



CASO STUDIO

L'ACCIUGA TRASFORMATA IN ITALIA



LA STRUTTURA DEL PREZZO NELLA CATENA DI APPROVVIGIONAMENTO

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

Affari marittimi
e pesca

FEBBRAIO 2018

WWW.EUMOFA.EU

Indice

SOMMARIO	1
0 OBIETTIVI E CONTENUTI	2
0.1 OBIETTIVO DEL CASO STUDIO.....	2
0.2 CONTENUTO DEL DOCUMENTO.....	2
1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	3
1.1 CARATTERISTICHE BIOLOGICHE E COMMERCIALI	3
1.2 PRODUZIONE E DISPONIBILITÀ DI ACCIUGA	4
2 IL MERCATO UE DELL'ACCIUGA	6
2.1 STRUTTURA DEL MERCATO UE.....	6
2.1.1 <i>Mercato apparente per Stato membro</i>	6
2.1.2 <i>Importazioni</i>	7
2.1.3 <i>Esportazioni</i>	9
2.1.4 <i>Produzione di acciughe preparate / in conserva</i>	11
2.2 SEGMENTAZIONE DEL MERCATO	12
2.2.1 <i>Tipo di trasformazione</i>	13
2.2.2 <i>Tipi di ingredienti</i>	13
2.2.3 <i>Confezionamento</i>	13
2.2.4 <i>Scala produttiva</i>	13
2.2.5 <i>Brand</i>	14
2.2.6 <i>Certificazioni di qualità (indicazioni geografiche)</i>	14
2.3 IL MERCATO ITALIANO.....	14
2.3.1 <i>Bilancio di approvvigionamento</i>	14
2.3.2 <i>Produzione</i>	16
2.3.3 <i>Consumo</i>	16
2.3.4 <i>Importazioni</i>	17
2.3.5 <i>Esportazioni</i>	19
3 I PREZZI LUNGO LA CATENA DI APPROVVIGIONAMENTO	21
3.1 FONTI	21
4 LA STRUTTURA DEL PREZZO NELLA CATENA DI APPROVVIGIONAMENTO	23
4.1 ACCIUGA CONSERVATA SOTT'OLIO (IN VETRO) PRODOTTA SU LARGA SCALA.....	23
4.2 ACCIUGA CONSERVATA SOTT'OLIO (IN VETRO) PRODOTTA SU PICCOLA SCALA IN LIGURIA	25
4.3 ACCIUGA SALATA (IN VETRO) – PRODUZIONE SU PICCOLA SCALA IN LIGURIA	26
4.4 CONFRONTO TRA LE STRUTTURE DEL PREZZO DI DIVERSI PRODOTTI	27
5 ALLEGATI	30
5.1 FONTI UTILIZZATE.....	30
5.2 SOGGETTI INTERVISTATI.....	30

Sommario

Contesto

- L’Italia è il quarto produttore mondiale di acciughe, con 37.511 tonnellate (t) pescate nel 2015; la Spagna, l’altro grande produttore UE, è il secondo produttore mondiale con 49.982 t. Entrambi i paesi sono anche consumatori del prodotto. Complessivamente, i due paesi coprono il 71% del consumo totale di acciuga nell’UE.
- In Italia, l’acciuga viene consumata fresca o trasformata. I prodotti trasformati sono l’acciuga salata, l’acciuga conservata sott’olio e l’acciuga marinata. L’acciuga salata può sia considerarsi un prodotto finito sia essere utilizzata come materia prima per la produzione di acciughe conservate sott’olio. Lo studio è incentrato sull’acciuga salata e sull’acciuga conservata sott’olio.
- Esistono due scale di produzione per l’acciuga trasformata in Italia:
 - Produzione su piccola scala: trasformazione di acciughe italiane in prodotti commercializzati a livello regionale;
 - Produzione su larga scala o industriale: questo settore si basa in parte sulle importazioni, in particolare su quelle provenienti da paesi extra-UE come l’Albania, il Marocco e la Tunisia.
- Circa un quarto delle acciughe preparate / in conserva disponibili in Italia (produzione + importazioni) viene esportato. Le esportazioni sono dirette verso diversi paesi, verso ciascuno dei quali vengono esportate 100-300 tonnellate: il primo mercato di destinazione in termini di volume è l’Australia, seguita da Stati Uniti, Giappone, Austria, Germania, Albania, Francia, Belgio e Canada.
- Bilancio di approvvigionamento per l’acciuga in Italia (2015):
 - Importazioni: 26.288 t in peso vivo (p.v.), principalmente composte da acciughe preparate / in conserva e acciughe salate;
 - Quantità disponibile: 63.799 t p.v., di cui il 35% costituito da acciughe preparate / in conserva;
 - Esportazioni: 19.967 t p.v. (acciughe fresche, preparate / in conserva e salate);
 - Consumo apparente: 43.832 t p.v., di cui il 38% rappresentato da acciughe preparate / in conserva.

Analisi della struttura del prezzo:

- L’analisi studia tre prodotti: acciughe conservate in olio d’oliva prodotte su scala industriale (prezzo per il consumatore finale: 27,60 EUR/kg), acciughe conservate in olio d’oliva prodotte su piccola scala in Liguria (52,20 EUR/kg), acciughe salate prodotte su piccola scala in Liguria (30,00 EUR/kg)¹.
- Per produrre 1 kg di acciughe trasformate (conservate sott’olio o salate), occorrono 1,9-2,3 kg di acciughe fresche. Durante i diversi stadi produttivi, ovvero la salatura, l’eviscerazione e la filettatura, gli scarti di materia prima sono notevoli. Il costo del pesce rappresenta una quota che va dal 9% al 20% del costo del prodotto finale per il consumatore.
- Il costo del lavoro copre una quota significativa del prezzo finale (per la produzione su piccola scala, il 14%-16% del prezzo per il consumatore finale), a causa dei processi di:
 - filettatura;
 - trattamento/manipolazione dei prodotti: salatura in barile, confezionamento.
- I costi di distribuzione coprono una quota considerevole del prezzo finale per il consumatore, cioè dal 28% al 53%.

¹ Prezzi medi del 2017

0 Obiettivi e contenuti

0.1 Obiettivo del caso studio

Introduzione

Lo scopo del caso studio è di analizzare la trasmissione del prezzo e la distribuzione del valore lungo la filiera produttiva dell’acciuga trasformata in Italia. La specie oggetto dello studio è l’acciuga o alice (*Engraulis encrasicolus*), cioè l’acciuga pescata nelle acque europee e mediterranee, ma lo studio si riferisce anche ad altre specie di acciughe, importate da aree diverse.

La tabella di seguito definisce l’ambito del caso studio:

Prodotto	Origine	Caratteristiche	Driver del prezzo e del mercato
Acciuga processata: <ul style="list-style-type: none"> • Acciuga salata, • Acciuga conservata sott’olio 	Italia Alcune fasi della produzione possono avvenire all’estero	Acciuga salata Acciuga conservata sott’olio Produzione su larga e piccola scala in Liguria	Prezzo del pesce: variabile a seconda della taglia e dell’origine Costi della trasformazione e in particolare costo del lavoro: quest’ultimo ha un peso pari al 14%-16% del prezzo per il consumatore finale nel caso di produzione su piccola scala

Gli elementi chiave dell’analisi riguardano:

Specie - Prodotti	Stato Membro principale (focus)	Altri Stati Membri (panoramica)
Acciuga trasformata: <ul style="list-style-type: none"> • Acciuga salata, • Acciuga conservata sott’olio 	Italia	/

Nell’ambito dello studio, le analisi sono svolte in prezzi correnti.

0.2 Contenuto del documento

In conformità con la metodologia sviluppata nell’ambito di EUMOFA, il documento include:

- la descrizione del prodotto;
- la descrizione dei mercati dell’UE più rilevanti per l’acciuga trasformata;
- l’analisi della trasmissione del prezzo lungo la filiera produttiva in Italia.

1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1.1 Caratteristiche biologiche e commerciali

Il caso studio si incentra sull’acciuga europea.

Prodotto del caso studio

Nome: “Acciuga” o “alice” in italiano (*Engraulis encrasicolus*)

In questo studio verrà utilizzato il termine acciuga.

Codice FAO: ANE

Presentazione: fresca intera, in filetti, decapitata ed eviscerata, trasformata (salata, conservata sott’olio, marinata)

Taglia commerciale: almeno 9 cm (o 110 esemplari per kg)², generalmente tra i 12 e i 15 cm.

Parametri biologici

Parametro	Caratteristiche
Habitat	L’acciuga europea vive principalmente in acque salate e sottocosta. È una specie pelagica e si muove in enormi banchi. É una specie eurialina che in alcune aree può trovarsi nelle lagune, negli estuari e nei laghi, specialmente durante il periodo di deposizione delle uova.
Alimentazione	Zooplanton e larve di crostacei.
Ovideposizione	Da aprile a novembre, generalmente con picchi nei mesi più caldi.
Crescita	5 anni al massimo di longevità, 3 per la maggior parte degli esemplari.
Distribuzione allo stato selvatico (vedi mappa di seguito)	Atlantico orientale, settentrionale e centrale Mar Mediterraneo, mar Nero e mar d’Azov Costa occidentale dell’Africa fino all’Angola Presenza registrata anche nell’isola di Sant’Elena.

Fonti: FAO ed IFREMER

² Regolamento (CE) n. 1967/2006 del Consiglio

Codici di riferimento

L’acciuga è identificata in diversi codici della nomenclatura combinata (NC8):

- Fresca:
 - Dal 2012: codice NC 03 02 42 00: “acciughe (*Engraulis spp.*) fresche o refrigerate”
 - Prima del 2012: codice NC 03 02 69 55: “acciughe (*Engraulis spp.*) fresche o refrigerate”
- Congelata:
 - Dal 2017: codice NC 03 03 59 10: “acciughe (*Engraulis spp.*) congelate”
 - Tra il 2012 ed il 2016: codice NC 03 03 89 45: “acciughe (*Engraulis spp.*) congelate”
 - Prima del 2012: codice NC 03 03 79 65: “acciughe (*Engraulis spp.*) congelate”
- Essiccata:
 - Dal 2017: codice NC 03 05 54 50: “acciughe (*Engraulis spp.*) essiccate, anche salate ma non affumicate (esclusi i filetti e le frattaglie)”
 - Fino al 2016: codice NC 03 05 59 50: “acciughe (*Engraulis spp.*) essiccate, anche salate, ma non affumicate (esclusi i filetti e le frattaglie)”
- Salata o in salamoia: codice NC 03 05 63 00: “acciughe (*Engraulis spp.*) salate o in salamoia, ma non essiccate o affumicate (esclusi i filetti e le frattaglie)”
- Preparata o in conserva: codice NC 16 04 16 00: “preparazioni e conserve di acciughe (*Engraulis spp.*), intere o in pezzi (escl. acciughe tritate)”

L’acciuga è identificata in un codice PRODCOM: 10 20 25 60 “acciughe preparate o in conserva, intere o in pezzi (esclusi prodotti tritati e piatti pronti)”.

Nessun codice si riferisce specificatamente all’acciuga europea:

- I codici NC per l’acciuga fresca, congelata ed essiccata si riferiscono alla specie “*Engraulis spp.*”, che include l’acciuga, l’acciuga argentina, l’acciuga sudafricana, l’acciuga giapponese, l’acciuga californiana e l’acciuga peruviana;
- I codici NC e PRODCOM per l’acciuga preparata e in conserva non si riferiscono specificatamente alla specie “*Engraulis spp.*”. Nell’ambito delle “principali specie commerciali”, l’acciuga comprende la specie “*Engraulis spp.*” ed altre specie (*Anchovia macrolepidota*, *Lycengraulis grossidens*, etc.).

Le catture nelle acque europee e mediterranee si riferiscono quasi esclusivamente all’acciuga, mentre le importazioni da altre paesi possono riguardare altre specie.

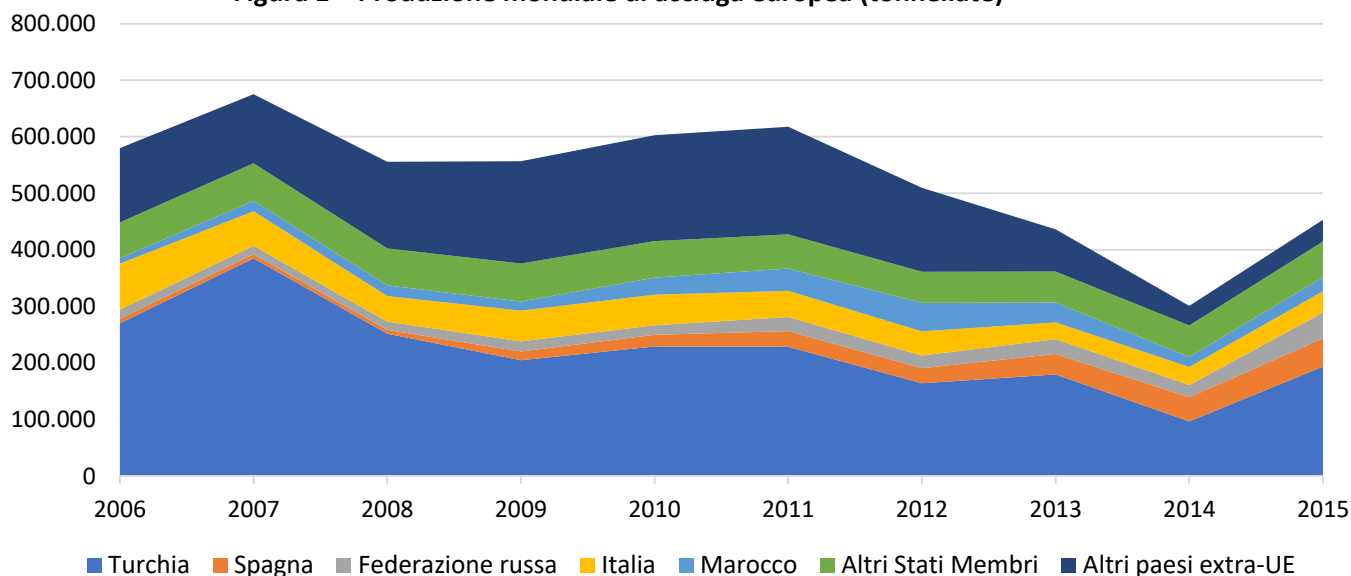
1.2 Produzione e disponibilità di acciuga

Le catture di acciuga nel mondo hanno raggiunto 432.361 t nel 2015 (-25% rispetto al 2006).

La Turchia è il principale produttore, catturandone il 45% del totale (193.492 t nel 2015, -28% rispetto al 2006). Segue la Spagna (49.982 t), in cui le catture hanno registrato un aumento sostanzioso nel corso del decennio (nel 2015 sono state sei volte più alte di quelle del 2006). Il terzo principale produttore è la Federazione Russa, con 45.683 t pescate nel 2015 (quasi il triplo di quelle del 2006).

L’Italia è il quarto produttore con 37.511 t pescate nel 2015. Rispetto al 2006, quando erano pari a 81.174 t, le catture sono più che dimezzate. Esse hanno subito un declino considerevole tra il 2006 ed il 2013, quando hanno raggiunto 29.664 t, e da allora sono in aumento.

Nell’UE, le catture hanno raggiunto 129.159 t nel 2015, cioè il 30% del totale mondiale.

Figura 1 – Produzione mondiale di acciuga europea (tonnellate)


Fonte: FAO

Tabella 1 - Produzione mondiale di acciuga (tonnellate)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Turchia	270.000	385.000	251.675	204.699	229.023	228.491	163.982	179.615	96.440	193.492
Spagna	8.193	7.323	6.748	15.484	20.724	27.763	26.697	36.148	42.760	49.982
Federazione Russa	16.120	14.742	14.720	17.887	16.848	24.961	22.336	26.224	21.745	45.683
Italia	81.174	61.216	45.039	54.388	54.095	46.237	42.800	29.664	31.842	37.511
Marocco	9.871	18.393	19.042	16.074	30.220	39.471	50.331	35.065	17.768	24.963
Grecia	14.156	16.020	15.103	14.539	12.042	8.896	9.506	8.752	9.847	13.515
Croazia	11.850	13.200	13.054	15.456	15.224	14.387	8.290	8.904	8.594	12.340
Altri Stati membri dell'UE	37.252	35.018	31.531	18.017	22.524	26.614	17.969	7.077	8.608	16.411
Altri paesi extra-UE	131.339	122.211	153.200	181.027	187.366	190.298	148.542	74.662	34.635	38.464
Totale	579.955	673.123	550.112	537.571	588.066	607.118	490.453	406.111	272.239	432.361
<i>Totale UE</i>	<i>152.625</i>	<i>132.777</i>	<i>111.475</i>	<i>117.884</i>	<i>124.609</i>	<i>123.897</i>	<i>105.262</i>	<i>90.545</i>	<i>101.651</i>	<i>129.759</i>

Fonte: FAO

2 IL MERCATO UE DELL’ACCIUGA

2.1 Struttura del mercato UE

2.1.1 Mercato apparente per Stato membro

Nel 2015, il consumo di acciuga nell’UE è stato pari a 143.628 t³. Due Stati membri ne coprono il 71,3%: la Spagna (40,8%) e l’Italia (30,5%), con un consumo rispettivamente pari a 58.640 t e 43.830 t in peso vivo (p.v.). Entrambi i paesi sono i maggiori produttori ed importatori europei di acciuga.

In termini di consumo apparente, seguono la Grecia (10.000 t) e la Francia (9.237 t). Negli altri Stati membri, il consumo apparente è inferiore a 4.000 t.

La tabella di seguito fornisce il calcolo del mercato apparente di acciuga nei principali Stati membri ed a livello UE.

**Tabella 2 – Bilancio di approvvigionamento per l’acciuga per Stato membro nel 2015
tonnellate (t) in peso vivo**

	Catture (t)	Importazioni (t p.v.)	Esportazioni (t p.v.)	Consumo apparente (t p.v.)
ES	49.922	36.147	27.429	58.640
IT	37.511	26.288	19.969	43.830
EL	13.515	449	3.963	10.000
FR	5.653	9.612	6.029	9.237
UK	32	3.783	185	3.630
DE	26	3.982	839	3.169
DK	2.762	68	10	2.820
NL	2.129	1.092	682	2.539
HR	12.624	990	11.184	2.430
UE-28	126.909	51.175	34.456	143.628

Fonte: Elaborazione EUMOFA su dati EUROSTAT ed EUROSTAT-COMEXT

³ Il mercato apparente è calcolato in peso vivo (p.v.). La conversione da peso netto ad equivalente in peso vivo è effettuata in base ai fattori di conversione sviluppati da EUMOFA: <https://www.eumofa.eu/documents/20178/24415/Metadata+2+-+DM+-+Annex+7+CF+per+CN8+%252707-%252714.pdf/7e98ac0c-a8cc-4223-9114-af64ab670532>

2.1.2 Importazioni

In termini di peso vivo, gli importatori principali di acciuga sono la Spagna, la Francia, la Germania ed il Regno Unito. La tabella 3 fornisce informazioni dettagliate sulle importazioni di acciughe e prodotti a base di acciuga per ogni Stato membro.

Acciuga preparata e in conserva

In termini di volume, le acciughe preparate ed in conserva sono i prodotti più importati: nel 2016, hanno rappresentato dal 43% al 91% del volume totale (in peso vivo) delle importazioni in ciascuno dei suddetti Stati Membri. Nella maggior parte dei casi si tratta di importazioni extra-UE: tra l’89% e il 94% del totale proviene da paesi extra-UE per Spagna (principalmente dal Marocco ed in misura minore dal Perù), Italia (principalmente da Marocco, Albania, Tunisia e Perù) e Francia (principalmente dal Marocco); in Germania, il 58% del totale delle acciughe sono importate (soprattutto dal Perù e dal Marocco), mentre solo il 12% nel Regno Unito (dove provengono principalmente da Spagna e Francia).

Acciuga fresca

L’acciuga fresca viene importata soprattutto in Spagna da altri Stati Membri. Nel 2016, le importazioni spagnole di acciuga fresca hanno raggiunto 13.270 t, ossia il 36% del totale di acciughe importate nel paese (p.v.). I principali paesi d’origine sono il Portogallo, l’Italia e la Francia. Altri grandi importatori di acciuga fresca sono l’Italia (3.591 t nel 2015 e 2.772 t nel 2016), la Germania (792 t in 2016) e la Francia (567 t in 2016).

Acciuga salata

L’acciuga salata viene importata principalmente in Spagna e in Italia (rispettivamente 4.899 t e 4.313 t in peso vivo nel 2016). In entrambi i paesi, le importazioni provengono soprattutto da paesi extra-UE (rispettivamente il 97% del volume totale in Spagna e il 40% in Italia). Nel 2016, la Spagna ha importato acciughe salate soprattutto dall’Argentina e, in misura minore, dal Perù e dal Marocco; l’Italia invece soprattutto da Spagna, Marocco, Croazia, Albania e Tunisia. Il terzo importatore è la Francia (478 t p.v. nel 2016, l’87% delle quali provenienti da paesi extra-UE). Le importazioni in Germania e nel Regno Unito sono inferiori a 50 t p.v.

Acciuga congelata

Tra gli Stati UE, solo Spagna e Germania importano quantità significative di acciughe congelate (nel 2016, rispettivamente 2.351 t e 526 t). Le importazioni provengono principalmente da altri Stati membri (per l’88% del totale in Spagna e per il 74% del totale in Germania).

Acciuga essiccata

Le importazioni di acciughe essiccate sono rilevanti solo nel Regno Unito (902 t p.v. nel 2016), in Italia (758 t p.v.) e in Spagna (315 t p.v.).

La tabella di seguito riporta i volumi di acciughe importati nel 2016 nei principali Stati Membri. I volumi sono indicati in tonnellate di prodotto finito e nell’equivalente in peso vivo. I volumi in peso vivo sono necessari per consentire il confronto tra i diversi prodotti, senza sottostimare le importazioni di prodotti trasformati.

**Tabella 3: Importazioni di acciuga negli Stati Membri principali nel 2016
(tonnellate di prodotto finito e tonnellate in peso vivo)**

		Tonnellate di prodotto finito			Tonnellate p.v.
		Extra-UE	Intra-UE	Totale	Totale
ES	Fresca	35	13.235	13.270	13.270
	Congelata	291	2.060	2.351	2.351
	Preparata	7.283	491	7.774	15.548
	Salata	3.559	124	3.683	4.899
	Essiccata	22	72	95	315
	Totale	11.191	15.982	27.173	36.383

IT	Fresca	0	2.772	2.772	2.772
	Congelata	8	99	107	107
	Preparata	7.234	512	7.746	15.492
	Salata	1.284	1.958	3.243	4.313
	Essiccata	10	218	228	758
	Totale	8.536	5.559	14.095	23.442

FR	Fresca	0	567	567	567
	Congelata	0	9	9	9
	Preparata	4.583	541	5.124	10.248
	Salata	312	47	359	478
	Essiccata	0	0	0	0
	Totale	4.896	1.164	6.060	11.303

DE	Fresca	0	792	792	792
	Congelata	137	389	526	526
	Preparata	779	561	1.340	2.681
	Salata	0	35	35	46
	Essiccata	2	4	6	21
	Totale	918	1.781	2.699	4.066

UK	Fresca	0	21	21	21
	Congelata	43	13	56	56
	Preparata	155	1.106	1.261	2.522
	Salata	0	10	10	14
	Essiccata	33	238	271	902
	Totale	231	1.388	1.619	3.515

Fonte: Elaborazione EUMOFA su dati EUROSTAT-COMEXT

2.1.3 Esportazioni

Gli esportatori principali sono Spagna, Italia, Croazia, Francia e Grecia. Per tre prodotti in particolare si registrano esportazioni notevoli: l’acciuga salata, l’acciuga fresca e l’acciuga preparata / in conserva. La tabella 4 fornisce informazioni dettagliate sulle esportazioni per Stato membro.

Acciuga salata

Tra tutte le tipologie di acciuga, quelle salate sono le più esportate da ciascuno dei cinque esportatori principali (ES, IT, HR, FR, EL). Nel 2016, le esportazioni di acciughe salate hanno raggiunto 16.408 t (p.v.) nei cinque paesi.

Spagna, Croazia ed Italia sono grossi esportatori di acciughe salate: nel 2016, ne hanno esportate tra le 3.211 e 7.454 tonnellate in peso vivo. La maggior parte viene destinata a paesi extra-UE: tra il 72% e il 95% del volume totale a seconda del paese esportatore, principalmente ad Albania, Marocco e Tunisia.

Acciuga fresca

Gli esportatori principali sono Spagna (5.360 t esportate nel 2016), Italia (5.210 t nel 2016 e 9.639 t nel 2015), Francia (2.476 t), Croazia (1.397 t) e Grecia (1.057 t). La maggior parte delle acciughe esportate nel 2016 dalla Francia (66% del totale in peso vivo) sono fresche.

La percentuale di acciughe fresche sul totale delle esportazioni del 2016 di acciughe varia dal 15% (in Spagna) al 39% (in Italia). Sono commercializzate principalmente all’interno dell’UE (dal 66% del totale al 100%, a seconda dello Stato membro).

Acciuga preparata e in conserva

In termini di volume, l’acciuga preparata e in conserva è stata uno dei prodotti maggiormente esportati nel 2016: 6.883 t p.v. dalla Spagna, 4.573 t p.v. dall’Italia (5.744 t p.v. nel 2015), 1.159 t p.v. dalla Francia, 980 t p.v. dalla Croazia e 399 t p.v. dalla Grecia.

Quelle provenienti da Spagna, Croazia, Francia e Grecia sono destinate principalmente ad altri Stati membri, mentre l’Italia è più orientata ai mercati extra-UE, che ne assorbono il 64% del totale delle esportazioni di acciughe.

Acciuga congelata

Tre Stati Membri esportano quantità significative di acciuga congelata: Spagna (3.938 t nel 2016), Croazia (1.440 t) e Grecia (1.190 t). Per quanto riguarda Italia e Francia, le esportazioni di acciuga congelata sono limitate.

Acciuga essiccata

La Spagna è l’unico paese che esporta quantità rilevanti di acciuga essiccata: nel 2016, 806 t di prodotto finito (2.682 t p.v.).

**Tabella 4: Esportazioni di acciuga dagli Stati Membri principali nel 2016
(tonnellate di prodotto finito e tonnellate in peso vivo)**

		Tonnellate di prodotto finito			Tonnellate p.v.
		Extra-UE	Intra-UE	Totale	Totale
ES	Fresca	1.830	3.530	5.360	5.360
	Congelata	3.557	381	3.938	3.938
	Preparata	1.122	2.320	3.441	6.883
	Salata	4.623	982	5.604	7.454
	Essiccata	541	265	806	2.682
	Totale	11.672	7.477	19.149	26.317

IT	Fresca	526	4.684	5.210	5.210
	Congelata	236	104	340	340
	Preparata	1.461	825	2.286	4.573
	Salata	2.294	120	2.414	3.211
	Essiccata	11	32	43	143
	Totale	4.529	5.765	10.293	13.476

HR	Fresca	217	1.180	1.397	1.397
	Congelata	217	1.223	1.440	1.440
	Preparata	1	489	490	980
	Salata	2.965	1.140	4.105	5.459
	Essiccata	0	0	0	0
	Totale	3.400	4.032	7.432	9.277

FR	Fresca	0	2.476	2.476	2.476
	Congelata	42	33	74	74
	Preparata	36	544	580	1.159
	Salata	23	3	26	35
	Essiccata	0	0	0	1
	Totale	101	3.054	3.156	3.744

EL	Fresca	304	753	1.057	1.057
	Congelata	1	1.189	1.190	1.190
	Preparata	23	177	199	399
	Salata	13	174	188	249
	Essiccata	0	1	1	3
	Totale	341	2.293	2.634	2.897

Fonte: Elaborazione EUMOFA di dati EUROSTAT-COMEXT

2.1.4 Produzione di acciughe preparate / in conserva

Su EUROSTAT/PRODCOM, le statistiche sulla produzione di acciughe trasformate sono disponibili per le “acciughe preparate / in conserva”; le acciughe conservate sott’olio sono incluse in questa categoria. I dati EUROSTAT/PRODCOM sono “franco fabbrica” e consentono il calcolo del prezzo del prodotto a questo stadio della filiera.

La Spagna è il produttore più importante dell’UE, con 11.124 t e 134 milioni di euro registrati nel 2016 (in aumento del 28% in volume e del 27% in valore rispetto al 2008); segue l’Italia con 3.951 t e 37 milioni di euro (in diminuzione del 40% in volume e del 34% in valore rispetto al 2008). Sulla base dei dati EUROSTAT/PRODCOM, il prezzo franco fabbrica delle acciughe preparate / in conserva varia tra 1,24 EUR/kg (registrato in Croazia nel 2014) e 28,64 EUR/kg (registrato in Francia nel 2015): da ciò si evince quanto la produzione sia eterogenea nell’ambito della stessa categoria di prodotto. In Spagna, i prezzi variano da 10,66 EUR/kg a 12,51 EUR/kg, ed in Italia da 8,43 EUR/kg a 12,37 EUR/kg (la media era di 9,37 EUR/kg nel 2016).

I grafici di seguito mostrano l’andamento della produzione di acciughe preparate / in conserva in Italia e in Spagna dal 2008 al 2016 (evoluzione dell’indice).

Figura 2: Evoluzione degli indici di volume, valore e prezzo delle acciughe preparate / in conserva in Spagna dal 2008 al 2016 (100=2008)

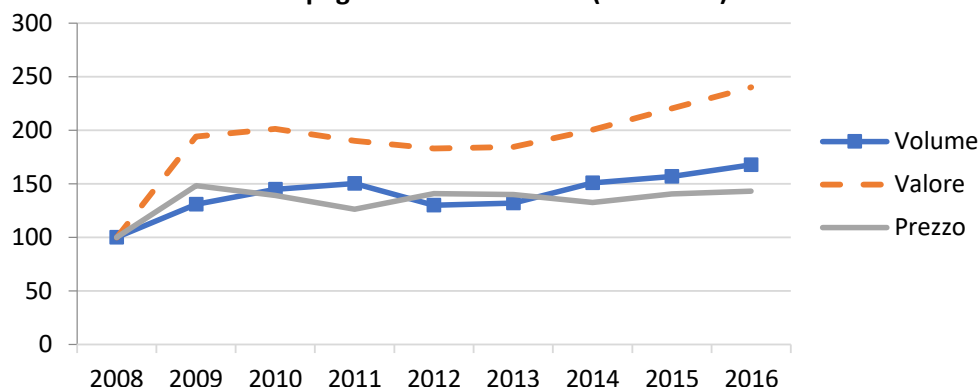
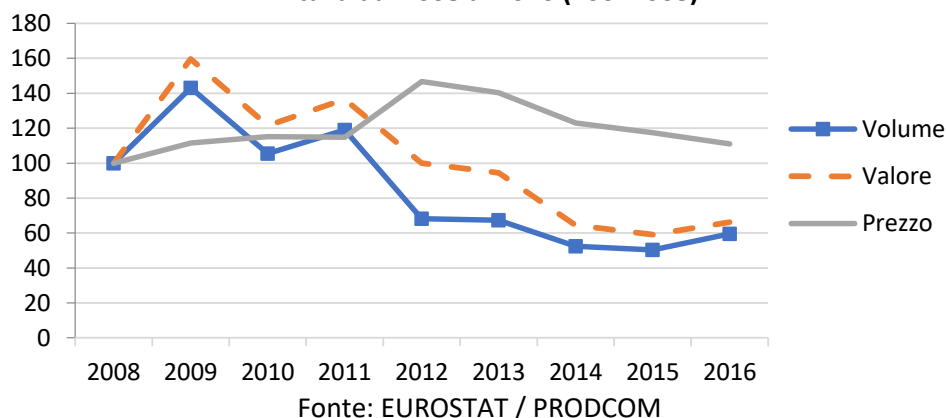


Figura 4: Evoluzione degli indici di volume, valore e prezzo delle acciughe preparate / in conserva in Italia dal 2008 al 2016 (100=2008)



La tabella di seguito fornisce dati dettagliati su volumi, valori e prezzi (franco fabbrica) delle acciughe preparate / in conserva per Stato membro (i dati non sono disponibili per tutti i paesi).

Tabella 5: Volume, valore e prezzo delle acciughe preparate / in conserva per Stato Membro

Volume (t)	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ES	8.707	8.683	9.604	9.968	8.616	8.749	10.012	10.396	11.124
IT	6.633	9.489	6.993	7.893	4.520	4.470	3.482	3.340	3.951
EL	605	561	1.038	554	644	694	723	750	743
EE	n.d.	n.d.	0	0	2	105	99	992	208
FR	n.d.	211	n.d.	n.d.	84	94	143	110	176
HR	2.195	19	4	40	0	49	700	329	24
UK	0	n.d.	22	n.d.	0	n.d.	0	0	0
PT	39	35	63	35	n.d.	n.d.	n.d.	6	15
BG	0	n.d.	76	n.d.	n.d.	n.d.	69	n.d.	n.d.

Valore (1.000 euro)	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ES	105.954	108.636	112.603	106.286	102.414	103.237	112.041	123.220	134.237
IT	55.942	89.329	67.954	76.415	55.907	52.892	36.101	33.089	37.003
EL	2.606	3.630	4.768	3.466	3.221	3.484	3.653	4.248	4.033
EE	n.d.	n.d.	0	0	27	867	819	5.873	1.234
FR	n.d.	1.862	n.d.	n.d.	1.286	1.522	2.028	3.152	n.d.
HR	3.479	47	9	156	0	153	869	1.604	372
UK	0		191	n.d.	0	n.d.	0	0	0
PT	408	451	720	433	n.d.	n.d.	n.d.	151	230
BG	0	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.

Prezzo (EUR/kg)	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ES	12,17	12,51	11,72	10,66	11,89	11,80	11,19	11,85	12,07
IT	8,43	9,41	9,72	9,68	12,37	11,83	10,37	9,91	9,37
EL	4,31	6,47	4,59	6,26	5,00	5,02	5,06	5,66	5,43
EE	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	15,81	8,25	8,26	5,92	5,92
FR	n.d.	8,81	n.d.	n.d.	15,34	16,16	14,23	28,64	n.d.
HR	1,59	2,47	2,37	3,89	n.d.	3,13	1,24	4,87	15,49
UK	n.d.	n.d.	8,71	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
PT	10,55	13,01	11,50	12,29	n.d.	n.d.	n.d.	27,23	15,62
BG	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.

n.d.: non disponibile

Fonte: EUROSTAT / PRODCOM

2.2 Segmentazione del mercato

Il mercato dell’acciuga trasformata può essere diviso in segmenti in base alle seguenti caratteristiche:

- Tipo di trasformazione,
- Ingredienti aggiuntivi,
- Scala produttiva,
- *Brand*,
- Certificazioni di qualità (indicazioni geografiche).

2.2.1 Tipo di trasformazione

L’acciuga può essere consumata fresca o trasformata. I principali prodotti trasformati sono:

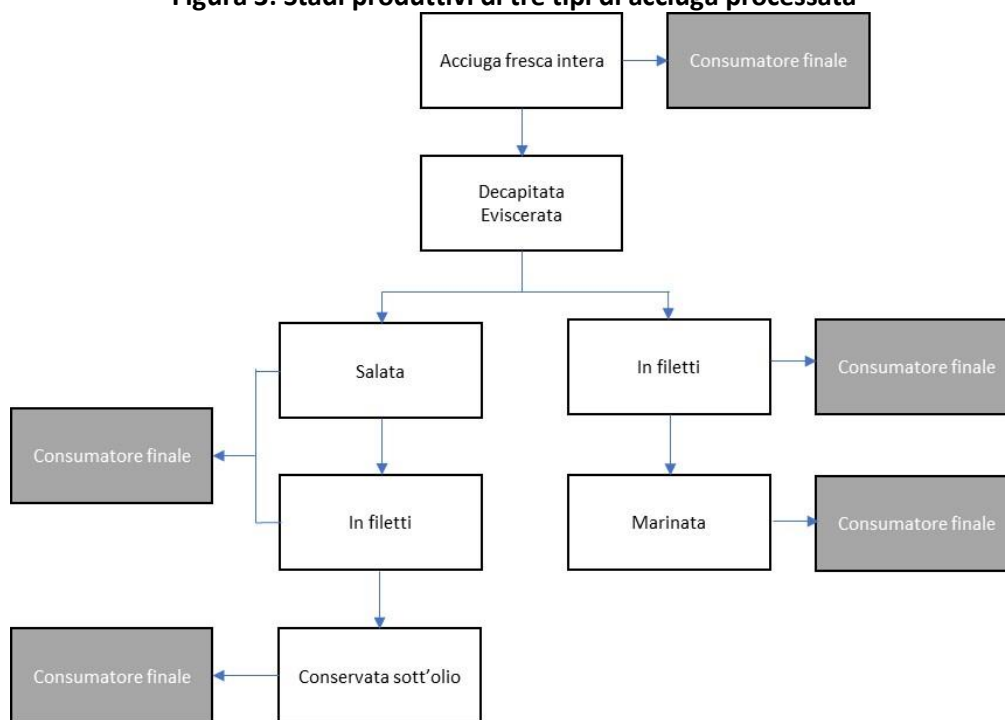
- Conserve sott’olio;
- Acciughe salate;
- Acciughe marinate.

Tra questi, in Italia spicca l’acciuga preparata / conservata sott’olio, una semi-conserva con durata di conservazione pari a 18 mesi. L’analisi della struttura del prezzo oggetto del caso studio si riferisce proprio a tale prodotto (sia di produzione industriale sia prodotta su piccola scala).

L’acciuga salata può essere sia utilizzata come materia prima nella produzione di acciughe conservate sott’olio (gli stakeholder stimano che il 95% del volume di acciughe salate disponibili vengano utilizzate nella produzione di acciughe in conserva) sia venduta come prodotto finale al consumatore (per il restante 5%). In Italia, l’acciuga salata è un prodotto tipico: il caso studio ne analizza la struttura del prezzo nel caso di produzione su piccola scala.

Il diagramma di seguito mostra gli stadi produttivi per ogni tipo di prodotto.

Figura 3: Stadi produttivi di tre tipi di acciuga processata



2.2.2 Tipi di ingredienti

Olii di diverso tipo possono essere utilizzati per le acciughe conservate sott’olio; i più importanti sono l’olio d’oliva e l’olio di semi di girasole. Inoltre, vi è un’ampia varietà di ingredienti specifici che possono essere aggiunti alle acciughe conservate sott’olio e alle acciughe marinate (spezie ed erbe aromatiche).

2.2.3 Confezionamento

Le acciughe trasformate possono essere confezionate in vasetti di vetro o in lattine di metallo.

2.2.4 Scala produttiva

In Italia, la produzione di acciughe in conserva può essere di due tipi:

- Produzione industriale: alcuni o tutti gli stadi produttivi possono aver luogo in paesi terzi dell’area mediterranea, come l’Albania, la Tunisia e il Marocco (per i flussi commerciali di prodotti a base di acciuga da e verso l’Italia, vedi paragrafo **Errore. L’origine riferimento non è stata trovata.**);
- Produzione su piccola scala: moltissime aziende di dimensioni ridotte producono acciughe trasformate, e commercializzano i loro prodotti a livello regionale.

2.2.5 Brand

Sul mercato esistono diversi brand, sia marchi aziendali sia etichette private (marchi del distributore).

2.2.6 Certificazioni di qualità (indicazioni geografiche)

Esistono due Indicazioni Geografiche (IG) registrate nell’UE che riguardano l’acciuga, entrambe Indicazioni Geografiche Protette (IGP):

- IGP “*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*” (Italia, registrata nel 2008);
- IGP “*Anchois de Collioure*” (Francia, registrata nel 2004).

Le due IGP si riferiscono ad acciughe trasformate.

In base alle informazioni raccolte nell’ambito del caso studio, nel 2017 non sono avvenute vendite di prodotti IGP “*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*” (nel 2015 e nel 2016 ne sono state vendute quantità inferiori ad 1 tonnellata), a causa della taglia troppo ridotta delle acciughe pescate nel Mar Ligure, che non rispetta i requisiti dell’IGP.

Figura 4: logo delle Indicazioni Geografiche Protette



2.3 Il mercato italiano

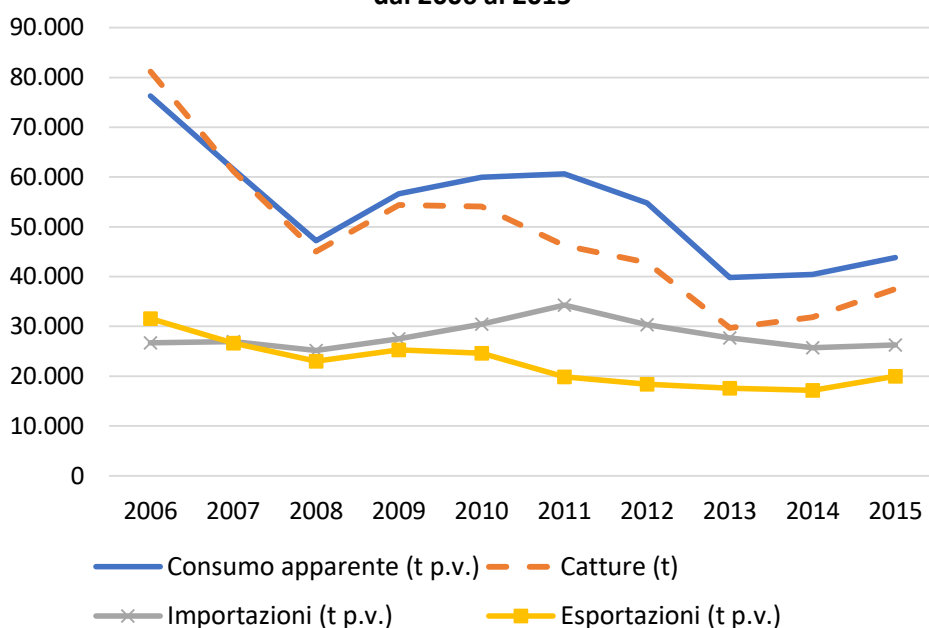
2.3.1 Bilancio di approvvigionamento

Il consumo apparente di acciuga in Italia nel 2015 è stimato in 43.832 t p.v., in forte diminuzione (-43%) rispetto al 2006, quando era pari a 76.307 t. La causa determinante di tale andamento negativo è da rintracciarsi nel crollo delle catture: il consumo è diminuito di 32.476 t p.v., mentre le catture nello stesso periodo sono diminuite di 43.663 t. Il tasso di autosufficienza varia tra il 75% (nel 2013) ed il 106% (nel 2006, quando le catture superavano il consumo apparente); nel 2015, è stato dell’86%.

Le importazioni sono rimaste relativamente stabili (nel 2015 hanno registrato una diminuzione del 2% in peso vivo rispetto al 2006) mentre le esportazioni hanno subito un brusco calo a causa delle minori quantità catturate (-37%).

Il grafico di seguito mostra l’andamento di catture, importazioni, esportazioni e consumo apparente di acciuga dal 2006 al 2015.

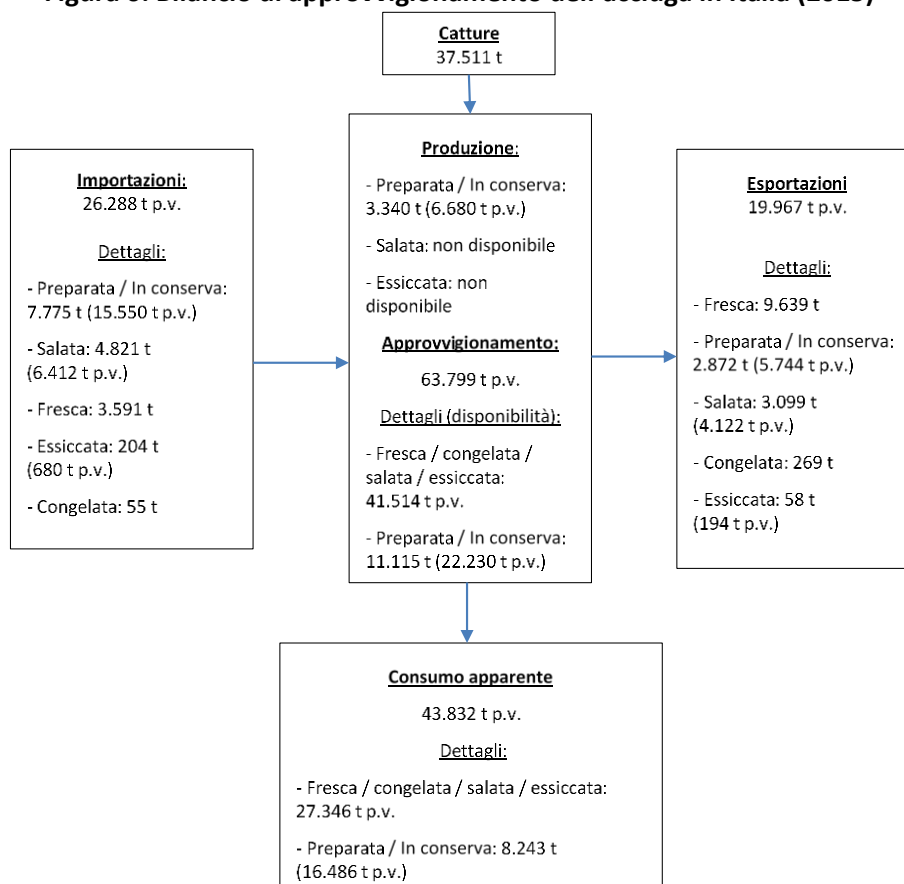
Figura 5: Catture, importazioni (p.v.), esportazioni (p.v.) e consumo apparente (p.v.) in Italia dal 2006 al 2015



Fonte: Elaborazione EUMOFA su dati EUROSTAT ed EUROSTAT-COMEXT

Il diagramma successivo fornisce informazioni dettagliate sul bilancio di approvvigionamento dell’acciuga in Italia.

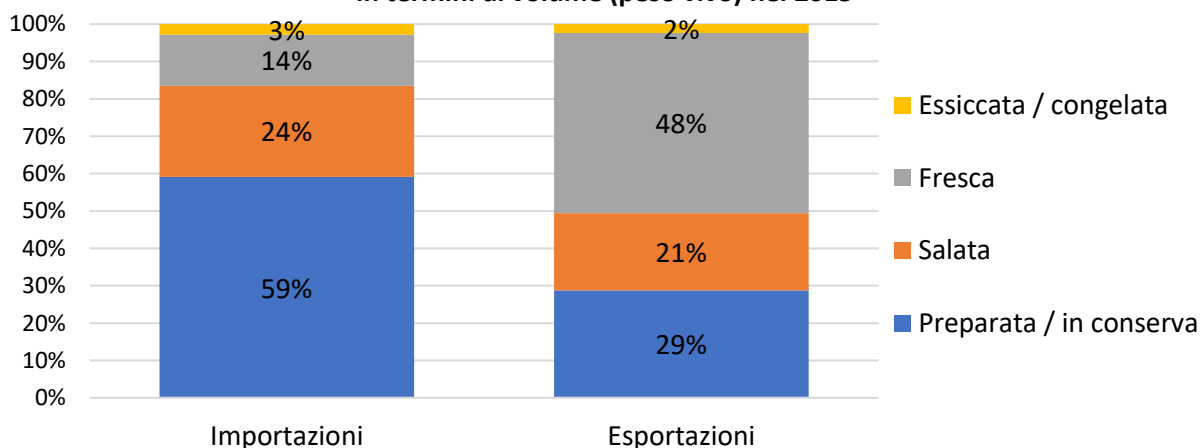
Figura 6: Bilancio di approvvigionamento dell’acciuga in Italia (2015)



Fonte: Elaborazione EUMOFA di dati EUROSTAT ed EUROSTAT-COMEXT

Il 38% del consumo apparente di acciughe in Italia è costituito da prodotti preparati / in conserva (2015). Il 74% delle acciughe preparate / in conserva disponibili (prodotte ed importate) vengono assorbite dal mercato nazionale, mentre la parte rimanente (26%) viene esportata. Le importazioni di acciughe (pari a 26.288 t p.v. nel 2015) superano le esportazioni (19.967 t p.v.). Si tratta soprattutto di prodotti preparati / in conserva (il 59% del volume totale in peso vivo) e di acciughe salate (24%). Per quanto riguarda le esportazioni, una parte rilevante è costituita da acciughe fresche (48%).

Figura 7: Composizione delle importazioni ed esportazioni di acciuga per tipo di prodotto in termini di volume (peso vivo) nel 2015



Fonte: Elaborazione EUMOFA su dati EUROSTAT-COMEXT

2.3.2 Produzione

La produzione di acciughe preparate / in conserva in Italia è stata di 3.340 t nel 2015 e di 3.951 t nel 2016 (fonte: EUROSTAT / PRODCOM). Dalle interviste fatte agli stakeholder emerge che 8 aziende su 10 sono responsabili di circa il 75-80% della produzione nazionale su larga scala (2.500 t – 3.000 t), mentre il restante 20-25% è prodotto da aziende di dimensioni ridotte (500 t – 1.000 t di produzione su piccola scala). I dati sui volumi di acciuga salata prodotta in Italia non sono disponibili. Tanto le aziende produttrici su larga scala quanto quelle su piccola scala hanno espresso preoccupazioni in merito alle taglie delle acciughe e alla sostenibilità degli stock. Le acciughe di taglia maggiore sono più semplici da trasformare (soprattutto da filettare) ed hanno un valore commerciale più elevato. Secondo i produttori su larga scala, la taglia ideale è tra i 10 e i 12 cm. Per avvalersi della certificazione IGP “*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*”, le acciughe devono avere una taglia compresa tra i 12 e i 20 cm (35-50 esemplari per kg)⁴. Secondo i soggetti intervistati, l’assenza di vendite di prodotti IGP nel 2017 è dovuta alla carenza di acciughe di taglia minima nell’area protetta.

2.3.3 Consumo

I dati disponibili sul consumo di acciughe trasformate in Italia sono limitati. Alcune informazioni sono state raccolte attraverso interviste su aspetti qualitativi rivolte agli stakeholder della catena di distribuzione:

- Il mercato nazionale delle acciughe trasformate ha registrato uno sviluppo nel corso degli ultimi anni (+2-3% all’anno);
- Le acciughe trasformate sono consumate soprattutto nelle occasioni festive, ad esempio a Natale e a Pasqua, come riportato da uno dei produttori intervistati;
- Le acciughe trasformate più consumate sono quelle conservate sott’olio; gli stakeholder stimano che il 95% delle acciughe salate sia utilizzato come materia prima per produrre acciughe conservate sott’olio.

⁴ Fonte: http://images.ge.camcom.gov.it/f/prodotti_tipici/acciughe_igp/di/disciplinare_acciughe.pdf

2.3.4 Importazioni

Acciuga preparata / in conserva (nel 2016: 7.746 t; 64,8 milioni di euro; 8,36 EUR/kg; fonte: EUROSTAT/COMEXT)

In peso vivo, le acciughe preparate e in conserva rappresentano il 59% del totale delle importazioni di acciuga in Italia. Nel 2016, ammontavano a 64,8 milioni di euro per 7.746 t.

Circa due terzi delle importazioni provengono da Marocco e Albania (il 64% sia in termini di volume che di valore); segue la Tunisia, con il 15%. Durante l’ultimo decennio, le importazioni hanno raggiunto un picco di 9.794 t nel 2012, grazie alla crescita di quelle provenienti dal Marocco (pari a 4.683 t ed a 2.715 nel 2016). I prezzi dei prodotti importati in concomitanza di tali picchi sono stati bassi, specialmente per quelli provenienti dal Marocco (importati a 5,12 EUR/kg nel 2012). Negli ultimi anni, il prezzo medio è aumentato, rimanendo sotto i 6,00 EUR/kg tra il 2006 e il 2012 per raggiungere 8,36 EUR/kg nel 2016.

Secondo gli intervistati, è possibile che tali prodotti vengano venduti al dettaglio nel mercato nazionale con brand italiani.

Acciuga salata (nel 2016: 3.243 t; 13,6 milioni di euro; 4,20 EUR/kg; fonte: EUROSTAT/COMEXT)

L’acciuga salata può essere considerata sia un prodotto finito (per il 5% dei volumi, sulla base delle interviste agli stakeholder) sia una materia prima per produrre acciughe preparate / in conserva (per il restante 95%). In termini di peso vivo, le acciughe salate costituivano il 24% del totale di acciughe importate in Italia nel 2016. Esse ammontavano a 3.242 t (4.313 t in peso vivo) e 13,6 milioni di euro. L’84% del volume proveniva da tre paesi: la Spagna (1.286 t, cioè il 40% del totale), il Marocco (814 t; 24%) e la Croazia (638t; 20%).

Fino al 2012, la Croazia è stata il paese da cui l’Italia ha importato le maggiori quantità di acciughe salate (5.597 t nel 2012, cioè il 68% del totale). Rispetto al 2012, nel 2016 le importazioni dalla Croazia sono crollate dell’89%, ed il prezzo è passato da 2,23 a 4,25 EUR/kg. Ciò è avvenuto contemporaneamente alla diminuzione delle catture croate di acciughe, passate da 11.000-15.500 t ogni anno tra il 2006 e il 2011, a 8.000-9.000 t tra 2011 e 2014, per poi aumentare a 12.340 t nel 2015 (fonte: FAO).

Il periodo tra il 2006 ed il 2016 può essere diviso in due fasi:

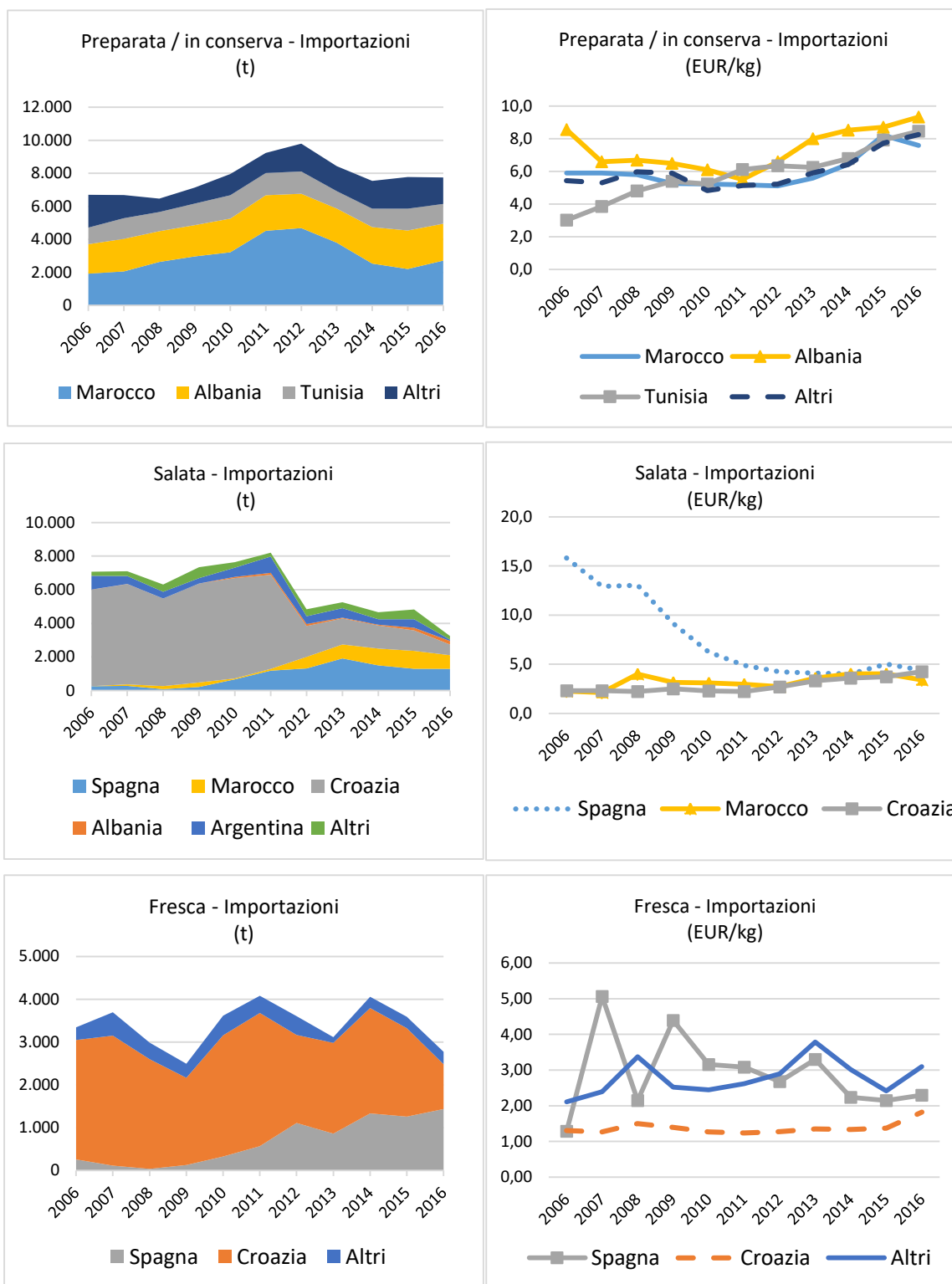
- 2006-2011: importazioni abbondanti (tra 7.000 e 8.200 t ogni anno), provenienti soprattutto dalla Croazia (almeno due terzi del totale in termini di volume, tra il 68% e l’84%);
- 2012-2016: riduzione del volume totale delle importazioni (tra 3.200 e 5.300 t), a causa del crollo di quelle croate (638 t nel 2016) e nonostante l’aumento di quelle provenienti da Spagna e Marocco (pari rispettivamente a 1.286 t e 814 t nel 2016).

Acciuga fresca (nel 2016: 2.772 t; 6,6 milioni di euro; 2,20 EUR/kg; fonte: EUROSTAT/COMEXT)

Nel 2016, le importazioni di acciuga in Italia erano costituite per il 14% da prodotti freschi. La Spagna e la Croazia sono i paesi d’origine più importanti, in quanto coprono il 90% del totale (rispettivamente con 1.434 t and 1.047 t nel 2016). Il picco delle importazioni è stato raggiunto nel 2011 a 4.082 t; nel 2016, sono scese a 2.772 t.

Nel periodo 2006-2016, la quota delle importazioni dalla Croazia sul totale è diminuita sensibilmente (nel 2006 coprivano l’83% del volume totale, nel 2016 il 38%); nello stesso periodo, i volumi importati dalla Spagna sono aumentati in maniera considerevole (la loro quota sul totale è passata dall’8% nel 2006 al 52% nel 2016). Durante questi anni, il prezzo delle acciughe provenienti dalla Spagna (tra 1,29 e 5,06 EUR/kg) si è mantenuto più alto del prezzo di quelle provenienti dalla Croazia (tra 1,24 e 1,82 EUR/kg).

Figura 8: Volume (t) e prezzo (EUR/kg) delle importazioni italiane di acciughe e prodotti a base di acciuga per paese d’origine tra il 2006 e il 2016



Fonte: Elaborazione EUMOFA di dati EUROSTAT-COMEXT

2.3.5 Esportazioni

Acciuga fresca (nel 2016: 5.210 t; 11,5 milioni di euro; 2,22 EUR/kg; fonte: EUROSTAT/COMEXT)

Rispetto al 2006, nel 2016 le esportazioni italiane di acciughe fresche hanno subito un crollo: in termini di volume, sono passate da 19.719 t a 5.210 t. Viceversa, in termini di prezzo, rispetto al dato minimo del 2006 (1,38 EUR/kg), hanno raggiunto un picco a 2,22 EUR/kg.

Il 70% delle esportazioni italiane di acciughe fresche è destinato alla Spagna e alla Germania. Quelle verso la Spagna sono scese da 18.460 t (2006) a 2.522 (2016), parallelamente all’aumento vertiginoso delle catture spagnole, passate da 8.193 a 49.982 t nello stesso periodo (sia grazie allo stato degli stock, sia a seguito dell’implementazione di piani per la gestione della pesca di acciughe nel Golfo di Biscaglia).

Nel 2016, la Spagna era il secondo paese a livello mondiale per la pesca di acciughe (l’Italia lo è stata fino al 2011, mentre nel 2016 era il quarto).

Acciuga preparata / in conserva (nel 2016: 2.286 t; 26 milioni di euro; 11,39 EUR/kg; fonte: EUROSTAT/COMEXT)

Rispetto al 2006, nel 2016 le esportazioni di acciughe preparate / in conserva sono diminuite del 18% in volume ma aumentate del 7% in valore (nel 2006 erano pari a 2.794 t e 15,2 milioni di euro, nel 2016 a 2.286 t e 26 milioni di euro). Tale andamento è da ricollegarsi ad un forte aumento del prezzo, passato da 5,45 EUR/kg (2006) a 11,39 EUR/kg (2016).

I volumi esportati nel 2016 verso i mercati più importanti (principalmente l’Australia, seguita da Stati Uniti, Giappone, Austria, Germania, Albania, Francia, Belgio e Canada) sono stati abbastanza simili, compresi tra le 100 e 300 tonnellate. Il prezzo varia da 6,10 EUR/kg per le esportazioni dirette all’Albania a 14,13 EUR/kg per quelle destinate al mercato giapponese. Le esportazioni verso l’Albania sono state notevoli fino al 2015, con un picco registrato nel 2008 quando ne sono state esportate 1.585 t a 2,36 EUR/kg.

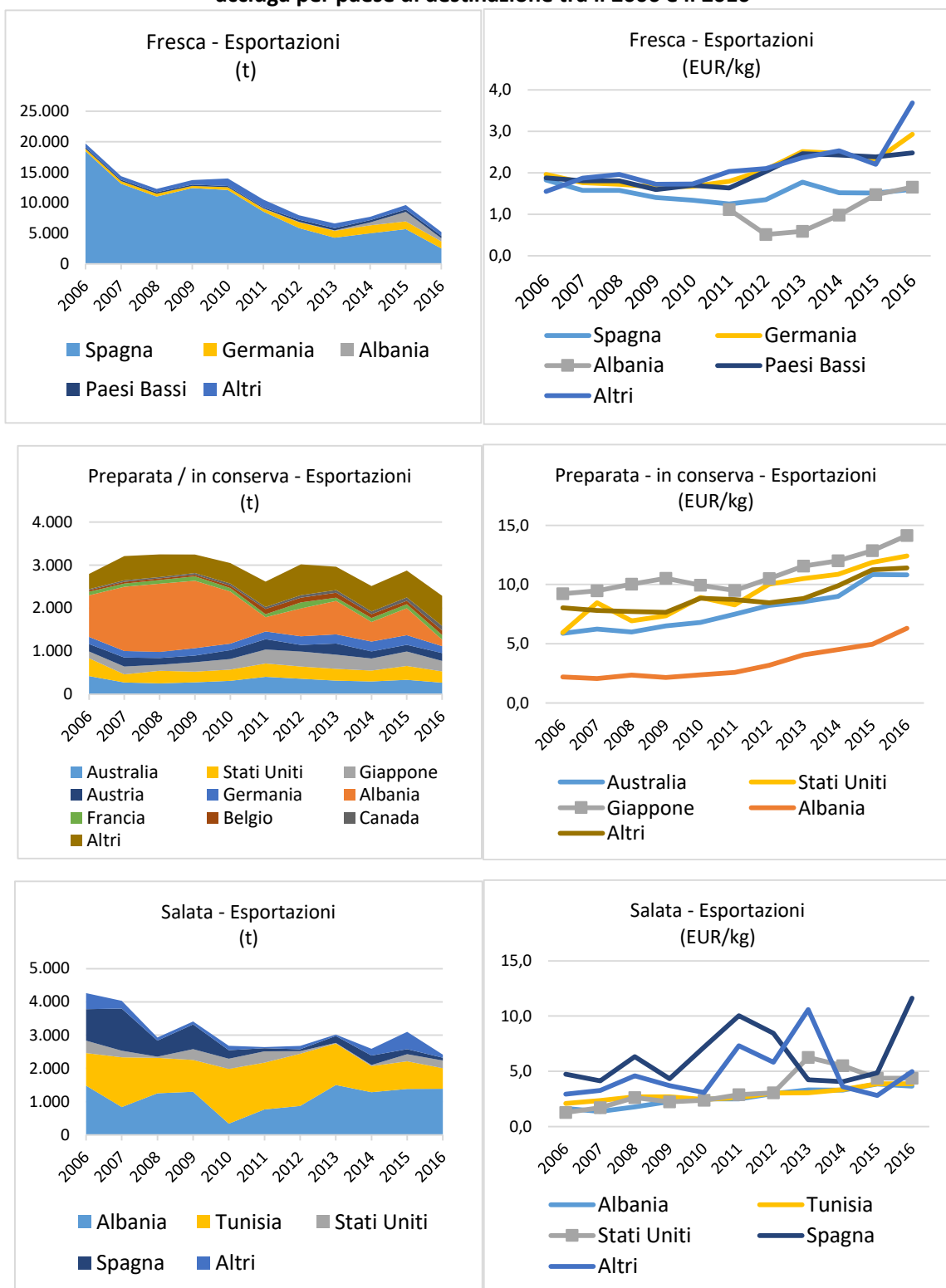
Acciuga salata (nel 2016: 2.414 t; 9,9 milioni di euro; 4,11 EUR/kg; fonte: EUROSTAT/COMEXT)

Nel 2016, le esportazioni di acciughe salate sono diminuite sensibilmente in termini di volume rispetto al 2006 (-43%) ed in misura minore in termini di valore (-7%), per effetto di un aumento del prezzo, passato da 2,54 a 4,11 EUR/kg.

Il mercato di destinazione più importante è l’Albania, verso cui ne sono state esportate 1.387 t nel 2016 al prezzo di 3,65 EUR/kg, seguito da quello tunisino (619 t vendute a 3,65 EUR/kg) e da quello statunitense (232 t vendute a 4,38 EUR/kg).

In alcuni paesi (ad esempio negli Stati Uniti), le acciughe salate sono commercializzate come prodotto finito, mentre in altri paesi (ad esempio in Albania ed in Tunisia) vengono utilizzate come materia prima per la produzione di acciughe preparate / in conserva.

Figura 9: Volume (t) e prezzo (EUR/kg) delle esportazioni italiane di acciughe e prodotti a base di acciuga per paese di destinazione tra il 2006 e il 2016



Fonte: Elaborazione EUMOFA su dati EUROSTAT-COMEXT

3 I PREZZI LUNGO LA CATENA DI APPROVVIGIONAMENTO

In questo capitolo è analizzato l’andamento dei prezzi nei diversi stadi della filiera dell’acciuga trasformata in Italia, al fine di definire il quadro per l’analisi della struttura del prezzo (capitolo **Errore. 'origine riferimento non è stata trovata.'**).

3.1 Fonti

I prezzi dell’acciuga sono disponibili per diversi stadi della filiera (sbarchi, vendita all’ingrosso, import-export, trasformazione, consumo). Non esistono dati statistici disponibili al pubblico sulla vendita al dettaglio; ciononostante, vedremo più avanti che esistono dati raccolti da gruppi di consumatori (*panel*) in merito alla vendita al dettaglio di acciughe trasformate.

La tabella di seguito fornisce il dettaglio delle fonti utilizzate per analizzare i prezzi dell’acciuga lungo la filiera in Italia.

Tabella 6: Fonti dei prezzi per i diversi stadi della filiera in Italia

Stadio della filiera	Tipo di prezzo	Frequenza	Fonte
Prima vendita	Prezzo di prima vendita	Settimanale, mensile, annuale	EUMOFA
Prima vendita	Prezzo di prima vendita	Settimanale, mensile, annuale	ISMEA
Vendita all’ingrosso	Prezzo all’ingrosso	Settimanale, mensile, annuale	ISMEA
Trasformazione	Prezzo apparente delle acciughe trasformate / in conserva (non si applica alle acciughe salate)	Annuale	EUMOFA EUROSTAT/PRODCOM
Import - export	Prezzo delle importazioni (FOB-Franco a bordo) e prezzo delle esportazioni (CIF-Costo, assicurazione e nolo) Acciughe fresche, congelate, preparate/in conserva, salate, essiccate	Mensile, annuale	EUMOFA EUROSTAT/COMEXT
Vendita al dettaglio	Prezzo sostenuto dal consumatore	Mensile, annuale	Aziende che conducono rilevazioni di mercato tramite panel Non disponibili pubblicamente
Consumo domestico	Acciughe fresche consumate da un panel di famiglie italiane	Mensile, annuale	EUMOFA su base EURO PANEL

Prezzo allo sbarco

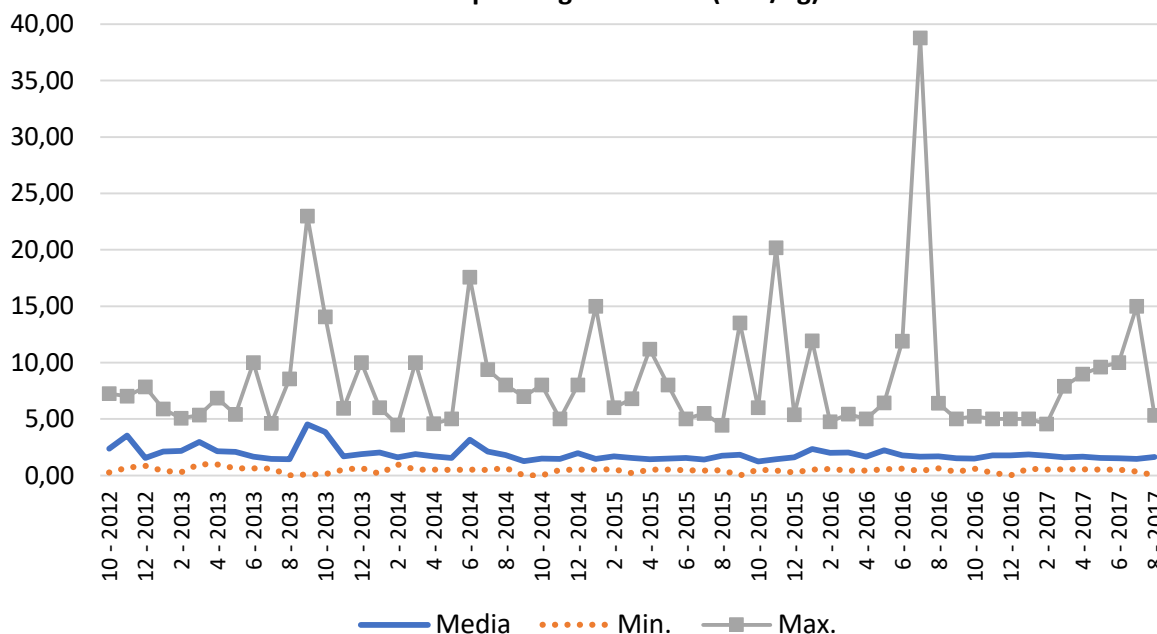
Il prezzo medio settimanale allo sbarco (a livello nazionale) dell’acciuga varia da 1,35 EUR/kg (registrato a settembre 2013) a 4,54 EUR/kg (registrato ad ottobre 2015). Quello medio annuale varia da 1,70 a 2,29 EUR/kg. Il prezzo dipende dalla taglia e dai volumi sbarcati rispetto alla domanda di mercato.

I dati dettagliati per luogo di sbarco mostrano importanti differenze a seconda delle diverse aree nel periodo tra ottobre 2012 e agosto 2017. Mediamente, il prezzo settimanale più basso è di 0,45 EUR/kg mentre quello più alto è di 8,54 EUR/kg. In tre casi, si sono registrati picchi di prezzo superiori ai 20,00 EUR/kg: a Pescara (settembre 2013), a Civitavecchia (luglio 2016) e a Viareggio (novembre 2015).

Il grafico di seguito mostra l’andamento dei prezzi allo sbarco dell’acciuga in Italia da ottobre 2012 ad agosto 2017:

- Media: prezzo settimanale medio di tutti i luoghi di sbarco a livello nazionale
- Min.: prezzo settimanale più basso per luogo di sbarco
- Max.: prezzo settimanale più alto per luogo di sbarco

Figura 10: Prezzo medio settimanale di prima vendita dell’acciuga in Italia e prezzi minimo e massimo per luogo di sbarco (EUR/kg)

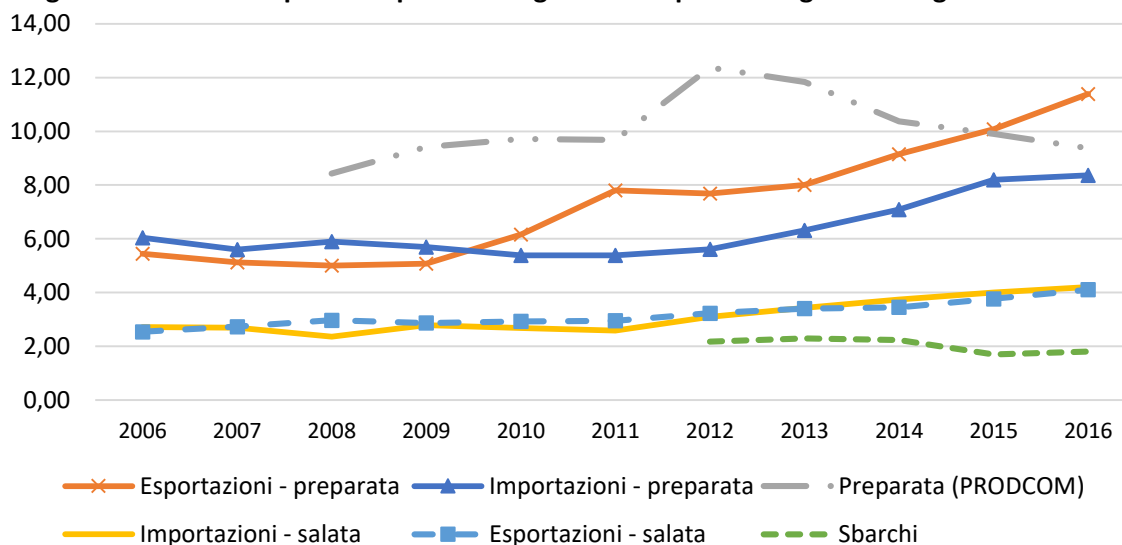


Fonte: EUMOFA

Sintesi dei prezzi lungo la filiera

Nel grafico che segue è mostrato l’andamento dei:

- **prezzi allo sbarco (a livello nazionale):** sono variati da 1,70 a 2,18 EUR/kg tra il 2012 e il 2016;
- **prezzi delle importazioni ed esportazioni di acciughe salate** (sia di prodotti finiti che di materia prima da utilizzare nella produzione di acciughe preparate / in conserva): hanno seguito lo stesso trend (nel 2016, sono aumentati rispettivamente del 55% e del 61% rispetto al 2006) raggiungendo 4,20 e 4,11 EUR/kg;
- **prezzi delle importazioni ed esportazioni di acciughe preparate / in conserva:** dal 2010 in poi, quelli delle esportazioni si sono mantenuti più alti di quelli delle importazioni (nel 2016, sono stati pari rispettivamente a 11,39 EUR/kg e 8,36 EUR/kg);
- **prezzi dei prodotti trasformati** (EUROSTAT / PRODCOM): essi hanno raggiunto un livello record nel 2012 (12,37 EUR/kg) per poi diminuire fino a raggiungere 9,37 EUR/kg nel 2016.

Figura 11: Sintesi dei prezzi disponibili lungo la filiera per l’acciuga e l’acciuga trasformata


Fonti: EUMOFA ed EUROSTAT / PRODCOM

4 LA STRUTTURA DEL PREZZO NELLA CATENA DI APPROVVIGIONAMENTO

L’analisi riguarda tre prodotti:

- acciughe conservate sott’olio (in vetro) – produzione su larga scala;
- acciughe conservate sott’olio (in vetro) – produzione su piccola scala;
- acciughe salate (in vetro) – produzione su piccola scala,

e si basa su interviste su aspetti qualitativi rivolte a produttori (su larga e piccola scala) e sui dati raccolti dall’ *Associazione Nazionale Conservieri Ittici e delle Tonnare* (ANCIT), nonché dalle altre fonti disponibili (vedi paragrafo 3.1).

4.1 Acciuga conservata sott’olio (in vetro) prodotta su larga scala

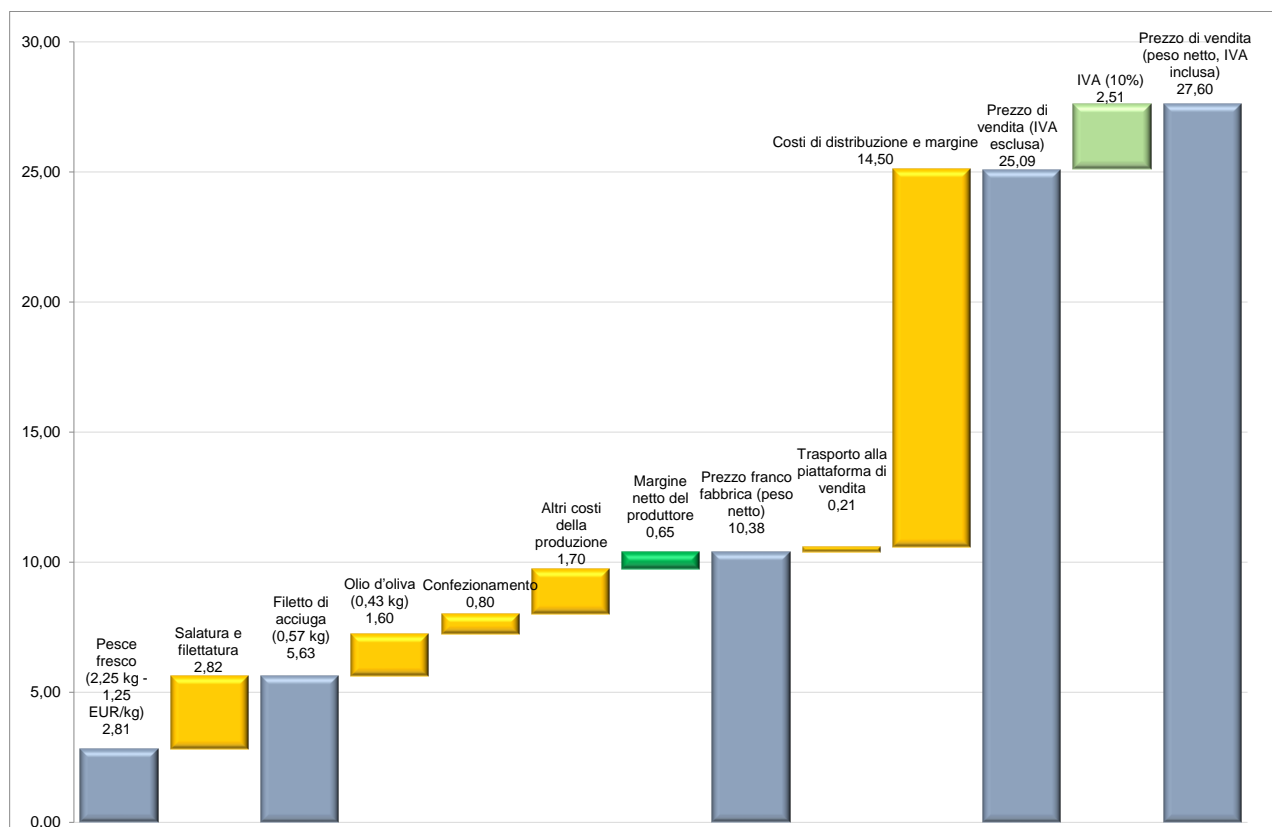
Per produrre 1 kg di acciughe conservate sott’olio servono 2,25 kg di pesce. Un’ingente quantità di materia prima si perde durante la salatura e la filettatura: la resa è tra il 20 e il 25% da quando è fresca a quando è trasformata in filetti salati (25% nell’analisi che segue). Secondo quanto ipotizzato nell’analisi, il prodotto finito comprende acciuga per il 57% ed olio per il 43%. Il prezzo del prodotto fresco è di 1,25 EUR/kg (tra 1,00 e 1,50 EUR/kg secondo gli intervistati). L’acciuga utilizzata nella produzione su larga scala può essere sia italiana che di provenienza estera.

L’analisi riguarda la produzione che avviene in Italia ed in paesi terzi e che è destinata al mercato italiano. Il prezzo delle acciughe in conserva in Italia è molto variabile. Quello esaminato nell’analisi che segue si basa sui dati raccolti dai *panel* del mercato italiano (ipermercati + supermercati).

Per alcuni costi è fornito il dettaglio (confezionamento, acciuga, olio d’oliva) mentre gli altri costi (costi fissi, costo del lavoro, etc.) sono inclusi nell’aggregato “altri costi della produzione”.

Figura 15: Struttura del prezzo delle acciughe conservate sott’olio produzione su larga scala in Italia

	Media (EUR/kg)	% sul prezzo finale
Pesce fresco (2,25 kg - 1,25 EUR/kg)	2,81	10%
Salatura e filettatura	2,82	10%
Filetto di acciuga (0,57 kg)	5,63	20%
Olio d’oliva (0,43 kg)	1,60	6%
Confezionamento	0,80	3%
Altri costi della produzione	1,70	6%
Margine netto del produttore	0,65	2%
Prezzo franco fabbrica (peso netto)	10,38	38%
Trasporto alla piattaforma di vendita	0,21	1%
Costi di distribuzione e margine	14,50	53%
Prezzo di vendita (IVA esclusa)	25,09	91%
IVA (10%)	2,51	9%
Prezzo di vendita (peso netto, IVA inclusa)	27,60	100%



Fonte: indagine condotta da EUMOFA

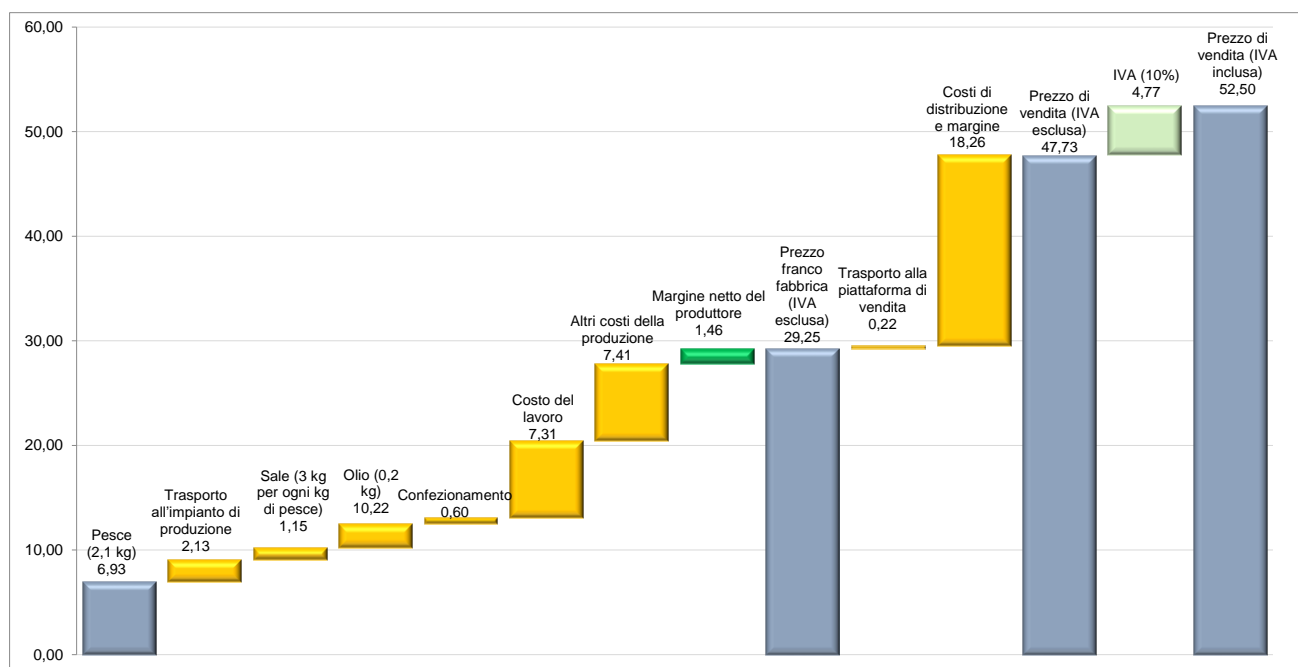
4.2 Acciuga conservata sott’olio (in vetro) prodotta su piccola scala in Liguria

Per produrre 1 kg di acciughe conservate sott’olio servono 2,1 kg di pesce. Durante la salatura e la filettatura si perde una quantità importante di materia prima: la resa è del 35% da quando è fresca a quando è trasformata in filetti. Secondo quanto ipotizzato in questa analisi, il prodotto finito comprende acciuga per l’80% ed olio per il 20%. Il prezzo del pesce fresco è di 3,25 EUR/kg (tra 3,00 e 3,50 EUR/kg secondo gli intervistati), un livello più alto rispetto alla media nazionale. Secondo gli intervistati, ciò è dovuto sia alla taglia (11-12 cm, ossia taglia medio-grande) sia all’area da cui proviene (Liguria), dove i prezzi di prima vendita di acciughe della stessa taglia sono più alti rispetto ad altre zone italiane o estere.

Per alcuni costi è fornito il dettaglio (confezionamento, acciuga, olio, costo del lavoro) mentre gli altri costi (costi fissi ed altri costi variabili) sono inclusi nell’aggregato “altri costi della produzione”. Il costo del lavoro si riferisce allo stipendio del personale direttamente coinvolto nella produzione di acciughe processate.

Figura 12: Struttura del prezzo delle acciughe conservate sott’olio produzione su piccola scala in Liguria (IT)

	Media (EUR/kg)	% sul prezzo finale
Pesce (2,1 kg)	6,93	13%
Trasporto all’impianto di produzione	2,13	4%
Sale (3 kg per ogni kg di pesce)	1,15	2%
Olio (0,2 kg)	2,25	4%
Confezionamento	0,60	1%
Costo del lavoro	7,31	14%
Altri costi della produzione	7,41	14%
Margine netto del produttore	1,46	3%
Prezzo franco fabbrica (IVA esclusa)	29,25	56%
Trasporto alla piattaforma di vendita	0,22	0%
Costi di distribuzione e margine	18,26	35%
Prezzo di vendita (IVA esclusa)	47,73	91%
IVA (10%)	4,77	9%
Prezzo di vendita (IVA inclusa)	52,50	100%



Fonte: indagine condotta da EUMOFA

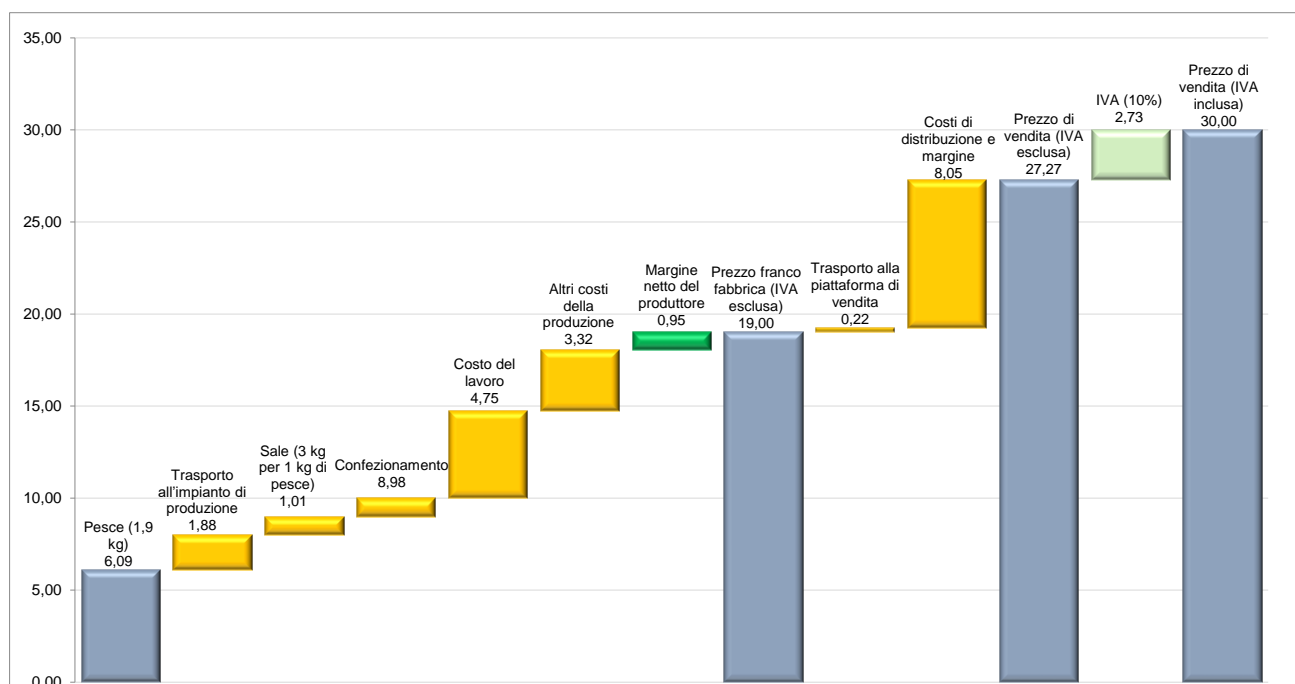
4.3 Acciuga salata (in vetro) – produzione su piccola scala in Liguria

Per produrre 1 kg di acciughe salate sono necessari 1,9 kg di pesce. Durante la salatura ha luogo una perdita di peso (la resa è del 40%), e la lisca non viene rimossa.

Per la produzione su piccola scala di acciughe salate, il prezzo del pesce fresco è di 3,25 EUR/kg (tra 3,00 EUR/kg e 3,50 EUR/kg secondo gli intervistati).

Figura 13: Struttura del prezzo delle acciughe salate produzione su piccola scala in Liguria (IT)

	Media (EUR/kg)	% sul prezzo finale
Pesce (1,9 kg)	6,09	20%
Trasporto all'impianto di produzione	1,88	6%
Sale (3 kg per 1 kg di pesce)	1,01	3%
Confezionamento	1,00	3%
Costo del lavoro	4,75	16%
Altri costi della produzione	3,32	11%
Margine netto del produttore	0,95	3%
Prezzo franco fabbrica (IVA esclusa)	19,00	63%
Trasporto alla piattaforma di vendita	0,22	1%
Costi di distribuzione e margine	8,05	27%
Prezzo di vendita (IVA esclusa)	27,27	91%
IVA (10%)	2,73	9%
Prezzo di vendita (IVA inclusa)	30,00	100%



Fonte: indagine condotta da EUMOFA

4.4 Confronto tra le strutture del prezzo di diversi prodotti

Lo studio analizza prodotti diversi in termini di processo di trasformazione (conservati sott’olio vs. salati), organizzazione produttiva (produzione industriale, in Italia e all’estero, vs. produzione su piccola scala in Liguria) e mercati (mercato nazionale vs. mercato regionale).

Di seguito è proposto il confronto tra la struttura del prezzo di:

- Due prodotti in conserva: produzione industriale vs. produzione su piccola scala in Liguria;
- Due prodotti realizzati su piccola scala in Liguria: acciuga conservata sott’olio vs. acciuga salata.

La tabella 7 e la figura 18 forniscono i dettagli di tale confronto.

Acciuga conservata sott’olio: confronto tra produzione su larga e piccola scala

Il prezzo al dettaglio delle acciughe conservate sott’olio prodotte in Liguria su piccola scala (52,50 EUR/kg) è quasi il doppio rispetto al prezzo di quelle prodotte su larga scala (27,60 EUR/kg). Dal confronto tra le strutture del prezzo emergono differenze sostanziali, legate soprattutto ai seguenti fattori:

- I **costi della materia prima** (incluso quello del trasporto all’impianto di produzione) sono sensibilmente più alti per la produzione su piccola scala (9,07 EUR/kg, 17% del prezzo finale) rispetto alla produzione industriale (2,81 EUR/kg, 10% del prezzo finale). Ciò è dovuto al prezzo del pesce e ai costi di trasporto:
 - Il **prezzo del pesce** è più alto per la produzione su piccola scala (6,93 EUR/kg vs. 2,81 EUR/kg), a causa della taglia del pesce e del luogo d’origine. Infatti, l’acciuga utilizzata per la produzione ligure su piccola scala proviene dal territorio ligure, mentre quella prodotta su larga scala può avere diversi luoghi d’origine (nazionali ed internazionali). Tuttavia, la produzione di 1 kg di prodotto finito richiede volumi di pesce analoghi in entrambi i casi (2,3 kg per la produzione su larga scala vs. 2,1 kg per quella su piccola scala).

- Per la produzione su piccola scala, i **costi di trasporto all’impianto di produzione** sono di 2,13 EUR per ogni kg di prodotto finito. Tali costi sono elevati (1,00 EUR per trasportare 1 kg di pesce fresco) poiché si tratta di volumi bassi (i costi di trasporto tendono ad aumentare col diminuire dei volumi trasportati).
- I **costi della produzione** sono più alti per la produzione su piccola scala che avviene in Italia rispetto a quella su larga scala, in cui alcuni stadi produttivi sono delocalizzati in paesi terzi (rispettivamente 20,18 EUR/kg e 7,57 EUR/kg). Nel caso della produzione su piccola scala, una parte importante dei costi della produzione è costituita dal costo del lavoro (7,31 EUR/kg).
- I **costi di distribuzione** (dalla fabbrica alla vendita al dettaglio) sono inferiori per la produzione su larga scala rispetto a quella su piccola scala (14,71 EUR/kg vs. 18,48 EUR/kg). Essi rappresentano il 53% del prezzo finale nel caso della produzione su larga scala ed il 35% nel caso della produzione su piccola scala.

Secondo gli intervistati, la produzione nazionale è per il 75-80% industriale, mentre quella su piccola scala rappresenta il 20-25% del totale.

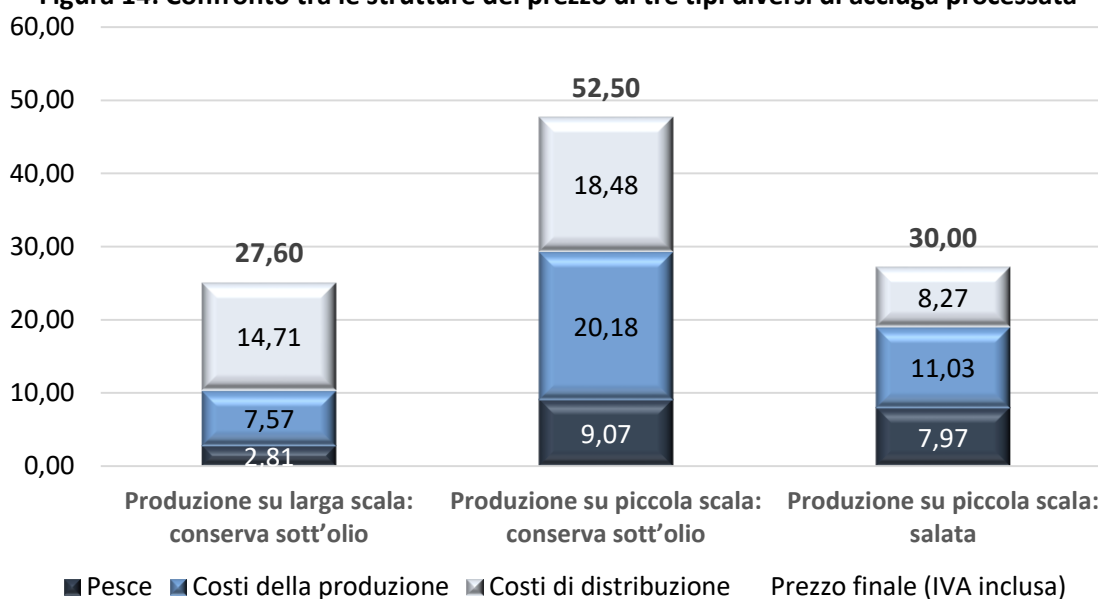
Produzione ligure su piccola scala: confronto tra acciughe conservate sott’olio e acciughe salate

Il prezzo al dettaglio delle acciughe salate (30,00 EUR/kg) è inferiore a quello delle acciughe conservate sott’olio (52,50 EUR/kg). Gli elementi principali di questa differenza sono i seguenti:

- Il **volume di pesce fresco** utilizzato per produrre 1 kg di acciughe salate (1,9 kg) è leggermente inferiore a quello necessario per la produzione di acciughe in conserva (2,1 kg), in quanto i prodotti salati:
 - hanno una resa maggiore in termini di peso (40% vs. 37,5%),
 - sono composti in misura minore di pesce (per il 75% le acciughe salate, per l’80% quelle conservate sott’olio).
- I **costi della produzione** sono più alti per le acciughe conservate sott’olio (20,18 EUR/kg vs. 11,03 EUR/kg per le acciughe salate) poiché richiedono lavorazioni aggiuntive, in particolare per la rimozione a mano della lisca (che fa aumentare il costo del lavoro).
- I **costi di distribuzione** rappresentano dal 28% al 35% del prezzo del prodotto finito. Essi sono molto più alti per le acciughe in conserva (che hanno infatti un prezzo al dettaglio maggiore) rispetto alle acciughe salate: sono rispettivamente di 18,48 EUR/kg per le acciughe conservate e di 8,27 EUR/kg per quelle salate.

Tabella 7: Confronto tra le strutture del prezzo di tre tipi diversi di acciuga processata

		Produzione industriale - conserva sott’olio	Produzione su piccola scala - conserva sott’olio	Produzione su piccola scala - salata
Prezzo EUR/kg del prodotto finito (peso netto)	Prezzo finale (IVA inclusa)	27,60	52,50	30,00
	IVA (10% del prezzo - tasse escluse)	2,51	4,77	2,73
	Costi di distribuzione (dalla fabbrica al consumatore finale) ed IVA	14,71	18,48	8,27
	Costi della produzione (dall’ingresso in fabbrica al franco fabbrica)	7,52	20,18	11,03
	Pesce (costo del trasporto in fabbrica incluso)	2,81	9,07	7,97
% sul prezzo finale	Prezzo finale (IVA inclusa)	100%	100%	100%
	IVA (10% del prezzo - tasse escluse)	9%	9%	9%
	Costi di distribuzione (dalla fabbrica al consumatore finale) ed IVA	53%	35%	28%
	Costi della produzione (dall’ingresso in fabbrica al franco fabbrica)	27%	38%	37%
	Pesce (costo del trasporto in fabbrica incluso)	10%	17%	27%
Volume di pesce fresco / kg di prodotto finito		2,3	2,1	1,9

Figura 14: Confronto tra le strutture del prezzo di tre tipi diversi di acciuga processata


Fonte: indagine condotta da EUMOFA

5 ALLEGATI

5.1 Fonti utilizzate

- EUMOFA
- EUROSTAT/COMEXT
- EUROSTAT/PRODCOM
- FAO
- ISMEA

5.2 Soggetti intervistati

- Associazione Nazionale Conservieri Ittici e delle Tonnare (ANCIT)
- Camera di Commercio di Genova
- Aziende di trasformazione (che producono su larga / piccola scala)

“L’acciuga trasformata in Italia” è pubblicata dalla Direzione Generale per gli Affari Marittimi e Pesca della Commissione Europea.

Editore: Commissione Europea, Direzione Generale per gli Affari Marittimi e Pesca – Direttore Generale.

Disclaimer: Sebbene la Direzione Generale degli Affari marittimi e della pesca sia responsabile della produzione della pubblicazione, le analisi e le conclusioni contenute in essa riflettono l’opinione degli autori e non necessariamente quella della Commissione o dei suoi funzionari.

© Unione Europea, 2021

Numero del catalogo: KL-03-21-066-IT-N

ISBN: 978-92-76-29866-3

DOI:10.2771/021975

Riproduzione autorizzata previa citazione della fonte.

Foto di copertina: EUROFISH

PER MAGGIORI INFORMAZIONI E COMMENTI:

Direzione Generale degli Affari marittimi e della pesca

B-1049 Brussels

Tel: +32 229-50101

E-mail: contact-us@eumofa.eu

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

www.eumofa.eu



■ Ufficio delle pubblicazioni
dell'Unione europea