

## TERRITORIALE

Punti di forza	Punti di debolezza
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Qualità del territorio e dell’ambiente del Sud Sardegna</li> <li>– Il territorio del Sud Sardegna è sufficientemente servito da infrastrutture viarie, d’irrigazione ed elettrificazione</li> <li>– Presenza di importanti distretti irrigui nel Sud Sardegna</li> <li>– Forte professionalità e serietà degli operatori BIO del Sud Sardegna</li> <li>– Presenza di competenze tecniche e scientifiche sui temi dell’agricoltura BIO con una maggiore attenzione da parte degli enti di ricerca (Università di Cagliari, Agris, CRS4, Università di Sassari con la Facoltà di Agraria)</li> <li>– Presenza nel territorio del Sud Sardegna di competenze tecnico scientifiche (CRS4, Università, Agris, Sardegna Ricerche) in grado di accompagnare gli operatori della filiera all’introduzione di innovazioni quali: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pratiche di agricoltura di precisione per un corretto utilizzo della risorsa acqua irrigua</li> <li>○ tecnologie per la valutazione e classificazione della qualità dei prodotti agricoli e agroalimentari</li> <li>○ strumenti di supporto alle decisioni per aiutare a pianificare la produzione, distribuzione e commercializzazione delle produzioni</li> <li>○ strumenti per la previsione di eventi climatici avversi</li> <li>○ nuove tecnologie per la meccanizzazione autonoma della raccolta delle produzioni agricole</li> <li>○ utilizzo della conoscenza meteo climatica del territorio a disposizione dei produttori per migliorare e ottimizzare le pratiche colturali</li> <li>○ progettazione e realizzazione di reti energetiche smart da fonti rinnovabili, dimensionate ai fabbisogni aziendali</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Le aree irrigue del Sud Sardegna sono sotto utilizzate, spesso non vengono irrigate</li> <li>– Il costo dell’acqua irrigua è eccessivo soprattutto in aree poco strutturate</li> <li>– Alto costo dell’energia perché si fa poco ricorso alle fonti energetiche rinnovabili</li> <li>– Carezza di formazione degli addetti sulle soluzioni tecniche e agronomiche BIO innovative</li> </ul>

Opportunità	Minacce
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Trend positivo per i prodotti BIO, con richieste di mercato per i prodotti certificati in crescita</li> <li>– L’agricoltura BIO favorisce il mantenimento delle cultivar locali</li> <li>– Il nuovo regolamento europeo (848/2018 che entrerà in vigore nel 2022) prevede diverse novità tra cui: la possibilità di scambio di sementi tra agricoltori BIO, la certificazione collettiva per i piccoli produttori, ecc.</li> <li>– Nuova politica comunitaria con il Green Deal, ha come obiettivo l’aumento delle superfici coltivate BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Concorrenza sleale nella politica dei prezzi (i costi di produzione nelle aree del nord Africa ed est Europeo sono inferiori a scapito delle garanzie dei lavoratori)</li> <li>– Alla globalizzazione dei mercati non è seguita la globalizzazione dei diritti</li> <li>– La burocrazia: i tempi lunghi non sono adeguati alle esigenze delle imprese (es. opere di miglioramento fondiario/PSR, forti ritardi nella gestione delle pratiche per gli aiuti pubblici alle aziende, certificazioni BIO complicate e onerose per i piccoli produttori, ecc.)</li> <li>– Cambiamento climatico con ripercussioni negative sull’agricoltura in generale e su quella BIO</li> </ul>

FILIERA CEREALICOLA, DEL PANE E DELLA PASTA BIO

Punti di forza	Punti di debolezza
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nel territorio del distretto sono presenti tutti i soggetti della filiera BIO cerealicola (cerealicoltori, mulini, pastifici, panifici, ecc.)</li> <li>- Presenza di competenze e buone prassi che prevedono l'uso di mulini a pietra e del lievito madre</li> <li>- Presenza nel territorio di aziende con importanti superfici cerealicole in BIO e convenzionali</li> <li>- Presenza di diversi pani e paste tradizionali della Sardegna riconosciuti anche dai mercati nazionali ed esteri (es. Pane Carasau, Pistoccu, Fregola, Malloreddus), con aziende produttrici interessate alla lavorazione di cereali BIO</li> <li>- Presenza di pani ad alta conservabilità</li> <li>- Sicurezza fitosanitaria dei grani BIO coltivati in Sardegna (bassissimi livelli di micotossine)</li> <li>- Presenza nel territorio di popolazioni storiche di grano (Trigu moro e trigu murru) adatte alle condizioni di cambiamento climatico (siccità)</li> <li>- Presenza di varietà di grano duro selezionate (Karalis, Shardana, Nuraghe)</li> <li>- Presenza di un sistema di pagamento del grano conferito in funzione delle caratteristiche qualitative</li> <li>- Importanti attività di ricerca nel campo della filiera cerealicola BIO (es. progetto di miglioramento genetico specifico per la selezione di varietà adatte alle condizioni della Sardegna)</li> <li>- Supporto tecnico di Agris in favore delle imprese cerealicole BIO</li> <li>- L'Agenzia Agris ha un progetto di ricerca per lo sviluppo dell'attività sementiera cerealicola nel territorio del Sud Sardegna</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le produzioni di grano BIO sono poche e insufficienti alle esigenze dei trasformatori</li> <li>- Carenza di conoscenze tecnico scientifiche nella gestione della filiera</li> <li>- Le relazioni contrattuali non tutelano sufficientemente il produttore</li> <li>- Pani e paste tradizionali non sono sufficientemente presenti nel mercato</li> <li>- La filiera corta (sistema Horeca, mense scolastiche, vendita diretta, mercati contadini, ecc.) dei prodotti cerealicoli BIO è debole</li> <li>- Mancanza di interventi di promozione delle produzioni BIO</li> <li>- Alti costi di produzione</li> <li>- Gli operatori cerealicoli sono poco propensi all'aggregazione</li> <li>- Carente tracciabilità della filiera cerealicola BIO (indicazioni su dove e quando, chi produce, ecc.)</li> <li>- Difficoltà a realizzare ammassi di grano qualitativamente omogenei</li> <li>- I cereali BIO hanno maggiori problemi di conservabilità nello stoccaggio</li> </ul>

Opportunità	Minacce
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Possibilità di implementare un sistema di tracciabilità della filiera cerealicola, con i luoghi di produzione e trasformazione a garanzia della qualità e della sicurezza del consumatore BIO</li> <li>- Richiesta dal mercato di grani e altri cereali storici (Trigu Cossu, monococco) per l'aumento delle intolleranze al glutine</li> <li>- Esistenza di incentivi nazionali e regionali legati alla produzione cerealicola in accordi di filiera, in particolare per quelle BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Forte concorrenza di operatori extra regionali che dispongono di organizzazione e strutture più forti e maggiore esperienza</li> <li>- Forte riduzione delle superfici coltivate a grano (da 78 mila ettari nel 2008 a 18 mila nel 2020)</li> <li>- La produzione BIO è equiparata in termine di incentivo alle altre misure ambientali rendendola poco competitiva nella scelta da parte dell'imprenditore</li> <li>- Aleatorietà delle produzioni dal punto di vista quantitativo e qualitativo a causa della variabilità dell'andamento meteorologico che condiziona la disponibilità della materia prima</li> </ul>

## FILIERA LATTIERO CASEARIA OVICAPRINA BIO

Punti di forza	Punti di debolezza
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Presenza di pascoli naturali ricchi di diverse specie e varietà di essenze pabulari (biodiversità)</li> <li>– Il latte ottenuto da animali allevati al pascolo di maggiori contenuti di CLA, vitamina A e Vitamina E, polifenoli</li> <li>– Presenza nel territorio del sud Sardegna di formaggi BIO di qualità</li> <li>– Presenza in Sardegna di 3 DOP (Fiore Sardo, Pecorino Sardo, Pecorino Romano)</li> <li>– Presenza di allevamenti ovini estensivi che favoriscono la conversione in BIO</li> <li>– Presenza di diverse tipologie di produzioni di formaggi ovini BIO (diversificazione di prodotto)</li> <li>– Buona presenza nel territorio di riferimento e in Sardegna della cooperazione all'interno della filiera lattiero casearia oviceprina</li> <li>– Presenza della OP S'Atra Sardinia per la valorizzazione dei prodotti BIO che raggruppa aziende zootecniche ovine BIO, il caseificio BIO e diversi punti vendita nella città metropolitana di Cagliari</li> <li>– Rapporti consolidati (da 25 anni) con il mercato tedesco per le produzioni di formaggi ovini BIO del Sud Sardegna</li> <li>– Le informazioni sugli aspetti qualitativi delle produzioni casearie BIO, da parte dei rivenditori specializzati, sono sensibilmente migliorate negli ultimi anni (sia quantitativamente che qualitativamente e questo determina una maggiore promozione)</li> <li>– Presenza di un progetto (PSR mis. 16.2) per il trasferimento tecnologico, agli operatori della OP S'Atra Sardinia sul tema della diversificazione dei prodotti lattiero caseari ovini BIO (produzione di formaggi a pasta cotta- caciotte- erborinati – con caglio animale e caglio vegetale – per gli intolleranti al lattosio – aumento shelf life)</li> <li>– Presenza di un progetto di ricerca che prevede la collaborazione tra Agris, Università di Cagliari e di Sassari per la produzione di latte ovino BIO in polvere per l'alimentazione dei bambini, rivolto al mercato cinese. Il progetto coinvolge le aziende zootecniche del territorio e gli operatori della filiera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bassa produzione di latte BIO rispetto alle richieste di mercato</li> <li>– Una quantità significativa di latte ovino BIO viene trasformato come latte convenzionale</li> <li>– Le produzioni foraggere BIO, nell'area del distretto e in generale in Sardegna, non sono sufficienti alle esigenze degli allevamenti BIO per mancanza di pianificazione</li> <li>– Le aziende ovine BIO non attuano la razionalizzazione del pascolamento e una gestione ottimale dei pascoli</li> <li>– Alti costi di produzioni del latte ovino BIO per la difficoltà a reperire mangimi BIO (in Sardegna non si producono) e per alti costi per l'approvvigionamento dei mezzi tecnici di produzione</li> <li>– L'eccesso di utilizzo di mangimi e foraggere extra aziendali attenua il legame prodotto territorio, rendendo i formaggi meno identificabili</li> <li>– Ancora oggi la qualità non viene riconosciuta e pagata al produttore (non c'è sensibilità su certi parametri da far passare come qualità). Il latte non viene pagato secondo parametri che valorizzano il valore nutraceutico del latte (es. contenuto in CLA, vitamine, molecole antiossidanti, sostanze volatili e polifenoli, ecc.), perché gli industriali trasformatori legano la qualità al contenuto in grassi, proteine e basso contenuto in cellule somatiche e bassa carica microbica</li> <li>– Le competenze degli amministratori delle cooperative non sempre sono adeguate (es. perché gli amministratori si sostituiscono al direttore commerciale o ad altre professionalità indispensabili)</li> <li>– Gli organismi di ricerca, le agenzie di sviluppo e le organizzazioni di produttori non collaborano per la trasmissione delle innovazioni nel comparto dei prodotti lattiero caseari ovini BIO (allevamento, trasformazione, promozione e commercializzazione)</li> </ul>

Opportunità	Minacce
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mercato cinese potenzialmente interessato al consumo di latte alimentare ovino BIO</li> <li>– Immagine positiva per la filiera lattiero casearia oviceprina nel contribuire alla diminuzione dei gas serra, derivante dall'utilizzo delle colture foraggere e da alcune pratiche agronomiche quali le rotazioni</li> <li>– Tradizione della Sardegna nella produzione di latte e formaggi ovini che potenzialmente possono essere convertite in produzioni BIO</li> <li>– Presenza di agronomi e veterinari del sistema di assistenza pubblico che possono accompagnare i produttori</li> <li>– Diminuzione dei costi di produzione aziendali, attraverso la diffusione delle colture foraggere</li> <li>– Il mondo della ricerca è oggi più consapevole sulla necessità di maggiore collaborazione per mettere insieme competenze multidisciplinari</li> <li>– Esistenza di tecnologie innovative (agricoltura di precisione, droni, satelliti, ecc.) che consentono ad esempio l'utilizzo ottimale dei pascoli, di prevedere la qualità e resa dei pascoli, nonché le produzioni di latte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Oscillazioni al ribasso del prezzo del latte ovino che condiziona anche quello del latte ovino BIO</li> <li>– Concorrenza sleale da parte di produzioni industriali che esitano sul mercato prodotti certificati BIO di minore qualità anche perché i controlli degli organi preposti spesso si limitano all'aspetto documentale tralasciando ispezioni in campo e in magazzino.</li> <li>– La programmazione regionale non è adeguata per la valorizzazione delle produzioni lattiero casearie ovine BIO</li> <li>– Stagionalità delle produzioni di latte ovino</li> <li>– Scarsa produzione e valorizzazione del Pecorino Sardo DOP</li> </ul>

## FILIERA OLIVICOLO OLEARIA BIO

Punti di forza	Punti di debolezza
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Presenza nel Sud Sardegna di aree storiche di coltivazione con forti tradizioni olivicole (Villacidro, Arbus, Guspini, Gonnosfanadiga, il Parteolla e il Sulcis)</li> <li>– La tradizione olivicola del territorio del Sud Sardegna è un valore aggiunto per la promozione dell'olio BIO</li> <li>– Il paesaggio agrario con le coltivazioni olivicole</li> <li>– Presenza di elevata Biodiversità (28 varietà di olive sarde)</li> <li>– Presenza della DOP Sardegna</li> <li>– Gli oli sardi BIO sono tra i più premiati nelle manifestazioni internazionali (esempio: BIOL a Bari - Ercole Olivario)</li> <li>– Presenza della nuova OP Sardinia</li> <li>– Il nocciolo delle olive e i sottoprodotti possono essere valorizzati per produrre energia rinnovabile (oggi sono poco utilizzati)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– L'olivicultura Sarda e del Sud Sardegna non è competitiva</li> <li>– Il fatturato delle aziende olivicole è molto basso e porta spesso ad abbandonare la coltivazione</li> <li>– I frantoi certificati BIO sono insufficienti per le esigenze di valorizzazione (sono presenti frantoi certificati aziendali e solo in minima parte in conto terzi)</li> <li>– Insufficiente aggregazione tra i produttori olivicoli BIO</li> <li>– Gli impianti tradizionali con maturazione scalare delle olive, non consentono una logistica adeguata per la raccolta delle olive</li> <li>– L'attività vivaistica non valorizza le varietà locali</li> <li>– Elevati costi di produzione: alti costi dell'energia, scarsa presenza e utilizzo di energie alternative da fonti rinnovabili, ecc.</li> <li>– Scarsa meccanizzazione nelle aree di tradizione olivicola del sud Sardegna</li> <li>– Difficoltà a reperire la manodopera necessaria per la raccolta</li> <li>– Carenza di tecnici formati e aggiornati sulle innovazioni per la coltivazione e la difesa fitosanitaria BIO nel Sud Sardegna</li> <li>– Mancanza di formazione e aggiornamento negli addetti della filiera</li> <li>– Scarsa presenza di manodopera specializzata</li> <li>– Presenza di molte attività produttive hobbistiche</li> <li>– La produzione DOP Sardegna non è valorizzata</li> <li>– Insufficiente valorizzazione delle produzioni e del paesaggio olivicolo nel circuito turistico</li> <li>– Numero di aziende e superfici olivetate BIO limitate rispetto alle richieste di mercato</li> <li>– La piccola dimensione aziendale rende difficoltosa l'adozione dell'innovazione</li> <li>– L'eccessivo attaccamento alle tradizioni può rappresentare un ostacolo all'introduzione delle innovazioni nel settore olivicolo</li> <li>– Produttori olivicoli di età avanzata</li> </ul>

Opportunità	Minacce
<ul style="list-style-type: none"> <li>– L'olivo si presta molto per la coltivazione BIO</li> <li>– La ricerca propone importanti e numerose innovazioni per la filiera olivicola olearia BIO per l'ammodernamento del settore</li> <li>– Presenza di sistemi di lotta biologica contro la mosca olearia (inula viscosa come pianta ausiliaria per la fauna antagonista - altri prodotti come caolino e spinosad) che favoriscono la diffusione delle coltivazioni BIO</li> <li>– Presenza di cooperative e frantoi convenzionali come opportunità per chiudere le filiere BIO</li> <li>– Opportunità di accedere a risorse finanziarie partecipando ai bandi contratti di filiera e di distretto/ programmi OCM olio e PSR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Forte concorrenza di oli provenienti da altre aree olivicole</li> <li>– Eccessiva presenza di produzioni sfuse non etichettate e non certificate presentate come BIO</li> </ul>

## FILIERA VITIVINICOLA BIO

Punti di forza	Punti di debolezza
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Territorio del Sud Sardegna vocato alle produzioni vitivinicole BIO per la presenza di clima e suoli favorevoli</li> <li>– Presenza di piccole produzioni enologiche BIO del Sud Sardegna, fortemente legate al territorio e alla tradizione</li> <li>– Produzioni vitivinicole BIO dell’Arcipelago del Sulcis caratterizzate da coltivazioni su piede franco, vigne centenarie, vigne su sabbia fronte mare, che determinano un alto valore aggiunto e di altissima qualità</li> <li>– Le produzioni vitivinicole BIO dell’Arcipelago del Sulcis hanno rese quali quantitative paragonabili a quelle convenzionali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Scarsa produzione enologica BIO nel territorio e in Sardegna e scarsa presenza sui mercati</li> <li>– I vini sardi BIO non sono adeguatamente promossi sul mercato</li> <li>– Insufficiente collaborazione tra gli operatori della filiera vitivinicola BIO</li> <li>– Non tutte le cantine sociali sono adeguatamente organizzate per le produzioni enologiche BIO</li> <li>– La filiera corta dei vini BIO nel Sud Sardegna non è sufficientemente sviluppata</li> <li>– I prodotti enologici di nicchia e alcune denominazioni non sono sufficientemente conosciute dal mercato extra regionale (es. Carignano)</li> <li>– Alti costi di produzione dei vini BIO sardi</li> <li>– Presenza di aziende vitivinicole BIO di piccole dimensioni con alti costi fissi che incidono sul prezzo del prodotto finale</li> <li>– La piccola dimensione delle aziende vitivinicole BIO del Sud Sardegna non consente una adeguata promozione dei vini (i costi non sono sostenibili dai piccoli produttori non associati) e la vinificazione in proprio, anche in forma associata, ma si vinifica nelle grandi cantine (ciò rende meno evidente il legame tra il vino e la vigna)</li> <li>– Mancanza nel Sud Sardegna di figure professionali che seguano l’intero iter degli adempimenti burocratici relativi alla conduzione dei vigneti e delle cantine BIO</li> <li>– Insufficiente assistenza tecnica sul settore vitivinicolo BIO legata al fatto che non sono presenti figure specializzate</li> <li>– Mancanza nel territorio del Sud Sardegna di manodopera specializzata e di possibilità di ricorrere al contoterzismo per la coltivazione dei vigneti BIO</li> <li>– Mancanza di formazione / informazione / animazione / assistenza e servizi per vinificare in proprio tra piccoli produttori BIO</li> <li>– Presenza di endemismi parassiti della vite (es. cicalina tipica di Calasetta)</li> <li>– Superfici aziendali vitate, comprese quelle BIO, molto basse</li> <li>– Non tutte le superfici vitate nel Sud Sardegna sono iscritte alla DOC</li> </ul>

Opportunità	Minacce
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Richiesta crescente della ristorazione locale di vini BIO sardi</li> <li>– Ampi margini di crescita del mercato dei vini BIO (è il settore più dinamico e in crescita negli ultimi 5 anni)</li> <li>– Crescente attenzione del mercato al vino proveniente da vitigni autoctoni (es. Bovale, Cagnulari, Nasco, Malvasia di Cagliari, Moscato di Cagliari)</li> <li>– Presenza di numerose DOC nel territorio del Sud Sardegna</li> <li>– L’agricoltura digitale come supporto alla diagnosi precoce di fitopatologie (es. centraline, sensori) più facilmente applicabile alla viticoltura</li> <li>– La lotta biologica in viticoltura è efficace se paragonata a quella di altre coltivazioni</li> <li>– Presenza di leggi specifiche che promuovono lo sviluppo dell’enoturismo</li> <li>– Le opportunità dell’OCM vino</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Effetto deriva dovuto ai trattamenti fitosanitari dei vigneti in alcune zone con importante coltivazione convenzionale che inquinano le produzioni BIO confinanti</li> <li>– Eccesso di burocrazia per gli adempimenti sulla certificazione BIO,</li> <li>– Vincolo comunitario che non permette l’incremento delle superfici vitate</li> <li>– Continua diminuzione dei consumi di vino a favore di altre bevande</li> <li>– La gestione dell’OCM vino in Sardegna è da migliorare in particolare nell’aggiornamento del catasto viticolo</li> </ul>

## FILIERA ORTOFRUTTICOLA BIO

Punti di forza	Punti di debolezza
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Immagine positiva della Sardegna che rappresenta una forte leva di valorizzazione delle produzioni ortofrutticole BIO (qualità dell'ambiente, clima, bassa industrializzazione)</li> <li>– La presenza consolidata di S'Atra Sardinia, OP ortofrutticola BIO riconosciuta (che garantisce la disponibilità di piattaforma logistica, di un servizio ATA fornito gratuitamente all'interno della filiera, incontro tra offerta e domanda con programmazione delle produzioni, ecc.)</li> <li>– Presenza di ambiti climatici favorevoli alle produzioni ortofrutticole (con anticipo delle produzioni che consente di arrivare per primi sul mercato)</li> <li>– Le produzioni ortofrutticole BIO del Sud Sardegna sono presenti sia nel mercato locale che nel mercato estero</li> <li>– Presenza delle DOP Carciofo spinoso - Zafferano</li> <li>– Presenza di varietà di Pomodoro tipo Camone riconosciuto dal mercato nazionale ed estero come produzione di qualità che spunta un buon prezzo</li> <li>– Presenza di alta specializzazione in alcune produzioni (es. carciofo, pomodori, agrumi del Sarrabus, ecc.)</li> <li>– Forte presenza di cooperative ortofrutticole nel sud Sardegna con centri di lavorazione e trasformazione, logistica e rete commerciali dei prodotti (ad es.: L'Ortolano e OrtoSestu, Ortofrutticola di Villacidro, Samassi, Coop Arborea, Terralba, Sa Marigosa di Cabras, altre convenzionali) + S'Atra Sardinia unica BIO</li> <li>– Presenza di biodiversità frutticole (es. pira camusina)</li> <li>– Presenza nel Sud Sardegna di un progetto PIF approvato "Ortofrutta BIO" con 23 aziende, con attività innovative, sostenibilità ambientale ed economia circolare, con nuovi impianti di mandorlo in BIO per 42 ettari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Il numero di produttori BIO nel settore ortofrutticolo del Sud Sardegna è insufficiente per soddisfare le richieste di mercato</li> <li>– Frammentazione e polverizzazione fondiaria impediscono una completa ed efficace rotazione delle colture orticole BIO e generano maggiori costi aziendali</li> <li>– Le piccole dimensioni delle coltivazioni orticole da pieno campo (come ad es. broccoli, cavolfiori, cavoli, finocchi) non consentono di realizzare economie di scala e pertanto non sono competitive rispetto ad altre aree orticole nazionali</li> <li>– La frutticoltura BIO nel Sud Sardegna è poco diffusa (sono presenti avversità di difficile controllo; convertire una azienda convenzionale è complicato, in Sardegna non sono presenti a sufficienza professionalità per la frutticoltura BIO)</li> <li>– Scarsa diversificazione produttiva (es. sulla frutta si producono quasi esclusivamente pesche e agrumi; sulle ortive carciofo, asparago, pomodoro e ortaggi da foglia)</li> <li>– Nel Sud Sardegna non sono presenti impianti che consentono produzioni precoci di uva da tavola BIO, creando un deficit di competitività con le produzioni di altre regioni italiane</li> <li>– Mancano dati aggiornati sulla filiera ortofrutticola (produzioni, mercati, ecc.), necessari per la programmazione delle produzioni; l'osservatorio agroalimentare non è mai stato attivato sulle produzioni ortofrutticole</li> <li>– I piccoli produttori ortofrutticoli non associati, del Sud Sardegna, sono deboli nei confronti dei commissionari/grossisti e nei rapporti con la GDO</li> <li>– I piccoli produttori ortofrutticoli hanno difficoltà nei conferimenti a causa di una logistica non adeguata alle piccole produzioni</li> <li>– Carezza di manodopera specializzata per le coltivazioni ortofrutticole BIO e di manodopera per la raccolta</li> <li>– Le sementi orticole, anche quelle delle cultivar sarde come ad esempio pomodoro tipo Camone e l'anguria Gavina, sono prodotte da multinazionali; ciò non consente il controllo totale della filiera</li> <li>– L'insularità allunga i tempi di consegna delle produzioni ortofrutticole riducendo la shelf life garantita per la commercializzazione</li> </ul>

Opportunità	Minacce
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Forte richiesta di mercato per i prodotti ortofrutticoli BIO della Sardegna (es. pomodori tipo Camone)</li> <li>– Presenza nei capitolati d'appalto delle mense collettive dell'obbligatorietà e/o di premialità per i prodotti BIO</li> <li>– Richiesta in aumento di prodotti ortofrutticoli BIO nelle mense collettive (scuole, ospedali, ecc.)</li> <li>– Forte richiesta di mandorle BIO per le produzioni dolciarie sarde e nazionali</li> <li>– Possibilità di sviluppare il circuito Horeca per valorizzare le produzioni ortofrutticole BIO del territorio</li> <li>– Possibilità di sviluppare la filiera corta per le produzioni di uva da tavola BIO</li> <li>– Disponibilità di mezzi tecnici e agronomici per le coltivazioni orticole in BIO e di insetti antagonisti, prodotti da aziende italiane, per le strategie di difesa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Concorrenza di alcuni paesi del nord Africa e della Spagna che producono e commercializzano anche varietà specifiche della Sardegna (es. Pira Camusina)</li> </ul>