

# Approfondimenti tematici

a cura dell'Assessorato Attività Produttive Agricoltura  
e Politiche Comunitarie



# Indice

<b>1. PRODUZIONI TIPICHE E TRADIZIONALI</b> <i>di Albino Marchioro</i> .....	<b>149</b>
Tipicità e tradizione tra terra e acqua .....	150
Strategie di sostegno alla promozione e valorizzazione del prodotto e del territorio .....	150
<b>2. L'AZIENDA MULTIFUNZIONALE: ALCUNE ESPERIENZE</b> <i>di Marina De Zorzi e Tanja Giacomel</i> ....	<b>153</b>
L'Agriturismo .....	153
L'Agriturismo in Regione Veneto .....	153
La promozione dell'Agriturismo .....	153
L'Agriturismo in Provincia di Venezia .....	154
L'esperienza della Provincia di Venezia: il progetto PAEAN-aziende didattiche .....	157
Bibliografia .....	159
<b>3. IL SETTORE VITIVINICOLO</b> <i>di Claudio Ceselin</i> .....	<b>160</b>
Rischi e opportunità per il sistema vitivinicolo italiano .....	160
Priorità del settore vitivinicolo .....	161
La riforma dell'organizzazione comune di mercato (OCM) nel settore vitivinicolo .....	162
OCM vino allo stato attuale .....	163
Altre opportunità per la vitivinicoltura veneta: PSR e metadistretto .....	164
Strategie di sostegno alla promozione e valorizzazione della viticoltura veneziana .....	167
Bibliografia .....	168
<b>4. AGRIENERGIE</b> <i>di Fausto Zanaica</i> .....	<b>169</b>
Le Agroenergie in Regione Veneto .....	169
Le Agroenergie in provincia di Venezia .....	169
Strategie di sviluppo energetico .....	170
L'energia da biomasse .....	170
<i>Filiera legno energia</i> .....	171
<i>Filiera biogas</i> .....	172
<i>Filiera biocarburanti e biocombustibili</i> .....	172
Certificati verdi .....	174
Fotovoltaico nuovo "conto energia" .....	174
Strategie di intervento e possibili azioni .....	174
Bibliografia .....	174
<b>5. GLI EFFLUENTI ZOOTECNICI: DA PROBLEMA A RISORSA</b> <i>di Erika Scarpa</i> .....	<b>175</b>
Il bacino scolante in laguna di Venezia .....	176
L'acqua .....	176
Cenni normativi .....	177
Acque reflue .....	178
Bibliografia .....	179
<b>6. L'AGRICOLTURA BIOLOGICA</b> <i>di Tanja Giacomel</i> .....	<b>180</b>
Legislazione vigente .....	180
Il piano d'azione nazionale per l'agricoltura biologica e i prodotti biologici .....	181
Il biologico in Regione Veneto .....	182
Il biologico in Provincia di Venezia .....	183
Bibliografia .....	184

# 1. Produzioni tipiche e tradizionali

a cura di Albino Marchioro

Il consumatore europeo è assediato: le aziende di ogni luogo e in ogni modo, con tutti i mezzi, cercano di "vendere". Ogni nicchia, ogni anfratto, ogni più nascosto desiderio, ogni bisogno, anche solo presunto, è attentamente esplorato e studiato, analizzato, quantificato e stimolato allo scopo di creare domanda, sempre nuova domanda.

Vendere, vendere di più e meglio degli altri è diventata una necessità vitale: ne va della sopravvivenza nella difficile realtà del mercato globale.

Un tempo era diverso: solo fino a pochi decenni or sono il vero problema era il semplice appagamento dei bisogni primari e in tale realtà, evidentemente, non esiste la necessità di diversificare l'offerta in quanto la richiesta è funzionale al semplice soddisfacimento delle esigenze vitali che nel settore agroalimentare possono senz'altro definirsi "nutrizionali".

Diversa, più articolata e complessa, la dinamica del nostro attuale mercato alimentare nel quale è l'offerta a dover ricorrere la domanda, il livello dei consumi è oggettivamente saturo e la scelta di un prodotto comporta inevitabilmente la rinuncia ad un altro.

Packaging sempre più raffinati, marchi di qualità ovunque, provenienze geografiche (vere o presunte) per ogni gusto e ogni esigenza, pubblicità dilagante e spesso ingannatrice: scegliere un prodotto non è facile e riconoscere la vera qualità sempre più difficile.

Il consumatore moderno è sostanzialmente e per la gran parte un soggetto urbano che ha completamente dimenticato e perso il legame con la natura e con i cicli naturali della produzione agraria.

La tecnologia e la logistica ulteriormente accentuano la destagionalizzazione dei consumi che sono quindi determinati da scelte quasi mai imputabili alla conoscenza del prodotto, ma spesso solamente dovute all'immagine e alla tendenza del momento.

In tale scenario che solo pochi anni fa sembrava grantico e irreversibile molti consumatori, istintivamente e complici gli immancabili scandali affaristico/alimentari, riscoprono i tradizionali valori del passato e ricercano altri parametri qualitativi che quindi risultano allo stesso tempo innovativi e moderni ma saldamente ancorati alla tradizione alimentare più autentica.

Origine garantita, sanità delle produzioni, valore nutrizionale, elevati parametri gustativi, sono oggi le nuove e più raffinate frontiere qualitative del consumo alimentare.

I Regolamenti Comunitari (CE) n. 2081 (ora sostituito dal Reg. CE n. 510 del 20 marzo 2006) e 2082 del 14 luglio 1992, segnano nettamente il confine tra le produzioni agroalimentari generiche (i comuni prodotti di massa non

legati ad uno specifico territorio né a particolari procedimenti produttivi) da quelle tipiche, caratterizzate invece da un forte e storicamente documentato legame con il proprio territorio di riferimento e la cui produzione avviene con procedimenti altrove difficilmente riproducibili.

Esclusi i vini e gli alcolici, già tutelati da una normativa di settore, le restanti produzioni agricole ed alimentari possono quindi essere oggetto dei seguenti riconoscimenti:

*Denominazione di Origine Protetta (DOP)*, il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- > originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese
- > la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani
- > la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

*Indicazione Geografica Protetta (IGP)*, il nome di una regione, di un luogo determinato o, in caso eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- > come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese
- > del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica
- > la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

La normativa nazionale con il D. Lgs n. 173 del 30/4/1998 ha infine ulteriormente arricchito il panorama della tipicità intesa come legame storico con il territorio introducendo la categoria dei "prodotti tradizionali" che, anche richiamando il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 350 del 8/9/1999 possono essere brevemente definiti come quei prodotti le cui metodologie di produzione, lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate e omogenee ed inoltre seguano regole costanti in un tempo documentabile non inferiore ai 25 anni.

Appare in tutta evidenza come su tali basi giuridico/normative i prodotti tradizionali riconosciuti, col tempo tenderanno ad ottenere il riconoscimento DOP/IGP nel mentre nuove produzioni agricole o ali-

mentari entreranno a far parte della categoria dei tradizionali con ciò evitando la staticità esasperata dell'offerta e del livello qualitativo della stessa.

Indicazione Geografica Protetta, Denominazione di Origine Protetta e Attestazione di Specificità, Prodotto Tradizionale Riconosciuto sono dunque i livelli più alti dell'attuale riconoscimento qualitativo, la maggiore tutela e garanzia che il consumatore possa oggi, ragionevolmente, pretendere.

Il territorio veneziano, ricco di storia, incrocio di culture e di ambienti naturali particolarissimi non può rinunciare alla sfida della tipicità. La potenzialità della nostra provincia non sta solo nella particolarità dei suoi prodotti ma anche nella forza, nella valenza veramente globale dello scenario a cui questi sono riconducibili.

La magia di Venezia e della sua laguna possono essere uno strumento unico, inimitabile e universalmente riconoscibile per promuovere la qualità di un'agricoltura particolare.

Si tratta concretamente della reale possibilità di rafforzare il ruolo economico e la dignità delle aziende agricole veneziane.

La scommessa che anche in un territorio fortemente industrializzato una attività agricola moderna, competitiva e non assistita, è oggi possibile e necessaria, non solo per la valenza economica ma anche e soprattutto per l'insostituibile funzione ambientale, sociale e culturale di un'agricoltura vitale e ben radicata nel territorio; oggi forse ancora più di ieri.

#### TIPICITÀ E TRADIZIONE TRA TERRA E ACQUA

I più significativi prodotti della tipicità e della tradizione dell'agricoltura veneziana non possono che essere

naturalmente legati in modo inscindibile alla dimensione insulare della città di Venezia.

Infatti proprio la gronda lagunare e le isole non urbanizzate, nel tempo, hanno costituito il naturale orto della città, un orto per secoli collegato solo via acqua in tempi nei quali il mare, la laguna, i fiumi erano il solo collegamento, la sola via commerciale possibile.

Quindi non casualmente i luoghi della tipicità ortofrutticola veneziana si identificano prevalentemente con Chioggia, Cavallino e Sant'Erasmo i cui prodotti rappresentano infatti la gran parte di quelli riconosciuti "tipici" o "tradizionali". (Tabella 1)

Risalendo poi il corso dei fiumi Brenta, Piave, Sile e Tagliamento si incontrano altri prodotti dell'agricoltura veneta, i profumi e i sapori autentici della campagna come la Pera Tipica di Venezia l'Asparago di Badoere e il Biso di Peseggia.

Non si possono infine non ricordare i più famosi radicchi IGP di Treviso e Castelfranco, sicuramente trevigiani nel nome ma, per metà certamente veneziani per produzione (Scorzè, Noale, Martellago, Mirano e Santa Maria di Sala) e tradizione alimentare.

#### STRATEGIE DI SOSTEGNO ALLA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO E DEL TERRITORIO

Tipicità e tradizione nel mercato attuale hanno sicuramente una valenza economica e tutto sembra dimostrare che in futuro tali aspetti di percezione qualitativa aumenteranno ulteriormente e sensibilmente. Da ciò, sicuramente, deriva l'interesse verso questa tipologia di prodotti e l'attenzione crescente da parte di ogni segmento della filiera agroalimentare, anche se



**Tab. 1** - *Prodotti tipici e tradizionali della provincia di Venezia: area lagunare*

Chioggia - laguna sud	Barbabietola rossa di Chioggia
	Carota di Chioggia
	Cicoria catalogna gigante di Chioggia
	Cipolla bianca di Chioggia
	Patate di Chioggia
	Radicchio rosso di Chioggia
	Sedano verde di Chioggia
	Zucca marina di Chioggia
Cavallino - laguna nord	Asparago verde amaro Montine
	Asparago di Palazzetto
	Fagiolino meraviglia di Venezia
	Pomodoro del Cavallino
	Giuggiolo del Cavallino
Isole - gronda lagunare centrale	Asparago di Giare
	Carciofo violetto Sant'Erasmus
	Insalatina da taglio
	Pesca bianca di Venezia
	Susina di Lio Piccolo

mai deve essere dimenticato che si tratta pur sempre di una parte non prioritaria della Produzione Lorda Vendibile (PLV) del settore primario.

Il vero problema, a questo punto, può essere rappresentato dall'eccessiva frammentazione dell'offerta: il consumatore corre seriamente il rischio di esserne frastornato con il risultato di azzerare completamente ogni percezione di differenza qualitativa e merceologica.

Ciò renderebbe solo sterile esercizio storico/culturale un progetto e una sensibilità che invece deve assolutamente tradursi in concreta opportunità economica. Se tutto diventa tipico e/o tradizionale appare evidente ed inevitabile come nulla lo sia veramente! (almeno nella concreta percezione del consumatore).

E' quindi fondamentale regolamentare ulteriormente e rallentare la rincorsa ai riconoscimenti impropri applicando puntualmente la vigente normativa in materia ed escludendo produzioni e alimenti alla ricerca di facile e gratuita pubblicità.

La rincorsa al riconoscimento inoltre ha, di fatto e per il momento, nascosto ai più il vero e principale problema: quello del rapporto quotidiano con il mercato e della percezione che hanno i consumatori del rapporto qualità alimentare/tipicità. A nulla vale ottenere riconoscimenti legislativi o attestazioni varie se queste non si traducono in concrete azioni di tutela e valorizzazione. A nulla serve potersi fregiare di un riconoscimento se non si è in grado di essere con continuità presenti sul mercato con un prodotto conosciuto, rico-

noscibile e merceologicamente adeguato alle esigenze del consumatore.

Essere negli elenchi dei prodotti tipici o tradizionali è solo un punto di partenza, l'inizio di un percorso di ben altra complessità che coinvolge dalle fondamenta, dalle più radicate convinzioni, ogni segmento della filiera produttiva e distributiva.

Per questo ogni intervento a sostegno della tipicità agroalimentare deve essere mirato, finalizzato ad obiettivi concreti e realizzabili, specifico sulle produzioni prioritariamente strategiche e programmato su livelli diversificati in relazione ai vari prodotti non essendo evidentemente né possibile né produttivo investire indistintamente su tutto. (Tabella 2 e 3)

## BIBLIOGRAFIA

- A. Marchioro – A. Zaina: *La tipicità agroalimentare in provincia di Venezia* – Provincia Venezia
- A. Marchioro: *Specie e varietà della tradizione agricola in provincia di Venezia* – Provincia Venezia
- A. Marchioro, E. Ramponi, G. Secco : *Fiori d'Inverno* - Biblos
- Regolamenti Comunitari (CE) n. 2081 e 2082 del 14 luglio 1992 e n. 510 del 20 marzo 2006*
- D. Lgs n. 173 del 30/4/1998*
- Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 350 del 8/9/1999*

**Tab. 2** - *Prodotti leader "massa critica": sostegno alla filiera (produzione - mercato)*

Produzioni tipiche	Radicchio rosso di Treviso IGP
	Radicchio variegato di Castelfranco IGP
	Radicchio rosso di Chioggia
	Pomodoro del Cavallino
	Pere del veneziano
	Asparago di Bibione
Obiettivi	La produzione di storica e riconosciuta tipicità, caratterizzata da consistente e consolidata presenza sul mercato deve essere sostenuta nel confronto con merceologie simili e concorrenti anche migliorando il marketing in ogni segmento della filiera e valorizzando le caratteristiche commerciali e nutrizionali.
Interventi/azioni	Sostegno al riconoscimento della tipicità (DOP - IGP) e all'uso volontario di marchi collettivi.
	Standardizzazione del packaging e dell'immagine commerciale del prodotto.
	Valorizzazione e tutela dei prodotti sui mercati veneti, nazionali ed europei.
	Attività di verifica e controllo sul rispetto dei disciplinari di produzione.
	Sperimentazione tecniche produttive innovative, ecocompatibili o biologiche.
	Produzione e diffusione materiale informativo sulle caratteristiche dei prodotti, del legame storico con il territorio di riferimento, usi alimentari, tradizioni gastronomiche.

**Tab. 3** - *Prodotti leader "immagine": sostegno alla promozione del prodotto e del territorio.*

Produzioni tipiche	Carciofo violetto di Sant'Erasmus
	Asparago verde amaro Montine
	Miele di barena
	Giuggiolo del Cavallino
	Susina di Lio Piccolo
	Biso di Peseggia
	Zucca marina di Chioggia
Obiettivi	Nel mercato moderno l'immagine e la tendenza del momento sono elementi essenziali e nel breve/medio periodo risultano anche più importanti della qualità intrinseca e del prezzo. Per questi prodotti è quindi necessario trasmettere una sensazione di particolarità ambientale e gastronomica, comunicare al consumatore l'unicità di Venezia, della sua laguna, della sua agricoltura, dei suoi prodotti più autentici. Esaltare la particolarità e la naturalità del prodotto e del suo strettissimo legame con il territorio di riferimento.
Interventi/azioni	Sostegno al riconoscimento della tipicità (DOP - IGP- Prodotto Tradizionale) e all'uso volontario di marchi collettivi.
	Sostegno a progetti di conservazione e coltivazione delle specie della tradizione agricola oggi a rischio estinzione.
	Predisposizione e sperimentazione di specifici disciplinari di produzione e/o normative di qualità per la commercializzazione.
	Promozione e realizzazione packaging finalizzati alla riconoscibilità del prodotto al consumo.
	Promozione e divulgazione del ruolo ambientale e della naturalità del processo produttivo in sinergia con le potenzialità turistiche del territorio.
	Realizzazione di studi e ricerche per approfondire la conoscenza e le opportunità commerciali dei prodotti.
	Produzione e diffusione materiale informativo sulle caratteristiche dei prodotti, del legame storico con il territorio di riferimento, usi alimentari, tradizioni gastronomiche.

## 2. L'azienda multifunzionale: alcune esperienze

a cura di Marina De Zorzi e Tanja Giacomel

La legge di Orientamento (D. Leg. n. 228 del 18/05/2001) offre la possibilità alle aziende di riqualificarsi offrendo nuovi servizi e competenze. La legge rafforza la definizione di attività connesse con il fondo, permette all'azienda agricola di non essere solo produttrice di beni ma anche di servizi e le riconosce un ruolo di rilevante utilità sociale.

Il modello di carattere multifunzionale che si va diffondendo in Italia si fonda sulle buone pratiche agricole e su scelte imprenditoriali attente a fondere tradizione e innovazione. Il nuovo imprenditore agricolo deve misurarsi con le tecniche di promozione del territorio, dei prodotti tipici e tradizionali, con la didattica, con la cultura dell'enogastronomia, con la ricerca e rivalutazione delle risorse naturali ed ambientali, con nuove forme di mercato come la vendita diretta. Deve saper rispondere ai variegati bisogni della collettività con elevata competenza e professionalità e per questo la formazione risulta necessaria. Il nuovo imprenditore assume un ruolo di tutore del territorio, della sua storia e tradizione ma senza dimenticare le opportunità offerte dalle moderne tecnologie (internet, posta elettronica, e-commerce, energie alternative).

L'azienda multifunzionale diversifica la sua offerta attraverso attività agrituristiche di alloggio e ristorazione, didattica, vendita diretta, servizi all'ambiente.

Anche il cliente si diversifica: può essere un bambino, un ragazzo, un adulto, un anziano, un disabile. Ad ognuno l'azienda multifunzionale può offrire interessanti opportunità.

### L'AGRITURISMO

La prima legge quadro sull'agriturismo risale al 1985 (Legge n. 730 del 05/12/1985), con questo primo atto il legislatore si pose l'obiettivo di sostenere l'attività agricola mediante:

- > La promozione di forme idonee di turismo nelle campagne, volte a favorire lo sviluppo e il riequilibrio del territorio agricolo;
- > Agevolare la permanenza dei produttori agricoli nelle zone rurali attraverso l'integrazione del reddito aziendale ed il miglioramento delle condizioni di vita;
- > Favorire la conservazione del patrimonio edilizio, la tutela dell'ambiente, le tradizioni agricole ed i prodotti tipici;
- > Favorire i rapporti tra città e campagna.

Questa legge, all'art. 2 sottolinea che l'attività agriturbistica deve essere esercitata in connessione e complementarietà rispetto alla coltivazione del fondo, della silvicoltura, dell'allevamento del bestiame che devono

rimanere comunque l'attività principale.

La Regione Veneto, in armonia con le disposizioni della legge 730/85, ha sostenuto e disciplinato l'attività agriturbistica con la L. R. n. 31 del 15/07/86, con la L. R. n. 15 del 18/07/91 e successivamente con la L. R. n. 9 del 18/04/97, attualmente in vigore.

La legge 730/1985 è stata abrogata e sostituita dalla nuova legge quadro sull'agriturismo (Legge n. 96 del 20/02/2006).

La nuova legge introduce significative novità e pone maggiore attenzione alle politiche tese a favorire:

- > La multifunzionalità in agricoltura e la differenziazione dei redditi agricoli;
- > Le produzioni di qualità;
- > L'educazione alimentare;
- > Lo sviluppo forestale.

La Regione non ha ancora recepito la nuova normativa nazionale.

### L'AGRITURISMO IN REGIONE VENETO

Il potenziamento della ricettività delle aziende agrituristiche in termini di alloggio in questi ultimi anni è dovuto anche ai fondi messi a disposizione dai programmi comunitari di sviluppo rurale.

Le aziende agrituristiche attive, nella Regione del Veneto, sono oltre 1.000.

Dall'indagine sull'agriturismo della Regione Veneto, prevista dal programma Statistico Nazionale si evince che nel 2005 in Veneto erano attive 1.016 aziende agrituristiche e che il numero è aumentato dell'11% rispetto all'anno precedente. Risulta inoltre che, nella graduatoria delle regioni italiane per numero di aziende agrituristiche (il cui dato più aggiornato risale a fine 2004) il Veneto appare al 3° posto dopo Toscana (22,8%) e Trentino Alto Adige (19,8%) con una quota superiore al 6%.

### LA PROMOZIONE DELL'AGRITURISMO

La Provincia di Venezia, in sinergia con le altre province venete e con la Regione Veneto, anche quest'anno collabora alla campagna di promozione dell'offerta agriturbistica a livello locale, nazionale ed estera.

Con i finanziamenti del piano di sviluppo rurale le Province hanno costituito un unico portale ([www.veneto-agriturismo.it](http://www.veneto-agriturismo.it)) per la promozione delle attività agrituristiche del territorio regionale che viene direttamente aggiornato dalle amministrazioni provinciali di competenza.

Anche quest'anno il sito web verrà supportato dalla guida agriturbistica regionale e dalla partecipazione a fiere nazionali (Bit Milano) ed estere (Vienna, Berlino, Bruxelles, Stoccarda).

L'obiettivo è creare un'azione promozionale coordinata tra i singoli Enti, facilitando il rapporto tra domanda e offerta.

## L'AGRITURISMO IN PROVINCIA DI VENEZIA

### Le funzioni delle province

La L. R. 9/97 delega alle Province le funzioni amministrative per quanto riguarda:

1. L'iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici ed il colloquio per l'ottenimento dell'abilitazione di operatore agrituristico tramite la Commissione agrituristica provinciale;
2. La verifica dei requisiti richiesti;

La Provincia ha inoltre, assieme ad altri Enti, la vigilanza sullo svolgimento delle attività agrituristiche.

L'azienda agrituristica può offrire servizi diversi, quali: ristorazione, spuntini, alloggio, attività ricreative e vendita prodotti.

### I dati dell'agriturismo in provincia di Venezia

La prima iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici risale al luglio 1987.

Nel 1995 le aziende agrituristiche erano 32 e l'attività agrituristica prevalente risultava la ristorazione (in 22 aziende) e 7 aziende offrivano anche alloggio.

Nel 2001 gli agriturismi salivano a 65, con 29 aziende che offrivano ristorazione e 23 alloggio.

Attualmente le aziende agrituristiche attive in provincia di Venezia sono 101, con 51 che offrono alloggio e 52 ristorazione.

Zona	Aziende attive
Brenta – Dese Nord	8
Adige	9
Brenta – Dese Sud	17
Venezia Mestre	18
Livenza - Tagliamento	23
Piave	26
<b>Totale Provincia di Venezia</b>	<b>101</b>

### La vacanza in agriturismo

In questi ultimi anni è aumentato l'interesse per tutto quello che concerne il "naturale", dai prodotti alimentari all'ambiente. La ricerca della vacanza al di fuori del turismo di massa, risponde forse al bisogno del cittadino-consumatore di ritrovare la tranquillità persa nei ritmi frenetici della quotidianità; la curiosità di riscoprire la campagna, la stagionalità dei suoi lavori e dei suoi prodotti, gli odori e i sapori della ricca tradizione enogastronomica italiana.

### Punti di forza dell'agriturismo

Reddito aziendale ed opportunità lavorative. L'attività agrituristica rappresenta un'occasione economica importante per l'azienda agricola. Inoltre offre possibilità di impiego anche in attività diverse da quelle tradizionalmente agricole.

Tutelare il territorio e la biodiversità. L'azienda agrituristica può svolgere un ruolo di presidio del territorio e di tutela agroambientale, favorendo la biodiversità, adottando tecniche a basso impatto ambientale, realizzando siepi e boschetti, coltivando o allevando varietà e razze in via di estinzione, realizzando opportuni percorsi agro-naturalistici.

Valorizzare le produzioni enogastronomiche. L'azienda agrituristica si propone come punto di forza nella valorizzazione della ricchezza enogastronomica locale. Il prodotto aziendale, tipico e tradizionale, si arricchisce di un notevole valore aggiunto grazie alle fasi di trasformazione e commercializzazione che vengono ricondotte all'interno dell'azienda stessa recuperando così un rapporto diretto con il consumatore.

Recuperare le tradizioni. L'agriturismo si offre anche come tutore della ruralità, delle tradizioni, del patrimonio storico e culturale della campagna.

Educazione agro-ambientale e alimentare. L'agriturista, che desidera trascorrere una vacanza in campagna, può immergersi alla scoperta del territorio e più in particolare l'agro-eco-sistema, verificare direttamente il percorso di un prodotto dal campo alla tavola, apprezzare le produzioni tipiche locali.

Rapporto tra produttore e consumatore. L'imprenditore agricolo entra in diretto contatto con il cittadino-consumatore. L'agriturismo diventa così un luogo di incontro che offre ad entrambe le parti la possibilità di dialogare e confrontarsi. Una maggiore conoscenza del "mondo" agricolo, rende il consumatore più consapevole di un settore che spesso è stato coinvolto in gravi scandali che hanno minato la sua credibilità. L'agriturismo "sano", che non edulcora però se stesso in una falsa immagine bucolica, può riscattare l'immagine di un'agricoltura che spesso è lontana dai consumatori e che per farsi sentire dall'opinione pubblica deve scendere nelle piazze.

### Punti di debolezza dell'agriturismo

Strutture ricettive. La vacanza "diversa" non deve coincidere con una sistemazione spartana: gli ospiti vogliono trascorrere un piacevole soggiorno a contatto con la natura e la vita agricola, con tutti i comfort ai quali normalmente sono abituati (bagno in camera, televisore, internet, elettrodomestici come ad esempio la lavatrice negli apparta-





menti, ecc). La qualità dell'offerta deve essere elevata ma sostenibile per l'azienda senza stravolgere la sua struttura. Disomogeneità dell'offerta. L'ampia varietà di servizi offerti (alloggio, ristorazione, spuntini, ecc) e di tipologie di agriturismo crea confusione: non esiste una classificazione degli agriturismi che possa orientare il consumatore e l'operatore del mercato nel scegliere e confrontare tra loro prezzi e servizi. L'offerta si presenta perciò indistinta e frammentata.

Professionalità. L'imprenditore agricolo che vuole intraprendere un'attività agrituristica necessita di una adeguata preparazione nelle diverse materie fiscali, igienico-sanitaria, adempimenti amministrativi. Deve sapersi rapportare con il cliente, sviluppando una capacità di comunicazione e di ospitalità. Sempre si rende necessaria la conoscenza delle nuove tecnologie informatiche (prenotazioni on-line, sito web) e la conoscenza di una lingua straniera.

Website. Sono sempre più i turisti che prenotano via internet le loro vacanze cercando offerte e idee per un piacevole ed economico soggiorno. Questo nuovo modo di creare contatto tra domanda ed offerta rende necessaria la realizzazione di una efficiente ed efficace rete informatizzata che possa "catturare" un numero sempre maggiore di potenziali clienti sia italiani che stranieri.

Il sito web dovrebbe quindi proporsi come un grande contenitore in cui trovare rapidamente informazioni chiare in merito ai servizi offerti dall'agriturismo, ai prezzi, alle offerte, ai percorsi storici/culturali/ambientali/enogastronomici, agli eventi. Sono ancora molte le aziende che

non dispongono di un proprio sito internet o di una casella di posta elettronica.

### **LA VENDITA DIRETTA**

La vendita diretta in azienda è una realtà in espansione anche in provincia di Venezia.

Sempre più sono le aziende agricole e agrituristiche che vendono direttamente i loro prodotti al consumatore organizzando spacci aziendali. Attualmente sono circa 200 le aziende che vendono prodotti propri. (\*Fonte Provincia di Venezia, dati al 31/12/2006)

#### **Punti di forza**

La vendita diretta permette di ridurre al minimo la filiera e di instaurare un rapporto diretto con il consumatore abbattendo i costi di intermediazione. E' una soluzione che oltre a dare un maggior ritorno economico, si oppone ai modelli di consumo omologati, garantisce provenienza e genuinità dei prodotti.

#### **Punti di debolezza**

Locali: l'azienda deve individuare opportuni spazi da destinare alla realizzazione del punto vendita. I locali devono rispettare le normative in materia di sicurezza ed igiene. La realizzazione degli spazi o la loro messa a norma richiedono spesso elevati costi.

Organizzazione aziendale: l'attività di vendita diretta richiede la presenza di manodopera adeguata e sufficiente oppure di una organizzazione aziendale capace di far fronte agli aspetti produttivi e commerciali.

Professionalità: vendere è un'arte e richiede un'elevata professionalità soprattutto se cliente e consumatore coincidono.

### Strategie di sviluppo

Gruppi di vendita. I produttori possono unirsi in gruppi di vendita organizzati, gestendo direttamente la filiera corta e gli spazi per la vendita. Esperienze molto positive si possono trovare in Emilia Romagna dove alcuni produttori si sono riuniti in gruppi di vendita creando un circuito della qualità contraddistinto da un proprio marchio. Il punto vendita aziendale o cittadino viene gestito dai produttori associati offrendo così una tipologia di prodotti ampia e diversificata.

Vendita e prenotazione dei prodotti via internet. Le nuove tecnologie offrono interessanti opportunità di contatto con i clienti.

### LE FATTORIE DIDATTICHE

Una fattoria didattica è una azienda agricola o agrituristica che si è organizzata per ospitare e svolgere attività didattica e divulgativa a favore di bambini, ragazzi, adulti.

Tra gli obiettivi che si propone, l'accoglienza di consumatori sia bambini che adulti per aiutarli a scoprire l'origine degli alimenti, le tradizioni rurali, l'attività agricola in generale, le tecniche di produzione e di allevamento, il territorio rurale, la biodiversità. La fattoria didattica diventa così un luogo originale per l'educazione alimentare e ambientale.

I principali fruitori della fattoria didattica sono soprattutto i bambini delle scuole dell'infanzia ed elementari, in minore misura le scuole medie e superiori. Grandi potenzialità offrono gruppi organizzati di adulti, anziani e persone con disabilità: ciò permetterebbe anche di diluire l'attività didattica durante tutto l'anno diversificando l'utenza o organizzando attività estive di animazione.

L'attività didattica offre interessanti opportunità economiche. Il costo per svolgere attività didattica dipende dall'offerta proposta dall'azienda (tipo di percorsi, merenda, pranzo, ecc). La disponibilità di spesa delle famiglie e il costo del trasporto rappresentano spesso un fattore limitante del prezzo. Il vantaggio economico si ottiene dai grandi numeri e soprattutto dal ritorno di immagine.

L'imprenditore agricolo che intende svolgere attività didattica deve avere un'attitudine all'accoglienza, all'ospitalità, alla comunicazione e un'adeguata e specifica formazione professionale. Corsi di formazione vengono promossi dalle Regione Veneto e dalle associazioni di

categoria. L'agricoltore deve imparare a progettare e programmare l'attività didattica in funzione della sua organizzazione aziendale e del tipo di utenza alla quale intende rivolgersi. L'aspetto della comunicazione è quello più difficile: parlare in modo semplice, coinvolgente e accattivante a bambini, ragazzi o adulti significa sapersi adattare alle diverse e molteplici realtà, avere doti di animatore ed educatore per saper trasmettere l'amore per la terra e il proprio lavoro. Alcune aziende si appoggiano a personale esterno qualificato.

L'azienda deve avere strutture e spazi adeguati per accogliere i visitatori, garantire le norme minime di sicurezza e di igiene, adottare tutti i comportamenti e le misure di prevenzione necessarie per tutelare se stessa e l'utenza. E' opportuno che l'imprenditore stipuli un'assicurazione specifica per svolgere attività didattica.

### Punti di forza

- > Opportunità economica diretta ma solo sui grandi numeri.
- > Miglioramento del rapporto agricoltore-consumatore.
- > Maggiore conoscenza del mondo agricolo da parte del consumatore: prodotti, tecniche di produzione, storia, cultura, tradizioni.
- > Pubblicità per l'azienda.

### Punti di debolezza

- > Inadeguata formazione professionale dell'imprenditore agricolo.
- > Mancanza di reali motivazioni educative-didattiche.
- > Rischio di edulcorare l'ambiente e il lavoro agricolo, fornendo una visione distorta della realtà rurale.
- > Offerta didattica ripetitiva tra le diverse aziende.
- > Difficoltà di dialogo tra scuola ed azienda.
- > Limite di spesa delle famiglie.
- > Mancanza di una legislazione adeguata per il settore: spesso troppi vincoli di carattere igienico-sanitario, sicurezza degli ambienti, confusione sull'inquadramento fiscale dell'attività didattica.

### La rete delle fattorie didattiche in Veneto

In Veneto ci sono 148 fattorie didattiche così distribuite (elenco fattorie didattiche regione Veneto, dati 2006):

- > Belluno, 4
- > Padova, 19
- > Rovigo, 23
- > Treviso, 17
- > Venezia, 27
- > Verona, 19
- > Vicenza, 39

**La carta della qualità della Regione Veneto**

Con DGRV n. 70/2003 del 24 gennaio 2003, la Regione Veneto ha istituito la Carta della Qualità delle fattorie didattiche.

Il documento definisce le regole perché una azienda agricola o agrituristica possa essere accreditata come fattoria didattica e così essere iscritta nell'apposito elenco regionale.

**Piano sviluppo rurale**

Il Psr prevede contributi solamente alle fattorie didattiche iscritte all'elenco regionale.

**Limiti del progetto regionale**

- > Scarso coinvolgimento delle Province al progetto.
- > Mancanza di una rete di coordinamento tra le aziende.

**Strategie di sviluppo**

1) Coinvolgere maggiormente le Province sul modello dell'Emilia Romagna:

- > ogni Provincia raccoglie le adesioni delle aziende agricole alla rete;
  - > verifica la corrispondenza delle aziende ai requisiti definiti dalla Carta della qualità;
  - > stila l'elenco annuale delle fattorie didattiche accreditate e trasmette l'elenco (approvato con atto della Provincia) alla Regione;
  - > aggiorna annualmente l'elenco entro i termini previsti;
  - > verifica la qualità dell'offerta didattica e la permanenza dei requisiti oggettivi e soggettivi attraverso sopralluoghi in azienda e attraverso questionari di gradimento compilati dai docenti;
- 2) Promuovere una rete di coordinamento e assistenza tra le aziende didattiche (fare gruppo).
- 3) Prevedere un servizio di consulenza tecnico-didattica per le aziende che intendano partecipare al progetto.
- 4) Semplificare la normativa relativa all'uso delle strutture, agli aspetti igienico sanitari.

**L'ESPERIENZA DELLA PROVINCIA DI VENEZIA:  
IL PROGETTO PAEAN-AZIENDE DIDATTICHE**

PAEAN è l'acronimo di *Promozione Agricoltura Eco-compatibile Alimentazione Naturale* ed è un programma di educazione alimentare permanente che tramite l'osservazione della filiera agroalimentare permette a ragazzi, insegnanti e genitori di cogliere le connessioni tra agricoltura, tutela dell'ambiente e sana alimentazione.

**Descrizione del progetto****1. Analisi del contesto**

Le giovani generazioni hanno una scarsa conoscenza del mondo agricolo e dell'agricoltura in generale. Dall'altra parte le aziende agricole possono trovare un nuovo modo di rilanciare ed ampliare la loro offerta nell'ottica della multifunzionalità. Non si tratta solo di un aspetto meramente economico ma della reale necessità per le aziende agricole di far conoscere chi sono e cosa fanno per dare visibilità ad un settore in crisi.

Il ruolo della Provincia è quindi quello di mettere in contatto il mondo della scuola e il mondo agricolo favorendone il dialogo e la conoscenza reciproca, cercando di sfatare miti e pregiudizi da entrambe le parti. L'azienda didattica diventa così un luogo di incontro e di scambio tra realtà diverse. L'agricoltore si racconta e i bambini/ragazzi si avvicinano al mondo agricolo attraverso attività pratiche che coinvolgono tutti i sensi. L'azienda agricola diventa pertanto un laboratorio didattico dove poter fare esperienze nuove e vivere delle emozioni da condividere con gli amici e i compagni di classe.

**2. Obiettivi del progetto**

Il Progetto PAEAN - AZIENDE DIDATTICHE si propone di far conoscere ai bambini e agli studenti delle scuole dell'obbligo della provincia di Venezia l'agricoltura, le produzioni tipiche, la storia, le tradizioni, le caratteristiche del paesaggio agrario, la biodiversità, le principali filiere agro-alimentari (frumento-pane, mais-polenta, latte-formaggio, api-miele) con particolare riguardo agli aspetti della stagionalità dei prodotti agricoli e dell'educazione alimentare. La merenda a base di prodotti aziendali è l'occasione per degustare cibi fatti in casa, salubri e genuini, e rappresenta un momento importante di educazione alimentare alla scoperta di gusti insoliti e talvolta totalmente sconosciuti (polenta).

Inoltre con questo progetto si vuole porre l'attenzione sulle tecniche agricole a basso impatto ambientale per favorirne l'uso da parte delle aziende agricole e per sensibilizzare i giovani ad un consumo consapevole delle risorse ambientali.

**3. Tipologia di target a cui si rivolge il progetto**

Il progetto si rivolge agli alunni delle scuole materne (a partire dai 5 anni) e delle scuole medie e alle aziende agricole della provincia di Venezia selezionate in base a caratteristiche oggettive (strutturali) e soggettive (disponibilità ed interesse per l'attività didattica). Al progetto partecipano anche utenti con disabilità di tipo fisico e psichico.

#### 4. Modalità di realizzazione

##### a) Scuola

L'attività didattica riguarda le materie dell'agricoltura e dell'educazione alimentare mediante un percorso di incontri in classe e presso aziende agricole opportunamente selezionate e ricadenti nel territorio provinciale. Le proposte didattiche in campagna sono legate alla stagionalità dei prodotti, alle caratteristiche produttive dell'azienda agricola, agli aspetti ambientali e storici dell'area in cui è collocata.

Il modulo didattico proposto consiste in un incontro in classe da fare prima o dopo l'uscita: lo scopo è di permettere a studenti ed insegnanti di approfondire l'argomento lasciando più spazio alla pratica durante la visita in azienda.

L'offerta didattica è diversificata tra scuola dell'infanzia e primaria e la scuola secondaria di 1° grado con percorsi specifici ed opportunamente calibrati per le diverse utenze.

Per gli alunni più piccoli, le attività didattiche sono legate alla scoperta degli animali che vengono allevati nell'azienda agricola, ai principali prodotti del territorio e alla loro stagionalità, concetti che sono scomparsi con la globalizzazione dei mercati. Vengono inoltre proposti laboratori legati ad alcuni aspetti dell'immaginario contadino come lo spaventapasseri.

Agli studenti della scuola secondaria di 1° grado, vengono proposti 4 percorsi su temi di attualità, articolati in più incontri in classe e visite in aziende agricole biologiche. I percorsi "*Patrimonio acqua*" e "*L'agricoltura biologica*" offrono l'occasione per riflettere sulla gestione sostenibile e consapevole delle risorse naturali e forniscono alle giovani generazioni interessanti spunti di osservazione e discussione per renderle maggiormente partecipi alla metamorfosi del territorio.

"*Educazione al gusto*" e "*La filiera agroalimentare*" rappresentano un modo nuovo per avvicinare i ragazzi all'educazione alimentare e un primo passo per un percorso didattico in cui la qualità della vita si misura anche attraverso la qualità del mangiare.

##### b) Pubblicazioni

A tutti gli studenti ed insegnanti che partecipano alle attività vengono consegnati opportuni materiali didattici. Nel corso dei diversi anni sono state realizzate le seguenti pubblicazioni rivolte agli studenti di età 9-13 anni: "*Ti presento la campagna*" una breve storia dell'agricoltura e delle diverse tecniche di produzione (1a ediz. 2002), "*Dal latte al formaggio*", filiera latte (1a ediz. 2003), "*Dal chicco al pane*", filiera cereali (1a ediz. 2003), "*Dall'ape al*

*miele*", il mondo delle api (1a ediz. 2004); "*Mangiare sano e con gusto*" (1a ediz. 2004) quaderno di educazione alimentare per gli insegnanti e i genitori.

Agli alunni delle scuole elementari che partecipano al tema della biodiversità e della siepe, vengono consegnate 16 diverse schede monotematiche della collana "*Il bosco del Parauro*" (1a ediz. 2002).

Nell'autunno 2005, per gli utenti più piccoli (6-8 anni) sono state progettate e realizzate 8 schede monotematiche: *Il pollo, Il cavallo, La vacca da latte, La capra, Frutta e Verdura, Il ciclo del latte, Il frumento, Il mais*. La parte grafica è stata realizzata dagli studenti dell'Istituto Professionale per i Servizi Commerciali Turistici e della Pubblicità (IPSSCTP) "A. Mozzoni" di Mestre Venezia.

Le schede sono state stampate e distribuite a partire dalla primavera 2006.

##### c) Aziende agricole

L'Assessorato scrivente ha messo a disposizione delle scuole e delle aziende agricole un servizio di segreteria organizzativa per prenotare gli incontri in classe e in azienda; organizza la pubblicità degli eventi connessi al progetto, attraverso la realizzazione di un catalogo informatizzato e disponibile sul sito internet dell'Ente, conferenze stampa, incontri pubblici, partecipazione a fiere.

All'azienda agricola, viene anche offerto un servizio di consulenza: un operatore, con esperienza nel campo didattico, aiuta l'agricoltore a progettare ed implementare adeguati percorsi nella propria azienda. Inoltre l'Assessorato mette a disposizione delle aziende didattiche un operatore sia per "insegnare sul campo" all'agricoltore come rapportarsi con i bambini sia nel caso in cui l'azienda non disponga di personale sufficiente per accogliere le scolaresche. L'obiettivo è quello di rendere autonome le aziende agricole nella gestione dell'attività didattica.

#### 5. Risultati conseguiti

Il progetto è partito in via sperimentale nell'anno scolastico 2001/2002 con 10 classi e si è poi ampliato negli anni scolastici successivi coinvolgendo un numero sempre maggiore di scuole e classi in tutto il territorio provinciale fino ad attestarsi a 140/150 classi all'anno per circa 3000 studenti e attuali 23 aziende.

#### 6. Modalità di misurazione dei risultati

Per valutare l'attività didattica si sono utilizzati diversi strumenti:

1. un questionario di gradimento proposto a tutte le classi partecipanti;
2. incontri personalizzati con le aziende coinvolte;
3. incontri periodici con gli operatori delle associazioni CIA e Aveprobi;
4. verifiche in campo durante l'attività didattica e dialogo con gli insegnanti.

I questionari e gli incontri con aziende ed operatori hanno permesso nel corso degli anni di migliorare l'offerta didattica.

### 7. Risorse impiegate

Il progetto si svolge in collaborazione con l'Associazione Veneta dei Produttori Biologici (A.Ve.Pro.Bi) e della Confederazione Italiana Agricoltori di Venezia (CIA). Sono coinvolti 1 persona del Settore Agricoltura e 4 operatori esterni. Con gli operatori messi a disposizione dalle singole associazioni si è costituito un gruppo di lavoro che gestisce l'intero progetto in tutte le fasi dalla progettazione alla realizzazione in campo compresa la progettazione, elaborazione e realizzazione delle pubblicazioni.

### BIBLIOGRAFIA

#### AGRITURISMO:

- D. Leg. n. 228 del 18/05/2001, *Legge di Orientamento in agricoltura*;  
 Legge n. 730 del 05/12/1985 abrogata, *1a legge quadro sull'agriturismo*  
 Legge n. 96 del 20/02/2006, *2a legge quadro sull'agriturismo*  
 L. R. Veneto n. 31 del 15/07/86;  
 L. R. Veneto n. 15 del 18/07/91;  
 L. R. Veneto n. 9 del 18/04/97, attualmente in vigore;

#### VENDITA DIRETTA:

Dati 2006 forniti da Coldiretti Venezia e Cia Venezia;

#### FATTORIE DIDATTICHE:

- Guida alle fattorie didattiche del Veneto 2006* – Regione Veneto;  
 DGRV n. 70/2003 del 24/01/2003, *Carta della Qualità delle fattorie didattiche*- Regione Veneto;  
*Fattorie didattiche; Il Divulgatore, anno XXV, n. 9 settembre 2002*;  
 Centro divulgazione agricola Bologna;  
*Nuove professionalità nell'agricoltura di servizio; Il Divulgatore, anno XXVIII, n. 7/8 luglio/agosto 2005*; Centro divulgazione agricola Bologna;



## 3. Il settore vitivinicolo

a cura di Claudio Ceselin

### RISCHI E OPPORTUNITÀ PER IL SISTEMA VITIVINICOLO ITALIANO

Negli ultimi 12-15 anni il sistema mondiale di offerta del vino è cambiato in modo rilevante e, soprattutto, sta ancora cambiando con una velocità tale da presentare, entro i prossimi 4-5 anni, modificazioni sostanziali nella geografia dell'offerta per paese e continente.

A fronte di una offerta che si riorganizza all'interno di un sistema produttivo ormai planetario vi è una domanda sempre più complessa e diversificata sia dal punto di vista quantitativo ma soprattutto qualitativo. Ne derivano nuove opportunità e nuovi rischi per gli operatori del sistema vitivinicolo e settori connessi che possono essere come di seguito sintetizzati.

#### I RISCHI

I rischi principali per il settore vitivinicolo possono derivare da:

##### Concorrenza

Quando si parla di concorrenza, occorre considerare non solo i Paesi del Nuovo Mondo (Australia, Sudafrica, USA, Cile e così via), ma anche i potenti colossi multinazionali del vino e delle bevande, dato che il vino occupa un ruolo comunque di rilievo del loro fatturato.

I Paesi del Nuovo Mondo appaiono più competitivi, perché meglio organizzati sia sul piano produttivo, che della commercializzazione. Essi sono caratterizzati da una legislazione assai liberista, ma che prevede un accurato studio dei progetti di crescita.

##### Distribuzione moderna

La distribuzione moderna costituisce oggi il canale distributivo più importante specie, ma non solo, per i vini della fascia di prezzo più bassa. Essa infatti controlla, soprattutto nei Paesi dove l'evoluzione economica e sociale è più avanzata, una quota di mercato superiore al 60%. Si tratta di un attore il cui potere di mercato è tale da condizionare tutta la filiera a monte. La forza contrattuale della distribuzione moderna continua ad aumentare, anche perché questa fase della filiera è quella più soggetta a crescente concentrazione, peraltro molto spesso accompagnata da innovazione delle formule e dei servizi di distribuzione.

##### Comportamenti del consumatore

L'evoluzione delle aspettative e, dunque, delle scelte del consumatore, costituisce la variabile certamente più difficile da interpretare, specie sui mercati interna-

zionali dove, accanto ad un più efficace rapporto fra immagine-qualità-prezzo, occorre tener conto di comportamenti d'acquisto influenzati da variabili culturali, economiche, sociali e psicologiche sulle quali il carattere multi-etnico delle popolazioni, determina decisa differenziazione nella percezione del consumatore. Viene quindi a delinearci sempre più un mercato fortemente segmentato.

E' proprio in questo contesto che accanto a fattori edonistici assumono sempre più importanza i caratteri immateriali, vale a dire i valori storici, artistici, ambientali, etici e sociali di un determinato territorio; essi costituiscono un necessario irripetibile supporto a scelte di luoghi di produzione, di vitigni e di processi produttivi frutto di passione, conoscenze e del talento imprenditoriale affinatasi nel corso di secolari esperienze.

##### Surplus di produzione

Dopo il forte calo dovuto alla "crisi" di produzione per due anni consecutivi (2002 e 2003) il surplus ha gradualmente recuperato e si prevede che per il 2008 raggiungerà di nuovo i picchi precedenti. Questi dati confermano come il mercato del vino sarà caratterizzato nei prossimi anni da un surplus di produzione di fronte al quale la competizione fra Paesi produttori richiederà capacità di gestione dei costi di produzione non solo in pieno campo e in cantina, ma anche in relazione alla logistica per la commercializzazione.

##### LE OPPORTUNITÀ

Per quanto concerne invece le opportunità è importante ricordare che:

##### Nuovi mercati

A livello internazionale le previsioni di molti analisti concordano nell'intravedere, accanto ad una tendenziale stabilizzazione o ad un calo più contenuto della domanda nei tradizionali Paesi produttori dell'Europa Occidentale, un consistente aumento specie nel Nord America, Asia, Europa Orientale e Centro-Settentrionale.

##### Nuovi clienti

Interessanti prospettive si stanno aprendo soprattutto in quei Paesi dove il tasso di sviluppo economico, spesso a due cifre, l'elevata numerosità della popolazione anche tenendo conto di quella benestante/ricca (in Russia, Cina e USA, principalmente) e la crescente maturità culturale, stimolano attenzione per produzio-

ni in grado di sostituire i superalcolici e di determinare favorevole abbinamento con le diverse tradizioni gastronomiche.

#### **Qualità elevata**

Domanda crescente di prodotti di qualità intrinsecamente elevata ma soprattutto correlata a ragionevoli ed equilibrati livelli di prezzo (assai più che nel recente passato).

#### **Salubrità**

Domanda crescente di prodotti "a elevato livello di garanzia" (il che evoca la tematica della provenienza e della tracciabilità).

#### **Differenziazione**

Domanda crescente di prodotti con "caratteri differenzianti" rispetto alla standardizzazione.

#### **Ambiente e Territorio**

Domanda crescente di prodotti ad alta valenza ambientale e riconoscibilità territoriale.

#### **Cultura**

Crescita di una maggior cultura del vino ed elevazione della capacità di valutazione del prodotto anche per la diffusione della "educazione al consumo".

Altre opportunità potrebbero derivare dal rinnovo della OCM vino e dalla riforma della Legge italiana n.164/92. Sulla riforma della 164/92 si lavora già da tempo ed è fortemente sentita da tutti gli operatori, ma probabilmente le tensioni che alcune delle norme portavano in sé hanno determinato l'impossibilità di portarla a compimento.

#### **PRIORITÀ DEL SETTORE VITIVINICOLO**

In considerazione dei rischi e delle opportunità precedentemente descritte, al fine di conservare e migliorare la posizione competitiva della nostra vitivinicoltura sui mercati nazionale e internazionale, si ritiene necessario fin da ora operare per perseguire prioritariamente i seguenti obiettivi:

1) Elaborare un progetto vitivinicolo di medio-lungo termine, ma attentamente monitorato per adeguarlo tempestivamente alle evoluzioni del mercato. Si tratta di uno strumento che, partendo dalla ricerca di mercato volta ad individuare esigenze dei diversi segmenti di consumatori, deve mettere a punto i

necessari adeguamenti lungo i diversi stadi della filiera. L'attenzione va concentrata, oltre che sulla qualità differenziale, sui costi di produzione, comunicazione e commercializzazione con particolare riguardo alla logistica.

2) Superare frammentazione e polverizzazione per acquisire massa critica ed inoltre ridurre la distanza tra produzione e consumo. Bisogna tener ben presente che sul mercato internazionale la concorrenza dei Nuovi Paesi e i potenti gruppi (nati da fusioni, partecipazioni o altri accordi di collaborazione) saranno sempre più capaci di condizionare i rapporti con la distribuzione moderna e gli altri canali distributivi, in particolare facendo leva su efficienti strutture logistiche e su ingenti investimenti in comunicazione.

3) Investire in una comunicazione efficiente ed efficace. In periodi caratterizzati da crescente competizione sia sul mercato interno che internazionale, la comunicazione diventa un'altra opzione strategica di successo. Se è vero che il suo ruolo riguarda prima di tutto la corretta informazione del consumatore al fine di favorire scelte consapevoli, essa appare ancor più importante per le produzioni vitivinicole dove il carattere territoriale è assai diffuso. Se si tiene conto che la competizione coinvolgerà, sempre più in futuro, territori più o meno ampi facendo



leva sulla qualità differenziale legata non solo alla denominazione d'origine, ma anche ai complessivi valori delle identità territoriali (storico-artistici, etici, ambientali e paesaggistici delle tradizioni sociali, dei comportamenti d'impresa, specie in riferimento ai processi produttivi) nelle quali forte sarà la potenziale sinergia fra vitivinicoltura e altre attività (turismo, turismo rurale, artigianato e piccola-media industria, protezione e salvaguardia dell'ambiente e così via), è chiaro che la comunicazione dovrà assumere valore culturale anche in funzione dell'offerta di servizi. Agriturismo, percorsi enogastronomici e ambientali, attività ludiche e sportive, manifestazioni ed eventi legati alla tradizione accompagneranno il consumatore verso il vino, che percepirà come piacevole componente della sua esperienza culturale.

- 4) Aumentare l'attenzione verso la naturalità delle produzioni e del sistema paesaggio-ambiente.

A tal fine è necessario stimolare progetti di ricerca in campo e cantina (con la collaborazione tra pubblico e privato) per la valorizzazione di marchi collettivi che sappiano anche trasmettere percezioni di tutela dell'ambiente e del paesaggio.

In relazione alle denominazioni di origine, si nota, fino ad oggi, la mancanza di un moderno approccio culturale che richiede poche regole, dinamiche ed elastiche, di semplice applicazione. Infatti, le norme attuali sovente non favoriscono un'autentica caratterizzazione volta a segnalare quella qualità differenziale che sta alla base dell'unicità e distinguibilità. Al contrario, oltre a creare difficoltà burocratiche, esse rallentano spesso la ricerca-sperimentazione in un settore in rapida evoluzione.

#### **LA RIFORMA DELL'ORGANIZZAZIONE COMUNE DI MERCATO (OCM) NEL SETTORE VITIVINICOLO**

Il 22 giugno 2006 a Bruxelles, la Commissione europea, dopo aver analizzato la situazione attuale e la previsione a medio termine del mercato vitivinicolo, ha evidenziato una serie di problematiche e di obiettivi di cui la nuova OCM (che dovrebbe entrare in vigore dal 2008) deve tener conto.

#### **Punti problematici del comparto evidenziati dalla commissione europea**

- 1) Il consumo di vino sta costantemente scendendo, malgrado l'aumento delle vendite di vini di qualità. Negli ultimi dieci anni le importazioni hanno fatto registrare un incremento annuo del 10%, a fronte

di una crescita lenta delle nostre esportazioni. In base alle tendenze attuali, le eccedenze di produzione saliranno al 15% della produzione annua entro il 2010/11.

- 2) Le misure di sostegno del mercato come la distillazione offrono uno sbocco permanente per le eccedenze invendibili che ultimamente si sono estese perfino ai vini di qualità.
- 3) Le norme in vigore sull'adeguamento delle pratiche enologiche sono farraginose e frenano la concorrenza.
- 4) Le norme in materia di etichettatura sono complesse e rigide, creano confusione nei consumatori e ostacolano la commercializzazione dei vini europei.

#### **Gli obiettivi della riforma secondo la commissione europea**

- 1) Migliorare la competitività dei produttori di vino europei, rafforzare la notorietà dei vini europei di qualità, recuperare vecchi mercati e conquistarne di nuovi all'interno dell'Unione europea e ovunque nel mondo.
- 2) Istituire un regime vitivinicolo basato su regole semplici, chiare ed efficaci, che permettano di equilibrare offerta e domanda.
- 3) Istituire un regime vitivinicolo in grado di salvaguardare le migliori tradizioni della produzione vitivinicola europea e di rafforzare il tessuto sociale di molte zone rurali.
- 4) E' inoltre opportuno che la nuova politica europea del settore del vino tenga nella debita considerazione le preoccupazioni crescenti della società sul piano della salute e della protezione dei consumatori.

#### **Proposta di riforma OCM vino**

Tenendo conto della situazione del settore e degli obiettivi da raggiungere la Commissione europea, dopo aver preso in esame quattro possibili scenari di riforma, si è schierata decisamente a favore di una riforma radicale, da attuare in una sola tappa oppure in due tappe.

*Il piano in due tappe* comincerebbe con misure destinate a riequilibrare l'offerta e la domanda prima di concentrarsi sul rafforzamento della competitività, passando per l'abolizione del regime dei diritti di reimpianto.

Il piano prevede:

1. l'offerta di generosi incentivi ai produttori per estirpare i vigneti non redditizi;
2. il regime dei diritti di reimpianto prorogato fino al



- 2013, data di scadenza definitiva;
3. l'abolizione di misure di sostegno del mercato come la distillazione;
  4. semplificare e snellire le norme che disciplinano l'etichettatura e le pratiche enologiche;
  5. trasferimento di risorse a favore di interventi di sviluppo rurale fatti su misura per il settore vitivinicolo;
  6. l'assegnazione di dotazioni finanziarie agli Stati membri per l'attuazione di misure da decidere a livello nazionale.

*Nel piano in una tappa* la differenza sta nel regime di limitazione dei diritti di impianto che scadrebbe il 1° agosto 2010 oppure sarebbe abolito immediatamente insieme all'attuale regime di estirpazione dei vigneti.

#### **Prime valutazioni sulla proposta di riforma**

I principali Paesi produttori, pur concordando con la necessità di una riforma, criticano tuttavia l'impostazione della Commissione, che fa passare un messaggio negativo sullo stato attuale del settore: in realtà gli strumenti, seppur in parte, funzionano, si tratta di trovare il modo per migliorarli aumentando la competitività del "sistema Europa".

I principali punti oggetto di discussione riguardano estirpazione, distillazione, liberalizzazione degli impianti, mentre il dibattito relativo a etichettatura, pratiche enologiche, ecc., pur essendo stato da più parti evocato, farà parte dei futuri negoziati.

In materia di estirpazione si sta creando un fronte comune dei principali Paesi produttori che, pur evidenziando la necessità di una riflessione sull'argomento, non la considera come base da cui partire per la riforma. Non si tratta tanto di un rifiuto dell'estirpazione tout court, bensì di un "no" all'estensione che si vuole dare allo strumento e alle sue possibili negative conseguenze: abbandono di zone di produzione di qualità a seguito dell'attrattività del finanziamento; abbandono di vaste zone rurali; problemi ambientali; diffusione di un messaggio sbagliato ai consumatori.

Favorire l'estirpazione e contemporaneamente attivare una rapida concentrazione dei diritti di impianto per poi abolirli definitivamente può produrre, nel nostro paese, una forte concentrazione del diritto a produrre senza che questo porti ad una visibile riduzione delle eccedenze. Vi è inoltre il rischio di perdere tutte quelle vigne in zone meno produttive, con poca influenza sulle eccedenze ma molta sulla diversità dei vini, con il conseguente fine di numerose piccole aziende che fanno la ricchezza culturale e colturale di numerose regioni. La garanzia di un'ampia

flessibilità agli Stati membri può già essere immaginata come soluzione per un'applicazione ad hoc dell'estirpazione, che potrebbe in questo modo agire in quelle zone che i singoli Governi nazionali riterranno essere maggiormente "colpevoli" dei problemi strutturali di eccedenza.

In materia di distillazione viene criticata la proposta della Commissione che vorrebbe eliminare questo strumento che, se applicato in effettivi momenti di crisi del settore, può essere considerato positivamente. Gli Stati membri si pongono quale obiettivo il mantenimento da parte dell'UE di una rete di sicurezza per far fronte ad eventuali crisi di settore, con possibilità di applicare provvedimenti a livello nazionale.

#### **OCM vino allo stato attuale**

La Commissione europea ha adottato in data 04/07/2007 le proposte relative ad un'ampia riforma dell'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, presentate dopo oltre un anno di dibattiti sulle idee lanciate nella comunicazione del giugno 2006. Gli obiettivi della riforma sono aumentare la competitività dei produttori europei, riconquistare mercati, equilibrare l'offerta e la domanda, semplificare le norme, preservare le migliori tradizioni della produzione vitivinicola europea, rafforzare il tessuto sociale delle zone rurali e salvaguardare l'ambiente.

Un punto cruciale della riforma è far un uso migliore delle risorse di bilancio disponibili (1,3 miliardi di EUR) che rimarranno comunque invariate. In base alla proposta saranno immediatamente soppresse tutte le misure di sostegno del mercato dimostrate inefficaci, come i vari aiuti per la distillazione, il magazzinaggio privato e le restituzioni all'esportazione. Sarà proibita anche l'aggiunta di zucchero per arricchire il vino, il cosiddetto "zuccheraggio", e sarà soppresso l'aiuto per l'utilizzazione di mosti per l'arricchimento, che era stato istituito per compensare il costo superiore del mosto rispetto allo zucchero. La distillazione di crisi sarà sostituita da due misure di gestione delle crisi, finanziate a partire da dotazioni finanziarie nazionali. Una parte più cospicua di risorse andrà a finanziare la promozione dei vini europei, in particolare sui mercati dei paesi terzi. Per un periodo transitorio di cinque anni saranno mantenute in vigore le restrizioni agli impianti e i produttori non competitivi avranno la possibilità di abbandonare il settore con un aiuto finanziario interessante. Dopo il 2013 saranno abolite le restrizioni agli impianti per permettere ai produttori competitivi di espandere la produzione, se lo desiderano. Saranno semplificate le regole in materia di etichettatura e l'UE adotterà alcune pratiche enologiche

ammesse da tutti i paesi produttori che fanno parte dell'Organizzazione internazionale della Vigna e del Vino. La politica della qualità si baserà sull'origine geografica dei vini. Gli Stati membri riceveranno una dotazione finanziaria nazionale e potranno scegliere all'interno di una gamma di misure quelle più adatte alle situazioni locali. Saranno trasferite maggiori risorse allo sviluppo rurale per finanziare misure come l'insediamento dei giovani viticoltori e la protezione dell'ambiente.

Per quanto riguarda i tempi del negoziato sulla proposta di riforma, nel corso della sua audizione alla Commissione agricoltura della Camera il ministro Paolo De Castro ha messo a punto l'agenda, per i prossimi mesi. In particolare, il ministro ha annunciato che "a metà ottobre sarà convocato a Roma un incontro pubblico tra Governo, parti sociali e rappresentanti del Parlamento europeo, per trovare entro novembre una sintesi sulla "proposta Paese" da portare a Bruxelles nel negoziato sulla riforma del settore vitivinicolo". Qualche giorno prima, nel corso di un incontro con i produttori del settore organizzato da Confagricoltura, lo stesso relatore al Parlamento europeo per la riforma OCM vino, Giuseppe Castiglione, si era pronunciato sulla necessità di chiudere "entro il mese di dicembre".

### **ALTRE OPPORTUNITÀ PER LA VITIVINICOLTURA VENETA: PSR E METADISTRETTO**

#### **Piano di sviluppo rurale 2007-2013**

La Giunta regionale veneta, con deliberazione del 28 novembre 2006, ha proceduto all'adozione della proposta di Programma di sviluppo rurale 2007 - 2013. Seppure sia previsto, rispetto al precedente PSR (2000 - 2006), un taglio delle risorse all'incirca del 13%, per l'agricoltura Veneta saranno stanziati circa 800 milioni di euro.

Le misure più interessanti per il settore vitivinicolo sono sicuramente quelle dell'Asse 1, finalizzate principalmente ad "accrescere la competitività del settore agricolo sostenendo la ristrutturazione, lo sviluppo e l'innovazione", attività che si realizza attraverso una serie di misure finalizzate a migliorare il potenziale umano, il capitale fisico e la qualità delle produzioni. Mentre, per quanto riguarda l'Asse 2, di particolare interesse per il settore sono le misure correlate ai pagamenti agroambientali e all'agricoltura biologica.

#### **Metadistretto Veneto del vino**

Nel 2004, sulla base della L. R. 8/2003, si è costitui-

to il Distretto Veneto del Vino, grazie all'adesione al Patto di Sviluppo Distrettuale di aziende, enti di ricerca, enti locali e tutti i soggetti interessati al settore vitivinicolo, con il coordinamento dell'Unione Consorzi Vini Veneti DOC.

A dicembre 2007 si concluderà il primo triennio di vigenza del Patto, durante il quale sono state avviate importanti azioni per lo sviluppo del Distretto Veneto del Vino, finanziate con i contributi messi a disposizione dalla Regione Veneto con i bandi pubblicati nel 2004 e 2005.

Attualmente, vista anche la positività dei risultati ottenuti, il Distretto si è impegnato a rinnovare il Patto di Sviluppo, con cui intende proseguire quanto già avviato nel periodo 2004-2007 e sviluppare nuove idee e progetti per il triennio 2007-2010, nella nuova veste di Metadistretto Veneto del Vino, secondo le novità introdotte dalla L. R. 5/2006.

*I principali obiettivi del nuovo Metadistretto sono:*

1. introdurre innovazioni di prodotto e di processo;
2. rafforzare l'immagine del Metadistretto ed aumentare la competitività delle imprese del settore tramite azioni di comunicazione commerciale e promozionale;
3. promuovere l'integrazione della filiera del vino;
4. migliorare la diffusione ed il trasferimento di informazioni e risorse proprie del settore;
5. investire sulla qualificazione del capitale umano.

#### **Enoturismo e vendita diretta**

Il turismo enogastronomico e le Strade del vino, come strumenti operativi del settore, rappresentano un valore importante per l'economia del nostro paese. L'interazione tra le diverse filiere produttive e quelle legate all'accoglienza ed alla vendita diretta in azienda, hanno determinato vere e proprie situazioni di sviluppo economico locale, trasformando la marginalità in opportunità. Il vino e le produzioni tipiche sono diventate mete turistiche.

In questo senso positivo è stato l'apporto della legge quadro nazionale 268/99, "Disciplina delle strade del vino", delle varie leggi regionali emanate successivamente e dei finanziamenti attuativi che ne sono derivati.

I dati nazionali parlano chiaro: oltre 120 strade del vino e dei sapori, oltre 10 mila soggetti tra aziende, albergatori, ristoratori, enoteche, ecc. coinvolti, centinaia di comuni, enti pubblici e associazioni, 4 milioni di enoturisti praticanti, 2,5 miliardi di euro di volume d'affari complessivo e si stima una crescita annua per il futuro del 6 %.

Per mantenere la competitività del nostro sistema eno-

turistico occorre puntare alla qualità, occorrono strategie e investimenti sulla domanda e sull'offerta.

*In tal senso alcune obiettivi prioritari potrebbero essere:*

1. rifinanziamento della Legge 268 del 1999 (e di conseguenza della L. R. 17 del 2000) per il raggiungimento di obiettivi strategici generali e per consolidare le esperienze più positive;
2. creare un coordinamento nazionale quale punto di riferimento di auspicati coordinamenti regionali delle strade del vino, inteso anche come laboratorio di progettazione per raccordare le vocazioni, gli stadi di sviluppo, le politiche di promozione, le tipologie di mercato;
3. valorizzare le strade del vino adottando un sistema di classificazione attraverso una certificazione di qualità;
4. opporre alla frammentazione del sistema, la promozione di marchi territoriali "ombrello", attraverso strategie del marketing alternativo;
5. fare massa critica dell'offerta enoturistica delle strade del vino anche attraverso una strategia promozionale che abbia una sola regia, che consenta economie di scala e che coinvolga e coordini le varie agenzie nazionali (Ice, Enti fiera, Enotecche pubbli-

che, Buonitalia, Enit, ecc.) coinvolgendo le organizzazioni e le associazioni di categoria;

6. definire programmi di formazione professionale, rivolti alle categorie lungo la filiera (produttori, guide turistiche, addetti ai pubblici esercizi, ristoratori, promotori di eventi, comunicatori, ecc.), ma anche amministratori pubblici;
7. promuovere la conoscenza della diversità dei vini nella loro preparazione (dall'uva al bicchiere), composizione e valore, anche attraverso una appropriata etichettatura.

Dal quinto rapporto sull'enoturismo, realizzato dal Censis in collaborazione con l'Associazione nazionale Città del vino, emerge che in Italia il turismo del vino continua a crescere ma se non saranno messe a punto efficaci strategie pubblico - private per accompagnarne lo sviluppo il Paese rischia di perdere una grande occasione per le economie dei territori minori. In particolare il sondaggio mette in luce alcune valutazioni, fra cui quella che il turismo del vino ha un potenziale di sviluppo ancora inespresso e stimato nell'80% del fatturato attuale, ma le risorse e le politiche finora messe in campo sono quasi inesistenti.

Nei prossimi cinque anni le presenze di enoturisti pos-



sono raddoppiare da 4,5 a 8 milioni l'anno, mentre il fatturato complessivo può crescere da 2,5 a 4 miliardi di euro l'anno.

C'è un grande potenziale da intercettare, ma ci vuole un salto di qualità nelle politiche di promozione e di sviluppo dell'enoturismo.

### Attività di controllo e consorzi di tutela

In Italia, la prima legge relativa alla costituzione dei Consorzi di Tutela risale al 1926 e l'elemento su cui faceva leva il sistema, era solo la delimitazione territoriale. Successivamente con il DPR 930/63 la tutela veniva imperniata attorno a due elementi inscindibili: zona di produzione e disciplinare, strumento sconosciuto alla precedente normativa.

La vera evoluzione della disciplina è stata la legge n. 164/92. La legge 164 rivoluziona la figura dei Consorzi, che vengono ora identificati come delle associazioni cui sono attribuite specifiche e più complesse funzioni propositive e consultive, oltre a quelle di vigilanza, di tutela, di valorizzazione e cura generale degli interessi delle denominazioni.

Tuttavia gli strumenti legislativi analizzati in precedenza lasciavano trasparire un'attività di controllo da parte dei Consorzi solo sui soci, senza disporre di alcun strumento per intervenire nei confronti dei non associati.

Da questa esigenza, anche al fine di garantire maggiore sicurezza nei confronti del consumatore, nasce il decreto ministeriale 29 maggio 2001 che avvia, pur tra difficoltà a causa dell'eterogeneità delle diverse situazioni, la sperimentazione dei controlli erga omnes. Esso introduce la novità del controllo da parte del Consorzio di Tutela esteso a tutti coloro che intendono usufruire di una denominazione; si tratta di un'attività che riguarda tutte le fasi della filiera, dalla produzione dell'uva, alla sua trasformazione e presentazione al consumo, anche al fine di garantire la tracciabilità.

A causa delle numerose difficoltà incontrate in questa fase, tale attività è rimasta a lungo limitata ad alcuni Consorzi in via sperimentale.

Il 4 agosto 2006 il Ministro De Castro ha firmato il decreto 502 che di fatto riconferma l'attività di controllo dei vini DOC ai Consorzi di tutela e al tempo stesso riapre il bando per la presentazione delle domande per questo tipo di attività ai Consorzi che non avevano avuto l'opportunità di farlo.

Importante novità è che con questo decreto viene affidata di fatto la vigilanza sull'operato dei consorzi all'ispettorato centrale repressione frodi. Il tutto comunque in attesa di una riforma sostanziale della legge 164/92.

### La realtà vitivinicola veneziana

La provincia di Venezia, presenta una forte propensione alla coltivazione della vite, in particolare in alcune zone ben definite. Si tratta tra l'altro di un'area di produzioni di alto livello e pregio in cui sono comprese le Doc "Lison Pramaggiore", "Piave" e le recenti "Riviera del Brenta" e "Corti Benedettine".

Queste produzioni rendono il comparto vitivinicolo della zona, un settore strategico per la dimensione delle superfici investite a vigneto, pari a circa 6.500 ettari, per la dimensione ed il numero di aziende produttrici, nonché per il giro d'affari che tale comparto realizza, sia direttamente che indirettamente.

Da rilevare inoltre come, fin dagli anni '90 in provincia di Venezia, ed in particolare nell'area orientale, un gruppo di produttori lungimiranti, con l'intento di occupare una fascia di mercato che già da allora era in evidente ascesa, ha avviato la coltivazione del vigneto secondo il metodo biologico.

A partire dal 1992 con l'entrata in vigore del Reg. CEE 2092/91 numerose sono state le aziende che hanno seguito questa strada. Ad oggi la superficie coltivata secondo questo metodo è di oltre 300 ettari e costituisce un punto di riferimento a livello nazionale.

Dei complessivi 6.500 ettari di superficie vitata della Provincia di Venezia, circa 2.599 sono iscritti nei diversi albi DOC.

**Tab.1 - Ripartizione delle Superfici Iscritte agli Albi Doc in Provincia di Venezia**

Denominazione di origine	D.M. di riconoscimento della denominazione	Superficie iscritta all'albo DOC in provincia di Venezia (ha)*
DOC Lison-Pramaggiore	DM 4 giugno 1971	2.090
DOC Piave	DM 11 agosto 1971	502
DOC Riviera del Brenta	DM 21 giugno 2004	6
DOC Corti Benedettine	DM 21 giugno 2004	1
<b>TOTALE</b>		<b>2.599</b>

\*Tali superfici sono relative all'anno 2006 e possono essere soggette a variazioni a seguito dell'aggiornamento dello schedario vitivinicolo tuttora in corso e della prossima ripartizione dei diritti della riserva regionale.

All'interno del territorio provinciale è attiva inoltre, già dal 1986, una delle prime Strade del Vino a livello regionale e nazionale: la Strada dei Vini D.O.C. Lison-Pramaggiore che da allora ha sempre operato nel territorio del Comprensorio D.O.C. Lison-Pramaggiore con lo scopo principale di promuovere e propagandare l'immagine e la diffusione dei prodotti enologici ed agroalimentari della zona. Ad oggi questa Strada dei

Vini conta fra i propri Soci oltre 40 Cantine, 12 Ristoranti, 1 Agriturismo, 6 Comuni, ed inoltre vari Enti ed attività fra cui: Provincia di Venezia, I.A.L. Veneto, C.I.A., Consorzio Pro Loco, Latteria di Summaga, Macelleria Nonis, Biscottificio Abbazia del Reghena.

#### **Punti di forza della filiera vitivinicola veneziana**

1. La disponibilità di un portafoglio prodotti ampio e articolato, una parte assai consistente del quale è legata alle tradizioni delle zone tipiche.
2. L'affermazione di alcune imprese leader di successo che, oltre a costruire sistemi di impresa in grado di superare la polverizzazione aziendale, hanno sviluppato attraverso la fantasia creativa del management e legame col territorio un'immagine di elevata qualità differenziale e distinguibile della vitivinicoltura veneziana sui mercati nazionali e internazionali.
3. La concentrazione da parte di alcune cantine cooperative di una massa critica tale da consentire investimenti in tecnologie avanzate per il miglioramento dell'efficienza tecnica ed economica, e potenziale potere di mercato.
4. La vicinanza ai mercati esteri che ha stimolato una particolare attenzione all'export, anche in relazione ai nuovi mercati di consumo emergenti.
5. L'elevata presenza di importanti centri turistici assai frequentati da una clientela in grado di apprezzare i valori enogastronomici della tradizione veneta.
6. L'insediamento di istituzioni universitarie nel campo della ricerca, sperimentazione e nella formazione professionale del settore vitivinicolo.
7. Il forte dinamismo imprenditoriale e istituzionale che ha consentito, anche attraverso il ricorso all'innovazione, soprattutto all'impresa familiare, di elaborare strutture organizzative dove i giovani specializzati nelle diverse funzioni hanno potuto valorizzare le loro vocazioni.
8. Il favorevole rapporto qualità/prezzo dei prodotti.

#### **Punti di debolezza della filiera vitivinicola veneziana**

1. La forte polverizzazione delle strutture produttive.
2. La contenuta quota delle produzioni DOC rispetto ai vigneti iscritti all'albo.
3. La presenza di un'elevata quota di DOC nelle fasce di prezzo sotto i 5 euro, soggette a forte competizione.
4. La poco equilibrata penetrazione dei flussi di export in un ampio numero di Paesi, specie nelle strutture cooperative.

5. Le politiche di comunicazione basate su iniziative fra loro non coordinate, saltuarie e dunque inefficienti, specie con riferimento all'individuazione di comuni valori da comunicare e agli obiettivi della comunicazione anche in relazione alle differenziate attese dei mercati obiettivo.
6. Il modesto orientamento all'imbottigliamento e all'export, anche per i DOC, nelle cantine cooperative.
7. L'insufficiente valorizzazione dei vini IGT che costituiscono la quota più ampia della produzione.
8. La carenza di una cultura dell'autocontrollo: il sistema dei controlli è caratterizzato da eccessiva burocratizzazione e scarso coordinamento fra gli enti preposti cui spettano compiti troppo difficili perché frutto di regole eccessivamente complicate.

#### **STRATEGIE DI SOSTEGNO ALLA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DELLA VITICOLTURA VENEZIANA**

Già negli ultimi anni, al fine di valorizzare il territorio e le produzioni vitivinicole provinciali, si è cercato di investire nella riorganizzazione di alcune strutture esistenti.

La ristrutturazione del palazzo "Mostra dei Vini di Pramaggiore" ne è un esempio. Si è voluto, con questa iniziativa, ripensare questa struttura in un'ottica nuova, ossia come centro di promozione di tutti i prodotti tipici della provincia, ma anche come polo fieristico che operi in stretta sinergia e non in competizione con altre rassegne fieristiche o iniziative simili del resto del Veneto.

E' stata inoltre data vita ad una società consortile, la Venezia Wine Forum, con lo scopo di riunire tutti i soggetti della filiera vitivinicola per una comune attività di promozione e valorizzazione del settore.

Considerata tuttavia l'evoluzione generale del mercato del vino, per una concreta ed efficace programmazione delle future iniziative di sviluppo del settore, risulta necessario agire su due ambiti.

#### **Ambito provinciale:**

1. Puntare sempre più su azioni di marketing territoriale che favoriscano lo sviluppo del turismo rurale, della formula agrituristica e che abbiano ricadute positive a livello locale. Inoltre risulta strategico evidenziare e puntare sulla forte relazione tra il prodotto e la zona d'origine, sviluppando innovative formule di turismo quali l'enoturismo che in questa zona può riscuotere grande successo. Questi indirizzi possono rappresentare un punto chiave nella valorizzazione della zona data la realtà produttiva che presenta già caratteristiche e punti di forza strategici.

2. Realizzare un punto di promozione presso l'aeroporto Marco Polo di Tessera, che da solo assicura circa 6,7 milioni di contatti, ed è fondamentale per sfruttare la presenza nelle imminenti vicinanze di uno dei luoghi più turistici di tutto il Veneto, Venezia, e del litorale che insieme concorrono a fare di quest'area uno dei più floridi bacini in grado di accogliere ogni anno molti visitatori.
3. Puntare su zone strategiche anche e soprattutto per la forte affluenza di pubblico, quali Venezia, la Riviera del Brenta, Portogruaro e le realtà balneari di Caorle, Eraclea, Bibione e Jesolo, attraverso la presenza di vetrine e mostre che promuovano i vini pregiati della zona.
4. Rafforzare e potenziare la promozione, che già in parte esiste, della Strada dei Vini DOC Lison-Pramaggiore, l'unica attualmente riconosciuta con delibera regionale, mettendola in rete con altri percorsi turistici ed enogastronomici presenti sul territorio provinciale anche se non ufficialmente riconosciuti.
5. Consolidare i processi già avviati negli ultimi anni, grazie anche alle possibilità offerte dal Piano di Sviluppo Rurale, di rimodernizzazione delle aziende e di introduzione di nuove tecnologie in campo ed in cantina.
6. Sfruttare maggiormente i risultati ottenuti dagli studi di zonazione recentemente conclusi, non solo come strumento tecnico, ma come leva per la valorizzazione del comprensorio viticolo Lison-Pramaggiore e Piave.
7. Proseguire, grazie anche ai fondi messi a disposizione dalla Regione Veneto, con la ristrutturazione e riconversione varietale dei vecchi vigneti. In particolare puntando alla scelta di varietà in grado di far realizzare un buon rapporto tra qualità e prezzo, riuscendo a competere con i numerosi competitors internazionali, si pensi ad esempio a varietà quali Merlot, Chardonnay e Cabernet che possono rispondere a queste nuove esigenze di mercato.
8. Non vanno ovviamente trascurati i prodotti della tradizione legati alla zona ed anzi valorizzandoli e pubblicizzandoli proprio perché strettamente correlati alle aree rurali ed alla cultura locale, con una ricaduta economica positiva anche sul territorio. E' necessario puntare dunque al recupero dei vigneti autoctoni: per i rossi il Raboso ed il Refosco, per i bianchi il Tocai.
9. Per il Tocai, inoltre, il cambio di denominazione che ne ha da sempre richiamato l'origine del vitigno e che punta ora, per necessità, a richiamare l'origine dal territorio, comporterà un ulteriore sforzo di marketing e valorizzazione da parte delle imprese,

supportate adeguatamente delle istituzioni pubbliche, per poter non solo conquistare nuove fette di mercato con un prodotto tradizionale, ma anche essere riconosciuto da chi già ne conosce il pregio.

#### Ambito nazionale ed extranazionale:

1. Dare visibilità e promuovere non solo a livello locale, ma anche nazionale ed extranazionale i prodotti e la loro zona di origine, a tale scopo devono essere previste ed organizzate esposizioni, mostre e convegni specifici nel contesto delle fiere nei luoghi di maggior importanza quali Verona con il Vinitaly, Milano e all'estero, in alcune capitali di interesse strategico come ad esempio: Londra, Varsavia, Francoforte, New York, Mosca, Shanghai.
2. Opportuno è anche organizzare incontri a tema e degustazioni riservati ad un pubblico esclusivamente selezionato tra importatori, ristoratori e giornalisti. Tali incontri possono essere organizzati a livello locale o, come già sperimentato da altri consorzi, direttamente nelle capitali di interesse.
3. Un'idea potrebbe essere anche attivare un Forum di discussione e di opinione sul web per il settore vitivinicolo (idea già abbozzata da Venezia Wine Forum sul proprio sito web ma mai attivata concretamente). Il forum potrebbe rappresentare una comunità virtuale ove gli addetti ai lavori, gli operatori economici della filiera ma anche semplici appassionati possano discutere delle problematiche del comparto.

#### BIBLIOGRAFIA

- Legge n. 164 del 1992 – *disciplina delle Denominazioni di Origine*  
 L. R. Veneto n. 8 del 2003 – *disciplina dei distretti produttivi*  
 L.R. Veneto n. 5 del 2006 – *modifiche alla L. R. Veneto n. 8 del 2003*  
 DM 29.05.2001 – controlli erga omnes  
 DM 502 del 04. 08.2006  
 Legge 268 del 1999, "Disciplina delle strade del vino"  
 L. R. Veneto n. 17 del 2000 – *legge regionale sulla "Disciplina delle strade del vino"*  
 Sito ufficiale della Commissione europea – [www.ec.europa.eu](http://www.ec.europa.eu)  
 Sito ufficiale del MIPAAF – [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)  
 Sito ufficiale di ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) – [www.ismea.it](http://www.ismea.it)  
 Sito ufficiale ISTAT – [www.istat.it](http://www.istat.it)  
 Rapporto 2006 sul sistema agroalimentare del Veneto – Veneto Agricoltura  
 V° rapporto annuale sul turismo del vino – Censis servizi spa/Associazione nazionale Città del vino  
 L'informatore Agrario – N° 11, N° 32 e N° 45 del 2006  
 Corriere Vinicolo – N° 41, N° 42 e N° 43 del 2006

## 4. Agrienergie

a cura di Fausto Zanaica

La legge di Orientamento D. Leg. 228 del 18.05.2001 dà la possibilità alle aziende agricole di divenire multifunzionali, ossia di allargare la normale coltivazione del fondo ad attività ad esso connesse, come la vendita dei propri prodotti, fra cui oggi anche l'energia elettrica, il calore ed i combustibili (attività connesse, art. 2135 terzo comma del codice civile).

La produzione e cessione di energia elettrica e calorica da fonti rinnovabili agroforestali e fotovoltaiche effettuata da imprenditori agricoli, nonché, con la finanziaria 2007, la produzione e cessione di carburanti ottenuti da produzioni vegetali e prodotti chimici derivanti da prodotti agricoli, costituiscono a tutti gli effetti attività agricola connessa, fiscalmente soggetta a reddito agrario.

Le produzioni vegetali da utilizzare per gli scopi sopra indicati, devono provenire prevalentemente dal fondo agricolo.

Hanno posto le basi per la produzione dell'energia all'interno dell'azienda agricola, la legge 23.12.2005 n.266 comma 423, modificata dalla L. 11.03.2006 n. 81 e ultimo il nuovo testo unico sull'ambiente D. Lgs 152/2006.

In questo modo l'Italia si avvicina agli obiettivi della direttiva europea 2003/30/CE sui biocarburanti che prevede di distribuire al consumo una quota minima del 2,5% entro il 31.12.08 e del 5,75% entro il 31.12.10, mentre gli obblighi per coloro che effettivamente immettono al consumo benzina e gasolio per autotrazione sono dell'1% per il 2007 e del 2% per il 2008.

### LE AGROENERGIE IN REGIONE VENETO

#### I progetti finanziati

La Regione Veneto, già dal 2000 con fondi propri (L.R. 25/2000) e Fondi Strutturali Comunitari (obbiettivo 2, 2000-2006) ha finanziato 62 progetti proposti da enti pubblici o loro consorzi a favore di:

- > 5 impianti per la produzione di calore e reti di teleriscaldamento, alimentati a biomasse ligneocellulosiche;
- > 21 impianti idroelettrici (mini-idroelettrico);
- > 28 impianti solari termici, fotovoltaici ed eolici;
- > 1 impianto geotermico;
- > 2 impianti di cogenerazione (calore più energia elettrica);
- > 5 reti pubbliche di teleriscaldamento;

#### Il piano di sviluppo rurale

Con il Piano di Sviluppo Rurale 2000 – 2006, è stata incentivata la coltivazione di siepi, boschetti e colture

arboree da legno (boschi), al fine di ridurre l'inquinamento e mantenere un filtro biologico in grado di attenuare gli effetti dannosi dell'aumento della CO<sub>2</sub>, delle polveri sottili etc.

Con la Legge regionale n.14 del 02.05.2003 sono stati finanziati 400 ettari di cedui a corta rotazione (short rotation) al fine di produrre biomassa legnosa (cippato) idonea ad alimentare la filiera legno-energia (pioppo, salice e robinia).

Il nuovo PSR 2007 – 2013 vuole introdurre un sostegno vero e proprio alla formazione di una filiera energetica, che parte dalla coltivazione in campo di colture tradizionali (pioppo, robinia e poi mais, soia, girasole e colza) ma con un nuovo obbiettivo, ossia quello di alimentare una nuova imprenditoria capace di trasformare il prodotto primario (legno, granaglie, farine, oli vegetali) in energia da riscaldamento, biocombustibili, biocarburanti e corrente elettrica.

Le misure di promozione dell'energia da fonte rinnovabile sono presenti su tutti e quattro gli Assi costituenti il Piano.

### LE AGROENERGIE IN PROVINCIA DI VENEZIA

La Provincia di Venezia ha da tempo sentito il bisogno di conservare e ripristinare le aree verdi anticamente esistenti nella pianura veneta.

Ecco che in un territorio tipicamente di pianura troviamo:

- > il bosco Nordio nel litorale sud della provincia;
- > il bosco Forte Carpenedo a Mestre;
- > il bosco di Olmè a Cessalto;
- > il bosco Bandiziol e Pressaccon a S.Stino di Livenza;
- > il bosco S. Michele Vecchio lungo il Sile;
- > il bosco delle lame a Concordia Sagittaria;
- > il bosco del Parauro, realizzato dall'amministrazione provinciale su terreni di proprietà della stessa attraverso il Reg. CEE 2080;
- > il costituendo Bosco di Mestre che per dimensioni e localizzazione periurbana si pone tra gli obiettivi più significativi e ambiziosi delle amministrazioni locali veneziane;

### Le esperienze in provincia di Venezia

Numerose sono le formazioni campestri (siepi e piccoli boschetti) presenti nella provincia, e molte nuove realizzazioni sono state fatte attraverso il Reg. CEE 2078. Significativo l'esempio di una azienda di Dolo per la realizzazione di una piccola filiera del legno, utilizzando siepi campestri e 5 ettari di bosco (Reg. CEE 2080) per il riscaldamento di due abitazioni con annessi, attraverso una moderna caldaia alimentata con cippa-

to di propria produzione.

Un impianto di maggiori dimensioni che utilizza cippato è stato realizzato dal Comune di Meolo, che attraverso una rete di teleriscaldamento fornisce calore e acqua calda alla palestra, scuola media, scuola elementare, centro anziani e centro sportivo.

Anche a Cona – Cavarzere sono presenti interessanti impianti aziendali che producono energia utilizzando cippato e cereali.

Altro esempio di utilizzo delle biomasse è stato realizzato nel Comune di Marcon da una azienda che alleva bovini da carne ed utilizza le deiezioni, con trinciato di mais, per alimentare un impianto a biogas, per la produzione di corrente elettrica da vendere al gestore della rete.

Nell'intera provincia di Venezia, varie sono le iniziative per progettare impianti per la produzione di bioenergie da biomasse.

Le più concrete sono:

- > il progetto della Grandi Mulini Italiani, nella sede di Marghera per la produzione di bioetanolo.
- > il progetto della Cereal Docks, che nella sede di Marghera prevede lo stoccaggio del biodiesel.

### STRATEGIE DI SVILUPPO ENERGETICO

Per adeguarsi al protocollo di Kyoto e quindi ridurre le emissioni gassose che contribuiscono al cambiamento climatico, per sopperire alle necessità energetiche ed occupazionali di una nuova ripresa economica, i cardini della politica energetica si basano sul:

- > Risparmio energetico
- > Fonti energetiche rinnovabili

#### Il risparmio energetico

Con la crisi energetica avvenuta verso la metà degli anni '70, la riduzione della disponibilità di petrolio ha indotto lo Stato italiano ad adottare norme sul contenimento dei consumi energetici (Legge 373/1976), ed incentivi per il risparmio energetico e l'uso di fonti rinnovabili nell'industria, agricoltura ed insediamenti civili (Legge 308/1982 e Legge 10/1991).

Nell'edilizia vari sono i materiali che hanno contribuito e contribuiscono ad una minor dispersione di calore dalle abitazioni (doppi vetri, muri con pannelli isolanti di lana di roccia, poliuretano, polistirolo etc.).

Sono stati introdotti sistemi di illuminazione più efficienti.

In questo settore, sono stati fatti grandi progressi, ma bisogna dire che il risparmio energetico è e sarà ancora per molti anni il modo migliore per affrontare il problema dell'energia in un paese come l'Italia che,

quasi completamente, dipende dall'estero e dai mercati mondiali per l'approvvigionamento energetico.

Inoltre, il risparmio rappresenta il mezzo più rapido per ridurre le emissioni gassose ad effetto serra, per ridurre l'inquinamento dell'aria, in particolare, nelle aree più popolate.

#### Fonti energetiche rinnovabili

L'incremento della produzione di energia da fonti rinnovabili rappresenta uno degli obiettivi di maggiore importanza fissati dall'Unione Europea per la sostenibilità delle fonti energetiche ed il contenimento delle emissioni in atmosfera. Basti pensare che la direttiva 2001/77/CE del Consiglio del Parlamento Europeo pone l'obiettivo di produrre il 22% dell'energia elettrica da fonti rinnovabili entro il 2010.

Le energie rinnovabili, sono quelle fonti che hanno la capacità di rinnovarsi a breve, in Italia nel 2004, l'energia prodotta da fonti rinnovabili era il 7,2% del totale.

Tab.1 - Fonti energetiche rinnovabili in Italia

Fonte energetica	Tecnologia applicata sul totale	Percentuale d'uso
Eolica		2,47 %
Rifiuti		*7,93 %
Geotermica		8,56 %
Idroelettrica		57,12 %
Solare	solare termico	0,11 %
	solare fotovoltaico	0,04 %
Energia da biomasse	filiera legno-energia	20,04 %
	filiera biogas	2,03 %
	filiera biocarburanti e biocombustibili	1,70 %

\* In Italia anche i gas di discarica ed una parte dei rifiuti prodotti sono assimilati alle fonti rinnovabili ed utilizzati per produrre energia.

Fonte: Associazione Italiana Energie Agroforestali (Aiel)

Queste fonti rinnovabili, con opportune tecnologie vengono convertite in energia meccanica, elettrica e termica.

#### L'ENERGIA DA BIOMASSE

Con il termine di *biomassa* si intendono tutte quelle sostanze di origine organica, vegetale o animale, dalle quali si può ricavare calore, carburante, combustibile ed energia elettrica.

Le principali biomasse sono costituite da:

- > Taglio di siepi, il ceduo dei boschi e la raccolta dei residui forestali
- > Scarti dell'industria di trasformazione del legno (trucioli, segatura, etc.).
- > Scarti della produzione agricola e delle aziende zootecniche.
- > Rifiuti solidi urbani (frazione umida ed il verde).



- > Colture arboree ed arbustive ad alta resa in biomassa: pioppo, salice, robinia, eucalipto, etc.
- > Colture erbacee perenni: canna comune, miscanto, canna palustre, etc.
- > Colture erbacee annuali: barbabietola, cereali, colza, girasole, mais, soia, sorgo, etc.
- > Residui mercatali.
- > Alghe e colture acquatiche.

La biomassa disponibile sottoforma di prodotto originale, spesso deve subire alcune trasformazioni per poter essere utilizzata ai fini energetici.

A seconda del tipo di biomassa, si attiva una diversa filiera per lo sfruttamento della risorsa energetica:

- 1) filiera legno energia
- 2) filiera biogas
- 3) filiera biocarburanti e biocombustibili
  - > bioetanolo
  - > olio vegetale
  - > biodiesel

#### FILIERA LEGNO ENERGIA

Partendo dal taglio del bosco, dagli scarti forestali o di segheria, residui colturali (tralci, paglia, stocchi etc.), i residui del verde pubblico, nonché le stesse produzioni agricole (mais, grano ed orzo), si possono ottenere:

- > ciocchi di legna da ardere
- > briquettes

- > cippato (riduzione del legno in piccoli pezzi di 5 – 8 centimetri)
- > pellet
- > granaglie tal quali

Si sono inoltre sviluppate moderne tecniche di coltivazione di specie legnose come il pioppo, salice, robinia, etc. (Short Rotation Forestry), che consentono di massimizzare il numero di piante per ettaro (circa 10.000), riducendo il ciclo di produzione a due/tre anni, prevedendo cantieri di raccolta altamente meccanizzati, che in una unica operazione eseguono il taglio e la cippatura dell'intera pianta. Da queste fonti energetiche si può ricavare calore per usi civili ed industriali e corrente elettrica.

I processi di conversione energetica di queste biomasse sono:

**Combustione diretta**, in stufe o centrali termiche per la produzione di calore.

Con il calore si possono attivare caldaie a vapore che mettono in moto turbine o motori stirling per la produzione di corrente elettrica.

**Pirolisi**: questo processo si ottiene apportando calore dall'esterno alla biomassa, arrivando a temperature tra 400 e 800°C, in condizioni di forte carenza di ossigeno. Con i prodotti ottenuti dal processo di pirolisi, si possono alimentare turbine a gas e motori per la produzione di energia elettrica.

**Gassificazione**, anche in questo caso la biomassa vie-



ne portata ad alte temperature, 1.000°C, in carenza di ossigeno, dalla reazione ne deriva un gas detto syngas utile per alimentare gruppi elettrogeni che producono corrente elettrica.

#### Aspetti positivi

- 1) L'utilizzo di biomassa riduce le emissioni totali di anidride carbonica CO<sub>2</sub>, in quanto crea un ciclo perfettamente equilibrato di assorbimento e restituzione della stessa nell'ambiente.
- 2) I residui della combustione possono essere utilizzati come fertilizzante.

#### Aspetti negativi

- 1) Anche se si stanno coltivando colture legnose a ciclo breve, le macchine per la raccolta sono ancora in fase di studio e sperimentazione.
- 2) Se nelle vicinanze non vi sono foreste e scarti di segheria a basso costo, il processo di raccolta lavorazione e trasporto comportano dei costi notevoli.
- 3) Reperire biomassa legnosa a costi competitivi sta diventando sempre più difficile.

#### FILIERA BIOGAS

Si ottiene dalla fermentazione anaerobica di materiale organico, in genere liquami, letame, ma anche mais ceroso, insilato di triticale e altri cereali, nonché il rifiuto domestico (umido) o altro.

Il biogas è composto per il 50-80% da metano (CH<sub>4</sub>), anidride carbonica (CO<sub>2</sub>) e da tracce di altri gas.

È un valido contributo allo smaltimento dei liquami, in quanto ne abbassa gli odori ed in piccola parte anche il contenuto di azoto che viene trasformato in azoto facilmente disponibile alle piante.

La trasformazione del biogas in energia avviene per combustione in gruppi elettrogeni che producono energia elettrica, ma che possono anche prevedere il recupero dell'energia termica sviluppata dal motore (cogenerazione). Diversamente, può produrre solo energia termica con la combustione in caldaia.

#### Aspetti positivi

- 1) Riduzione dell'impatto ambientale dei liquami.
- 2) Tecnologia applicata già da anni anche in Italia con buoni risultati.
- 3) L'80% dell'energia potenziale della biomassa si trasforma in reddito.

#### Aspetti negativi

- 1) Elevato costo degli impianti.
- 2) Necessità di grandi quantitativi di biomassa;

migliori risultati con l'utilizzo di insilato di mais che contiene un alto contenuto energetico.

- 3) Necessità di grandi superfici nelle vicinanze dell'impianto, per disporre di biomassa e per lo smaltimento della parte organica di risulta dal trattamento.

#### FILIERA BIOCARBURANTI E BIOCOMBUSTIBILI

Derivano da processi di trasformazione delle produzioni agricole e si distinguono per la produzione dei seguenti prodotti:

**Bioetanolo:** si ottiene dalla distillazione dei liquidi alcolici ottenuti dalla fermentazione degli zuccheri contenuti da alcune colture, o dalla trasformazione degli amidi in zuccheri ed alcol.

Le colture maggiormente indicate sono:

- > canna da zucchero per il Brasile, Stati Uniti ed altri produttori
- > mais, grano, orzo
- > barbabietola
- > sorgo zuccherino
- > frutta e derivati
- > patate
- > vinacce

Il bioetanolo può essere usato direttamente come componente delle benzine o per la preparazione dell'Etile-T-Butil Estere (ETBE), in sostituzione dell'Metil-T-Butil Estere (MTBE), che servono ad aumentare il numero di ottani delle benzine.

Si può aggiungere alle benzine solo in minima parte, massimo 5%, senza modifiche tecniche al motore. Sulla quantità totale di benzine utilizzate potrebbe rappresentare una quantità cospicua.

Per usarlo come sostituto della benzina, si devono usare motori particolari, anche se sono già in commercio macchine flex-fuel, ossia che possono funzionare con benzina e con bioetanolo.

I maggiori produttori mondiali sono il Brasile, gli Stati Uniti, il Canada e l'Australia.

In Europa stanno costruendo appositi impianti di produzione la Spagna, Francia e Germania.

Nei paesi tropicali il bioetanolo ha costi inferiori, poiché la canna da zucchero dà maggiori rese in alcool per ettaro coltivato, rispetto alle tradizionali coltivazioni di cereali, bietole etc., ed il residuo ligneocellulosico viene utilizzato come combustibile nel processo di produzione del bioetanolo.

#### Aspetti positivi

- 1) La nuova finanziaria prevede che a partire dal 2008 il bioetanolo potrà godere di una riduzione

di accisa per una quantità pari a 73 milioni di euro all'anno.

- 2) Il suo utilizzo comporta notevoli benefici ambientali riducendo le emissioni di CO<sub>2</sub>, SO<sub>2</sub>, di idrocarburi, composti aromatici e polveri sottili (particolato).
- 3) L'etanolo ha un numero di ottani pari a 113, la normale benzina senza piombo ha 95 ottani, la superplus ne ha 98, per questa sua proprietà è il carburante con migliori prestazioni antidetonanti presente sul mercato.
- 4) L'etanolo contiene il 35% di ossigeno che bruciando non crea gas serra.
- 5) Non produce composti cancerogeni con la combustione.
- 6) Il 58% dell'energia potenziale della biomassa si trasforma in reddito.

#### Aspetti negativi

- 1) Elevato costo del processo di produzione, che fa sì che il bioetanolo sia conveniente rispetto alle benzine, solo quando il petrolio costa più di 90 dollari al barile.
- 2) Elevati costi di realizzazione degli impianti (circa 60 milioni di euro).
- 3) Per dare un risultato economico, un impianto a bioetanolo deve lavorare almeno 3.000.000 di quintali di mais, quindi è necessario disporre di grandi superfici, in questo caso almeno 25-30.000 ettari.

**Olio vegetale:** deriva per la maggior parte dalla spremitura di semi di girasole, colza, soia, nonché estratto da palma e cocco.

Il sottoprodotto della spremitura è l'expeller, che si può trasformare in pellet.

L'olio vegetale, detto anche olio grezzo perché non raffinato, ma solo filtrato, può essere usato tal quale o in miscela con il gasolio nei motori diesel opportunamente modificati.

Generalmente viene usato per produrre calore, energia elettrica o entrambe (cogenerazione).

Per risolvere il problema dell'elevata viscosità dell'olio vegetale grezzo, quest'ultimo viene fatto reagire (transesterificazione) con alcool metilico (metanolo) ed un catalizzatore, di solito soda caustica. Ne deriva il biodiesel e glicerina come prodotto di scarto.

#### Aspetti positivi

- 1) Con la nuova finanziaria l'olio vegetale utilizzato per autoconsumo o a fini energetici nel settore agricolo, viene esentato dall'accisa per un massimo

di 1 milione di euro all'anno a partire dal 2007. Questo significa risparmiare 0,413 euro/litro.

- 2) Gli oli sono una valida alternativa al gasolio per i minori costi di produzione, quando il petrolio costa più di 60 dollari al barile.
- 3) Oli vegetali e biodiesel non contengono zolfo, composti aromatici e molto meno particolato del gasolio.
- 4) Contribuiscono alla riduzione dell'emissione dei gas ad effetto serra, in quanto la CO<sub>2</sub> emessa è pari alla CO<sub>2</sub> assorbita dalla normale coltivazione di soia, colza, girasole, etc..
- 5) Caratteristica importantissima è la loro completa biodegradabilità in tempi piuttosto brevi.
- 6) In Europa oli vegetali e biodiesel sono più diffusi del bioetanolo perché usano tecnologie e catene di distribuzione già esistenti.

#### Aspetti negativi

L'olio ha elevata viscosità e può essere usato solo con motori opportunamente modificati o motori diesel navali, per la produzione di calore ed elettricità.

**Biodiesel:** con la transesterificazione che spezza le molecole dell'olio in catene più piccole, e quindi più fluide, è possibile ottenere un combustibile rinnovabile, con proprietà analoghe al gasolio di origine fossile. È un valido sostituto del gasolio ed ha quindi grandi possibilità di utilizzo.

Per la produzione del biodiesel, oltre agli oli vegetali si utilizzano anche grassi animali e oli usati di frittura. Anche il biodiesel può essere mescolato con il gasolio in varie percentuali ed immesso nei motori diesel. In particolare dalla combustione del biodiesel si ottiene il 50% in meno di ossido di carbonio, l'assenza di idrocarburi aromatici ed anidride solforosa e l'emissione di polveri sottili è ridotta del 65%.

#### Aspetti positivi

- 1) Nuova finanziaria, dal 2007 il biodiesel aumenta la quota defiscalizzata a 250.000 tonnellate, ma con accisa ridotta al 20% rispetto a quella applicata al gasolio.
- 2) Il biodiesel miscelato con il gasolio, ne migliora le caratteristiche, abbassando le emissioni nocive.
- 3) Il biodiesel è biodegradabile e non tossico, inoltre riduce significativamente le emissioni tossiche quando viene bruciato.

#### Aspetti negativi

Il biodiesel provoca corrosione ai tubi di gomma del motore se usato per lungo tempo, quindi anche per l'uso del biodiesel puro i motori devono essere adattati.

**CERTIFICATI VERDI**

I certificati verdi (CV) costituiscono una forma di incentivazione della produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili.

Attualmente ogni certificato verde certifica la produzione di 50 MWh ed ha validità di 12 anni.

Si sta valutando di allungare a 20 anni la validità dei certificati verdi, per facilitare l'ammortamento degli impianti che producono energia elettrica.

Il certificato verde è emesso dal Gestore del Sistema Elettrico (GRTN) per l'energia elettrica prodotta nell'anno precedente o per quella producibile nell'anno in corso.

Poiché chi produce energia elettrica da fonti non rinnovabili, ha l'obbligo di produrre o acquistare sul mercato una "quota" di bioenergia pari al 2%, ecco che i certificati verdi possono essere oggetto di compravendita, ed hanno una vera e propria quotazione di mercato.

Per il 2006 si doveva produrre una quota di energia elettrica da fonti rinnovabili del 3,05% della quantità totale prodotta.

**FOTOVOLTAICO - NUOVO "CONTO ENERGIA"**

Nel fotovoltaico il sistema di tariffe incentivanti non è legato ai Certificati Verdi, ma ad un contributo che viene dato in aggiunta al valore energia prodotta dal solare, per venti anni.

Per il periodo 13.04.2007 – 31.12.2008 il contributo medio si aggira sui 0,46 euro/KWh, che sommati al prezzo energia venduta, 0,07 euro/KWh corrisponde a 0,53 euro per kWh prodotto.

Se poi il produttore opta per lo scambio di energia sul posto, ossia utilizza per sé una parte o tutta l'energia prodotta, percepisce per venti anni 46 centesimi di euro per kWh prodotto e risparmia 17 centesimi di euro per ogni kWh consumato in azienda e autoprodotta.

**STRATEGIE DI INTERVENTO E POSSIBILI AZIONI****Principali obiettivi**

- 1) Avviare un processo di radicale cambiamento della nostra agricoltura, passando da settore che produce eccedenze, a settore che produce energia.
- 2) Attraverso le bioenergie ridurre le emissioni gassose che sono la causa principale del cambiamento climatico.

3) Riqualificare un territorio degradato, una realtà rurale mortificata dal puro e semplice calcolo economico del contributo comunitario.

4) Riportare l'agricoltura ad essere settore strategico.

**Azioni**

- 1) Diffondere le conoscenze acquisite a sostegno delle filiere bioenergetiche che si stanno delineando.
- 2) Promuovere studi e ricerche finalizzate al corretto utilizzo di questa nuova risorsa nell'ambito agrario anche sostenendo microfilieri aziendali.
- 3) Produrre materiale informativo, stimolare incontri e dibattiti che possano allargare le conoscenze attuali e diffondere la tecnologia.
- 4) Sostenere i progetti che prevedono l'uso prioritario di materie prime dell'agricoltura locale ed evitare il massiccio utilizzo di biomasse importate.

**BIBLIOGRAFIA**

- D. Leg. n. 228 del 18/05/2001, *Legge di Orientamento in agricoltura*;  
 L. R. Veneto n. 8 del 30/06/2006;  
 L. R. Veneto n. 40 del 12/12/2003 art. 58 ter.;  
 L. R. Veneto n. 25 del 27/12/2000, - *pianificazione energetica regionale*;  
 Deliberazione della Giunta Regionale n. 7 del 28.01.2005-*Adozione del Piano energetico regionale*;  
*Strategie UE per i biocarburanti* – SEC (2006) 142;  
*Piano Sviluppo Rurale 2007-2012*; Regione Veneto;

**SITI INTERNET:**

- Regione Veneto Dipartimento Energia – *Certificati Verdi*;  
 Regione Lombardia "*Biodiesel*";  
 GRTN spa *gestione sistema elettrico*;  
 Enel spa;  
 AIEL – Associazione Italiana Energie Agroforestali – *le agroenergie*;  
*Assobiodieselcarburante ecologico alternativo*;  
 Programma Energia – *Il Mercato dell'Energia Elettrica*;  
[www.venetoagricoltura.org](http://www.venetoagricoltura.org) *Regione Veneto*;  
[www.energiadalleghno.it](http://www.energiadalleghno.it) *filiera legno energia*;  
[www.x-cosmos.it](http://www.x-cosmos.it) *energia solare*

**RIVISTE:**

- Speciale Informatore agrario*, n. 1. 4 11 22 28 34 35 41 47 50 /2006 e 2007 articoli vari, Autori vari;  
*Legno Energia quadrimestrale* n. vari Autori vari.

## 5. Gli effluenti zootecnici: da problema a risorsa

a cura di Erika Scarpa

L'impiego in agricoltura di fertilizzanti se da un lato ha contribuito ad aumentare la produttività dei terreni agrari dall'altro ha avuto come diretta conseguenza un aumento dei fenomeni di inquinamento dei suoli (che si manifesta con un apporto eccessivo di elementi nutritivi ed un aumento della concentrazione di sali e metalli pesanti come rame e zinco), e delle acque sotterranee e superficiali.

Le fonti di inquinamento delle acque sono molteplici, la loro origine può essere industriale, civile ed agricola ma un peso rilevante viene oggi particolarmente attribuito alle attività zootecniche.

L'intero comparto zootecnico ha subito negli ultimi anni profonde trasformazioni tecniche e strutturali.

A questo processo evolutivo non si è sottratta la zootecnia veneziana che, nonostante la diminuzione nel numero di imprese con allevamenti registrata fra il 2000 ed il 2005, rimane uno dei settori di maggior rilievo per l'economia agricola provinciale.

L'attività di allevamento rappresenta, per la provincia di Venezia, il 3,9 % del settore agricolo ed il numero di aziende dedite a questo genere di occupazione, nel 2005, risulta essere pari a 449 con una contrazione del 4% rispetto al 2004 (fonte: elaborazione COSES su dati Camera di Commercio e Regione Veneto).

L'attività zootecnica ha subito negli anni profondi condizionamenti e cambiamenti derivanti dall'emanazione di specifici provvedimenti a livello comunitario, non da ultimo la riforma della Politica Agricola Comune (PAC) che porterà ad una riduzione delle produzioni soprattutto per le realtà produttive di minor dimensione ma contemporaneamente garantirà, per il rispetto della condizionalità, un aumento della qualità per quanto riguarda l'igiene ed il benessere animale.

Nelle aree caratterizzate da un'elevata concentrazione di allevamenti possono verificarsi fondamentalmente tre situazioni:

1. allontanamento dall'allevamento di tutte le deiezioni prodotte in quanto completamente svincolato dal contesto aziendale;
2. la capacità recettiva dei terreni aziendali a disposizione per lo spargimento è insufficiente rispetto alla quantità di reflui prodotti in allevamento;
3. la superficie aziendale a disposizione per lo spargimento è tale da poter ricevere reflui zootecnici extra aziendali purché inseriti in un razionale piano di concimazione.

In qualsiasi caso esistono potenziali rischi per l'ambiente legati quasi esclusivamente ad una non corretta gestione e ad un uso irrazionale degli effluenti zoo-

tecnici che rischiano così di trasformarsi, soprattutto agli occhi dell'opinione pubblica, da importante risorsa utilizzabile nella gestione tecnico/economica sia dell'azienda che dell'ambiente in una minaccia per il territorio e la salute dei cittadini.

L'aumento dei carichi di sostanze nutrienti provenienti dal settore agricolo e zootecnico è legato a diverse componenti, quali: il tipo di coltura e di pratiche agricole, l'irrigazione, la fertilizzazione, il rapporto tra carico di bestiame e superficie agricola disponibile, modalità di spargimento dei reflui sui terreni e loro quantità.

L'impiego degli effluenti zootecnici come fertilizzante deve essere privilegiato nel rispetto di un equilibrato rapporto fra carico di bestiame e superficie agraria. La rottura di un tale equilibrio, derivante da un eccessivo apporto degli stessi e quindi dalla distribuzione dei principali nutrienti soprattutto azoto in dosi eccedenti ai reali fabbisogni delle colture, si concretizza con pesanti ripercussioni dal punto di vista economico e dello sviluppo delle stesse e con i già citati fenomeni di inquinamento dovuti al verificarsi di fenomeni di lisciviazione e ruscellamento, rispettivamente nelle acque sotterranee e superficiali, per lo più della forma nitrica dell'azoto scarsamente trattenuta dal terreno.

Questi in sintesi i problemi principali:

- 1) Acque superficiali: intensificazione dei fenomeni di *eutrofizzazione* e quindi di una crescita rapida delle alghe e di forme di vita superiore dovuto all'apporto di elementi fitonutritivi quali azoto e fosforo, innalzamento del contenuto in sostanza organica con sottrazione dell'ossigeno disciolto ed immissione di microrganismi patogeni;
- 2) Acque sotterranee: aumento della concentrazione di nitrati e germi patogeni nelle acque potabili. Il D. Lgs n. 31/2001 "Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano" fissa in 50 mg/l la CMA (Concentrazione Massima Ammissibile) per i nitrati nelle acque destinate all'alimentazione umana.

Il problema relativo all'inquinamento delle acque a livello regionale e, nello specifico, a livello provinciale desta particolare preoccupazione soprattutto in alcune zone maggiormente sensibili dal punto di vista ambientale come il bacino scolante in laguna di Venezia, designata *zona vulnerabile da nitrati di origine agricola* ai sensi della DCRV n. 62 del 17.05.2006. Ai sensi della medesima Deliberazione vengono indicati come territori vulnerabili anche:

- > il territorio di 100 comuni dell'alta pianura veneta individuati dal Piano di Tutela delle Acque (PTA)



adottato con DGRV n. 4453/2004;

- > l'intera provincia di Rovigo;
- > l'intero territorio del Comune di Cavarzere.

#### **IL BACINO SCOLANTE IN LAGUNA DI VENEZIA**

Il bacino scolante in laguna di Venezia si estende per una superficie di circa 2000 Km<sup>2</sup> e comprende il territorio la cui rete idrica superficiale si riversa, in condizioni di deflusso ordinario, nella laguna di Venezia.

La nuova perimetrazione del bacino scolante è stata ridefinita con Deliberazione regionale n. 23 del 7 maggio 2003 ed attualmente la sua superficie comprende i territori dei bacini tributari dei corsi d'acqua superficiali sfocianti nella laguna di Venezia e i territori che interessano i corpi idrici scolanti in laguna tramite le acque di risorgiva individuati come aree di Ricarica.

L'area comprende 108 comuni di 4 province (Venezia, Padova, Treviso e Vicenza) ed interessa per lo più la pianura e solo in minima parte il territorio collinare.

L'uso del suolo è per il 75% agricolo tanto che le attività agricole, effettuate per lo più con metodi intensivi (fertilizzazione ed irrigazione), e zootecniche contribuiscono in maniera determinante ad aumentare il carico di nutrienti che viene recapitato annualmente in laguna dai corsi d'acqua che ne percorrono il territorio.

#### **L'ACQUA**

Da sempre l'acqua ha rappresentato uno degli elementi fondamentali nel processo di infrastrutturazione del territorio e da sempre la valorizzazione dei terreni agrari è legata allo sviluppo della bonifica e dell'irrigazione.

Oltre ai sopra citati fenomeni di inquinamento delle acque, conseguenza dello sviluppo agricolo, urbano ed industriale degli ultimi anni, la cui origine sovente è da ricercarsi anche oltre i confini provinciali e regionali e la cui soluzione deve essere frutto di un'azione comune fra le stesse, altri sono i problemi evidenziati dagli 8 Consorzi di Bonifica operanti sul territorio provinciale ascrivibili a fenomeni naturali o azioni antropiche che hanno influenzato ed influenzano la gestione e lo sviluppo del territorio.

Le conseguenze, per quanto riguarda l'attività agricola, si manifestano principalmente con la diminuzione della produttività dei terreni ed il pericolo dell'abbandono degli stessi nonché con una contrazione delle scelte colturali da attuare.

Questi in sintesi alcuni dei più rilevanti in provincia di Venezia:

1) *Salinizzazione delle falde e risalita del cuneo salino.*

L' aumento del tenore di salinità dei suoli nelle zone costiere è generalmente legato all'intrusione

di acque marine negli acquiferi ed alla risalita capillare, conseguenti agli emungimenti delle acque dolci sotterranee, nonché alla risalita del cuneo salino lungo i corsi d'acqua.

- 2) *Erosione delle coste*. I fenomeni di erosione sono una conseguenza della diminuzione dell'apporto solido attraverso i fiumi, causata da interventi antropici quali prelievi di materiale lapideo e regimazione dei corsi d'acqua che non permettono un adeguato trasporto di materiale a valle con conseguente erosione della costa rimodellata da moto ondoso e correnti.
- 3) *Subsidenza*. Gran parte del territorio veneziano è sottoposto a fenomeni di subsidenza naturali cioè all'abbassamento graduale del suolo per effetto dei cedimenti del terreno.

A questi si aggiungono poi tutti i problemi derivanti dalla fatiscenza delle infrastrutture e dei manufatti nonché dalla presenza di una rete idrica ormai obsoleta in un contesto così fortemente urbanizzato.

#### CENNI NORMATIVI

Per prevenire situazioni di degrado ambientale imputabili per lo più ad un uso eccessivo di fertilizzanti o alla non corretta gestione ed utilizzo degli effluenti di allevamento prevalentemente nel caso di allevamenti intensivi, sono state emanate negli anni specifiche normative a livello Comunitario, Nazionale e Regionale.

A livello Comunitario una delle misure più significative adottate per proteggere le acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole fu la Direttiva 91/676/CEE più comunemente nota come "*Direttiva nitrati*".

La Direttiva prevede che gli Stati membri individuino entro un determinato periodo di tempo le acque inquinate, quelle che potrebbero divenirlo e le zone vulnerabili che concorrono all'inquinamento (per le quali devono essere elaborati specifici programmi d'azione), predispongano uno o più Codici di Buona Pratica Agricola (approvato con DM del 19 aprile 1999) ed un programma per la formazione e informazione degli agricoltori.

Per le aree vulnerabili la Direttiva fissa in 170 Kg per ettaro e per anno il quantitativo massimo di azoto derivante dallo spargimento dei reflui da allevamenti e da piccole aziende agroalimentari e in 340 Kg per ettaro e per anno il quantitativo massimo per le zone non vulnerabili o ordinarie.

Fino ad ora solo alcuni Stati membri hanno applicato appieno la Direttiva e la Commissione ha avviato nei confronti degli altri, fra cui anche l'Italia, diversi procedimenti di infrazione per la mancata applicazione della stessa.

La Direttiva nitrati viene recepita a livello nazionale con il D. Lgs n. 152 del 11 maggio 1999 (sostanzialmente confermato per la parte relativa alla gestione dei reflui zootecnici dal successivo D. Lgs 152/06 Testo Unico Ambientale - Norme in materia ambientale) "*Disposizione sulla tutela delle acque dall'inquinamento e recepimento della direttiva 91/271/CEE concernente il trattamento delle acque reflue urbane e della direttiva 91/676/CEE relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati di origine agricola*" con il quale viene effettuata una prima individuazione di alcune zone vulnerabili da nitrati di origine agricola demandando alle Regioni la facoltà di individuarne altre o di individuare all'interno delle prime le parti che non costituiscono zone vulnerabili.

L' art. 38 del Decreto stesso stabilisce, inoltre, che siano le Regioni a disciplinare le attività di utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento e delle acque reflue, di conseguenza con D.M. del 7/4/2006 vengono definiti i criteri e le norme tecniche generali per la disciplina regionale dell'utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento sulla base dei quali vengono elaborati i "programmi d'azione" per le zone vulnerabili ai nitrati.

A livello regionale il Decreto viene recepito con la DGR n. 2495 del 7/8/2006 che regola lo spargimento dei reflui zootecnici sia per le aree vulnerabili che per le altre aree agricole del Veneto.

Tale normativa sostituisce integralmente la DGRV n. 3733/92 "*Piano Regionale di Risanamento delle Acque. Modifica all'allegato D. Norme per lo spargimento dei liquami provenienti da allevamenti zootecnici*" e successive modifiche ed integrazioni (C. Reg. n. 20/1993, DGR 3782/1993 e DGR n. 4954/1998) sulla cui base fino ad ora, a partire dal 1992, è stato regolamentato lo spargimento, a fini agronomici, dei liquami zootecnici.

La nuova disciplina fissa i criteri e le norme tecniche per l'utilizzazione a scopo agronomico degli effluenti di allevamento *sia palabili che non palabili*, fissa la quantità massima di azoto totale al campo apportata da effluenti di allevamento in 170 Kg per ettaro e per anno nelle zone vulnerabili e in 340 Kg per ettaro e per anno per le zone ordinarie inteso come quantitativo medio aziendale e introduce il Piano di Utilizzazione Agronomica (PUA) che consiste in un piano di concimazione dettagliato basato sul bilancio dell'azoto volto a definire e giustificare, per un periodo non superiore ai cinque anni le pratiche di fertilizzazione adottate.

Con l'entrata in vigore della nuova normativa le aziende con produzione e/o utilizzazione di azoto al campo devono presentare alle Province in cui ha sede l'allevamento una comunicazione (semplificata o completa) e, ove previsto, il Piano di Utilizzazione Agronomica (semplificato o completo) in relazione alla zona e ai Kg/anno di azoto.

La comunicazione deve essere redatta riportando almeno le informazioni indicate nell'allegato IV al D.M. 7.4.2006 e deve pervenire alla Provincia in cui ha sede l'allevamento almeno 30 giorni prima dell'inizio dell'attività di utilizzazione agronomica.

Sono esonerate dal produrre qualsiasi tipo di documentazione le aziende che utilizzano e/o producono un quantitativo di azoto al campo inferiore a 1.000 Kg/anno nelle zone vulnerabili corrispondenti per alcune categorie animali a:

- > 12 bovini da latte in produzione;
- > 30 bovini da carne;
- > 90 suini da ingrasso;
- > 2.174 ovaiole.

Per le zone non vulnerabili e nei comuni non eccedentari tale quantitativo è, invece, pari a 3.000 Kg /anno corrispondenti a:

- > 36 bovini da latte in produzione;
- > 90 bovini da carne;
- > 270 suini da ingrasso;
- > 6.520 ovaiole.

In base alla DGRV n. 2495/2006, quindi, si distinguono produttori e/o utilizzatori in regime di esonero alla comunicazione, comunicazione semplificata o completa così come i produttori e/o utilizzatori in regime di esonero al PUA (Piano di Utilizzazione Agronomica), PUA semplificato o PUA completo.

(Tabella 1)

**Tab. 1** – Schema degli obblighi di comunicazione

	COMUNICAZIONE SEMPLIFICATA		COMUNICAZIONE SEMPLIFICATA		COMUNICAZIONE SEMPLIFICATA		COMUNICAZIONE SEMPLIFICATA	
	ZNV	ZV	ZNV	ZV	ZNV	ZV	ZNV	ZV
<b>Azoto al campo</b>								
< 1000 Kg/anno	esonero	esonero	esonero	esonero	esonero	esonero	esonero	esonero
1000<=N<=3000	X*	X	esonero	X	esonero	esonero	esonero	esonero
3000<N<=6000 Kg/anno	X			X		X		
N>6000 Kg/anno			X	X				X
Allevamenti ricadenti nel campo di applicazione del D. Lgs 59/2005							X	X
Allevamenti bovini con più di 500 Unità di Bestiame Adulto (UBA)							X	X
Acque reflue	X	X						

\* solo nei comuni eccedentari con un carico medio di peso vivo allevato superiore ad un valore corrispondente a 210 Kg di azoto zootecnico al campo per ettaro di SAU.

## ACQUE REFLUE

La suddetta normativa (D.M. 7.4.2006 e DGRV n. 2495/2006) disciplina anche l'utilizzazione agronomica delle acque reflue provenienti dalle aziende di cui all'art. 28 del D.Lgs n. 152/1999 e da piccole aziende agroalimentari.

In base al D.M. 7.4.2006 è ammessa l'utilizzazione agronomica delle acque reflue, qualora contenenti sostanze naturali non pericolose, provenienti dalle piccole aziende agroalimentari appartenenti ai settori lattiero-caseario, vitivinicolo, e ortofrutticolo che producono quantitativi di acque reflue non superiori a 4000 m<sup>3</sup>/anno e quantitativi di azoto, contenuti in dette acque a monte della fase di stoccaggio, non superiori a 1000 Kg/anno. Il loro utilizzo secondo quanto riportato nella DGRV n. 2495/2006 è soggetto a comunicazione semplificata conformemente a quanto previsto per gli effluenti zootecnici.

## Strategie di intervento e possibili azioni

### Principali obiettivi

- 1) Riduzione dei fenomeni di inquinamento delle acque sotterranee e superficiali derivanti da una non corretta gestione delle concimazioni organiche e minerali.
- 2) Valorizzazione e promozione dell'uso degli effluenti zootecnici come fertilizzanti.
- 3) Riduzione dei consumi idrici in agricoltura attraverso l'attuazione di pratiche irrigue convenienti dal punto di vista economico e della tutela ambientale.

### Azioni

- 1) Produzione e diffusione di materiale informativo relativo ad una corretta gestione ed utilizzo degli effluen-



- ti di allevamento alla luce della nuova normativa.
- 2) Realizzazione di studi e ricerche per approfondire le conoscenze e valutare le convenienze dal punto di vista tecnico-economico-ambientale della realizzazione di impianti a biogas (aziendali o centralizzati) per il trattamento dei reflui zootecnici e non e la produzione di energia.
  - 3) Produzione e diffusione di materiale informativo relativo alla produzione ed utilizzo di compost da effluenti di allevamento.
  - 4) Semplificazione delle procedure amministrative relative alle comunicazioni preventive di spargimento degli reflui zootecnici a scopo agronomico in previsione della prossima applicazione a livello nazionale della Direttiva nitrati.
  - 5) Produzione e diffusione di materiale informativo relativo al reale fabbisogno nutrizionale e idrico delle principali colture sulla base delle caratteristiche pedologiche delle diverse aree.
  - 6) Sostegno all'introduzione in azienda di adeguati sistemi di irrigazione finalizzati al risparmio idrico e alla tutela ambientale e/o alla riconversione di quelli già esistenti.
  - 7) Promozione dell'adozione di tecniche agricole a basso impatto ambientale (agricoltura biologica e/o integrata).

## BIBLIOGRAFIA

Dir. 91/676/CEE del 12.12.1991 - *Direttiva del Consiglio relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole*

*Piano Direttore 2000* – Regione Veneto – ARPAV

D. Lgs 11 maggio 1999, n. 152

D. Lgs 3 aprile 2006, n. 152 – *Norme in materia ambientale*

DGRV n. 4453 del 29 dicembre 2004 - *Piano di tutela delle Acque*

D.M. 19 aprile 1999- *Approvazione del Codice di Buona Pratica Agricola*

D.M. 7.4.2006 – *Criteri e norme tecniche generali per la disciplina regionale dell'utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento*, di cui all'art. 38 del D.Lgs 11 maggio 1999, n. 152

DGRV n. 2495 del 7 agosto 2006 – *Recepimento regionale del DM 7 aprile 2006.*

*Programma d'azione per le zone vulnerabili ai nitrati di origine agricola del Veneto.*

*Direttiva nitrati* – Dispense di Veneto Agricoltura

*Deiezioni zootecniche da problema a risorsa per l'agricoltura. Provincia di Venezia* - Assessorato Attività Produttive e Agricoltura

*Agronomia generale ambientale e aziendale.* Luigi Giardini

*La riforma della Politica Agricola Comune nell'area del bacino scolante in laguna di Venezia: analisi e prospettive.* Provincia di Venezia - Assessorato Agricoltura e Politiche Comunitarie e Assessorato Politiche Ambientali - European Commission Directorate General For Agriculture and Rural Development

*Risorse idriche e pratiche agricole.* Maria Bruna Zolin– agiregionieuropa Anno 2, Numero 6

<http://www.agiregionieuropa.it/>

<http://www.apat.gov.it>

[www.regione.veneto.it](http://www.regione.veneto.it)

[www.arpa.veneto.it](http://www.arpa.veneto.it)



## 6. L'agricoltura biologica

a cura di Tanja Giacomel

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione che non prevede l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi per la fertilizzazione e la difesa delle colture. È un sistema di coltivazione basato sulla gestione equilibrata dell'ambiente agricolo e sulla valorizzazione della biodiversità. Buona parte delle operazioni colturali in agricoltura biologica sono mirate a prevenire le avversità delle colture (attacchi parassitari, malattie fungine, erbe infestanti) potenziando le difese naturali dell'ambiente.

L'obiettivo non è la massima resa ma un livello produttivo economicamente soddisfacente che non comporti forme di inquinamento ambientale o l'utilizzo di prodotti dannosi per la salute dell'uomo e degli animali. Non si tratta però di un recupero dell'agricoltura del passato. Se da un lato vengono recuperati e valorizzati alcuni elementi di naturalità appartenenti alla tradizione agricola di un tempo come l'uso della sostanza organica al posto dei fertilizzanti chimici di sintesi, le rotazioni colturali al posto della monocoltura, la ri-naturalizzazione del territorio attraverso l'introduzione di siepi e così via, dall'altro le aziende agricole biologiche hanno un livello di organizzazione delle produzioni che permette loro di essere competitive. Si avvalgono ad esempio di tecniche sofisticate, ma naturali, per combattere gli insetti nocivi senza far ricorso a prodotti chimici. Inoltre le tecniche usate, proprio perché in gran parte preventive, richiedono una conoscenza approfondita dell'ecosistema, un'efficiente organizzazione aziendale e un'adeguata professionalità degli operatori.

Per quanto riguarda il bestiame, l'allevamento si basa sui principi del benessere degli animali e l'utilizzazione di mangimi naturali nel pieno rispetto del ciclo di sviluppo dell'animale.

L'agricoltura biologica ha un impatto ambientale significativamente inferiore rispetto a quella convenzionale. L'assenza di residui di pesticidi, il basso rilascio di sostanze inquinanti nel terreno e nelle falde, il rispetto e la valorizzazione della biodiversità, contribuiscono efficacemente alla protezione della flora e della fauna autoctona, al miglioramento del suolo (minore erosione, migliore stabilità strutturale) e della qualità dell'acqua. Si tratta, infatti, di un metodo basato sull'utilizzo delle risorse naturali nel rispetto degli equilibri ecologici all'interno dell'agro-eco-sistema, favorisce le risorse rinnovabili e il riciclo, restituisce al suolo i nutrienti. L'utilizzo di organismi geneticamente modificati (OGM), per il principio di precauzione, non è consentito.

Normalmente i prodotti ottenuti con metodo biologico costano circa il 20% in più rispetto a quelli ottenuti con metodo convenzionale. Tale differenza di prezzo è

giustificata dal fatto che le tecniche di produzione e di allevamento a basso impatto ambientale comportano rese inferiori e maggiori costi di manodopera. Inoltre poiché il mercato dei prodotti biologici è di dimensioni ridotte, i costi di lavorazione, condizionamento, trasporto e commercializzazione incidono maggiormente sul prezzo finale del prodotto.

Il valore aggiunto del prodotto biologico è insito nel sistema stesso di produzione a basso impatto ambientale: il maggior prezzo compensa i benefici ambientale che l'agricoltura biologica persegue.

Chiunque produca, trasformi, importi prodotti da agricoltura biologica deve sottoporsi al sistema di controllo che in Italia è affidato ad organismi privati riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Un'azienda che decide di adottare il metodo di produzione biologico, può commercializzare i propri prodotti con riferimento a tale metodo solo dopo un periodo di conversione di 2 anni per le colture annuali e 3 per colture permanenti.

Il controllo non interessa solamente l'azienda agricola ma tutta la filiera di trasformazione. Oltre al marchio dell'organismo di controllo, i prodotti da agricoltura biologica riportano anche il marchio europeo.

Gli organismi di controllo in Italia sono attualmente 16, di cui 10 operanti in Veneto. La loro azione si avvale di tecnici ispettori che effettuano sopralluoghi periodici nelle aziende certificate. Durante le visite ispettive, il tecnico verifica che l'azienda rispetti il regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e il reg. CE 1804/1999 e succ. modifiche, esaminando le colture, i locali d'immagazzinamento e di trasformazione. In caso di sospetto utilizzo di prodotti non ammessi dal regolamento, vengono effettuati ulteriori accertamenti, compreso il prelievo di campioni per l'esecuzione di analisi chimiche.

L'etichetta dei prodotti da agricoltura biologica fa riferimento al metodo di produzione poiché è questo che viene certificato. Quindi la dicitura corretta è "mele da agricoltura biologica" e non "mele biologiche". Gli elementi che garantiscono la provenienza da agricoltura biologica sono il marchio dell'organismo di controllo, il codice del prodotto e il marchio europeo.

### LEGISLAZIONE VIGENTE

#### 1- Comunitaria

Per garantire l'autenticità dei metodi di produzione biologica e per regolamentare il settore in maniera organica in tutta i paesi della comunità europea, il primo atto legislativo fu il Regolamento CEE n. 2092/1991 entrato in vigore nel 1991, più volte

modificato e tutt'ora vigente. Il regolamento fissa le regole per le produzioni vegetali, la conversione, la certificazione, il controllo, l'etichettatura, in tutte le fasi dalla produzione alla vendita.

Nel 1999 entrò in vigore il regolamento CE n. 1804/1999 che regola invece il settore degli allevamenti delle principali specie (bovini, ovini, caprini, equidi e pollame).

La Commissione europea ha proposto un nuovo regolamento sulle produzioni biologiche, inteso a chiarire la disciplina sia per i produttori che per i consumatori. La proposta recepisce le conclusioni del Consiglio dell'ottobre 2004 sul Piano d'azione europeo per l'agricoltura biologica e gli alimenti biologici (PAE) del giugno 2004 e delinea una visione globale dell'agricoltura biologica in Europa ribadendone il ruolo fondamentale e strategico per uno sviluppo sostenibile.

Il documento n. 10782 del 28 giugno 2006 abrogherà e sostituirà integralmente il reg. CEE n. 2092/1991 a partire dal 1° gennaio 2007 per quanto riguarda le importazioni, mentre l'insieme delle norme entrerà in vigore il 1° gennaio 2009.

## 2- Nazionale

Il decreto legislativo n. 220 del 17 marzo 1995 attribuisce al Mipaf l'autorità di riconoscere gli Organismi di controllo che hanno il compito di controllare il rispetto delle normative da parte delle aziende che seguono il metodo di produzione biologico e la certificazione delle relative produzioni.

Il decreto precede inoltre la delega alle Regioni e alle Province autonome, del compito di attuare la vigilanza sugli organismi di controllo riconosciuti e la competenza di ricevere le notifiche di produzione, nonché di istituire gli elenchi regionali degli operatori biologici.

## IL PIANO D'AZIONE NAZIONALE PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA E I PRODOTTI BIOLOGICI

Il piano pubblicato il 15 aprile 2005 dal Governo prevede i seguenti obiettivi strategici per l'Italia:

### 1- Rafforzamento e qualificazione del ruolo dell'Italia nei mercati internazionali.

- a) Penetrazione commerciale nei mercati mondiali attraverso la realizzazione di banche dati degli operatori del settore da utilizzare in occasione dell'organizzazione di fiere e manifestazioni del settore in ambito internazionale.
- b) Creazione e rafforzamento reti di relazioni a livello internazionale in particolare nell'ambito della coo-

perazione commerciale, della cooperazione allo sviluppo, della ricerca e della formazione. Particolare attenzione viene data all'area del Mediterraneo e ai Paesi di nuova adesione all'Unione.

### 2-Rafforzamento, qualificazione e sviluppo della base produttiva nazionale.

- a) Identificare le filiere strategiche per il sistema Paese individuando opportuni strumenti per una maggiore efficienza su base territoriale.
- b) Adeguamento normativo, armonizzando la legislazione comunitaria, nazionale e regionale. Particolare attenzione viene posta al comparto zootecnico per la messa a punto di disciplinari per l'allevamento biologico di specie minori.
- c) Individuazione di distretti biologici a base territoriale.
- d) Miglioramento dei servizi alle aziende rendendo più facile l'accesso delle informazioni tecniche alle aziende anche mediante l'uso delle moderne tecnologie informatiche. Organizzazione di seminari, visite e attività di divulgazione per rafforzare i sistemi di relazione e scambiare esperienze sul settore.
- e) Aggregazione dell'offerta mediante la realizzazione di opportune banche dati per favorire l'incontro tra domanda ed offerta e le informazioni relative ai prezzi e prodotti. Favorire lo sviluppo di banche dati virtuali che possano poi evolvere in una borsa merci elettronica.
- f) Favorire l'aggregazione di tipo interprofessionale tra tecnici del settore, operatori, strutture di produzione, distribuzione e consumo.
- g) Favorire l'organizzazione commerciale del settore in particolare la vendita diretta (piccolo e medio dettaglio) e la ristorazione.
- h) Favorire l'applicazione del metodo biologico a prodotti non alimentari (pet food, erboristeria, ecc) e servizi (verde pubblico e demaniale) mediante la realizzazione di opportuni disciplinari.
- i) Sviluppo dell'allevamento con metodo biologico per valorizzare il patrimonio nazionale zootecnico, l'ottimale gestione del ciclo della sostanza organica e la produzione cerealicola e foraggiera nazionale.

### 3-Aumento della domanda interna e comunicazione istituzionale.

- a) Miglioramento delle conoscenze e dell'immagine del prodotto biologico attraverso opportune campagne di sensibilizzazione ed informazione promosse sia dagli enti governativi sia dalle organizzazioni del settore.

- b) Ideazione di un logo nazionale per identificare queste azioni di promozione.
- c) Favorire l'aumento degli acquisti pubblici di prodotti da agricoltura biologica per la ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, pubblica amministrazione).
- d) Favorire l'utilizzo di pratiche biologiche per la gestione del verde pubblico e demaniale.
- e) Attuare uno studio sulle norme che regolano gli appalti pubblici e realizzare capitolati tipo, al fine di proporre gli interventi necessari per l'introduzione obbligatoria o preferenziale di prodotti da agricoltura biologica e di mezzi tecnici biologici che siano compatibili con la normativa vigente.
- f) Prevedere interventi fiscali per calmierare i prezzi al consumo e per agevolare gli acquisti sia privati che pubblici.

#### 4-Rafforzamento e miglioramento del sistema istituzionale e dei servizi.

- a) Rafforzare il ruolo dell'Italia garantendo una adeguata rappresentanza degli interessi nazionali negli ambiti dove vengono definite le norme a valenza internazionale (codex, Unione Europea).
- b) Potenziare il ruolo dei funzionari governativi affiancando loro dei tecnici esperti del settore per una efficace consulenza in materia in sede dell'Unione Europea e in altre sedi internazionali.
- c) Studio sugli effetti del consumo dei prodotti da agricoltura biologica e sulle tecniche di tale metodo di produzione sul miglioramento della salute pubblica.
- d) Studio del ruolo dell'agricoltura biologica nell'ambito delle politiche ambientali nazionali con riferimento al protocollo di Kyoto, al risparmio e alla qualità delle acque, alla lotta alla desertificazione dei suoli, alla tutela della biodiversità.

La Finanziaria 2005 ha istituito un apposito capitolo di spesa per l'attuazione del "Piano nazionale per l'agricoltura biologica e i prodotti biologici" con una dotazione di 5 milioni di euro. La Finanziaria 2007, ha incrementato il fondo di 10 milioni di euro per ciascuno degli anni 2007, 2008 e 2009.

Alla Camera dal 13 dicembre 2006, sono in discussione 2 proposte di legge sull'agricoltura biologica: la proposta n. 1629 dell'on. Lion e la n. 1695 dell'on. Bellotti. Entrambe le proposte perseguono lo stesso obiettivo di riorganizzare in maniera organica la legislazione comunitaria, nazionale e regionale armonizzando i diversi aspetti.

#### IL BIOLOGICO IN REGIONE VENETO

La Regione Veneto ha il compito di aggiornare annualmente gli elenchi degli operatori biologici: l'elenco è istituito con Decreto del dirigente regionale della Direzione Produzioni Agroalimentari. L'attività amministrativa e di vigilanza è esercitata dalla Regione attraverso la competente Direzione Produzioni agroalimentare che ha affidato a Veneto Agricoltura il controllo a campione presso gli operatori del settore.

La Regione inoltre promuove ed organizza corsi di formazione per i tecnici e gli operatori del settore, favorisce lo sviluppo di attività di ricerca, sperimentazione e divulgazione mirate a taluni settori come la zootecnia e l'acquacoltura.

La legge di riferimento regionale è la L. R. n. 24 del 06/04/1990: "Norme relative all'agricoltura biologica e all'incentivazione della lotta fitopatologia" (Bollettino Ufficiale della Regione Veneto n. 26 del 10 aprile 1990). La Regione Veneto è tra le prime in Italia ad aver emanato una legge specifica sul settore, ancor prima dell'Unione europea. Il Regolamento CEE n. 2092/1991 e successive modificazioni ed integrazioni, ha regolato tutta la materia dell'agricoltura ma la Regione Veneto non ha aggiornato la sua legge che di fatto non è mai stata applicata.

La Regione Veneto ha istituito un portale per gli operatori del biologico denominato BioInforma. Si tratta di uno sportello informatico dedicato all'Agricoltura Biologica veneta e promosso dal Progetto PrISMA. BioInforma si rivolge a tutti gli operatori dell'agricoltura biologica (produttori, consulenti, tecnici) ed è pensato per creare e rafforzare canali di comunicazione tra i soggetti coinvolti. La maggior parte delle sezioni e dei documenti nel sito sono aperte a tutti i visitatori. Mette a disposizione banche dati documentali e statistiche, un borsino dei principali prodotti biologici veneti, un forum di discussione sulle tematiche del biologico e l'accesso a corsi e-learning

#### PSR e biologico

Il PSR della Regione Veneto ha progressivamente diminuito la quota di sostegno al biologico.

Per il 2007-2013, è previsto il sostegno alle aziende in regime di controllo biologico, come da Reg. Ce 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni. Il finanziamento è per tutte le aziende biologiche e in conversione, escluse quelle che avevano percepito finanziamenti con il PSR precedente e che poi sono uscite dal sistema di controllo. Il nuovo PSR Veneto non è ancora stato approvato dall'Unione Europea (alla data 12/02/2007).

### I dati del biologico in veneto

Secondo i dati di Veneto Agricoltura (sportello BioInforma, dati 2005) la SAU veneta destinata al biologico è di circa 17.600 ettari e rappresenta circa l'1% di quella nazionale e il 2% di quella regionale.

La SAU in conversione e biologica è così suddivisa tra le sette province: *Tabella 1*

Tale metodo di produzione è attuato in prevalenza nelle aree di pianura dove si concentrano il 72% delle superfici, mentre in montagna il 18% e in collina il 10%.

Il numero di operatori nel settore biologico (produttori compresi anche quelli in conversione e quelli misti, preparatori-trasformatori e importatori) è leggermente diminuito dal 2002 al 2005 passando da 1680 a 1551.

In Veneto molto dinamico è il settore della trasformazione e la presenza di punti vendita specializzati o all'interno della grande distribuzione organizzata (GDO). Importante è l'esportazione soprattutto di vino e ortofrutta che da sole coprono il 90% delle vendite all'estero. Le esportazioni sono attuate da grossisti e da aziende di intermediazione. Per quanto riguarda l'import, le importazioni provengono principalmente da Germania e Austria per prodotti quali latte, formaggi, yogurt, succhi di frutta, ortaggi freschi e surgelati, carni e salumi. Altri paesi importatori sono Belgio,

Francia, Olanda e Turchia.

La principale associazione veneta che riunisce i produttori biologici è Aveprobi (Associazione Veneta dei Produttori Biologici): attiva dal 1992, ha 300 soci. Oltre all'assistenza tecnica e amministrativa ai propri associati, Aveprobi svolge attività di promozione dell'agricoltura biologica. Tra le diverse iniziative si è anche fatta promotrice di una proposta di legge regionale (proposta n. 322/2002, "Iniziativa per lo sviluppo dell'agricoltura biologica regionale") tesa a regolare e promuovere il settore delle produzioni biologiche.

### IL BIOLOGICO IN PROVINCIA DI VENEZIA

Dall'elenco degli operatori dell'agricoltura biologica predisposto dalla Regione Veneto in base al D. Lgs, 17 marzo 1995, n. 220, art. 8, al 31/12/2005, in provincia di Venezia ci sono:

- > aziende totalmente biologiche, n.54
- > aziende in conversione, n. 7
- > aziende miste, n. 28
- > preparatori, n. 13

La SAU biologica ammonta a circa 1.734 ettari di cui 170 in conversione (sportello BioInforma, dati 2005) ripartiti tra le seguenti produzioni vegetali: *Tabella 2*

Tab. 1

	SAU in conversione, ha	SAU biologica, ha	Totale, ha	%
Rovigo	71	1.136	1.207	6,86
Belluno	43	1.245	1.288	7,33
Treviso	115	1.306	1.420	8,08
Venezia	170	1.564	1.734	9,86
Vicenza	156	1.619	1.776	10,10
Padova	355	1.516	1.870	10,64
Verona	821	7.470	8.291	47,14
<b>Totale Regione Veneto</b>	<b>1.732</b>	<b>15.855</b>	<b>17.587</b>	<b>100,00</b>

Tab. 2

Produzioni	SAU in conversione, ha	SAU biologica, ha	Totale, ha	%
Floricole/Vivaistiche/Sementiere	0	7	7	0,38
Orticole	2	65	67	3,85
Frutticole	25	50	75	4,30
Industriali oleose	0	191	191	11,02
Altre colture	8	186	195	11,22
Viticole	27	302	330	19,02
Cerealicole	2	429	431	24,84
Foraggiere	105	334	440	25,35
<b>Totale provincia di Venezia</b>	<b>170</b>	<b>1.564</b>	<b>1.734</b>	<b>100,00</b>



#### Punti di forza del settore

- 1) Maggiore tutela ambientale:
  - > Salvaguardia della biodiversità;
  - > Rispetto del benessere animale;
  - > Riduzione dell'impatto ambientale (minori input chimici)
  - > Uso delle risorse sostenibile;
  - > Miglioramento fertilità del suolo;
- 2) Possibilità di sbocchi commerciali in paesi come gli Usa e il Giappone;

#### Punti di debolezza del settore

- 1) Struttura debole del mercato:
  - > polverizzazione dell'offerta
  - > assenza di mercati locali sviluppati (soprattutto nel Sud Italia)
  - > scarsa attenzione al mercato da parte di alcuni produttori
  - > scarso numero di intermediari

Conseguenze principali di questi problemi:

- > una quota consistente di prodotti biologici viene venduta come convenzionale.
  - > prezzo di vendita maggiore dei prodotti convenzionali
  - > concorrenza nei mercati del Nord Europa da parti di Paesi più competitivi come Spagna e Grecia nelle filiere vino e olio biologici.
- 2) Diminuzione dell'intervento pubblico nel sostegno al reddito dell'impresa: a partire dal 2001 in Italia sono diminuite le superfici investite a biologico e il numero di operatori del settore.
  - 3) Mancanza di una legislazione organica ai diversi livelli: comunitario, nazionale, regionale.

- 4) Insufficiente ricerca scientifica nel settore.
- 5) Mancanza di adeguato supporto tecnico agli agricoltori.
- 6) Scarsa informazione e conoscenza della realtà biologica presso i consumatori.
- 7) Mancanza di una efficace politica regionale per dare slancio all'agricoltura biologica che vada incontro alle esigenze dei produttori e dei consumatori.

#### Strategie di sviluppo

1. Promuovere uno studio dettagliato del mercato del settore a livello provinciale, regionale e nazionale valutando le opportunità della domanda e dell'offerta.
2. Incentivare la creazione di gruppi di vendita organizzata e favorire la realizzazione di punti vendita distribuiti sul territorio facilmente accessibili a tutti i consumatori.
3. Potenziare la pubblicità del settore attraverso opportune politiche di informazione e divulgazione a tutti i livelli: operatori del settore, consumatori singoli e organizzati.
4. Attivare una rete di consulenza tecnica per gli operatori biologici.
5. Favorire il consumo di prodotti biologici nella ristorazione organizzata (scolastica, ospedaliera, aziendale).
6. Favorire l'uso di pratiche biologiche e/o integrate per la gestione del verde pubblico.

#### BIBLIOGRAFIA

- Regolamento CEE n. 2092/1991 e succ. modifiche;*  
*Regolamento CE n. 1804/1999 e succ. modifiche;*  
*Documento UE n. 10782 del 28 giugno 2006, Consiglio dell'Unione Europea;*  
*D. legislativo. n. 220 del 17 marzo 1995;*  
 L. R. Veneto n. 24 del 06/04/1990: "Norme relative all'agricoltura biologica e all'incentivazione della lotta fitopatologica";  
 Progetto di legge n. 322, *Iniziativa per lo sviluppo dell'agricoltura biologica regionale*, Consiglio regionale del Veneto VII legislatura;  
*Il mercato del biologico ritrova fiducia*, Speciale Informatore agrario, n. 3/2007; Autori vari;  
*La ricerca scientifica italiana per l'agricoltura biologica, 2004*, Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura, Mipaf;  
*Il Veneto va avanti a piccoli passi*, AZ.BIO n. 10/11 2006, Roberto Bustaffa;  
*Piano Sviluppo Rurale 2007-2012*; Regione Veneto;  
*I prodotti dell'agricoltura biologica; scheda didattica 2002*; Provincia di Venezia e Aveprobi;  
[www.sinab.it](http://www.sinab.it) *Sistema d'informazione nazionale sull'agricoltura biologica*, Mipaf;  
[www.venetoagricoltura.org](http://www.venetoagricoltura.org) *Sportello bioinforma*, Regione Veneto.