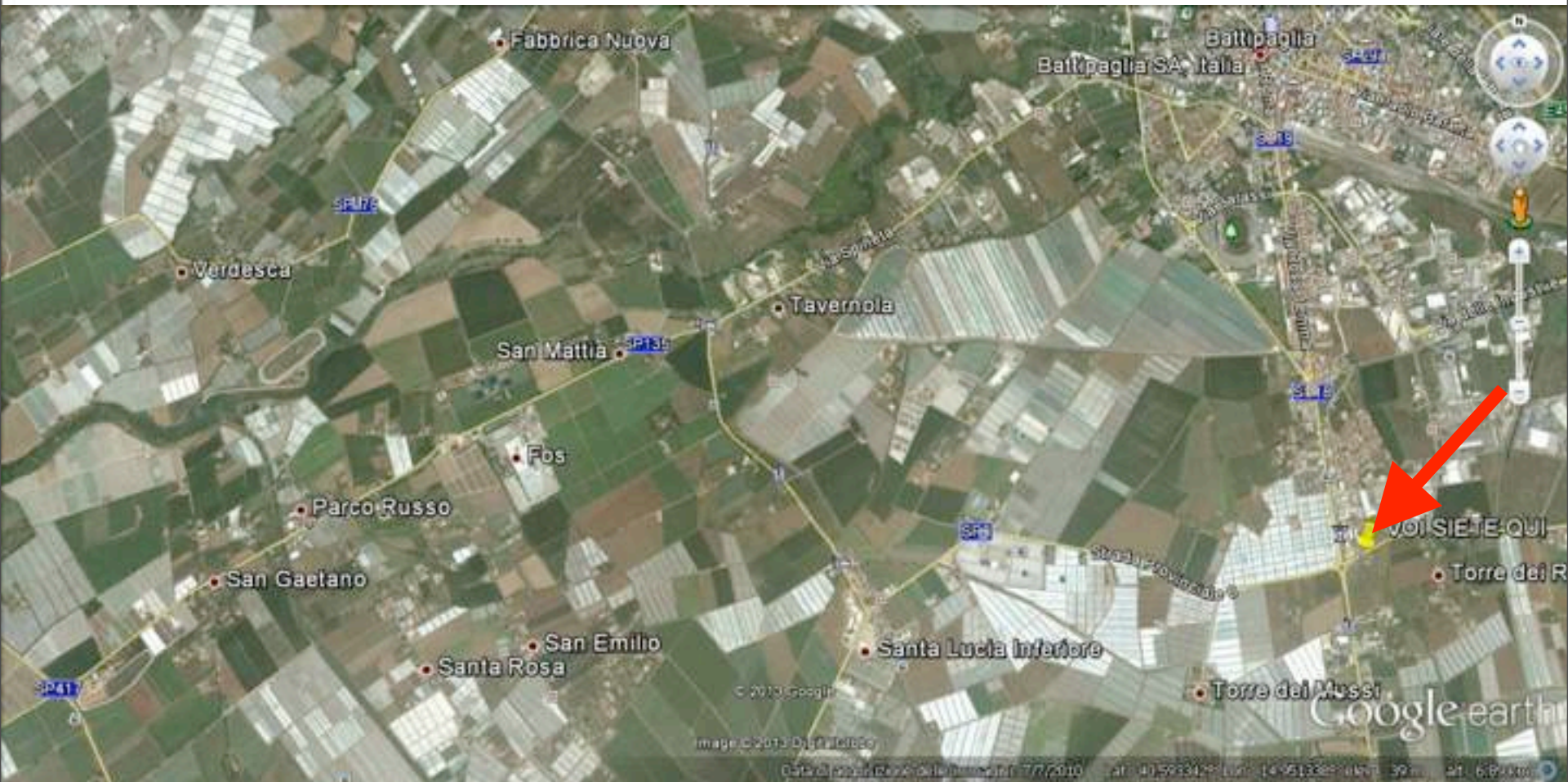
Rucola selvatica 57%

Lattughino 27%

Spinacino 10%

(2005 – da Ortaggi da Foglia da Taglio – Veneto Agricoltura)

**Piana del Sele : una superficie COPERTA di oltre 4.500 ha di cui circa 3.300 destinati a Baby Leaf (stime non ufficiali)**



**Gran parte della superficie nazionale coltivata a Baby Leaf è concentrata in Piana del Sele**

## Le superfici destinate alla produzione di insalate pronte nelle Piana del Sele:

3.000 ha di Baby leaf (stime non ufficiali)



300 ha di  
Lattughe a Cespo destinate  
alla IV gamma

## Importanza delle diverse baby leaf in Piana del Sele



| Coltura          | % della superficie coltivata a baby leaf |
|------------------|--|
| Rucola           | 45                                       |
| Lattughino       | 30                                       |
| Spinacio         | 10                                       |
| Bietole a foglia | 5  |
| Valerianella     | 2  |
| Altre            | 8  |

## Il ruolo della GDO

Un punto di fondamentale importanza è l'egemonia della GDO, che commercializza la grandissima parte del prodotto, e che quindi detta le regole al mondo della produzione, sia in termini qualitativi che di condizioni commerciali

Per questo i parametri “COMMERCIALI” influenzano profondamente la TECNICA di produzione

Vediamo come...

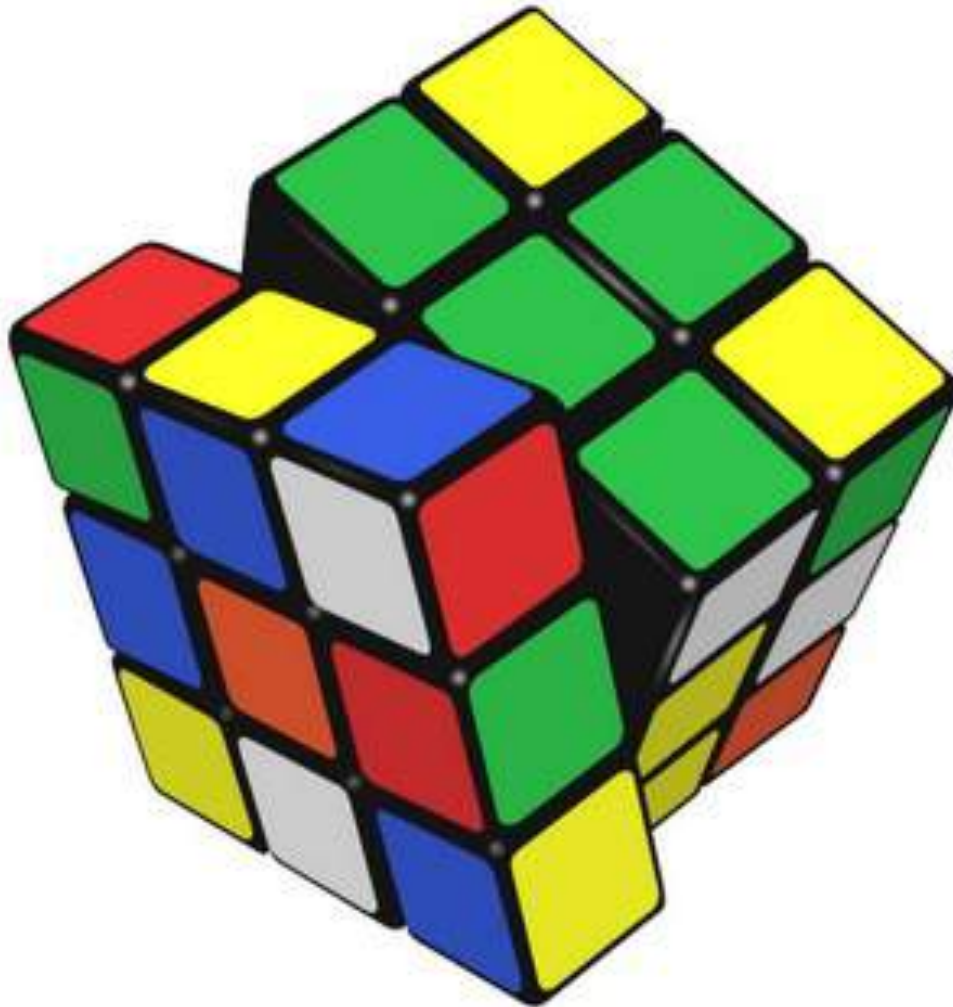


Principali requisiti richiesti dalla  
GDO  
(esempio Germania)

- RESIDUI AGROFARMACI
- NITRATI
- METALLI PESANTI
- PARAMETRI MICROBIOLOGOCI

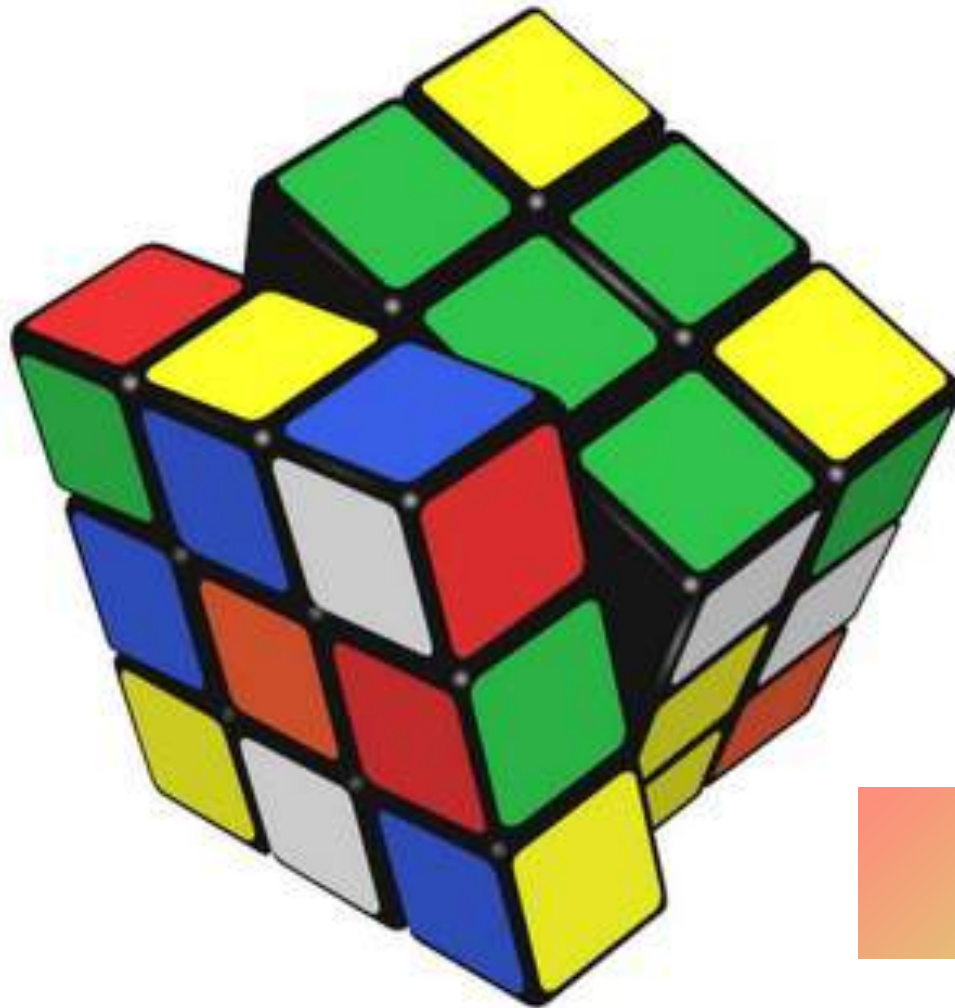
| N° massimo molecole | Residuo ammesso | Sommatória % residui | Nitrati   |
|---------------------|-----------------|----------------------|---|
| 5                   | < 50% dell'RMA  | < 80%                | <p>LATTUGA dal 1 ottobre al 31 marzo &lt;4.500 ppm (serra) &lt;4.000 (pieno campo); da 1 aprile al 30 settembre &lt; 3.500 (serra) &lt;2.500 (pieno campo)</p> <p>SPINACIO dal 1 ottobre al 31 marzo &lt;3000 ppm, dal 1 aprile al 30 settembre &lt;2.500 ppm</p> <p>RUCOLA &lt;4.500 ppm</p> <p>RUCOLA &lt;4.000 ppm (per AUSTRIA)</p> <p>VALERIANA &lt; 3.500 ppm</p> <p>INDIVIA &lt; 2.000 ppm</p> <p>BIETOLA &lt; 2.000 ppm</p> |

## Il Cubo di Rubik: ovvero come ottenere un MIX di 5 prodotti con 5 molecole



Si tratta di un esempio  
estremo, ma reale

## Il Cubo di Rubik: ovvero come ottenere un MIX di 5 prodotti con 5 molecole



Si tratta di un esempio estremo, ma reale

**La strategia anti-resistenza?**



# Grazie per l'attenzione e buon lavoro

[www.antesia.it](http://www.antesia.it)

Utomate di questo organismo delle ultime partecipazioni. "Uno sostenitore del processo rosariano e una  
prospettive di ricerca in Italia" Roma il 27 e 28 settembre 2011 presso la Sala Convegni della Regione  
Lazio (zona EUR). La partecipazione all'incontro è gratuita ma per ragioni organizzative si prega di compilare  
ed inviare a questa segreteria via posta elettronica o fax la scheda di iscrizione allegata. Si allega anche il

- Agricoltura Biologica (4)
- Agronomie (2)