



AGCI AGRITAL

MENSILE DELL'ASSOCIAZIONE
GENERALE COOPERATIVE
ITALIANE SETTORE AGRO ITTICO
ALIMENTARE - AGCI AGRITAL

informare



Simone Manzato



EDITORIALE

Pesca, fine anno complicato. A rischio i premi del Fermo 2018 e le misure di sostegno agli equipaggi

FILIERA ITTICA

I pescatori di vongole dei distretti marittimi di Venezia e Chioggia ottengono la prima certificazione MSC in Italia

Fisco, si cambia: addio agli studi di settore

FILIERE AGRICOLE

Agroalimentare, in crescita il peso delle Cooperative nei prodotti a denominazione

Vino, cooperazione essenziale per la tenuta del vigneto

INFORMARE
Mensile dell'Associazione
Generale Cooperative
Italiane Settore Agro Ittico
Alimentare - AGCI AGRITAL

Anno XX - n. 224- 229
Luglio - Dicembre 2018

Registrazione n. 573/99
del 1.12.99
Pubblicazione mensile

Editore
Associazione Generale
Cooperative Italiane
Settore Agro Ittico
Alimentare (AGCI AGRITAL)
Via Ernesto Monaci, 13
00161 Roma
Tel 06.90271234
Fax 06.90271213

Direttore
Giampaolo Buonfiglio

Direttore responsabile
Raffaella De Rosa

**Ha collaborato
a questo numero**
Raffaella de Rosa

Progetto grafico
Francesca Papio

Service Provider:
FASTWEB S.p.A. con sede
in Milano

**Redazione e
amministrazione**
Via Ernesto Monaci, 13
00161 Roma
Tel 06.90271234
Fax 06.90271213
info@agciagricol.coop
www.agciagricol.coop

Chiuso in redazione Dicembre 2018

Pesca, fine anno complicato

A rischio i premi del Fermo 2018 e le misure di sostegno agli equipaggi

Fine d'anno complicato per la pesca italiana. A rischio premi fermo pesca 2018 e misure di sostegno per gli equipaggi. In corso un confronto molto delicato con la Commissione europea che sta chiedendo al nostro paese sacrifici difficilmente sostenibili in termini di sforzo di pesca. In pratica Bruxelles si aspetta che l'Italia accetti di ridurre l'attività di pesca con punte fin sopra il 50%. In assenza di un'intesa in tal senso (da raggiungere nei prossimi giorni) la Commissione non darà disco verde per indennizzare le

imprese per il fermo pesca effettuato tra luglio e ottobre di quest'anno. Uno scenario che si ripeterebbe anche per i prossimi due anni.

Problemi anche per il sostegno 2018 ai marinai: a 17 giorni dalla fine dell'anno non risulta ancora firmato il decreto che renderebbe disponibili 16 milioni di euro che andrebbero così persi. Una vera beffa nel mentre si sta cercando di portare a casa con la manovra 2019 un sistema di ammortizzatori stabile.

Pesca. Fisco, si cambia: dagli studi di settore alla premialità

Con il periodo di imposta 2018 saranno archiviati gli studi di settore e troveranno applicazione gli ISA ai quali sottende un approccio diverso dell'Amministrazione con il contribuente. Per la prima volta comincerà a parlare di premialità quale fattore incentivante. Questo il punto focale del seminario "Dagli studi di settore agli indici Sintetici di Affidabilità (ISA)", organizzato a Roma il 18 dicembre scorso, dal Coordinamento Pesca dell'Alleanza delle Cooperative Italiane con la partecipazione di rappresentanti dell'Agenzia delle Entrate e SOSE S.p.A. Un'iniziativa che ha portato alla luce peculiarità della filiera ittica e la loro influenza complessa sulla gestione delle imprese di pesca. Un comparto nel quale convivono segmenti con elevata produttività e ed ambiti che mostrano forti deficit economico-finanziari e gestionali. La forte influenza della normativa, soprattutto di derivazione comunitaria, sta condizionando notevolmente gli andamenti del settore. Ciò che spesso si registra è una totale mancanza nella regolazione comunitaria di uno sguardo complessivo del comparto: a fronte di una forte concentrazione sullo stato degli stock e su politiche gestionali che mirano alla riduzione dello sforzo di pesca, non si registra mai una pari analisi delle ricadute di stampo economico e sociale. Accanto a ciò, manca anche il coraggio di intraprendere politiche di più ampio respiro, di considerare la miriade di fattori che hanno un impatto sullo stato degli stock ittici (inquinamento, sversamento acque, gestione della fascia costiera, cambiamenti climatici, ripascimenti e dragaggi, impatto della pesca ricreativa,...). "Si tratta di gap che vanno colmati al più presto, occorre un'inversione di rotta per evitare il collasso del comparto ha dichiarato l'Alleanza - in questo quadro poco rassicurante, registriamo con soddisfazione la disponibilità dell'Agenzia delle entrate e di SOSE volta a tenere vivo un dialogo che faciliti il rapporto delle imprese con l'Amministrazione finanziaria e che possa trasformarsi in un volano di economicità delle imprese".



Agroalimentare

Dal 100% delle mele all'80% del Parmigiano Reggiano, in crescita il peso delle Cooperative nei prodotti a denominazione

Si consolida la produzione made in cooperative dei prodotti a denominazione. Se la "Dop-Economy" ha raggiunto la cifra record di 15,2 miliardi di valore come certificato dal Rapporto Qualivita 2018, è anche grazie al contributo della cooperative agroalimentari, leader indiscusse di alcune delle principali Dop italiane. Questa la top ten delle denominazioni in cui il peso della cooperazione è superiore al 70%: Mela Val di Non Dop, Mela Alto Adige Igp, Parmigiano Reggiano Dop, Grana Padano Dop, Pera dell'Emilia Romagna Igp, Asiago Dop; Teroldego Rotaliano, Soave, Lambrusco, Sangiovese tra i vini.

"Le cooperative, che sono fortemente legate al territorio – spiega Giorgio Mercuri, Presidente Alleanza Cooperative Agroalimentari – sono il vero motore che traina il settore delle denominazioni. Se non ci fossero le cooperative, molti dei prodotti a denominazione non raggiungerebbero le vette produttive che oggi vantano. Non solo, la cooperazione consente un'immediata ricaduta positiva sulla parte agricola: se molta della produzione primaria non fosse infatti gestita dalle cooperative, i prezzi alla produzione sarebbero più bassi. Ne è un esempio il Parmigiano Reggiano Dop, che guida la classifica dei prodotti a denominazione per valore all'origine (1,34 miliardi di euro), proprio grazie all'apporto dei caseifici sociali, ha registrato nell'ultimo anno un incremento del prezzo medio all'origine del 13,7%". La cooperazione ha da sempre un ruolo predominante nella produzione dei formaggi DOP, prodotti fortemente legati al territorio e rappresenta circa l'80% della produzione di Parmigiano Reggiano, il 70% del Grana Padano, l'80% della produzione di Fontina, il 70% della produzione di Asiago e il 65% di Pecorino Romano. Importante anche il peso nell'ortofrutta, dove le cooperative rappresentano la quasi totalità della produzione delle mele a denominazione (Dop Val di Non, Alto Adige Igp, Valtellina Igp, rossa di Cuneo Igp), delle Pesche e Nettarine di Romagna Igp, delle Pere dell'Emilia Romagna Igp, insieme a quote rilevanti di produzioni a denominazione in cui la presenza delle cooperative è diffusa, quali ad esempio: Clementine di Calabria IGP, Ciliegia di Vignola Igp, Carota del Fucino Igp, Kiwi Latina Igp, Radicchio

rosso di Treviso IGP, Arancia Rossa di Sicilia Igp, Nocciola del Piemonte Igp, Patata del Fucino Igp, Patata di Bologna Dop, Pomodoro di Pachino Igp e molte altre. Sul vino, le cooperative rappresentano il 52% delle produzioni delle Dop italiane e il 65% delle Igp. In Veneto proviene dalle cantine cooperative l'80% del Soave Doc, il 62% della Valpolicella, il 53% del Custoza e il 50% del Prosecco. Ancora più preponderante la quota cooperativa sui vini di qualità in Trentino, con percentuali superiori al 90% per le Doc di Teroldego Rotaliano, Trentino, Valdadige e Casteller. Primati cooperativi anche in Emilia Romagna, con oltre il 90% delle varie denominazioni di Lambrusco e il 75% del Sangiovese di Romagna. In Toscana spicca il 50% del Nobile di Montepulciano, mentre in Piemonte è cooperativo il 42% del Dogliani. Notevole anche il peso della Puglia, con quote superiori all'80% per ben 6 Doc.

Sono in mano a frantoi cooperativi anche molte denominazioni del comparto olivicolo, come l'IGP Toscana dove la cooperazione controlla circa l'80% del totale e la Terra di Bari (40%), seguite da altre Dop come Brisighella, Sabina, e la Dop del Garda. "Per la cooperazione è prioritaria in questa fase una forte azione di tutela dei nostri prodotti a denominazione nei paesi terzi – prosegue il presidente Mercuri – che va rafforzata nell'ambito degli accordi di libero scambio che l'Europa sta definendo con mercati quali Canada e Giappone. Una partita su cui l'Italia gioca un ruolo importante, dal momento che l'export delle IG made in Italy, come ha rivelato l'ottimo rapporto Qualivita, ha raggiunto gli 8,8 miliardi di euro (+4,7%) pari al 21% di tutto l'export agroalimentare italiano". È proprio recente la costituzione di Origin Italia come soggetto interlocutore unico per riunire tutte le associazioni dei consorzi di tutela in un organismo che tuteli gli interessi di tutta la filiera delle indicazioni geografiche. "Gli obiettivi su cui occorre principalmente lavorare – dice il presidente Cesare Baldrighi – sono la valorizzazione e promozione delle indicazioni geografiche nell'ambito della nuova Pac, che deve essere ulteriore motore di sviluppo delle Indicazioni geografiche, insieme ad una revisione delle modalità di valutazione e modifica dei disciplinari di produzione".

SPECIALE
PESCA

I pescatori di vongole dei distretti marittimi di Venezia e Chioggia ottengono la prima certificazione MSC in Italia

La O.P. Bivalvia Veneto Società Cooperativa, in sinergia con il CO.GE.VO. (Consorzio GEstione VOncole) di Venezia ed il CO.GE.VO. di Chioggia, ha ottenuto la certificazione MSC (Marine Stewardship Council) per la pesca delle vongole nell'area veneta dell'Adriatico, poiché è stata giudicata sostenibile e ben gestita in seguito ad una valutazione condotta dal certificatore indipendente DNV-GL.

Si tratta della prima attività di pesca a ricevere la più importante certificazione di sostenibilità non solo in Italia, ma in tutto il bacino del Mediterraneo. Composta da una flotta artigianale, l'Organizzazione di Produttori opera nei com-

partimenti marittimi di Venezia e Chioggia, e tutte le barche associate che pescano vongole rientrano nella certificazione. Le barche da pesca misurano dagli 11 ai 15 metri e ospitano a bordo una media di 2,5 persone ciascuna, operando 4 giorni alla settimana e rispettando un limite max giornaliero di pescato pari a 400 Kg per barca. Mentre il fermo biologico obbligatorio è di 2 mesi all'anno, i CO.GE.VO. di Venezia e di Chioggia osservano un fermo biologico riproduttivo medio di 5 mesi l'anno.

La vongola (*Chamelea gallina*) è un mollusco marino bivalve che caratterizza il fondale sabbioso dell'Adriatico tra i 3 e i 12 metri di pro-





ATTUALITÀ



FILIERA ITTICA



FILIERE AGRICOLE

**SPECIALE
PESCA**



SPECIALE
PESCA

fondità. Ricche di acidi grassi omega-3, vitamina B, ferro e proteine, le vongole sono una risorsa estremamente popolare in Italia, e un ingrediente fondamentale in ricette tradizionali conosciute in tutto il mondo come la pasta con le vongole.

La pesca delle vongole nell'Alto Adriatico è iniziata circa 60 anni fa. Oggi si pesca prevalentemente mediante l'utilizzo di draghe idrauliche. L'ammontare annuale delle catture nel Veneto si attesta intorno a 4.600 tonnellate (media 2016-2017), ovvero il 26% della produzione nazionale. Attualmente il consumo del prodotto è per il 95% fresco e nazionale. Il 5% viene surgelato. La certificazione di O.P. Bivalvia Veneto, in collaborazione con il CO.GE.VO. di Venezia ed il CO.GE.VO. di Chioggia, non implica che tutte le attività di pesca italiane che utilizzano draghe idrauliche siano in linea con i requisiti degli standard di

sostenibilità MSC, che considerano lo stato dello stock, la minimizzazione dell'impatto sull'ecosistema marino e una gestione efficace. L'attività di O.P. Bivalvia è stata giudicata conforme agli standard ambientali di sostenibilità MSC in seguito ad un'analisi dei dati relativi allo specifico contesto in cui si svolge l'attività di pesca, in particolare sullo stato dello stock, la minimizzazione dell'impatto sull'habitat e sull'ecosistema, e la gestione che viene adottata per regolare e controllare ciascuno di questi elementi.

O.P. Bivalvia Veneto impiega le draghe idrauliche su una superficie pari al 35% dell'area popolata dalle vongole, e viene messo in atto sistematicamente un piano di rotazione per permettere il pieno recupero delle aree sfruttate. Periodicamente vengono, inoltre, effettuate importanti attività di spostamento di banchi naturali, utili a riseminare il prodotto in





aree meno produttive. Successivamente le stesse zone di mare vengono interdette alla pesca, creando nursery fondamentali dal punto di vista biologico-riproduttivo. In collaborazione con l'Istituto di Ricerca Agriteco, vengono effettuati metodicamente monitoraggi scientifici regolari sia nell'area di pesca, che nelle aree limitrofe, per assicurare che l'attività di pesca sia svolta in linea con gli obiettivi di gestione. Infine, le barche da pesca sono soggette a un controllo in tempo reale con un sistema satellitare per verificare la conformità dell'attività al piano di gestione; oltre al regolare controllo da parte delle autorità preposte, è in atto un sistema sanzionatorio interno qualora si riscontrassero eventuali infrazioni.

Gianni Stival, Presidente di O.P. Bivalvia Veneto e vicepresidente AGCI Agrital, afferma: "Siamo estremamente orgogliosi di questo risultato, che significherà impiegare ulteriore lavoro ed un impegno continuativo nelle nostre attività quotidiane, ma anche un grande prestigio. L'O.P. Bivalvia Veneto, in piena sinergia con il CO.GE.VO di Venezia ed il CO.GE.VO. di

Chioggia, quest'ultimo guidato dal Presidente Boscolo Michele Marchi, si impegna ogni giorno, e continuerà a impegnarsi sempre di più, per ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente. Essere la prima attività di pesca ad ottenere questa prestigiosa certificazione in tutto il Mediterraneo è un risultato davvero importante, che festeggiamo insieme ai 111 proprietari delle imbarcazioni che formano la cooperativa, e naturalmente alle loro famiglie, che sono tutte direttamente coinvolte in questa attività artigianale."

Francesca Oppia, Program Manager di MSC per l'Italia, dice: "Accogliamo questa certificazione con grande entusiasmo. È estremamente importante sottolineare come questa certificazione non sia un punto di arrivo, bensì un punto di partenza per O.P. Bivalvia Veneto, che dovrà continuare a lavorare anno dopo anno per poter soddisfare tutti i criteri necessari a mantenere la certificazione e apportare continui miglioramenti per garantire la sostenibilità della propria attività. Sebbene lo stock delle vongole sia monitorato regolarmente e sia stata implementata una strategia di gestione per assicurarne la so-

SPECIALE
PESCA

stenibilità nel lungo termine, la valutazione indipendente ha evidenziato alcune “condizioni” (aree di miglioramento), che dovranno essere soddisfatte entro 4 anni per mantenere la certificazione e per una gestione sempre più sostenibile. Ci auguriamo che questa certificazione sia solo la prima di tante altre, perché il Mediterraneo, in cui il 90% degli stock ittici valutati sono sovrappescati, ha veramente bisogno di un grande impegno verso la sostenibilità.” Le “condizioni” evidenziate dal certificatore indipendente hanno l’obiettivo di assicurare una gestione sostenibile della pesca nel medio e nel lungo termine, per cui a O.P. Bivalvia Veneto e ai CO.GE.VO di Venezia e di Chioggia è stato richiesto di dimostrare secondo parametri scientifici che lo stock è gestito a livelli uguali o superiori al rendimento massimo sostenibile (RMS). Inoltre è prevista la messa in atto di un regolare monitoraggio scientifico di tutte le catture (quantità per stagione, distribuzione spaziale, impatto...) al fine di monitorare e minimizzare l’impatto della pesca sulle specie che non sono obiettivo diretto dell’attività.

The Marine Stewardship Council (MSC) Marine Stewardship Council (MSC) è un’organizzazione internazionale non-profit. La nostra visione è che gli oceani siano pieni di vita – oggi, domani e per le generazioni future. Il nostro programma di etichettatura e certificazione riconosce e premia le pratiche di pesca sostenibili con l’obiettivo di creare un mercato di prodotti ittici sostenibile.

Il marchio blu pesca sostenibile MSC indica che i prodotti: - derivano da un’azienda di pesca certificata indipendentemente, su base scientifica, seguendo lo standard MSC per la sostenibilità ambientale della pesca. - sono tracciabili e riconducibili a un approvvigionamento sostenibile. Più di 300 aziende di pesca in 34 paesi sono certificate secondo lo standard MSC per la pesca sostenibile. Queste aziende pescano circa nove milioni di tonnellate all’anno, che rappresentano il 12% del pescato globale. Più di 20.000 prodotti ittici nel mondo hanno il marchio blu MSC.

Scopri di più su www.msc.org/it.

Vino, cooperazione essenziale per la tenuta del vigneto. Superfici in calo nelle Regioni in cui è meno forte la presenza Cooperativa

Una ricerca Wine Monitor- Nomisma svela che nelle province italiane dove la cooperazione è meno presente, le superfici del vigneto si vanno riducendo. Lo studio è stato presentato a Vivite, la prima mostra-evento dedicata alle cantine cooperative e ai loro soci produttori svoltasi a Milano nel novembre scorso.

Che viticoltura sarebbe senza la cooperazione? I dati dicono che il vigneto italiano negli ultimi 5 anni ha conosciuto un calo delle superfici del 7% e che le riduzioni maggiori abbiano interessato proprio le regioni dove mancano cooperative strutturate e dimensionate. Regioni come Campania, Sardegna, Lazio (in cui si concentra solo il 12% delle cooperative), hanno non a caso conosciuto la contrazione più significativa, da un -15% della Campania a un -21% della Calabria. Al contrario, in territori dove la viticoltura è estremamente frammentata come Trento e Bolzano, Emilia Romagna, Abruzzo e Veneto, è proprio la significativa presenza di cooperative molto grandi per fatturato (oltre 30 milioni di media per cooperativa a Trento, Verona, Treviso e Reggio Emilia) hanno garantito una tenuta della coltivazione della vite in questi territori, registrando anche una crescita delle superfici del vigneto.

È questo lo studio inedito realizzato da Winemonitor-Nomisma e che è stato presentato il 17 novembre scorsa Vivite, il festival del vino cooperativo svoltosi al Museo della Scienza e della tecnologia Leonardo da Vinci di Milano, con una seconda edizione arricchita nel programma e nel parterre di ospiti. Alla cerimonia di inaugurazione hanno partecipato il presidente di Alleanza

cooperative Italiane Maurizio Gardini, insieme al copresidente Mauro Lusetti, al presidente di Alleanza cooperative agroalimentari Giorgio Mercuri e al presidente AGCI Agrital Giampaolo Buonfiglio, che hanno voluto rimarcare con la loro presenza la grande vitalità di un comparto come quello della cooperazione vitivinicola, espressa da numeri di tutto riguardo: oltre 480 imprese operanti su tutto il territorio nazionale, 140.000 soci viticoltori, un fatturato di 4,5 miliardi di euro, 8 cooperative nella classifica delle prime 15 imprese italiane del vino.

“Lo studio presentato da Nomisma dimostra con l’evidenza dei numeri – ha spiegato Ruenza Santandrea, coordinatrice Vino di Alleanza cooperative Agroalimentari – il ruolo svolto dalle cantine cooperative nell’opera di salvaguardia e di sviluppo dei produttori di uva anche nelle zone più svantaggiate del paese. Nelle province dove la



VIVITE
FESTIVAL DEL VINO COOPERATIVO

**DOVE IL VINO
PARLA LA LINGUA
DI TUTTI**

17-18 NOVEMBRE 2018
Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia
Via Olona 6, Milano
Sabato 10.30 - 01.00 | Domenica 11.00 - 24.00

RSVP
Alleanza Cooperative Agroalimentari
Alina Fiordelli
M. +39 380 3986627
fiordelli.a@confcooperative.it

Alleanza Cooperative Agroalimentari
Giuseppina Vicenza
M. +39 338 2767282
vicenza.g@confcooperative.it

UN EVENTO VOLUTO
E REALIZZATO DA
Cooperative Italiane
ASSOCIAZIONE ITALIANA COOPERATIVE

POWERED BY
Livita
LIVITATI

vivite.it #vivite #festivalvivite  ViviteMilano  vivite  ViviteMilano

VINO



cooperazione non c'è, il potenziale produttivo va via via riducendosi. Ma attenzione, la cooperazione spesso è una condizione necessaria ma non sufficiente alla tenuta del vigneto, sufficienza che invece dipende dalla dimensione competitiva della cooperative, perché è nelle zone dove insistono cooperative più grandi ed internazionalizzate che è garantita la coltivazione della vite e la sostenibilità economica di migliaia di piccoli agricoltori che producono il 58% circa del vino italiano”.

“Oggi più che mai – le ha fatto eco il presidente Mercuri – la sfida è quella della sostenibilità, che la cooperazione è pronta a raccogliere, nel senso più profondo della definizione, ossia garantendo uno sviluppo che non metta a repentaglio quello delle future generazioni”. E ai quattro asset della sostenibilità - ambientale, sociale, economica e culturale – verranno dedicati quattro momenti di confronto nell’ambito della due giorni della manifestazione.