

## RISOLUZIONE 8-00201 APPROVATA DALLA COMMISSIONE

La XIII Commissione,

premessi che:

negli ultimi anni la redditività delle produzioni di grano duro in Italia si è costantemente ridotta con prezzi di vendita del prodotto sempre più bassi per gli agricoltori e costi di produzione sul campo in progressiva salita;

nello stesso tempo, il mercato globale del grano duro si sta caratterizzando anche e soprattutto per le difficoltà di approvvigionamento di prodotto di qualità;

l'Italia, a causa della sua dipendenza dall'estero per il proprio fabbisogno di grano duro, sta risentendo, più di ogni altro Paese, dello squilibrio internazionale dei mercati cerealicoli, manifestando pertanto la sua particolare vulnerabilità nel settore;

la dipendenza italiana dai mercati esteri è legata, oltre che all'insufficiente offerta nazionale, anche alla possibilità di poter disporre di forniture che si caratterizzano sia per una qualità omogenea che per la costanza nel tempo;

il settore cerealicolo del grano duro italiano ha una complessità e una valenza strategica che emerge facilmente quando si valutano:

la complessa articolazione della filiera;

la primaria importanza nell'alimentazione, qualificandosi come matrice originaria del nostro *made in Italy* più tipico: la pasta, la pizza, i dolci tipici;

il ruolo e il peso dell'industria e dell'artigianato a valle del sistema produttivo primario;

il ruolo agronomico-paesaggistico derivante dal carattere estensivo delle colture, con una ricaduta ambientale non marginalizzabile;

il frumento duro è destinato in misura pressoché totale all'alimentazione umana e, nel nostro Paese, in particolare alla produzione di semola per paste alimentari. Il prodotto pasta riveste grande importanza sia per i consumi interni (consumo pro capite in Italia: 28 kg annui) che per l'export, che assorbe circa il 50 per cento della produzione. Partecipano a questa filiera: le ditte sementiere e le aziende di moltiplicazione; le imprese agricole di produzione; gli stoccatrici cooperativi e privati (soprattutto al Sud), consorzi agrari (nel Centro-Nord); i semolifici ed i pastifici;

è notevole la dipendenza dell'industria molitoria e pastaria dalle importazioni. Su un fabbisogno annuo di poco più di 5 milioni di tonnellate, più di 2 milioni (35 per cento) devono essere importate dall'estero, per lo più da Paesi terzi appartenenti all'area del dollaro;

le importazioni non riguardano solamente il prodotto «base», quanto soprattutto il grano duro per fabbisogni «tecnici»: il livello qualitativo, che nel frumento duro si esprime soprattutto in termini di percentuale di proteine, è nel nostro Paese spesso insufficiente per soddisfare i requisiti richiesti dalla normativa per la qualità della semola;

l'industria molitoria utilizza annualmente circa 5 milioni di tonnellate di grano duro (dei quali 2 milioni di tonnellate di importazione), equivalenti a 3,4 milioni di tonnellate di semola di grano duro; di questi 3,4 milioni di tonnellate di semola, 1,6 milioni sono impiegati per la

produzione di pasta per il mercato interno, altri milioni per la produzione di pasta destinata all'esportazione (la pasta è il secondo prodotto alimentare esportato in valore);

dopo il vino, e contribuisce in misura notevole all'equilibrio della bilancia commerciale agroalimentare) e 200.000 tonnellate per altri impieghi alimentari. Oltre a dipendere fortemente dalle importazioni, l'industria molitoria e pastaria (due fasi gestite spesso da un'unica unità produttiva, data l'elevata integrazione verticale in questo comparto) si trova a fronteggiare un'offerta nazionale di materia prima in forte squilibrio rispetto alla localizzazione della domanda. Le regioni italiane si presentano quasi tutte come fortemente deficitarie, soprattutto lì dove sono maggiormente concentrate le capacità di trasformazione (Puglia, Emilia Romagna);

l'elevata integrazione verticale tra semolifici e pastifici, ai quali si aggiunge la concentrazione della domanda facente capo ad un numero non elevato di industrie leader comporta che ai produttori e stoccatrici nazionali di materia prima sia richiesto un adeguamento strutturale che consenta loro di restare competitivi sul mercato, rispetto alla concorrenza estera;

nel breve periodo, risulta della massima importanza concentrare gli sforzi sugli aspetti organizzativi, soprattutto con la creazione di impegni contrattuali basati sulla reciprocità e sul contenuto di servizio che è possibile incorporare al prodotto grano duro;

al momento, l'offerta nazionale appare complementare rispetto alle importazioni. Di fronte alla necessità di «coprire» i propri fabbisogni nel medio periodo, la programmazione delle industrie è infatti rivolta in primo luogo all'estero (Canada, Paesi Est-Europa, Grecia Australia), in grado di offrire partite di qualità omogenea e soprattutto in lotti di consegna significativi, mentre l'approvvigionamento sul mercato interno assume carattere di complementarietà in alcuni periodi dell'anno (estate, inizio inverno), mentre in altri periodi il mercato nazionale è praticamente fermo;

il maggior punto di forza della filiera del frumento duro è senz'altro l'immagine consolidata del prodotto «pasta», che ha prodotto negli anni un'elevata cultura sia industriale che del consumo;

in effetti, pur essendo molte delle materie prime di provenienza estera, la pasta continua a mantenere, in Italia ed all'estero, l'immagine di un tipico prodotto *made in Italy*. La pasta è universalmente riconosciuta come il pilastro della dieta mediterranea. Dietologi e medici nutrizionisti concordano nell'assegnare alla pasta un elevato contenuto dietetico e salutistico. Nel confronto con altri carboidrati, la pasta è facilmente digeribile (salvo per i soggetti intolleranti al glutine), altamente nutriente e apporta al metabolismo una gran quantità di sostanze utili. Inoltre, ulteriori specificità del valore della pasta consistono nella gran quantità di formati diversi, che si prestano a molteplici preparazioni culinarie e nel *know how* artigianale e industriale dei nostri mugnai e pastai. Nonostante i tentativi in alcuni Paesi esteri (ad esempio Francia, USA, ma anche alcuni Paesi del Sudamerica) di realizzare un'industria pastaria, nessun competitor è ancora riuscito a mettere seriamente in dubbio il primato italiano;

a ciò si aggiunge, in alcune zone del Paese, la presenza di veri e propri distretti del frumento duro, in particolare in Puglia e recentemente anche in Emilia Romagna;

molti dei punti di debolezza della filiera del frumento duro sono comuni a tutte le filiere cerealicole. In particolare si fa riferimento a:

polverizzazione produttiva: la maggior parte delle aziende coltivatrici di frumento duro non superano le dimensioni minime per garantire un minimo di redditività aziendale;

scarsa «cultura» produttiva e scarsa attenzione alla qualità nelle fasi di coltivazione: negli anni dell'aiuto accoppiato sono venuti parzialmente meno gli incentivi per una coltivazione di qualità, che però sta dando segni di ripresa al Centro-Nord;

scarso livello organizzativo nella concentrazione dell'offerta, soprattutto nel Mezzogiorno. Secondo alcune stime, al Centro-Nord, la ripartizione tra stoccaggio «organizzato» (cooperative e CAP) e privati è rispettivamente del 50 per cento, mentre al Sud le strutture organizzate non raggiungono il 20 per cento del prodotto stoccato;

la maggior parte degli stoccaggi inoltre non sono idonei a stoccare il prodotto in maniera differenziata a seconda della qualità, comportando una scarsa omogeneità del prodotto stoccato e una scarsa differenziazione delle partite;

la prevalenza del conto deposito, nel quale la merce permane di proprietà dell'imprenditore agricolo, fa sì che gli stoccatore non dispongano realmente del prodotto e che non possano di conseguenza pianificare la commercializzazione in accordo con le esigenze delle industrie clienti;

l'inadeguatezza degli strumenti di determinazione dei prezzi rende molto aleatoria la stipula di contratti «in avanti»; il problema colpisce in particolare i contratti di coltivazione e vendita stipulati prima delle semine;

l'importanza di implementare la produzione di grano biologico, la cui domanda sul mercato è crescente;

l'opportunità più rilevante per la filiera è il consolidamento sui mercati esteri della dieta mediterranea e di conseguenza dei consumi di pasta di semola di grano duro. Questa però potrà essere colta pienamente solo se si garantirà l'equivalenza tra pasta di qualità e *made in Italy* (altrimenti può trasformarsi in una minaccia, data la crescente concorrenza estera);

minacce evidenti per gli operatori della filiera sono rappresentate dall'incremento dei costi di produzione le cui conseguenze si possono riassumere in:

tendenza a non coltivare da parte dei produttori agricoli oppure ad adottare percorsi produttivi tesi al risparmio (e la qualità andrà a risentirne);

tendenza per le imprese a valle della produzione a delocalizzare parte dell'attività di trasformazione oppure a rendere «organico» il processo di importazione delle partite all'estero;

emergere di nuovi concorrenti internazionali in grado di competere sui costi industriali (manodopera);

la necessità di rafforzare il sistema dei controlli della tracciabilità dei prodotti con particolare riferimento a quelli che provengono dall'estero;

dal punto di vista governativo, si evidenzia che, a valere sulle disponibilità previste dal comma 1084, dell'articolo 1 della legge n. 296 del 2006 (legge finanziaria 2007), con cui è stata disposta un'autorizzazione di spesa pluriennale per l'attuazione dei piani nazionali di settore di competenza del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, lo stesso Ministero ha, tra gli altri, elaborato un piano di settore per il sistema cerealicolo. In tale piano sono affrontate le principali criticità del sistema nazionale del grano duro e sono indicate le azioni e le strategie per superarle, individuando strategie di sviluppo e fattori di competitività per la filiera nazionale;

il piano cerealicolo nazionale è stato approvato in Conferenza Stato-regioni il 26 novembre 2009;

tuttavia il conseguimento degli obiettivi prefissati da tale piano, per la loro complessità ed articolazione, necessiterebbero di una ulteriore ingente dotazione di risorse finanziarie in maniera particolare per quanto concerne le specifiche misure che riguardano il comparto del grano duro e la creazione di una filiera di valore della pasta *made in Italy* che risponda ai requisiti di qualità risalenti alle prerogative nutrizionali della dieta mediterranea;

impegna il Governo:

a promuovere meccanismi che garantiscano la tracciabilità e l'indicazione dell'origine nella commercializzazione dei prodotti a base cerealicola, segnatamente della pasta di grano duro, capace di tutelare le scelte del consumatore e fornirgli garanzie sulla vera origine delle materie prime utilizzate, quali il frumento, la fecola e la farina;

ad intraprendere ogni più utile iniziativa volta a tutelare gli agricoltori operanti nel settore dei cereali e a valorizzare il grano di origine italiana, anche attraverso misure dirette a:

a) incrementare la produzione nazionale senza accrescere la pressione sulle risorse ambientali, attraverso la razionalizzazione della coltivazione delle varietà tradizionali di pregio e lo studio di sistemi colturali in grado di conciliare la sostenibilità ambientale con quella economica;

b) sostenere e promuovere attività di ricerca per implementare e migliorare la produttività delle colture cerealicole, segnatamente del grano duro e le relative rese proteiche;

c) sostenere ed incentivare l'aggregazione e l'organizzazione economica della filiera del grano, anche alla luce delle novità contenute nella nuova OCM unica di cui al regolamento (UE) n. 1308/2013 che introduce lo strumento della contrattualizzazione tra produttori cerealicoli ed acquirenti industriali e commerciali ponendo le basi per la rivisitazione ed il rilancio del sistema delle organizzazioni di produttori (OP) e degli organismi interprofessionali (OI);

d) adeguare il sistema della ricerca verso le reali necessità della produzione in termini di genetica, di lotta ai patogeni e di tecniche di coltivazione a maggiore resa;

e) favorire la nascita di un piano proteico nazionale;

f) stimolare l'ottimizzazione delle strutture logistiche per migliorare i trasporti del prodotto, la buona conservazione della materia prima e la diffusione competitiva sul territorio di centri di stoccaggio, così da assicurare al meglio anche la competitività produttiva ed il reddito degli agricoltori;

g) prevedere misure di sostegno in favore degli agricoltori che decidono di effettuare interventi di innovazione nel settore di produzione dei cereali, segnatamente in quello del grano duro,

ad assumere ogni più utile ed immediata iniziativa per fare fronte alle criticità che sta attraversando il settore del grano duro in Italia, segnatamente nelle regioni del Sud, ed in tale ambito, ad attivarsi, per quanto di competenza, affinché si pervenga all'attuazione, con il corredo di un opportuno finanziamento, del piano cerealicolo nazionale vigente e delle relative misure che riguardano la creazione di una relativa filiera di valore, formata dalle imprese produttrici della materia prima e delle industrie di trasformazione delle relative produzioni, anche allo scopo di assicurare la creazione di un sistema organizzato della pasta *made in Italy*;

ad attivarsi affinché nell'ambito dell'attuazione del predetto piano, o in alternativa attraverso l'assunzione di iniziative specifiche anche di carattere normativo, siano attuate specifiche azioni in favore delle regioni vocate del Mezzogiorno finalizzate al rafforzamento della filiera del grano duro per come sopra indicato.

**(8-00201) «Mongiello, Michele Bordo, Boccia, Ginefra, Ventricelli, Grassi, Losacco, Capone, Mariano, Pelillo, Vico, Fregolent, Montroni, Terrosi, Petrini, Antezza, Galperti, Amoddio, Marchi, Venittelli, Iacono, Arlotti, D'Incecco, Schirò, Carloni, Culotta, Rubinato, Amato, Bossa, Albanella, Zardini, Porta, Capodicasa, Oliverio, Capozzolo, Ribaudò, Cenni, Faenzi, Zaccagnini».**