



Cibo: orgoglio italiano

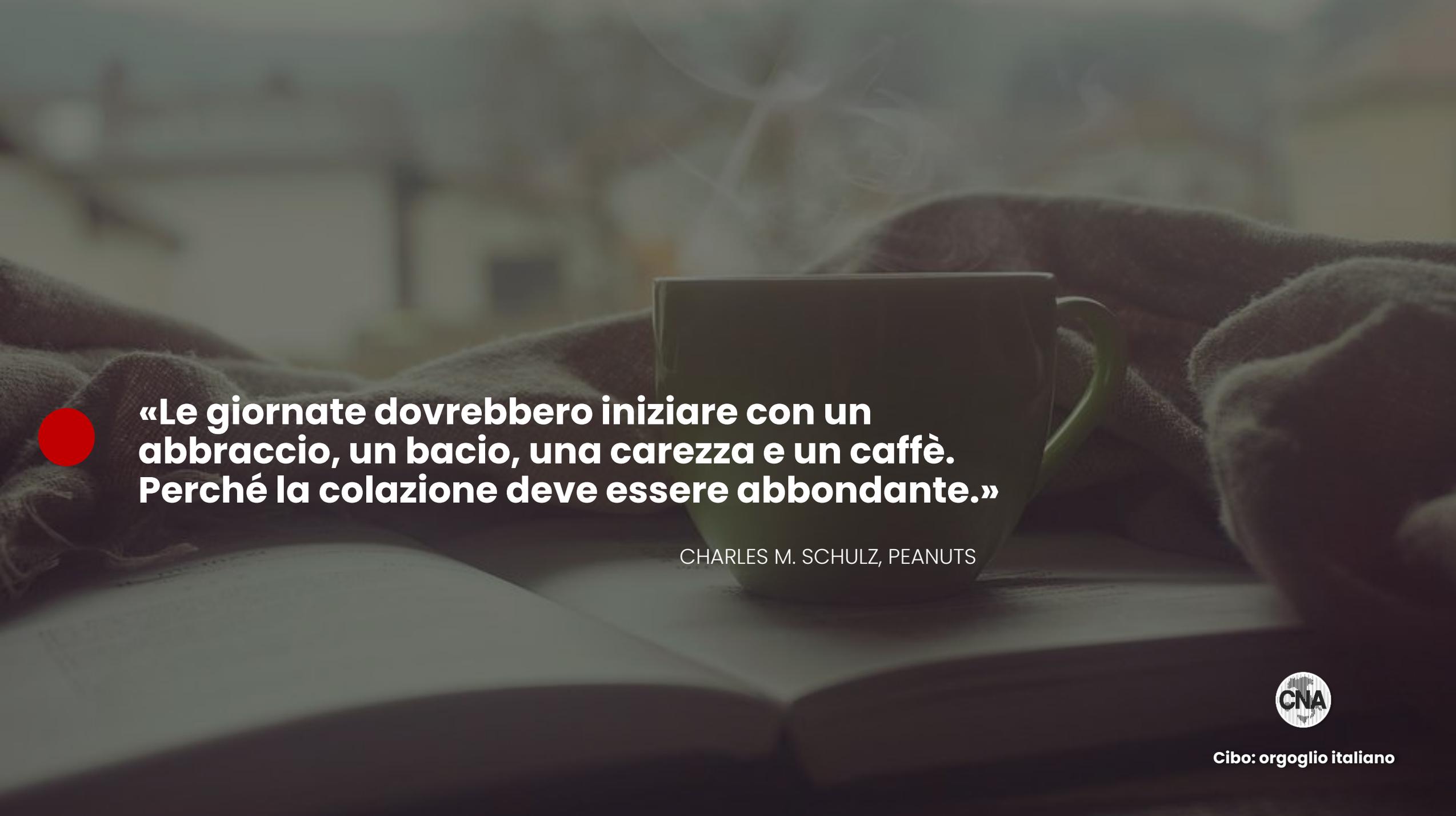
La filiera agroalimentare tra norme, Europa e nuovi orizzonti

03.06.2021

EVENTO DIGITALE

Gabriele Rotini





«Le giornate dovrebbero iniziare con un abbraccio, un bacio, una carezza e un caffè. Perché la colazione deve essere abbondante.»

CHARLES M. SCHULZ, PEANUTS



Cibo: orgoglio italiano



Filiera agroalimentare: i numeri

In Italia ci sono circa **1,4 milioni imprese agroalimentari** tra: agricole, industrie alimentari e delle bevande, ristorazione e commercio

CNA Agroalimentare associa **33 mila imprese** del settore

Il Food è tra i settori di punta del **Made in Italy** (15% del PIL) e si è dimostrato il più resistente all'onda d'urto della pandemia

Le imprese agroalimentari sono sottoposte ad una **forte regolamentazione**, a partire dal livello UE



L'impatto del Covid sulla filiera

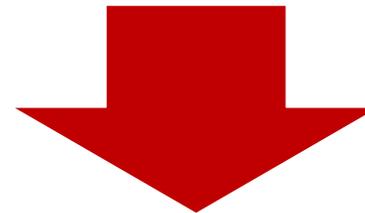
Spesa fuori casa -48%.

Perdita complessiva di oltre 40 miliardi.

- Il **rallentamento dell'export** e il calo dei ricavi della ristorazione ha impresso un segno negativo anche alla **produzione dell'industria alimentare**, che dopo anni di crescita, ha registrato un **-2,5% nel 2020**.
- il 40% delle industrie alimentari e delle bevande, quelle maggiormente collegate al canale **HORECA**, ha registrato un **calo di fatturato nel 2020 almeno del 20%**.
- Il coronavirus ha avuto un impatto fortemente negativo causando uno **choc terribile agli attori meno forti della filiera**, quali i **piccoli produttori**

L'impatto del Covid

Alcune filiere in particolare

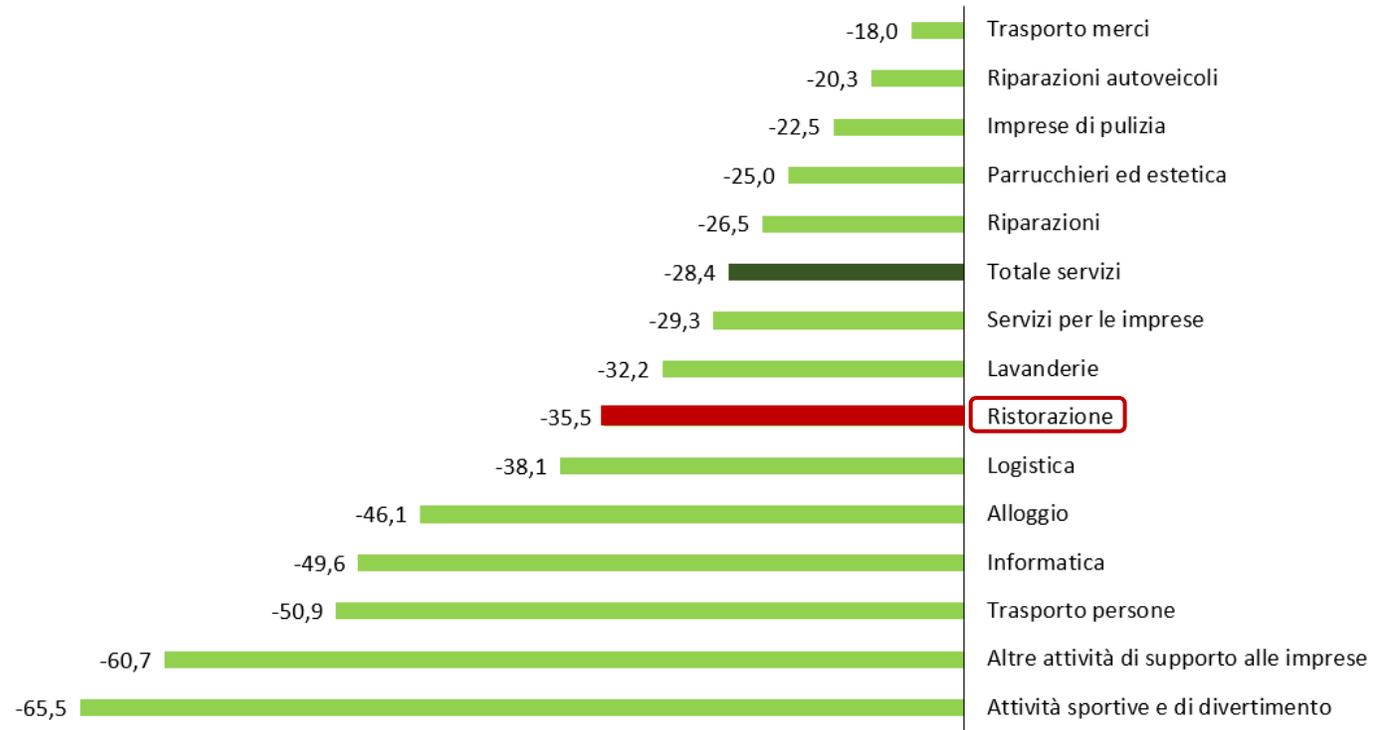


- **Lattiero caseario:** La flessione dei prezzi ha impattato anche sulle **performance all'estero** (-4% in valore nel confronto con i primi 10 mesi 2019);
- **Comparto suinicolo:** messo a dura prova da una doppia emergenza sanitaria, la pandemia da Covid-19 e la diffusione della Peste Suina Africana (PSA) nel cuore dell'Europa, ridimensionato gli scambi con l'estero (-6% *import* e -7% *export* in volume nei primi 10 mesi del 2020);
- **Carne bovina:** flessione delle macellazioni (-5% su base annua) e delle importazioni (-8,7%), per un volume complessivo pari a circa 70.000 tonnellate;
- **Vino:** la maggiore domanda riscontrata presso la GDO (+8,1 % su base annua) non è stata sufficiente a coprire le mancate vendite del canale Horeca;
- **Birrifici artigianali:** hanno scontato l'arresto della quasi totalità delle attività di ristorazione, *pub* e affini, evidenziando un netto crollo del fatturato pari, in alcuni casi anche del 90%.



L'impatto del Covid sulla ristorazione

L'analisi delle imprese con fatturato fino a 5 milioni di euro evidenzia che l'80,8% delle imprese della manifattura e dei servizi ha registrato una perdita media del fatturato del 27,2% rispetto al 2019, **con la ristorazione al 35,5%.**



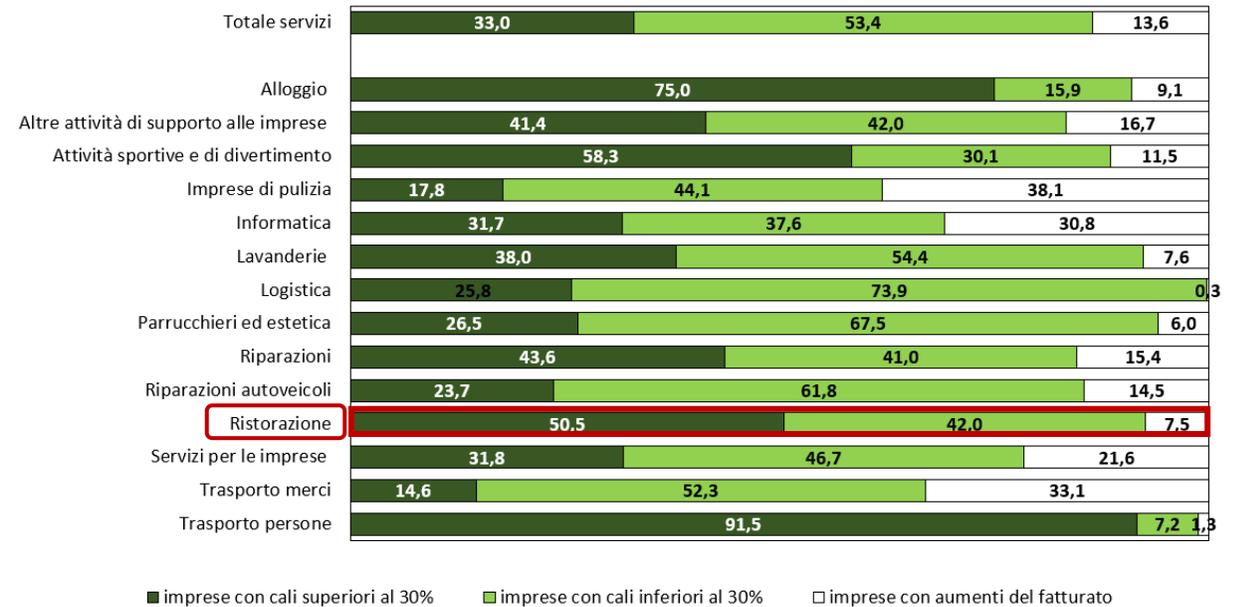


L'impatto del Covid sulla ristorazione

La percentuale delle imprese che hanno ridotto il fatturato aumenta nella **ristorazione** (92,5%), nell'**alloggio** (90,9%) e nella attività legate al tempo libero (88,5%) e all'intrattenimento (91,1%).

A patire maggiormente la perdita di fatturato è stato proprio il **settore del turismo e della ristorazione e eventi**, che più di altri hanno dovuto fare i conti con le misure di distanziamento sociale imposte dal legislatore per limitare la diffusione della pandemia.

Fonte: elaborazioni Centro Studi CNA su dati propri





Le eredità del Covid sul settore



Dal globale al locale



Il food delivery



**Consumo etico vs.
consumo conveniente**



Smart working



Cibo e salute



Siamo tutti chef



Grandi città vs. piccoli centri



Transizione digitale



Le politiche dell'Unione Europea

La Strategia dal Produttore al Consumatore

Necessario far ricomprendere in questo percorso le **imprese artigiane** e le PMI dell'**agroalimentare** cercando di ampliare il raggio di tale strategia su tutta la filiera agroalimentare.

Riteniamo che le misure nell'ambito di tale strategia possano creare **reali opportunità** e **minori oneri** per le piccole imprese del settore.



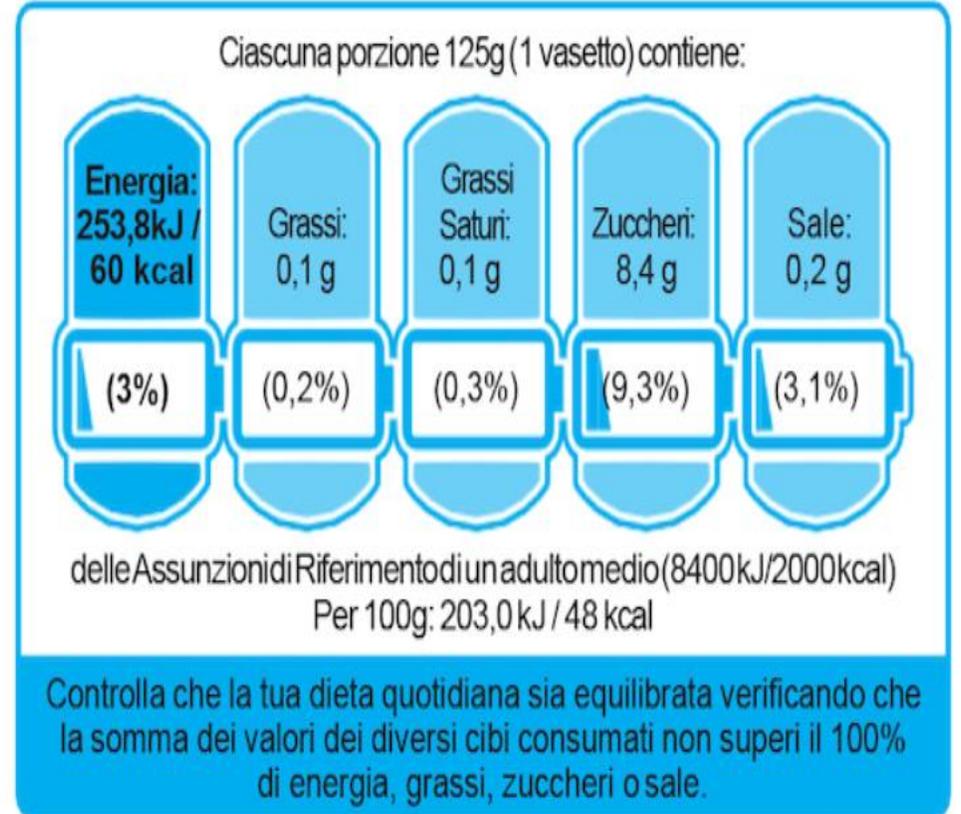


Le politiche dell'Unione Europea

Etichettatura nutrizionale: **NutrInform Battery**

«NutrInform Battery» è un logo raffigurante una batteria elettrica e costituisce una **forma di espressione visiva del valore energetico e di alcuni nutrienti**, aggiuntiva e volontaria, da apporre sul fronte del packaging

CNA Agroalimentare ritiene che la proposta italiana del **NutrInform Battery** costituisca la **miglior rappresentazione grafica dei valori nutrizionali** degli alimenti dal punto di vista dell'**immediatezza, facilità di comprensione e capacità educativa**.





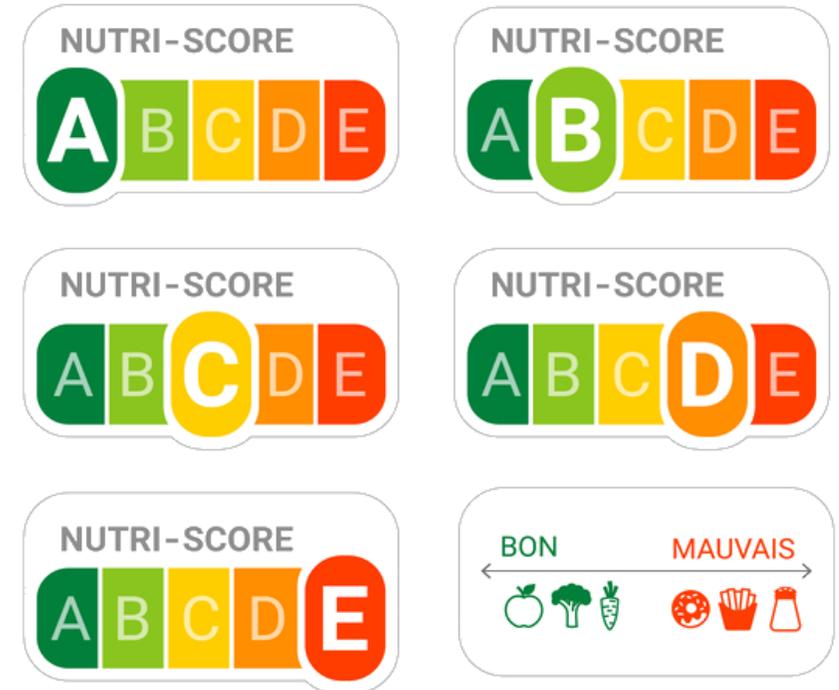
Le politiche dell'Unione Europea

Etichettatura nutrizionale: **Nutriscore**

L'etichetta francese classifica gli alimenti con **cinque colori** secondo il loro contenuto di ingredienti per ogni 100g di prodotto.

Gli alimenti vengono classificati secondo un punteggio espresso in lettere (dalla A alla E), abbinato a un colore (da verde scuro a rosso intenso), attribuito in base al proprio valore nutrizionale in relazione alle combinazioni di elementi ritenuti «buoni» a quelli «cattivi».

CNA Agroalimentare sostiene sia **necessaria un'azione di contrasto al Nutriscore francese** in quanto non rientrante, rispetto a quello italiano, nell'ambito di applicazione dell'articolo 35 del regolamento n. 1169/2011/UE.





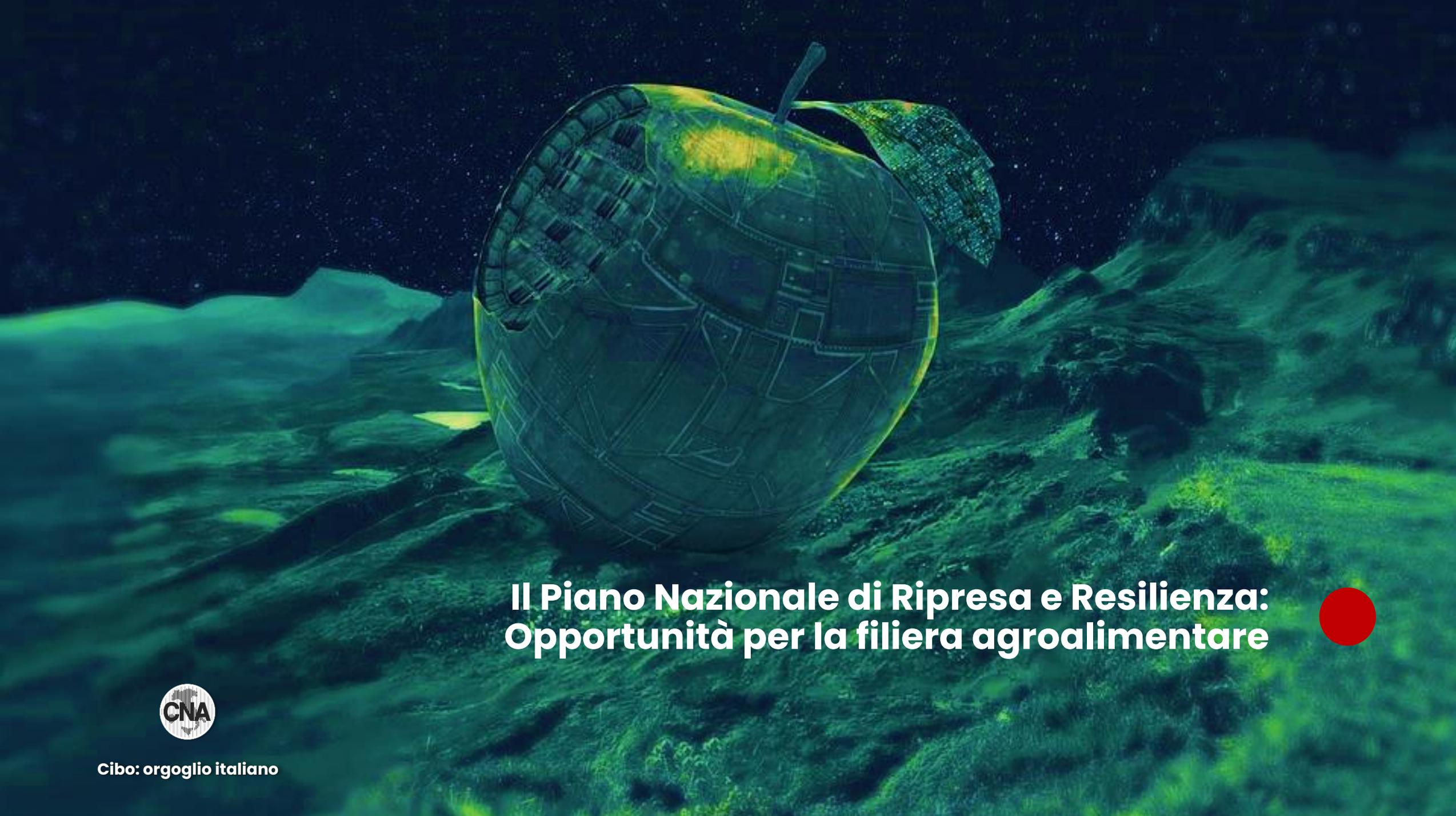
La revisione delle indicazioni geografiche

Il sistema dei regimi di qualità dell'Ue è uno degli elementi centrali della strategia "Dal produttore al consumatore".

CNA Agroalimentare:

- **auspica una maggiore semplificazione**, in particolare per quanto riguarda le procedure relative alla modifica delle specifiche dei prodotti esistenti.
- **valuta positivamente** l'orientamento della Commissione volto ad esplorare alternative per il regime delle specialità tradizionali garantite (**STG**) al fine di ottenere **una maggiore protezione del know-how tradizionale e artigianale**.
- sostiene l'implementazione di **campagne promozionali** e di sensibilizzazione più efficienti, finalizzate ad accrescere la **comprensione delle IG**.





Il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza: Opportunità per la filiera agroalimentare



Cibo: orgoglio italiano



Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza

Obiettivi

1

Delinare gli indirizzi strategici per gli strumenti rivolti alla transizione ecologica e digitale

2

Individuare le risorse a integrazione della PAC in graduale riduzione

3

Potenziare imprese e filiere, promozione internazionale, sistemi di tracciabilità e trasparenza sull'origine degli alimenti

4

Tutelare le risorse non rinnovabili e sviluppare le agroenergie

5

Lottare contro il dissesto idrogeologico

6

Incentivare la sostenibilità integrale

7

Aumentare le tutele per le lavoratrici e i lavoratori



Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza

Risorse per la filiera

ECONOMIA CIRCOLARE E AGRICOLTURA SOSTENIBILE

- Sviluppo della logistica
800 milioni
- Parco Agrisolare
1,5 miliardi
- Innovazione e meccanizzazione nel settore agricolo
500 milioni

FINANZIAMENTI SU PROGRAMMAZIONE COMPLEMENTARE AL PNRR

- Contratti di filiera e di distretto
1,2 miliardi
- Sviluppo del biogas e del biometano
1,92 miliardi

TUTELA TERRITORIO E DELLA RISORSA IDRICA

- Resilienza dell'agrosistema irriguo*
880 milioni

* di cui 360 mln relativi a progetti già in corso con fondi nazionali

Totale: 6,8 miliardi di euro



Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza

Valutazioni

- 1 Il **PNRR** occasione storica per: **migliorare la logistica**, la competitività delle aziende, **le prestazioni climatico-ambientali**, per ammodernare gli impianti di produzione
- 2 La qualificazione dell'agricoltura e di produzioni eco sostenibili passa, però, **attraverso un processo di formazione e di digitalizzazione** che richiede investimenti in infrastrutture e connettività.
- 3 Risulta pienamente condivisibile l'obiettivo di **un'agricoltura sostenibile**, a patto che vengano coinvolte pienamente tutte le componenti della filiera agroalimentare
- 4 Va superata la politica industriale fondata su interventi "a taglia unica", poiché ispirati ad un modello astratto non rispondente al tessuto produttivo italiano.

- 5 Il **rilancio di una politica distrettuale** potrebbe preludere ad una politica di collaborazioni, aggregazioni, messa in rete di imprese, per la miglior partecipazione alle dinamiche globali ed alla possibilità di intercettare le catene globali del valore.
- 6 Favorire l'integrazione del patrimonio enogastronomico con il patrimonio ambientale, paesaggistico, culturale, agricolo ed artigianale del territorio italiano. Positivo la costituzione del **Tavolo sul Turismo Enogastronomico**.
- 7 Per il successo del PNRR bisogna rafforzare **l'integrazione tra MIPAAF e MISE**



Sistema Italia:

Una crescita obbligata



Cibo: orgoglio italiano

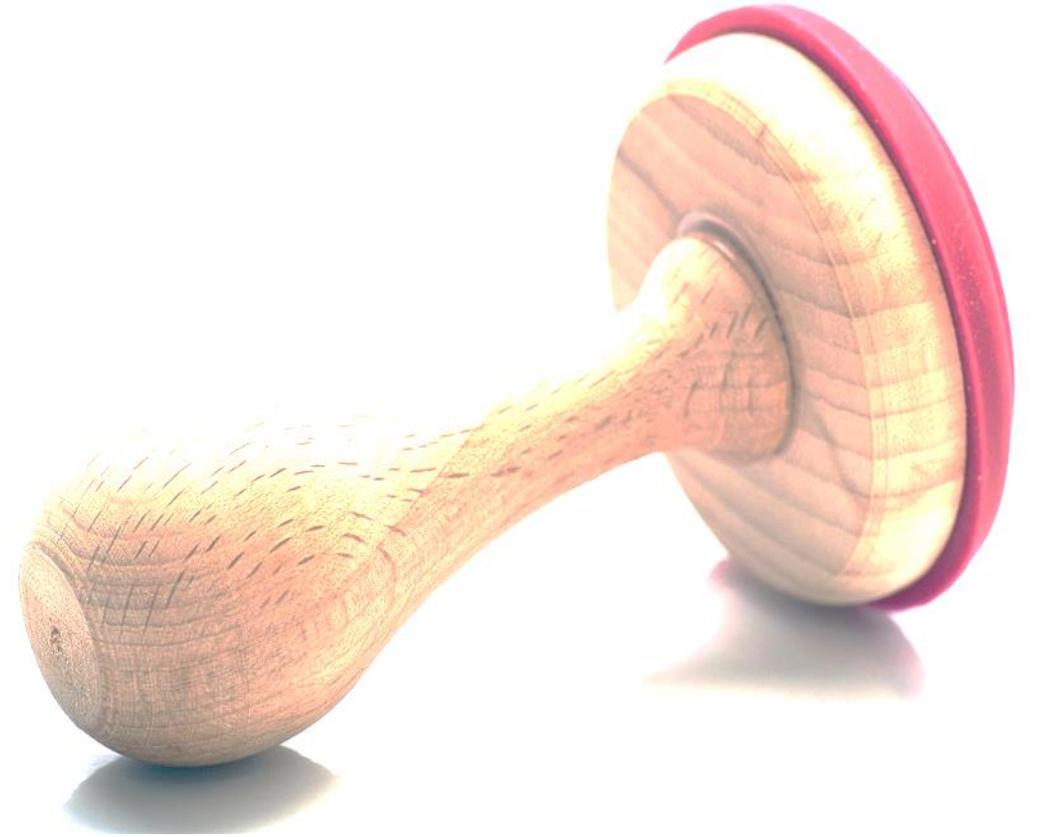


Sistema Italia: cosa serve?

Sfoltimento degli oneri burocratici

Troppi gli adempimenti a carico delle imprese agroalimentari. È innegabile lo svantaggio competitivo a livello europeo.

Si tratta di adempimenti spesso a “taglia unica”, che finiscono per penalizzare soprattutto le imprese di più piccole dimensioni





Sistema Italia: cosa serve?

Efficacia dei controlli e banca dati unica

La funzione di controllo risulta fondamentale e indispensabile per mantenere la leadership mondiale nel settore agroalimentare. È fortemente auspicabile la razionalizzazione dell'attività di controllo, il maggiore coordinamento e una più efficace specializzazione, che impedisca il compimento di controlli plurimi sulle medesime aziende e in riferimento ad una identica fattispecie.





Sistema Italia: cosa serve?

La competizione sul mercato globalizzato

Favorire l'equilibrio nei rapporti tra grande distribuzione e piccola impresa, preservando una fascia specifica di mercato a favore delle piccole realtà e scongiurando così il timore di una standardizzazione dei prodotti agroalimentari, che rischiano, infatti, di smarrire qualità e tipicità territoriale, punti di forza del più autentico made in Italy.





MIPAAF

Aziende agricole, artigianato e piccole imprese

Il ruolo dell'agricoltura in Italia è centrale, ma crediamo necessario un maggior peso alla "seconda A", **alimentare**, anche attraverso la costituzione di **tavoli specifici**.

*Gli agricoltori sono sempre più trasformatori
Gli artigiani non fanno solo produzione ma anche commercio.*

Un ristorante si sente più artigiano che commerciante.

L'industria alimentare che produce con qualità artigianale.

Il MIPAAF potrebbe essere il ministero in cui queste diverse esperienze si confrontano e crescono.





Ricerca e Innovazione

Buona pratica: formazione e aggiornamento

Per promuovere l'accrescimento delle conoscenze fondamentali al successo aziendale e allo sviluppo professionale, è fondamentale il rapporto diretto con gli **enti di ricerca e le Università**.

CNA Agroalimentare ha sviluppato una collaborazione con il **CREA** e l'**ISMEA**, e **UPO** promuovendo continui percorsi di formazione e **aggiornamento normativo** per la valorizzazione dei distretti, la promozione dei prodotti, Dieta Mediterranea, Etichettatura Nutrizionale, Spreco Alimentare, export, impatto del covid, Indicazioni Geografiche come fattore di sviluppo.





Ricerca e Innovazione

Buona pratica: Smart Tag

Progetto che mira alla tracciabilità della filiera agroalimentare con tecnologia Blockchain. Permette di garantire tracciabilità e trasparenza sulla filiera alimentare, ovvero seguire ogni step di trattamento del prodotto (dalla coltivazione al consumo).

Tracciare l'intera filiera agroalimentare, dalla produzione primaria delle materie prime fino alla fornitura dei prodotti negli scaffali dei distributori, attraverso una semplice app, **consente al consumatore di accedere alla filiera produttiva e attivare un consumo consapevole.**



● Obiettivo

L'agroalimentare può definirsi una filiera composta dall'agricoltura alle aziende di produzione alimentari e delle bevande, dalla ristorazione alla distribuzione e al commercio.

Quando uno dei componenti della filiera si blocca tutto il resto ne risente.

LAVORARE INSIEME PER UNA

PAC
Politica
agricola
comune

+

PAC
Politica
alimentare
comune

**Le anatre depongono le loro uova in silenzio.
Le galline invece schiamazzano come
impazzite.**

**Qual è la conseguenza?
Tutto il mondo mangia uova di gallina.**

HENRY FORD





Grazie.



Gabriele Rotini

Responsabile CNA Agroalimentare

rotini@cna.it

Fonte dati:

CREA, ISMEA, MOVIMPRESA, Centro Studi CNA, UPO CeDISA