

# Sanifrutta

SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA





## L'Azienda

La **Sanifrutta** - Società Agricola Cooperativa - nasce come azienda di ritiro, lavorazione e confezionamento di frutta fresca. A sua disposizione ha due magazzini distinti per la loro funzione, situati nei comuni di Costigliole Saluzzo e Verzuolo, in provincia di Cuneo.

### Magazzino di Verzuolo

Di recente costruzione, ha una superficie coperta di circa 7000 metri quadrati. Questa struttura è adibita al ritiro, lavorazione, confezionamento, condizionamento e spedizione unicamente del prodotto mela.

### Magazzino di Costigliole Saluzzo

Con 15000 metri quadrati di superficie coperta, è lo stabilimento principale della Cooperativa. È il centro di lavorazione per pesche, nettarine, susine e kiwi. Questo magazzino presenta un ampio e moderno centro di stoccaggio.



## The company

**Sanifrutta** - Cooperative Agricultural Society - is a company specialized to the receiving, conditioning, processing and packing of fresh fruit. The company has two different modern warehouses, located in the town of Costigliole Saluzzo and Verzuolo, near Cuneo. Each of them has a specific function.

### Verzuolo warehouse

With a covered area of about 7,000 square meters, this structure is dedicated to the receiving, conditioning, processing, packing and distribution of apples.

### Magazzino di Costigliole Saluzzo

This is the main plant of the Cooperative, with 15,000 square meters of covered area. Peaches, nectarines, plums and kiwi are processed here, thanks to a wide and modern storage structure.







## La Storia

- **1989:** nasce la cooperativa agricola "Sanifrutta" per iniziativa di un gruppo di produttori del verzuolese, che si pone l'obiettivo di portare sul mercato una quantità rilevante di prodotto di qualità. La cooperativa inizia la sua attività a Costigliole Saluzzo disponendo di due celle frigorifere ed un peso.
- **1997:** costruzione di un nuovo magazzino adibito alla lavorazione del prodotto mela a Verzuolo.
- **2003/2004:** in questo biennio si concentrano gli investimenti più significativi: vengono realizzate sei nuove celle frigorifere ad atmosfera controllata, tre rampe di carico e due anti-celle. Inoltre viene ampliato il piazzale sul retro del magazzino, da adibire allo stoccaggio dei bins.
- **2004:** la Sanifrutta ottiene la prima certificazione EurepGap per i magazzini di Costigliole Saluzzo e Verzuolo assieme a cinque aziende agricole conferenti.
- **2007/2008:** importanti investimenti nei due stabilimenti della cooperativa in strutture e macchine. La Sanifrutta ottiene la prima certificazione GlobalGAP in opzione 2, insieme a 18 aziende agricole conferenti.
- **2009/2011:** ampliamento delle strutture e messa a punto di nuove linee di pre-calibratura e confezionamento presso lo stabilimento di Verzuolo per la lavorazione del prodotto mela. Viene implementato ulteriormente il Sistema Qualità Aziendale, con l'ottenimento delle certificazioni ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005.
- **2012/2013:** Sanifrutta entra a far parte del club Crimson Snow, nuovo marchio melo "ad edizione limitata" (dall'inglese crimson: "buccia rosso porpora" e snow: "polpa bianca"). Installazione di un impianto fotovoltaico su parte della copertura dello stabilimento di Costigliole Saluzzo.
- **2013/2014:** ulteriore ampliamento presso la struttura di Costigliole Saluzzo con la costruzione di un nuovo capannone adibito a deposito temporaneo di imballi e l'installazione di 12 nuove celle frigorifere.
- **2014/2015:** Sanifrutta valorizza il proprio sistema Qualità integrando l'aspetto della Sicurezza sui luoghi di lavoro sulle linee della norma BS OHSAS 18001:2007.



## Our history

- **1989:** a group of farmers from Verzuolo area establishes the cooperative "Sanifrutta", which aims to bring on the market a significant amount of quality product. The cooperative starts its activity in Costigliole Saluzzo, having two refrigerating rooms and a weight.
- **1997:** building of a new plant in Verzuolo dedicated to the processing of apples
- **2003/2004:** during these two years, Sanifrutta lives its most significant changes and investments: six new cold rooms with controlled atmosphere, three loading ramps, two pre-rooms and new processing lines. Moreover, the pack house can use a larger yard at its back, in order to store the bins.
- **2004:** Sanifrutta gets the first EurepGap certification for its warehouses in Costigliole Saluzzo and Verzuolo, along with five conferring farms.
- **2007/2008:** relevant investments on structures and machines of the two pack houses; Sanifrutta obtains the first certified GlobalGAP in option 2, with 18 conferring farms.
- **2009/2011:** improvement of facilities and development of new lines of pre-calibration and packing at the plant in Verzuolo for the processing of apples. It is further implemented the Quality Management System, with the achievement of ISO 9001: 2008 and ISO 22000: 2005;
- **2012/2013:** Sanifrutta joins the club Crimson Snow, a new apple "limited edition" brand (from crimson "purple peel" and snow "white flesh"). Installation of a photovoltaic system on the roof of the plant in Costigliole Saluzzo.
- **2013 / 2014:** further extension of the plant in Costigliole Saluzzo with the construction of a new building used as a temporary storage of packaging and the installation of 12 new cold storage rooms.
- **2014/2015:** Sanifrutta enhances its quality system by integrating the aspect of safety in the workplace following BS OHSAS 18001: 2007 standard.



## Certificazioni

**Sanifrutta** - Società Agricola Cooperativa - è in possesso ormai da molti anni delle più importanti e richieste certificazioni del settore Qualità ed Igiene Alimentare.

In particolare:

- **UNI EN ISO 9001:2008**
- **UNI EN ISO 22000:2005**
- **GSFS vers.6**
- **IFS vers.6**
- **GlobalGAP**

Dal 2014, Sanifrutta dispone anche dell'attestazione BS OHSAS 18001:2007 in ambito della Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il campo di applicazione è lo stesso per tutti i certificati: ricevimento, condizionamento, confezionamento e spedizione di frutta fresca.

Tutti i certificati sono aggiornati e sono scaricabili dal sito internet aziendale.



## Certifications

**Sanifrutta** - Cooperative Agricultural Society - has obtained the most important and required industry certifications regarding Quality and Food Hygiene.

In particular:

- **UNI EN ISO 9001: 2008**
- **UNI EN ISO 22000: 2005**
- **FSGS vers.6**
- **IFS vers.6**
- **GlobalGAP**

In 2014, Sanifrutta achieved BS OHSAS 18001: 2007 certificate relating to health and safety in the workplace.

The scope is the same for all certificates: receiving, conditioning, packing and distribution of fresh fruit.

All certificates are updated and can be downloaded from the company website.



## Mele

## Apples

Le mele della Sanifrutta provengono da un'area di coltivazione che si trova tra i 400 ed i 800 metri sul livello del mare. Le cultivar principali sono la Royal Gala (con cui vengono raggruppati anche nuovi cloni della varietà), la Red Delicious (di cui fa parte la varietà predominante, la Jeromine, seguita da nuovi cloni della mela rossa), la Granny Smith e a seguire il gruppo Fuji e la Golden Delicious. Il gruppo Gala, Red Delicious e Fuji aderiscono all' Indicazione Geografica Protetta "Mela Cuneo Rossa IGP".

Sanifrutta apples come from an area of plantation that is between 400/800 meters above sea level. The main cultivars are the Royal Gala (which includes also new clones of the variety), the Red Delicious (which is part of the dominant variety Jeromine, followed by new clones of red apple), Granny Smith and the group Fuji and Golden Delicious. Gala, Red Delicious and Fuji adhere to the "Mela Rossa Cuneo IGP" Protected Geographical Indication.

Product	Origin	Gennaio		Febbraio		Marzo		Aprile		Maggio		Giugno		Luglio		Agosto		Settembre		Ottobre		Novembre		Dicembre	
		1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/28th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/30th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/30th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/30th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/30th	1th/15th	16th/31th
Royal Gala apples	IT	●	●	●	●	●										●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Granny Smith Apples	IT	●	●	●	●																		●	●	●
Red Apples	IT	●	●	●	●	●	●	●	●											●	●	●	●	●	●



## Susine

Le susine della Sanifrutta provengono da un'area di coltivazione che si trova tra i 300 ed i 550 metri sul livello del mare e sono al 90% di origine piemontese. Il restante 10% della produzione è da dividersi tra il Lazio, zona di Latina, e l'Emilia Romagna.

La varietà principalmente coltivata è la Angeleno (nera), in raccolta da inizio settembre. Il 10% della specie è costituito invece dalla varietà TC Sun (gialla), in raccolta da metà agosto.

## Plums



Sanifrutta plums come from an area that is between 300 and 550 meters above sea level. 90% of the production is from Piedmont. The remaining 10% is divided between Lazio (Latina area) and Emilia Romagna.

Angeleno (black) is the main variety, harvested in early September. TC Sun (yellow) represents 10% of the total plums production and its harvest starts from mid-August.

Product	Origin	Gennaio		Febbraio		Marzo		Aprile		Maggio		Giugno		Luglio		Agosto		Settembre		Ottobre		Novembre		Dicembre		
		1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/28th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/30th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/30th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/30th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/30th	1th/15th	16th/31th	
Yellow Plums (TC Sun)	IT																●	●								
Black Plums (Angelino)	IT																	●	●	●	●	●	●			



# FOTO KIWI

## Kiwi

Il kiwifruits è di provenienza non solo piemontese, ma proviene anche da altre regioni italiane, quali il Lazio ed il Veneto. Commercializzato da ottobre ad aprile, viene esportato sia sui mercati europei sia sui mercati d'oltremare.

## Kiwi

The kiwifruits come not only from Piedmont, but also from other Italian regions, such as Lazio and Veneto. It is marketed from October to April and exported to European and overseas markets.



Product	Origin	Gennaio		Febbraio		Marzo		Aprile		Maggio		Giugno		Luglio		Agosto		Settembre		Ottobre		Novembre		Dicembre	
		1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/28th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/30th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/30th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/30th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/30th	1th/15th	16th/31th
Green Kiwifruits	IT	●	●	●	●	●	●	●	●									●	●	●	●	●	●	●	●



## Pesche e Nettarine

Le pesche e nettarine, di polpa gialla, vengono raccolte e commercializzate nei mesi di Luglio, Agosto e Settembre. Principali destinazioni: mercato interno, europeo e mediorientale.

## Peaches and Nectarines

Peaches and Nectarines, with yellow flesh, have their harvest season in July, August and September, along with their market season. Top destinations: domestic, European and Middle East market.



Product	Origin	Gennaio		Febbraio		Marzo		Aprile		Maggio		Giugno		Luglio		Agosto		Settembre		Ottobre		Novembre		Dicembre	
		1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/28th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/30th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/30th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/30th	1th/15th	16th/31th	1th/15th	16th/30th	1th/15th	16th/31th
Nectarines Yellow Flesh	IT														●	●	●								





## Crimson Snow

È il nuovo marchio melo registrato a livello mondiale e presente in Sanifrutta dal 2013, a seguito di una partnership con il vivaio Kiku Variety Management, (Trentino Alto Adige). Le mele a marchio Crimson (dall'inglese "rosso porpora") Snow (dall'inglese "polpa bianca") hanno origine australiana, presentano una buccia rosso porpora ben colorita e una polpa bianca ad ossidazione lenta. Presentano un gusto unico ed equilibrato, croccante e succoso. La raccolta viene effettuata nei primi giorni di Novembre.

Nata in massima parte dall'esigenza di una coltura alternativa al kiwi a seguito di PSA, Crimson Snow è ora una mela molto attrattiva tra i produttori per le sue caratteristiche: minore possibilità di ammaccamento, maggiore percentuale di qualità di prima categoria, facile manipolazione, pezzatura elevata e autodiradamento.

## Crimson Snow

Is the new apple brand recorded worldwide and it has been taking part in Sanifrutta since 2013, following a partnership with the Kiku Variety Management nursery, from Trentino Alto Adige. The apples branded Crimson ("purple skin") Snow ("white flesh") have Australian origin, with purple bright skin and characterized by white flesh with slow oxidation. These apples have a unique and balanced taste, with a crisp and juicy flavor. The harvest takes place in early November. Crimson Snow is now a very attractive apple among producers, thanks to its characteristics: less bruising, higher percentage of first-grade quality, easy handling, big size and self-thinning.











# Sanifrutta

SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

Via Dei Falchi, 13 • 12024 **Costigliole Saluzzo** (CN)

Tel: +39.0175.230061 • Fax: +39.0175.230961

email: [sanifrutta@sanifrutta.com](mailto:sanifrutta@sanifrutta.com)

[www.sanifrutta.com](http://www.sanifrutta.com)