



CASO STUDIO

**LE COZZE
NELL'UE**



**LA STRUTTURA DEL PREZZO
NELLA CATENA DI
APPROVVIGIONAMENTO**

**FOCUS SU SPAGNA, FRANCIA,
ITALIA E IRLANDA**

NOVEMBRE 2022

WWW.EUMOFA.EU

E U M O F A

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

*Affari marittimi e
pesca*

Manoscritto completato nel novembre 2022.

La Commissione europea non può essere considerata responsabile per qualsiasi conseguenza derivante dal riutilizzo di questa pubblicazione.

Lussemburgo: Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea, 2022



© Unione europea, 2022

La politica di riutilizzo dei documenti della Commissione europea è attuata dalla decisione 2011/833/UE della Commissione del 12 dicembre 2011, relativa al riutilizzo dei documenti della Commissione (GU L 330 del 14.12.2011, pag. 39).

Salvo diversa indicazione, il riutilizzo del presente documento è autorizzato ai sensi della licenza Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Ciò significa che il riutilizzo è autorizzato a condizione che venga riconosciuta una menzione di paternità adeguata e che vengano indicati gli eventuali cambiamenti.

Per qualsiasi utilizzo o riproduzione di elementi che non sono di proprietà dell'Unione europea, potrebbe essere necessaria l'autorizzazione diretta dei rispettivi titolari dei diritti. L'Unione europea non è titolare del diritto d'autore in relazione all'elemento seguente:

foto di copertina: ©JIANG HONGYAN - Shutterstock – Rif. 386894353

PDF ISBN 978-92-76-47631-3 doi:10.2771/024820 KL-07-22-064-IT-N

PER ULTERIORI INFORMAZIONI E COMMENTI:

Direzione Generale degli Affari marittimi e della pesca

B-1049 Bruxelles

E-mail: contact-us@eumofa.eu

Indice

RIEPILOGO	1
ELENCO DEGLI ACRONIMI	3
1. AMBITO DI APPLICAZIONE E CONTENUTO	4
1.1. Ambito di applicazione del caso studio	4
1.2. Contenuto del documento	4
2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEI MERCATI	5
2.1. Caratteristiche biologiche e commerciali	5
2.2. Produzione mondiale	9
2.3. La produzione dell'UE	10
3. IL MERCATO SPAGNOLO	15
3.1. Struttura della catena di approvvigionamento	15
3.2. Caratteristiche del mercato e dei consumi	21
3.3. Trasmissione dei prezzi nella catena di approvvigionamento	25
4. IL MERCATO FRANCESE	33
4.1. Struttura della catena di approvvigionamento	33
4.2. Caratteristiche del mercato e dei consumi francesi	43
4.3. Trasmissione dei prezzi nella catena di approvvigionamento	45
5. IL MERCATO ITALIANO	52
5.1. Struttura della catena di approvvigionamento	52
5.2. Caratteristiche del mercato e dei consumi italiani	57
5.3. Trasmissione dei prezzi nella catena di approvvigionamento	59
6. IL MERCATO IRLANDESE	66
6.1. Struttura della catena di approvvigionamento	66
6.2. Caratteristiche del mercato e dei consumi irlandesi	73
6.3. Trasmissione dei prezzi nella catena di approvvigionamento	75
7. CONCLUSIONI	80

8. PARTI INTERESSATE CONSULTATE.....83

Riepilogo

- Nel 2020 la produzione di cozze a livello globale ammontava a 2,2 milioni di tonnellate, prevalentemente ottenute in acquacoltura (97% del totale). Il più grande produttore è la Cina, che nel 2020 ha fornito il 43% della produzione mondiale di cozze, seguita dai Paesi dell'UE-27 e dal Cile rispettivamente con il 20% e il 19%. Tra il 2011 e il 2020 la produzione globale è aumentata del 7%, grazie soprattutto agli incrementi registrati da Cina e Cile.
- Nel 2020 i 27 Stati membri dell'UE hanno prodotto 430.748 tonnellate di cozze, principalmente da acquacoltura (94% del totale). La produzione di cozze legata alla pesca è presente solo in Danimarca e negli ultimi anni mostra una marcata tendenza al ribasso. Negli ultimi dieci anni (2011-2020) la produzione nell'UE è calata. La Spagna (che nel 2020 deteneva il 47% della produzione UE) è di gran lunga il principale produttore. Nel 2020 era seguita da Francia (14% della produzione UE), Italia (12%), Paesi Bassi (8%), Danimarca (7%), Grecia (4%) e Irlanda (3%).
- Questo studio è dedicato al mercato dei mitili in Spagna, Francia, Italia e Irlanda.
 - La Spagna produce solo la cozza mediterranea (*Mytilus galloprovincialis*) e la maggior parte della sua produzione è concentrata in Galizia (97% della produzione spagnola nel 2020). A livello dell'UE la Spagna è il maggiore produttore di cozze e anche il loro principale consumatore. La Spagna dispone inoltre di una sviluppata industria di trasformazione delle cozze. La produzione di mitili avviene con l'impiego di due metodi: la coltura a corde sospese (che è quello predominante) e la coltura di fondo.
 - La Francia, che è il secondo produttore e consumatore, produce sia cozze atlantiche, sia cozze mediterranee. Una quota significativa della produzione di cozze viene commercializzata nell'ambito di programmi di qualità. Vengono utilizzati diversi metodi di produzione, tra cui quello predominante è il "bouchot"¹ (che nel 2020 copriva l'83% della produzione francese di cozze).
 - L'Italia è al terzo posto in termini di produzione e consumo, ma negli ultimi anni ha fatto registrare un calo significativo della produzione. La maggior parte della produzione italiana di mitili (*Mytilus galloprovincialis*) si concentra sulle coste adriatiche. I metodi di produzione utilizzati sono tre: la coltura di fondo (tipica delle aree lagunari del delta del Po), il metodo su pali fissi (che è quello più antico, diffuso nelle aree lagunari e zone costiere riparate delle regioni meridionali) e il sistema ora prevalente, che utilizza longline sospese (o filari flottanti) in mare aperto.
 - Nel 2020 l'Irlanda si è classificata al settimo posto a livello UE. Si tratta di un mercato relativamente limitato, con un consumo apparente ridotto rispetto agli altri principali produttori². Vi vengono praticati due metodi di produzione: il sistema della coltivazione in corda e quello della coltivazione di fondo, di cui il primo è quello maggiormente diffuso.
- Le importazioni nell'UE di cozze provenienti da Paesi terzi superano le esportazioni. Nel 2021 il deficit commerciale dell'UE ammontava a 104,4 milioni di euro. Le importazioni nell'UE da Paesi terzi riguardano principalmente i prodotti conservati, di cui il Cile è il principale fornitore. Per contro, l'UE esporta prevalentemente cozze fresche (soprattutto da Francia e Italia) e preparazioni e conserve a base di mitili (soprattutto da Spagna e Belgio). Fra le principali destinazioni della produzione dell'UE figurano Svizzera e Regno Unito. Il commercio intra-UE coinvolge diversi Paesi che sono sia primari produttori, sia consumatori. Fa eccezione il Belgio, che, pur non avendo una produzione acquicola, è un importante consumatore di cozze. Il mercato belga, quindi, dipende fortemente dalle importazioni dagli altri Stati membri, e difatti nel 2021

¹ Il "bouchot" è un palo in legno di lunghezza compresa tra 2 e 6 metri impiegato per allevare i mitili.

² Consumo apparente = (catture + acquacoltura + importazioni) - esportazioni

il Belgio è stato il più grande importatore all'interno dell'UE, con importazioni provenienti principalmente dai Paesi Bassi.

- Nel 2020 il consumo apparente di cozze nell'UE è stato stimato in 537.212 tonnellate di peso vivo (LWE), il consumo pro capite è stato calcolato in 1,20 kg. Il mercato più grande è stato quello spagnolo, con un consumo apparente di 167.403 tonnellate (peso vivo) e 3,54 kg pro capite. A seguire vengono la Francia, con un consumo apparente di 127.337 tonnellate (peso vivo) (1,89 kg/pro capite), e l'Italia con 103.328 tonnellate (peso vivo) (1,73 kg/pro capite). Il mercato irlandese delle cozze è invece di modeste dimensioni (1.890 tonnellate di peso vivo, 0,38 kg pro capite).
- L'analisi della struttura del prezzo affrontata in questo rapporto si concentra sulle seguenti catene del valore:
 - Le cozze fresche di pezzatura normale vendute nei supermercati e nei negozi specializzati in Spagna, sulla base delle analisi effettuate dall'Osservatorio dei prezzi e degli alimenti del MAPA sulla catena del valore e sulla formazione del prezzo delle cozze fresche di acquacoltura³;
 - Le cozze fresche allevate su "bouchot" in Francia e le cozze a marchio Specialità tradizionale garantita (STG) "Moule de bouchot" vendute dal produttore a una centrale d'acquisto della grande distribuzione;
 - Le cozze fresche standard (prive di certificazione) allevate su longline in Francia e vendute direttamente dal produttore a ristoranti locali in Francia;
 - Le cozze fresche in corda prodotte in Italia e vendute in sacchetti di rete nella grande distribuzione italiana;
 - Le cozze fresche in corda prodotte in Irlanda ed esportate alla rinfusa sul mercato francese, per essere lavorate e confezionate da un acquirente francese (confezionatore).
- I principali risultati di questa analisi possono essere riassunti nel modo seguente:
 - I prezzi di prima vendita variano da 0,70 EUR/kg a 1,70 EUR/kg a seconda della specie, della qualità del mitilo e del Paese di origine (i prezzi più alti franco allevamento si riscontrano in Francia per le cozze "bouchot"), nonché dell'impegno di segmentazione sostenuto dal produttore (ad esempio, la certificazione);
 - il prezzo al dettaglio (IVA esclusa) delle cozze era diverso sui mercati italiano, spagnolo e francese: ammontava a circa 2,65 EUR/kg in Italia, 2,82 EUR/kg in Spagna e 3,60 EUR/kg in Francia. La materia prima incide per il 26% del prezzo finale al dettaglio sia in Spagna, sia in Italia, mentre rappresenta il 44% del prezzo finale in Francia;
 - sul mercato francese la cozza irlandese si vende al dettaglio a 3,91 EUR/kg.

³https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/observatorio-cadena/Estudio%20Mejill%C3%B3n%20acuicultura_tcm30-128411.pdf

Elenco degli acronimi

DOC	Denominazione di Origine Controllata
BMTI	<i>Borsa Merci Telematica Italiana</i>
NC	Nomenclatura combinata
UE	Unione europea
FAO	Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura
HORECA	Hotel, Ristoranti e Catering
LR	<i>Label Rouge</i>
LWE	Peso vivo
MAP	Confezionamento in atmosfera modificata
MAPA	<i>Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación</i> (Ministero dell'agricoltura, della pesca e dell'alimentazione)
SM	Stati membri
DOP	Denominazione di origine protetta
RNM	<i>Réseau des Nouvelles des Marchés</i>
CSTEP	Comitato scientifico, tecnico ed economico per la pesca (CSTEP)
STG	Specialità tradizionale garantita
IVA	Imposta sul valore aggiunto

1. AMBITO DI APPLICAZIONE E CONTENUTO

1.1. Ambito di applicazione del caso studio

La tabella seguente riporta gli elementi chiave dell'analisi effettuata sulla struttura del prezzo dei mitili e sulla distribuzione del valore nella catena di approvvigionamento.

Prodotti	Origine	Caratteristiche	Driver del prezzo e del mercato
Cozze	In prevalenza da acquacoltura (UE)	<p>Allevate su vasta scala nell'UE, sia negli Stati membri settentrionali, sia in quelli meridionali</p> <p>Prodotto fresco, prodotti trasformati in Spagna (conserve) e Irlanda (precotti)</p> <p>Prodotti rientranti nei seguenti regimi di qualità: indicazioni geografiche, specialità tradizionali garantite e biologici</p> <p>Ingenti flussi commerciali intra-UE</p>	<p>Specie (cozza atlantica, cozza mediterranea)</p> <p>Origine (nazionale/d'importazione)</p> <p>Metodo di produzione</p> <p>Mercato finale (prodotti freschi e prodotti trasformati)</p> <p>Strategie di differenziazione (pezzatura, rapporto carne/guscio, strategie di certificazione, ecc.)</p>

1.2. Contenuto del documento

In conformità con la metodologia sviluppata nell'ambito di EUMOFA e pubblicata sul suo sito (<http://www.eumofa.eu/price-structure>), questo documento include:

- Una descrizione del prodotto;
- Un'analisi delle tendenze della produzione e del mercato a livello dell'UE;
- Un'analisi della struttura dei prezzi lungo la catena di approvvigionamento in Francia, Italia, Spagna e Irlanda.

EUMOFA fornisce altre pubblicazioni inerenti agli argomenti trattati in questo studio:

- Profilo delle specie di cozze
https://www.eumofa.eu/documents/20178/137160/Mussel_31-1.pdf
- Profili Paese:
 - Spagna - <https://www.eumofa.eu/spain>
 - Francia - <https://www.eumofa.eu/en/france>
 - Italia - <https://www.eumofa.eu/italy>
 - Irlanda - <https://www.eumofa.eu/en/ireland>

2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEI MERCATI

2.1. Caratteristiche biologiche e commerciali

Prodotto oggetto del caso studio

Nome:

- Cozza atlantica (*Mytilus edulis*), **Codice FAO:** MUS
- Cozza mediterranea (*Mytilus galloprovincialis*), **Codice FAO:** MSM

Presentazione: Fresco; conservato

Altre specie principali:

Di seguito sono elencate alcune delle principali specie di mitili allevate:

- Cozza verde (*Perna viridis*)
- Cozza cilena (*Mytilus chilensis*)
- Cozza verde della Nuova Zelanda (*Perna canaliculus*)
- Cozza coreana (*Mytilus coruscus*)

Codici di riferimento nella nomenclatura dei prodotti (COMEXT/EUROSTAT)

Nella Nomenclatura combinata (NC) i mitili sono identificati attraverso i codici elencati di seguito:

Mitili vivi, freschi o refrigerati - Fattore di conversione⁴: 1,00

- 03073110: *Mytilus* spp.
- 03073190: *Perna* spp.

Congelati: i codici sono stati modificati nel 2017. L'elenco seguente fornisce i codici usati prima e dopo il 2017 - Fattore di conversione: 4,5

- 03073210: Mitili "*Mytilus* spp." congelati, anche con la conchiglia (dal 2017)
- 03073290: Mitili "*Perna* spp." congelati, anche con la conchiglia (dal 2017)
- 03073910: Altri mitili *Mytilus* spp. congelati, secchi, salati o in salamoia, anche con la conchiglia (escl. affumicati) (fino al 2016)
- 03073990: Altri mitili *Perna* spp. congelati, secchi, salati o in salamoia, anche con la conchiglia (escl. affumicati) (fino al 2016)

⁴ Nelle statistiche commerciali i volumi di importazioni ed esportazioni sono riportati alla voce "peso del prodotto". Vengono poi convertiti in peso vivo (LWE) applicando i fattori di conversione elaborati dagli esperti EUMOFA, allo scopo di redigere un bilancio armonizzato dell'offerta.

Affumicati

- 03073905: Affumicati, con o senza conchiglia, anche cotti prima o durante l'affumicatura, ma non altrimenti preparati. Fattore di conversione: 2,61
- 03073980: Cozze *Perna spp.* affumicate, secche, salate o in salamoia, anche con la conchiglia. Fattore di conversione: 4,5

Preparazioni e conserve di mitili - Fattore di conversione: 2,61

- 16055310: Preparazioni e conserve di mitili, in recipienti ermeticamente chiusi (escl. semplicemente affumicati)
- 16055390: Preparazioni e conserve di mitili (escl. in recipienti ermeticamente chiusi e semplicemente affumicati).

Tabella 1: Parametri biologici dei mitili

Parametro	Caratteristiche
Temperatura	5-20°C per la specie <i>Mytilus edulis</i> e 10-20°C per la specie <i>Mytilus galloprovincialis</i> .
Habitat	Le cozze sono presenti in una grande varietà di habitat, dalle zone di marea alle zone completamente sommerse, caratterizzati da una vasta gamma di temperature e salinità.
Alimentazione allo stato selvatico e all'interno degli allevamenti	Le cozze si nutrono di fitoplancton e materia organica che ricavano dalla filtrazione continua dell'acqua di mare.
Fase giovanile	Tra marzo e ottobre, a seconda della latitudine, la cozza dà vita a larve che sono sospinte dalle correnti. In meno di 72 ore le larve si accrescono e raggiungono uno stadio in cui non possono più rimanere in sospensione. Diventano quindi stanziali e si depositano su supporti diversi. A differenza delle ostriche, le larve non si fissano al supporto direttamente, ma attraverso filamenti detti bissi. Il mezzo più utilizzato per la raccolta del seme (larve) è una corda collocata in un punto scelto in funzione delle correnti e della disponibilità di microrganismi. Fra maggio e luglio queste corde sono prelevate e trasferite negli allevamenti di cozze. La cattura di seme non può essere praticata in acque fredde, quindi il novellame di cozze viene prelevato da giacimenti naturali.
Fase di accrescimento	L'allevamento fino al momento della raccolta dura all'incirca un anno.
Distribuzione allo stato selvatico	L'elevata fecondità e una fase larvale mobile, che ne consente la distribuzione su ampi territori, costituiscono caratteristiche specifiche delle cozze. La specie <i>Mytilus edulis</i> è ampiamente diffusa nelle acque europee, con un'estensione che va dal Mar Bianco (Russia) fino alla costa atlantica della Francia meridionale. La specie <i>Mytilus galloprovincialis</i> si trova nell'area mediterranea e viene prodotta nella parte settentrionale della Spagna, in Sudafrica ed in Cina.
Catture	La pesca avviene tutto l'anno, raggiungendo l'apice nei periodi di marzo-giugno e settembre-dicembre.
Sistemi di allevamento	Sul litorale europeo sono impiegati quattro metodi: <ul style="list-style-type: none"> • in piano o per spandimento (prevalentemente nei Paesi Bassi e in Germania), metodo in cui il novellame è sparso su banchi poco profondi. La raccolta è effettuata per dragaggio con navi attrezzate in modo specifico • su pali (denominati "<i>bouchots</i>", cioè filari, in Francia). Questa coltura ricorre a file di pali di legno infissi nella zona intertidale. • su corda (in Spagna e nel Mediterraneo): Le cozze sono fissate su corde sospese verticalmente nell'acqua da una struttura fissa o flottante. Questa tecnica è adatta ai mari con maree deboli, come il Mediterraneo, ma viene

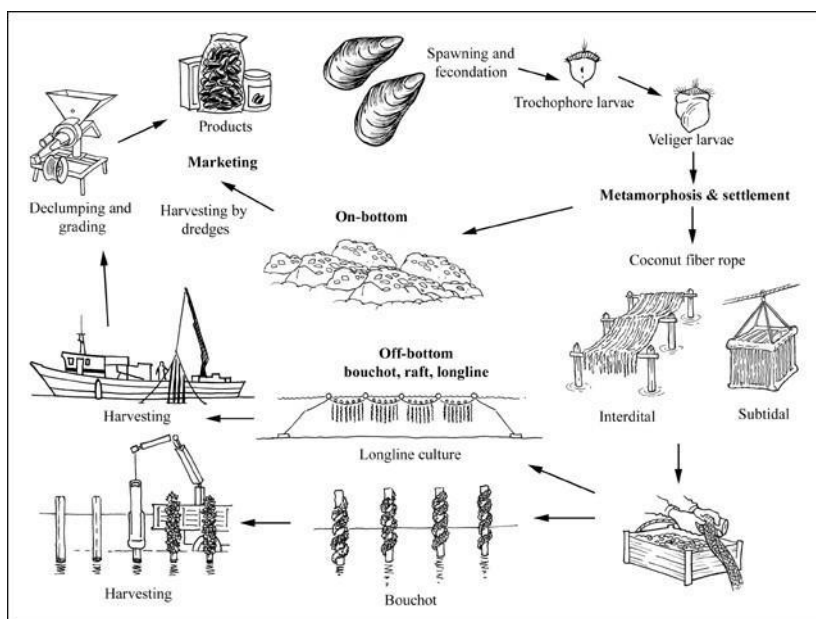
ampiamente impiegata anche nelle baie protette dell'oceano Atlantico. Si ricorre a questa tecnica anche per la miticoltura al largo.

- Su tavola (in Francia, soprattutto in Bretagna e nella laguna di Thau): le cozze sono allevate come le ostriche, in sacche a rete poste su tavole fissate nella zona intertidale o direttamente al suolo.

Fonte: FAO

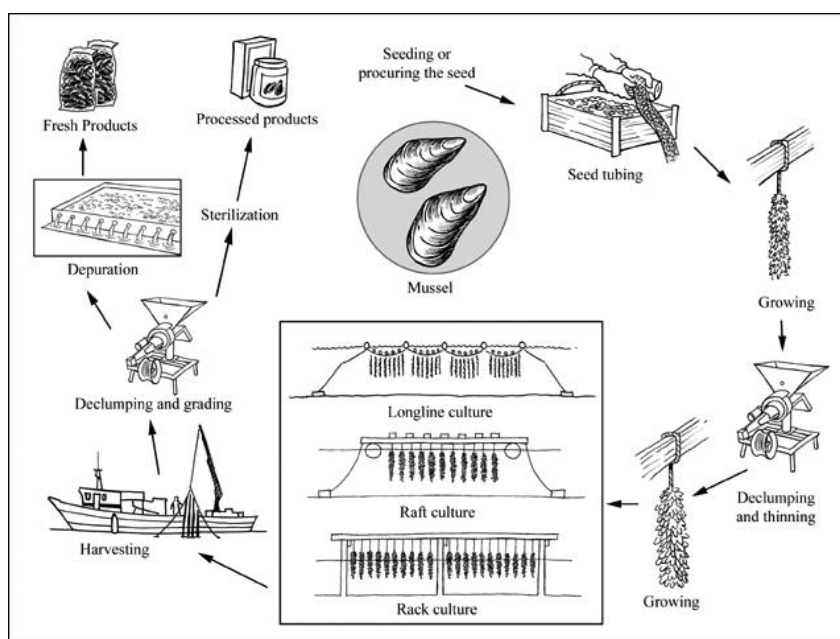
Nelle figure a seguire sono illustrate le fasi della produzione delle specie *Mytilus edulis* e *Mytilus galloprovincialis*.

Figura 1: Ciclo produttivo della specie *Mytilus edulis*



Fonte: FAO

Figura 2: Ciclo produttivo della specie *Mytilus galloprovincialis*



Fonte: FAO

Il consumo di molluschi bivalvi vivi (compresi i mitili) può comportare dei rischi per la salute umana, poiché si tratta di organismi filtranti in grado di accumulare i contaminanti presenti nell'ambiente

acquatico, come batteri patogeni, virus, tossine algali, ecc. Per ridurre il rischio legato a microrganismi con trasmissione oro-fecale, le aree di raccolta dei molluschi sono classificate in base ai risultati di un piano di monitoraggio dei batteri indicatori di contaminazione fecale⁵. Nell'UE, con l'adozione del Regolamento (CE) n. 853/2004,⁶ l'Unione ha stabilito i criteri per la classificazione delle zone di raccolta dei molluschi e ha determinato il livello di trattamento post-raccolta necessario prima che i molluschi possano essere considerati idonei al consumo umano. Le zone di raccolta sono classificate in tre livelli sanitari:

- i molluschi (comprese le cozze) provenienti dalle zone di classe A possono essere immessi sul mercato direttamente, senza ulteriori trattamenti successivi alla raccolta,
- quelli provenienti dalle zone di classe B devono essere sottoposti a trattamento di depurazione; e
- i molluschi provenienti dalle zone di classe C devono essere sottoposti a un trattamento prolungato di stabulazione o cucinati con un metodo riconosciuto per garantirne la conformità allo standard di categoria "A".
- I molluschi provenienti da zone non classificate non possono essere immessi sul mercato.

⁵ <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8908438/>

⁶ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene dei prodotti alimentari.

2.2. Produzione mondiale

A livello globale la produzione di cozze nel 2020 è stata di 2,2 milioni di tonnellate, provenienti principalmente dall'acquacoltura (2,1 milioni di tonnellate, pari al 97% del totale). Tra il 2011 e il 2020 la produzione mondiale di mitili è aumentata del 7%, sospinta principalmente dall'aumento della produzione cinese e cilena (Tabella 4).

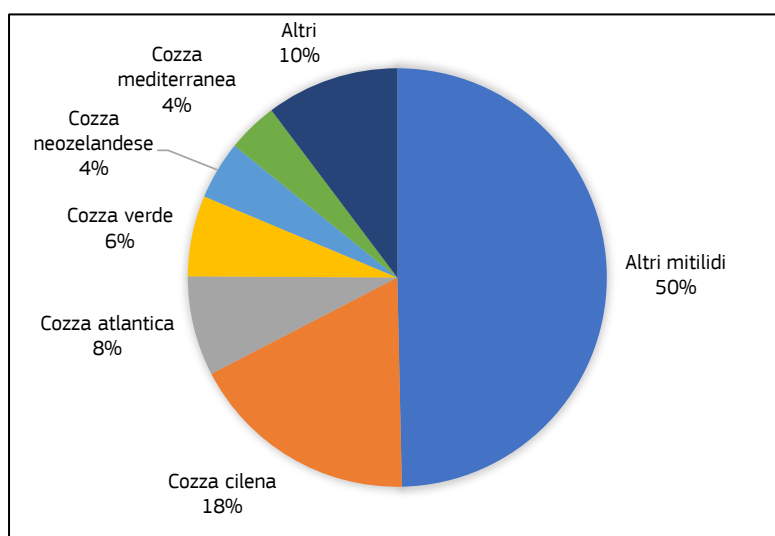
Tabella 2: Andamento della produzione mondiale di mitili tra il 2011 e il 2020 (migliaia di tonnellate)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Andam. 2011/20
Acquacoltura	1.923	1.869	1.825	1.929	1.922	2.090	2.138	2.152	2.090	2.104	9%
Pesca	96	102	95	91	100	116	85	83	85	65	-32%
Totale	2.019	1.971	1.920	2.020	2.022	2.206	2.223	2.235	2.175	2.169	7%

Fonte: FAO Fish Stat

Nel 2020 la metà della produzione mondiale era costituita da altri mitilidi⁷ (50% della produzione a livello globale). Nello stesso anno il 18% della produzione era rappresentata dalla cozza cilena, mentre le cozze atlantiche e quelle mediterranee, entrambe prodotte in Europa, costituivano rispettivamente il 18% e il 4% della produzione globale.

Figura 3: Produzione mondiale suddivisa per specie (2020)



Fonte: FAO Fish Stat

La Cina, che è il principale produttore, nel 2020 ha fornito il 43% della produzione mondiale di mitili. Dietro la Cina seguono i Paesi dell'UE-27 e il Cile, che nello stesso anno hanno apportato rispettivamente il 20% e il 19% della produzione mondiale. Mentre tra il 2011 e il 2020 la produzione cinese e cilena è aumentata rispettivamente del 24% e del 38%, la produzione dell'UE-27 è diminuita del 12%.

⁷ Questa categoria comprende diverse specie di mitili. La produzione viene fatta rientrare in questa categoria quando non si conosce la specie precisa.

Tabella 3: Andamento della produzione di mitili nei principali Paesi produttori tra il 2011 e il 2020 (migliaia di tonnellate)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Andam. 2011/ 20
Cina	762	819	812	856	899	953	998	963	929	943	+24%
EU-27	493	476	428	484	502	519	505	542	490	431	-12%
Cile	296	250	252	245	219	314	353	379	390	409	+38%
Nuova Zelanda	101	87	84	98	77	94	100	86	99	102	0%
Thailandia	127	103	128	117	116	115	50	34	38	69	-45%
Corea del Sud	80	70	41	58	60	64	83	56	60	68	-16%
Indonesia	3	3	8	4	7	5	3	45	37	35	+1.132%
Filippine	22	26	23	19	16	19	19	26	25	19	-14%
Brasile	21	27	23	25	23	23	23	17	18	17	-18%
Canada	26	29	26	25	23	25	24	27	26	17	-34%
Regno Unito	36	34	47	41	31	26	17	15	13	12	-68%
Altri	52	48	49	49	49	49	47	44	49	47	-10%
Totale	2.019	1.972	1.920	2.020	2.022	2.206	2.223	2.235	2.175	2.169	+7%

Nota: Il colore verde indica un andamento positivo (nel periodo 2011-2020), il rosso un andamento negativo e il grigio una situazione stabile. I totali possono differire dalla somma dei dati riportati nella colonna a causa degli arrotondamenti.

Fonte: FAO Fish Stat

2.3. La produzione dell'UE

2.3.1. Produzione dell'UE suddivisa per principali Stati membri produttori

Nel 2020 la produzione di mitili nell'UE si è attestata su 430.748 tonnellate, di cui 406.970 tonnellate, pari al 94% del totale, provenienti dall'acquacoltura. Tra il 2011 e il 2020 la produzione dell'UE ha avuto un andamento oscillante caratterizzato dalla tendenza al ribasso (del 13%⁸). Questa tendenza generale alla contrazione si riscontra in quasi tutti gli Stati membri dell'UE (ad eccezione della Grecia e di altri Stati membri dai volumi ridotti, come Svezia, Bulgaria e Portogallo). Italia, Irlanda e Germania hanno registrato il calo più significativo (rispettivamente del -36% per l'Italia e del -35% per Irlanda e Germania).

Tra il 2011 e il 2020 la produzione sia della pesca, sia dell'acquacoltura è diminuita nel suo complesso, registrando un calo rispettivamente dell'11% e del 39%. La riduzione della produzione ittica può essere attribuita alla diminuzione della produzione danese, a cui si ascrive quasi tutta la pesca di mitili nell'UE (il 95% della pesca dell'UE nel 2020).

La Spagna è di gran lunga il principale Paese produttore dell'UE, con una produzione nel 2020 di 204.492 tonnellate, pari a quasi la metà (47%) della produzione di mitili dell'UE. Seguono la Francia (con 61.378 tonnellate, 14% della produzione di cozze dell'UE), l'Italia (con 50.913 tonnellate, 12%), i Paesi Bassi (con 32.420 tonnellate, 8%), la Danimarca (con 28.548 tonnellate, 7%), la Grecia (con 19.155 tonnellate, 4%) e l'Irlanda (con 14.729 tonnellate, 3%).

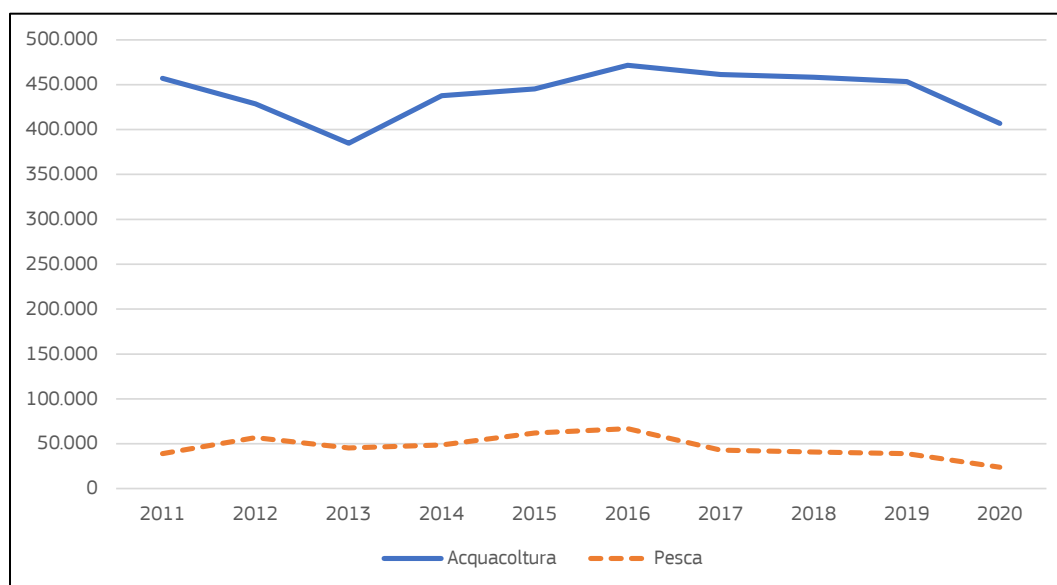
⁸ In questa sezione sono stati utilizzati i dati di EUROSTAT per analizzare la produzione dell'UE, mentre nella sezione sulla produzione mondiale si è fatto ricorso ai dati della FAO. L'uso di fonti diverse per la produzione UE può comportare alcune discrepanze, anche se, nel caso dei mitili, queste sono molto ridotte.

Tabella 4: Andamento della produzione di mitili nei principali Stati membri produttori tra il 2011 e il 2020 (tonnellate)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Andam. 2011/20
ES	208.849	203.890	162.249	220.644	225.566	216.023	241.871	242.733	228.222	204.492	-2%
FR	69.098	81.659	77.958	63.385	59.913	51.027	51.668	49.109	60.721	61.378	-11%
IT	79.520	63.257	64.235	63.700	52.526	57.806	62.502	61.941	53.324	50.913	-36%
NL	36.700	40.000	37.112	54.100	54.211	53.175	43.969	45.482	38.094	32.420	-12%
DK	34.983	39.963	38.300	43.093	47.089	44.943	43.058	42.248	43.630	28.548	-18%
EL	17.240	16.679	18.720	16.752	18.645	23.359	19.240	22.003	23.733	19.155	+11%
IE	22.671	19.984	18.949	12.222	16.250	16.156	17.110	13.889	15.184	14.729	-35%
DE	20.830	13.883	5.036	5.280	25.476	66.748	16.856	15.864	22.037	13.490	-35%
Altri	6.156	6.153	7.618	6.945	7.720	9.118	7.936	5.681	7.513	5.624	-9%
EU-27	496.047	485.468	430.177	486.121	507.396	538.355	504.210	498.950	492.458	430.749	-13%

Nota: Il colore verde indica un andamento positivo (nel periodo 2011-2020), il rosso un andamento negativo.

Fonte: EUROSTAT

Figura 4: Andamento della produzione di mitili nei Paesi UE-27 (tonnellate)


Fonte: EUROSTAT

2.3.2. Importazione - Esportazione

Importazioni extra-UE

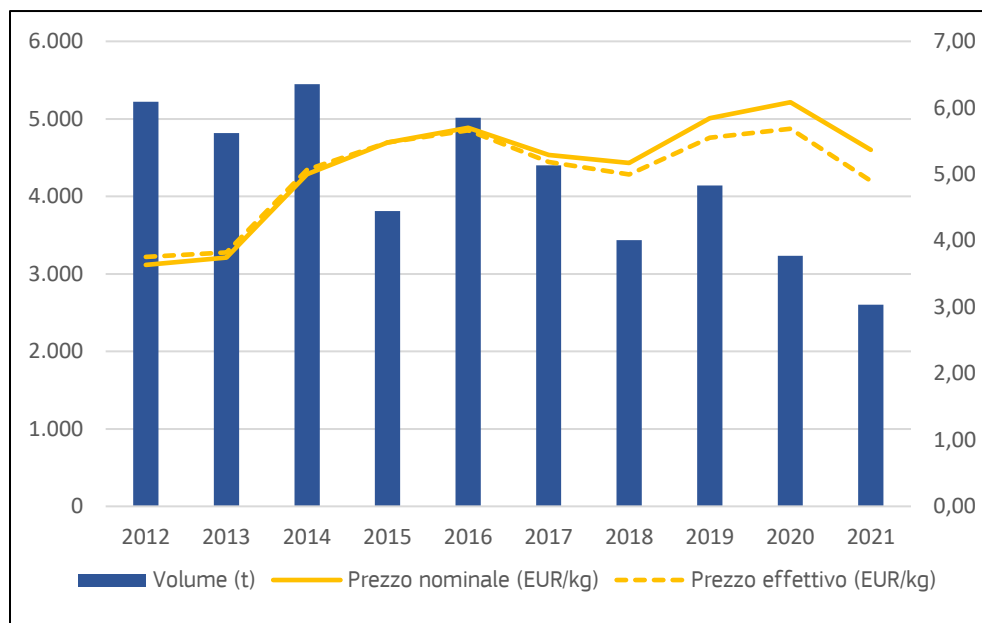
Le importazioni di mitili dai Paesi terzi riguardano principalmente le conserve di mitili, nel 2021 che hanno rappresentato il 91% delle importazioni extra-UE in volume e l'87% in valore. Si tratta di circa 43.000 tonnellate per un valore di oltre 114 milioni di euro. Quasi tutte le preparazioni a base di cozze importate nell'UE provengono dal Cile, e corrispondono probabilmente a cozze cotte.

Tabella 5: Importazioni di mitili extra-UE (2021)

	Volume (tonnellate)	Valore (migliaia di euro)	Prezzo (EUR/kg)	Val.% 2021
Freschi	1.593	1.926	1,21	1%
Congelati	2.603	13.974	5,37	11%
Affumicati	34	763	22,43	1%
Preparazioni-conserve	42.923	114.080	2,66	87%
Totale	47.153	130.743	2,77	100%

Fonte: Elaborazione EUMOFA di dati EUROSTAT-COMEXT

Tra il 2012 e il 2021 il valore delle importazioni è aumentato del 27% (13% in termini reali)⁹, mentre il loro volume è diminuito del 7%. Il calo del volume è dovuto alla riduzione delle importazioni di mitili freschi e congelati (rispettivamente -85% e -50%). Per contro, le importazioni di conserve di mitili sono aumentate in volume del 25%. Anche i prezzi delle conserve di mitili d'importazione sono cresciuti del 21% in termini nominali (del 7% in termini reali).

Figura 5: Andamento delle importazioni extra-UE di preparazioni e conserve a base di mitili tra il 2012 e il 2021

Fonte: Elaborazione EUMOFA di dati EUROSTAT-COMEXT

Mentre tra il 2012 e il 2021 le importazioni di mitili congelati sono diminuite del 50%, i prezzi sono aumentati del 48% in termini nominali (del 31% in termini reali).

Esportazioni extra-UE

Nel 2021 le esportazioni extra-UE di mitili ammontavano a 6.770 tonnellate per 26,3 milioni di euro. Le esportazioni extra-UE sono costituite principalmente da mitili freschi (47% del volume delle esportazioni e 33% del loro valore), dietro a cui seguono le preparazioni e conserve a base di mitili (42% del volume delle esportazioni e 57% del loro valore). La Spagna e il Belgio sono stati i principali Stati membri a esportare preparazioni di mitili verso Paesi terzi (48% e 15% del valore delle esportazioni di preparazioni a base di mitili nel 2021), mentre l'Italia e la Francia sono stati i principali esportatori di mitili vivi verso

⁹ Nella relazione i valori sono indicati in termini reali utilizzando il deflatore del PIL (base = 2015)

Paesi terzi (con il 40% e il 27% rispettivamente del valore delle esportazioni di mitili vivi). Le principali destinazioni erano la Svizzera e il Regno Unito (rispettivamente per il 30% e il 20% del valore delle esportazioni extra-UE). Tra il 2012 e il 2021 le esportazioni extra-UE sono aumentate del 9% in volume e del 15% in valore in termini nominali (dell'1% in termini reali).

Tabella 6: Esportazioni extra-UE di cozze (2021)

	Volume (tonnellate)	Valore (migliaia di euro)	Prezzo (EUR/kg)	Val.% 2021
Freschi	3.173	8.734	2,75	33%
Congelati	744	2.468	3,32	9%
Affumicati	28	136	4,92	1%
Preparazioni-conserve	2.825	14.967	5,30	57%
Totale	6.770	26.305	3,89	100%

Fonte: Elaborazione EUMOFA di dati EUROSTAT-COMEXT

Tra il 2012 e il 2021 il volume delle esportazioni extra-UE di preparazioni e conserve a base di mitili ha oscillato, segnando una diminuzione complessiva del 10%. Nello stesso periodo i prezzi delle preparazioni di mitili esportate sono aumentati costantemente del 18% in termini nominali (5% in termini reali).

Nel periodo compreso tra il 2012 e il 2021 il volume delle esportazioni di mitili freschi è stato molto variabile, determinando una ripercussione sui prezzi.

Flussi commerciali intra-UE

Esportazioni intra-UE

All'interno dell'UE, i Paesi Bassi sono stati di gran lunga il principale esportatore di cozze (principalmente mitili freschi) con un valore nel 2021 di oltre 131 milioni di euro. Con circa 77 milioni di euro la Spagna è stata il secondo esportatore (e il principale esportatore di preparazioni e conserve a base di mitili). Tra gli altri principali esportatori dell'UE figurano Danimarca, Germania, Irlanda, Francia e Italia. In misura minore il Portogallo è stato uno dei principali esportatori di cozze congelate (oltre 8 milioni di euro).

Tabella 7: Valore delle esportazioni intra-UE di mitili dai principali Stati membri (migliaia di euro, valore nominale, 2021)

SM	Freschi	Congelati	Preparazioni- conserve	Affumicati	Totale
Paesi Bassi	118.144	1.872	10.951	145	131.112
Spagna	41.037	9.922	25.638	27	76.624
Danimarca	14.457	868	12.117	-	27.442
Germania	13.446	722	3.415	19	17.602
Irlanda	12.517	2	4.151	-	16.670
Francia	8.295	457	3.285	160	12.197
Italia	6.887	181	3.066	461	10.595
Portogallo	16	8.024	132	0	8.172

Fonte: Elaborazione EUMOFA di dati EUROSTAT-COMEXT

Importazioni intra-UE

Nel 2021 il Belgio è stato il principale importatore all'interno dell'UE con oltre 83 milioni di euro, seguito da Francia e Paesi Bassi con circa 55 milioni di euro ciascuno. Tra gli altri importatori principali figurano l'Italia e la Germania (oltre 25 milioni di euro). I mitili sono commercializzati prevalentemente freschi

(75% del valore commerciale intra-UE nel 2021). Il Belgio è stato il principale importatore di mitili freschi, provenienti quasi tutti dai Paesi Bassi.

Tabella 8: Valore delle importazioni intra-UE nei principali Stati membri di destinazione (migliaia di euro, valore nominale, 2021)

SM	Freschi	Congelati	Preparazioni-conserve	Affumicati	Totale
Belgio	77.375	887	4.854	3	83.119
Francia	37.652	3.322	14.507	31	55.512
Paesi Bassi	51.625	954	2.241	21	54.841
Italia	24.953	4.484	7.072	1.012	37.521
Germania	15.198	2.415	8.128	20	25.761
Spagna	6.445	1.633	3.101	329	11.508
Portogallo	1.090	6.786	776	21	8.673

Fonte: Elaborazione EUMOFA di dati EUROSTAT-COMEXT

2.3.3. Consumo apparente per Stato membro

Nel 2020 l'offerta complessiva di mitili (produzione + importazioni) nei 27 Paesi UE è stata di 552.636 tonnellate di peso vivo. L'approvvigionamento di cozze dell'UE si basava principalmente sulla produzione interna, che costituiva il 78% dell'offerta nell'UE e, in misura minore, sulle importazioni, che ne rappresentavano il 22%. Poiché le esportazioni ammontavano a 15.424 tonnellate di peso vivo, il consumo apparente a livello dei Paesi UE-27 (produzione + importazioni - esportazioni) è stato stimato in 537.212 tonnellate di peso vivo.

Nel 2020 i principali Stati membri in termini di consumo apparente sono stati la Spagna, la Francia e l'Italia (consumo apparente superiore alle 100.000 tonnellate di peso vivo). Il consumo apparente in ciascuno degli altri Stati membri era inferiore a 25.000 tonnellate di peso vivo.

Tabella 9: Consumo apparente di mitili nei principali Stati membri (2020, in tonnellate di peso vivo)

	Produzione (Pesca + acquacoltura)	Importazioni	Approvvigionamento totale (produzione + importazioni)	Esportazioni	Consumo apparente (approvvigionamento totale - esportazioni)	Consumo apparente pro capite (kg pro capite)
ES	204.492	44.385	248.877	81.473	167.404	3,54
FR	61.378	72.568	133.946	6.609	127.337	1,89
IT	50.913	56.613	107.526	7.198	103.328	1,73
BE	-	24.978	24.978	3.235	21.743	1,89
NL	32.420	29.484	61.904	47.999	13.905	0,80
DE	13.490	18.993	32.483	18.986	13.497	0,16
EL	19.155	4.666	23.821	12.853	10.968	1,02
DK	28.548	4.629	33.177	22.716	10.461	1,80
PT	1.016	14.047	15.063	9.077	5.986	0,58
SE	2.297	2.254	4.551	373	4.178	0,40
BG	1.281	952	2.233	107	2.126	0,31
RO	117	1.906	2.023	29	1.994	0,10
IE	14.729	82	14.811	12.921	1.890	0,38
Altri	912	11.057	11.969	1.960	10.009	0,11
EU-27	430.748	121.888	552.636	15.424	537.212	1,20

Fonte: Elaborazione EUMOFA di dati EUROSTAT-COMEXT

3. IL MERCATO SPAGNOLO

3.1. Struttura della catena di approvvigionamento

3.1.1. Produzione

Nel 2020 la produzione di mitili in Spagna ammontava a 204.492 tonnellate¹⁰, quasi tutte provenienti dall'acquacoltura. *Mytilus galloprovincialis* è la specie maggiormente prodotta in Spagna e rappresenta il 75% della produzione acquicola spagnola in volume. La produzione di mitili provenienti dall'acquacoltura è stata stimata in quasi 106 milioni di euro nel 2020, il che equivale a una diminuzione del 6% (-13% in termini reali) dal 2011 al 2020, mentre il volume di produzione è rimasto sostanzialmente invariato (-2%). Secondo la relazione annuale di APROMAR, la capacità produttiva è stabile e le variazioni di volume da un anno all'altro sono principalmente dovute alle maree rosse che impediscono la raccolta delle cozze nelle zone colpite.

Tabella 10: Produzione di mitili in Spagna, 2011-2020 (volume in tonnellate)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Acquacoltura	208 583	203 664	162 012	220 449	225 307	215 855	241 715	242 725	228 195	204 466
Pesca	266	226	237	195	259	167	156	8	27	25
Totale	208 849	203 890	162 249	220 644	225 566	216 023	241 871	242 733	228 222	204 492 ²

Nota: i totali possono differire dalla somma dei dati riportati nella colonna a causa degli arrotondamenti

Fonte: EUROSTAT

La produzione di mitili è concentrata in Galizia (97% della produzione spagnola nel 2020¹¹), che conta 3.387 piattaforme¹². Le altre regioni produttrici sono la Catalogna, l'Andalusia, la Comunità Valenciana e le Baleari.

Il 69% della produzione galiziana è concentrata nella Ría de Arousa, dove si impiega la tradizionale **coltura a corde sospese**. Il seme utilizzato per l'allevamento è di solito prelevato a mano usando dei raschietti. Se le condizioni marine e ambientali lo consentono può inoltre essere raccolto utilizzando delle corde studiate appositamente per agevolare il deposito del seme. La coltivazione inizia con il fissaggio del novellame alle corde. Dopo 4-6 mesi, quando le cozze raggiungono le dimensioni di 4,5-5,5 cm, vengono distribuite su nuovi supporti per limitare la densità di molluschi su ogni corda. Le cozze possono essere raccolte allorché si raggiunge un compromesso tra tre parametri fondamentali: la pezzatura di commercializzazione, il rapporto carne/guscio (tra il 18 e il 25%) e il peso per unità di lunghezza della corda (15 chili al metro). La durata del ciclo di crescita varia dai 14 ai 18 mesi.

Negli ultimi dieci anni si sono sviluppati anche i sistemi **longline** in Andalusia e, più di recente, nei Paesi Baschi e in Galizia, nella Ría Ares-Betanzo.

Il **settore dei mitili in corda** è quasi interamente di proprietà delle famiglie del posto e costituisce un importante motore di sviluppo sociale ed economico lungo la costa galiziana.

Oltre il 78% dei mitili prodotti in Spagna è commercializzato nella regione di produzione. Il 62% delle cozze raccolte è venduto fresco dai produttori a impianti di trattamento che servono grossisti e dettaglianti. Il restante 38% è destinato al settore della trasformazione.

¹⁰ Le statistiche sulla produzione di mitili pubblicate dal Ministero dell'agricoltura mostrano tendenze analoghe nel corso del periodo, ma con una media di 30.000 t in più all'anno (per lo stesso valore totale).

¹¹ Relazione APROMAR sull'acquacoltura 2021

¹² https://www.mexillondegalicia.org/?page_id=146

Denominazione di origine protetta (DOP) "Mexillón de Galicia"

La registrazione della DOP "Mexillón de Galicia" risale al 2006. La sua zona di coltivazione è l'area marittima interna delle rías galiziane nelle province di A Coruña e Pontevedra, dove è autorizzata la coltura delle cozze su piattaforme.



Nel 2019 sono state certificate 56.000 tonnellate di mitili "Mexillón de Galicia", pari al 25% della produzione spagnola, e 103 società ed elenchi di marchi hanno utilizzato il contrassegno "Elaborado con Mexillón de Galicia, Denominación de Origen Protegida": 19 impianti di trattamento, 35 impianti di trasformazione e 50 elenchi di marchi¹³.

Risultati economici

La più recente relazione dello CSTEP¹⁴ fornisce un'analisi dei risultati economici conseguiti dal segmento "piattaforme per mitili", che nel 2018 comprendeva 1.959 società. I risultati economici sono illustrati nella tabella seguente. I volumi di produzione dei mitili sono soggetti a notevoli fluttuazioni nel tempo, correlate alle condizioni ambientali degli estuari della Galizia: nel 2018 i volumi di produzione sono aumentati del 13% rispetto al 2016, anno che è stato duramente colpito dalle maree rosse e dalla chiusura delle zone di produzione. Nonostante tali fluttuazioni, tutti gli indicatori economici hanno avuto un valore positivo nel periodo 2009-2018 e sono cresciuti nel 2018. Nel 2016 e nel 2018 l'industria dei mitili è stata la più redditizia fra i principali segmenti dell'acquacoltura spagnola, riportando un valore aggiunto lordo di 104,4 milioni di euro e un utile netto di 15,8 milioni di euro. Il settore spagnolo dei mitili si basa su piccole aziende familiari e su un elevato livello di occupazione, in cui la manodopera costituisce il costo operativo più rilevante (il 22% è rappresentato da salari e stipendi, il 49% da manodopera imputata non retribuita).

Tabella 11: Risultati economici conseguiti dal segmento "piattaforme per mitili" tra il 2014 e il 2018, (milioni di euro)

	2014	2015	2016	2017	2018
Totale entrate	110,1	n.d.	56,3	132,7	137,2
Totale costi operativi	73,9	n.d.	49,9	115,4	116,9
VAL	81,0	n.d.	42,8	100,4	104,4
Utile netto	34,7	n.d.	4,5	14,4	15,8

n.d.: non disponibile

Fonte: CSTEP 2020-12-20

¹³[http://www.ipacuicultura.com/noticias/en_portada/75158/mexillon de galicia alcanza en 2019 su propio reco rd con casi 56 000 toneladas certificadas.html](http://www.ipacuicultura.com/noticias/en_portada/75158/mexillon_de_galicia_alcanza_en_2019_su_propio_reco rd_con_casi_56_000_toneladas_certificadas.html)

¹⁴ Il settore dell'acquacoltura dell'UE – Relazione economica 2020 – CSTEP 2020-12-20

3.1.2. Scambi commerciali

Importazioni

Nel 2021 sono state importate 21.213 tonnellate (peso del prodotto) per un valore di 60 milioni di euro. Le importazioni di mitili riguardano preparazioni-conserve (77% delle importazioni in valore), prodotti congelati (11%), freschi (11%) e affumicati (1%). Il Cile è in assoluto il principale fornitore del mercato spagnolo (72% delle importazioni in valore nel 2021), esclusivamente con preparazioni e conserve a base di mitili. La Nuova Zelanda è il secondo fornitore del mercato spagnolo (9% delle importazioni in valore) e fornisce principalmente mitili congelati.

Tabella 12: Importazione di mitili in Spagna, 2017-2021 (tonnellate, peso del prodotto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Freschi	6.354	4.788	4.586	4.083	4.836
Congelati	903	1.097	1.195	1.132	1.252
Preparazioni-conserve	15.136	13.494	11.089	13.411	15.074
Affumicati	27	54	65	45	50
Totale	22.420	19.434	16.935	18.671	21.213

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

Esportazioni

Nel 2021 sono state complessivamente esportate 63.738 tonnellate (peso del prodotto) per un valore di 85 milioni di euro. Le esportazioni di mitili riguardano il prodotto fresco (49% delle importazioni in valore), preparazioni-conserve (39%) e, in misura minore, cozze congelate (13%).

Tabella 13: Esportazioni di mitili dalla Spagna, 2017-2021 (tonnellate, peso del prodotto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Freschi	41.827	51.570	47.750	37.233	47.406
Congelati	11.585	6.316	4.285	3.627	3.232
Preparazioni-conserve	4.055	11.732	13.286	10.662	13.085
Affumicati	272	211	145	21	15
Totale	57.739	69.829	65.467	51.542	63.738

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

Quello europeo è il principale mercato di sbocco per i mitili spagnoli (90% delle esportazioni in valore). Nel 2021 l'Italia e la Francia sono state le principali destinazioni, rappresentando rispettivamente il 42% e il 32% delle esportazioni in valore. Le esportazioni verso gli altri Stati membri dell'UE riguardavano principalmente cozze fresche (54% delle esportazioni in valore) e preparazioni e conserve a base di mitili (33%), mentre le esportazioni extra-UE erano costituite prevalentemente da preparazioni e conserve a base di mitili (84% delle esportazioni in valore) e, in misura minore, da mitili congelati (9%).

Nel 2021 la Spagna ha registrato un saldo commerciale positivo di 25 milioni di euro, ascrivibile per lo più alle ingenti esportazioni di cozze fresche.

3.1.3. Catena di approvvigionamento

La produzione spagnola di mitili si divide tra vendite di mitili freschi (62%) e trasformati (38%).

Struttura della catena di approvvigionamento delle cozze fresche

La catena di approvvigionamento delle cozze fresche si articola intorno alle seguenti figure (Figura 6): allevatori di mitili; impianti di trattamento; grossisti/centrali di acquisto; negozi specializzati/grande distribuzione.

L'allevamento è gestito dai **mitilicoltori**. Il metodo tradizionale spagnolo è il sistema estensivo con coltura su corda sospesa nelle rías. Dopo la raccolta, i produttori conferiscono la produzione agli impianti di trattamento.

Le due funzioni fondamentali svolte dagli **impianti di trattamento** sono:

- depurazione e preparazione delle cozze per la commercializzazione,
- spedizione e distribuzione delle cozze depurate.

Le uniche organizzazioni autorizzate ad immettere sul mercato mitili freschi sono gli impianti di trattamento, che gestiscono anche la logistica di consegna ai grossisti e alle piattaforme di dettaglianti.

Esistono due canali di distribuzione principali:

- **I grossisti**, che operano sui mercati centrali o dispongono di un proprio centro di distribuzione. I grossisti con sede nei mercati centrali riforniscono principalmente negozi specializzati (pescherie e negozi di alimentari) e il canale HORECA;
- La **grande distribuzione**, che gestisce i contatti e la negoziazione dei prezzi con gli impianti di trattamento attraverso servizi centralizzati di acquisto (che possono essere esternalizzati o meno), e gestisce la logistica e la fornitura quotidiana ai supermercati e agli ipermercati attraverso piattaforme logistiche.

In alternativa, i grossisti possono vendere anche ai grandi supermercati e, nelle zone costiere, le pescherie possono acquistare le cozze direttamente dagli impianti di trattamento.

Figura 6: La catena di approvvigionamento spagnola per i mitili freschi



Fonte: Ministero dell'agricoltura, studio sulla catena del valore e la formazione del prezzo delle cozze fresche da acquacoltura

Struttura del settore della trasformazione

Nel 2020 il volume delle conserve di mitili prodotte in Spagna è stato di 15.112 tonnellate.

Tabella 14: Produzione spagnola di conserve di mitili nel 2019 e 2020

	2019	2020
Volume (in tonnellate)	14.406	15.112
Valore (in migliaia di euro)	122.854	136.737

Fonte: ANFACO-CECOPECA – 2020

Un tempo il settore della trasformazione costituiva il principale mercato per la produzione spagnola di mitili, ma l'accordo di libero scambio tra l'UE e il Cile del 2002¹⁵ ha avuto forti ripercussioni sulla catena di approvvigionamento del settore¹⁶. Tra il 2003 e il 2011 le importazioni dal Cile di preparazioni e conserve a base di mitili in contenitori ermeticamente chiusi si sono moltiplicate di 116 volte e le importazioni di mitili cileni hanno in parte sostituito le cozze galiziane nelle forniture al settore della trasformazione. La produzione spagnola rappresenta ancora la grande maggioranza della materia prima utilizzata nel settore, come mostra il diagramma Figura 8 e come confermato dall'ANFACO. Tuttavia, ciò ha determinato un importante cambiamento nel tradizionale modello di funzionamento del settore dei mitili in Galizia e un crollo delle vendite delle cozze in termini di volume e di valore¹⁷.

¹⁵L'anno dell'eliminazione completa delle tariffe è stato il 2007.

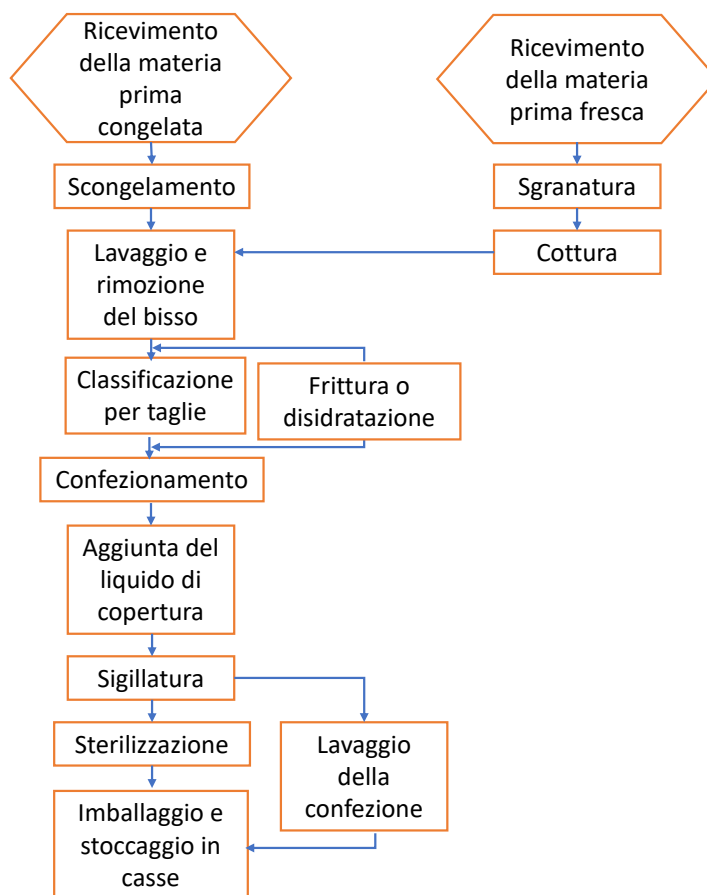
¹⁶ Fernando González Laxe y Federico Martín Palmero. Universidad de A Coruña. *El mercado de mejillón en España, Efectos de la competitividad*, Distribución y consumo 2014 – Vol. 3

¹⁷https://www.mercasa.es/media/publicaciones/215/1406496600_DISTRIBUCION_Y_CONSUMO_133_articulo_mejillon.pdf

Nel 2020 il 38%¹⁸ dei mitili prodotti in Spagna è stato venduto al settore della trasformazione, rispetto al 61% del 2006.

Le diverse fasi della trasformazione sono illustrate nella figura che segue. Tutte le fasi possono svolgersi nello stesso impianto o in impianti specializzati.

Figura 7: La catena di approvvigionamento spagnola per le conserve di mitili



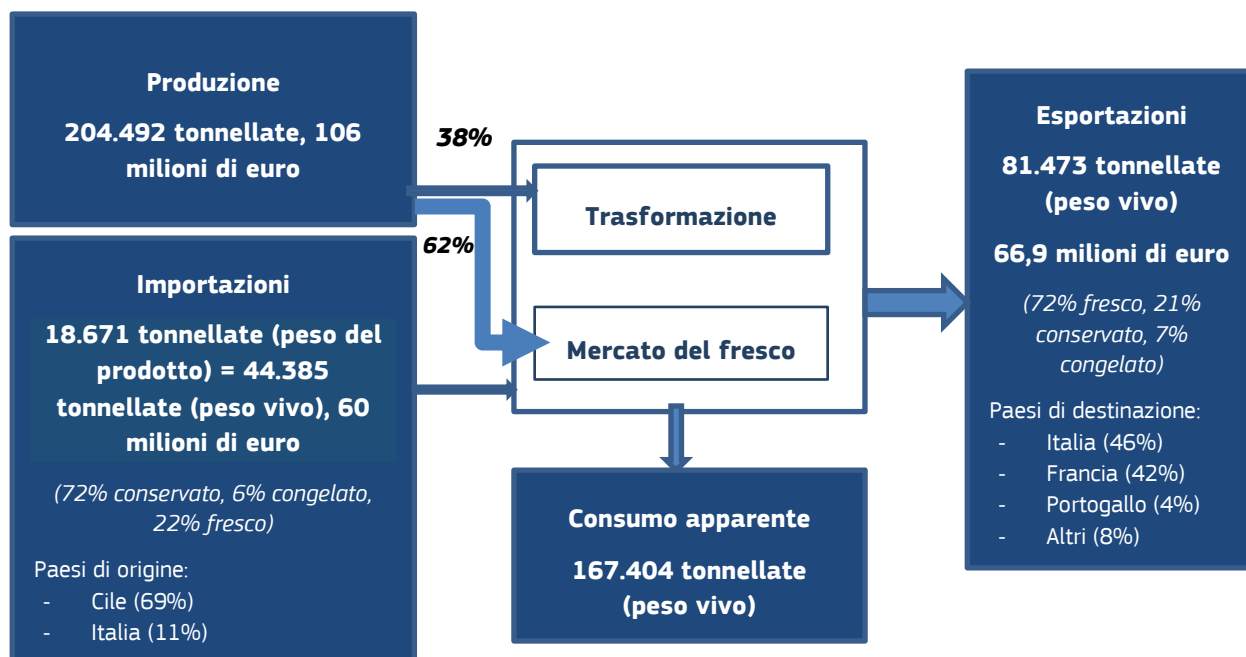
Fonte: ANFACO, settore della trasformazione: conserve di prodotti ittici

3.1.4. Consumo apparente

Nel 2020 l'offerta complessiva di mitili in Spagna è stata di 248.876 tonnellate di peso vivo, provenienti per l'82% dalla produzione nazionale e per il 18% dalle importazioni. Il 33% di questa offerta è stato esportato, pertanto il consumo apparente può essere stimato al 67% dell'offerta nazionale, *ossia* in 167.403 tonnellate di peso vivo.

¹⁸ Informe La Acuicultura en España, Apromar 2021

Figura 8: La catena di approvvigionamento spagnola per le cozze (2020)



Fonte: Elaborazione EUMOFA basata su statistiche nazionali, dati EUROSTAT-COMEXT e interviste alle parti interessate. La % mostra le quote in volume.

3.2. Caratteristiche del mercato e dei consumi

3.2.1. Presentazione del prodotto

A seconda della presentazione del prodotto si definiscono diverse categorie.

La **DOP Mexillón de Galicia** è proposta nelle seguenti varietà:

- SPECIALE-1: Fino a 23 pezzi/kg
- SPECIALE-2: Da 24 a 27 pezzi/kg
- NORMALE-1: Da 28 a 32 pezzi/kg
- NORMALE-2: Da 33 a 40 pezzi/kg

Le **cozze fresche** vengono commercializzate nelle seguenti categorie:

- Extra, speciale o selezione: meno di 23 pezzi/kg
- Grande o gigante: tra 24 e 27 pezzi/kg
- Normale: tra 28 e 40 pezzi/kg

Nell'industria esistono 10 categorie di mitili, sulla base del peso medio dei molluschi contenuti nelle lattine o nei recipienti. Gli standard di qualità definiti nell'ordinanza del 15 ottobre 1985¹⁹ per le cozze in scatola e congelate distinguono tre principali tipologie commerciali, in base al peso medio della carne delle cozze (le quali secondo gli standard devono essere di dimensioni omogenee in ogni scatola o contenitore):

- Grande: di peso superiore a 7,5 g
- Media: di peso superiore a 5,5 g
- Piccola: di peso inferiore a 5,5 g

Le lattine contenenti cozze di peso medio superiore a 9 g possono anche utilizzare l'etichetta "cozze giganti".

La categoria di pezzatura più comune è quella "piccola", con uno sviluppo del formato "13-18 per lattina". Le vendite della categoria "media" mostrano una tendenza al ribasso, mentre quelle della categoria "grande" rimangono stabili, con consumatori più specifici.

3.2.2. Caratteristiche del mercato

I consumatori acquistano prevalentemente cozze fresche o conservate, rispettivamente con il 71% dei volumi (in peso del prodotto) e il 46% del valore, e il 25% dei volumi e il 49% del valore dei mitili per consumo domestico. Le cozze congelate rappresentano solo il 3% dei volumi e il 5% del valore del consumo fra le mura domestiche²⁰. La produzione nazionale è integrata da importazioni dalla Francia ("moules de bouchot") o dall'Italia, in particolare tra agosto e ottobre.

La domanda varia a seconda della zona. Nelle regioni centrali e nord-occidentali i consumatori tendono a preferire mitili grandi ed extra, mentre nell'area mediterranea acquistano tradizionalmente la categoria normale. La segmentazione dipende anche dal punto vendita. Per esempio, le pescherie vendono soprattutto cozze di formato extra e grande.

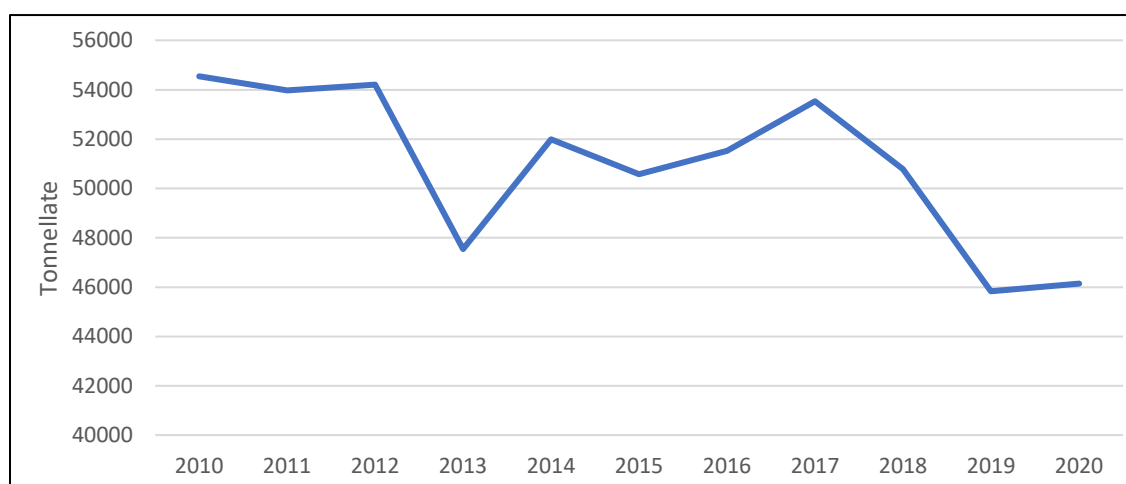
Negli ultimi dieci anni il consumo domestico di mitili freschi è complessivamente diminuito. Nel 2013 è sceso a causa del calo dell'offerta dovuto all'inquinamento da alghe e alla presenza di tossine nell'acqua. Nel 2017 il consumo domestico era quasi tornato al livello del 2012, ma ha poi subito un nuovo drastico calo fino al 2019. Nel 2020 è rimasto stabile, mentre il consumo di mitili nel settore alberghiero e della ristorazione è diminuito a causa della crisi legata al COVID, che ha colpito il mondo HORECA in generale²¹. Nonostante queste fluttuazioni nei consumi, le cozze godono di una buona immagine – sono sane e a buon mercato – e non hanno veri e propri prodotti sostitutivi²².

¹⁹ [BOE.es - BOE-A-1985-21750 Orden de 15 de octubre de 1985 por la que se aprueba la Norma de Calidad para el Mejillón, Almeja y Berberecho en conserva.](https://boe.es/boe-A-1985-21750)

²⁰ Dati annuali sul consumo domestico, 2010-2020, MAPA, [Series anuales \(mapa.gob.es\)](https://series.anuales.mapa.gob.es)

²¹ Ibidem

²² Intervista a un grossista

Figura 9: Andamento dei consumi domestici di mitili freschi in Spagna, 2010-2020


Fonte: Ministero dell'agricoltura, gruppo di esperti sui consumi alimentari

Al dettaglio, le cozze fresche sono vendute principalmente nei supermercati e nei negozi di grandi dimensioni. Secondo il gruppo di esperti sui consumi alimentari del Ministero dell'agricoltura, della pesca e dei prodotti alimentari per il consumo domestico, nel 2020 i grandi punti vendita (ipermercati + supermercati) costituivano il 70% del volume delle vendite e il 64% del loro valore; le pescherie rappresentavano il 19% del volume delle vendite e il 25% del valore. Nel 2020 sono state consumate anche circa 10.000 tonnellate di mitili fuori casa (contro le circa 15.000 tonnellate del 2019)²³.

I grossisti svolgono un ruolo importante nella catena di approvvigionamento, in particolare per quanto riguarda la commercializzazione delle cozze fresche tramite pescherie e strutture HORECA. Si può stimare che complessivamente commercializzino tra il 45% e il 55%²⁴ delle cozze fresche consumate in Spagna sia in casa, sia fuori casa.

Tabella 15: Quote di mercato dei principali canali di distribuzione per il consumo domestico di mitili freschi, preparazioni e conserve a base di mitili nel 2020

	VOLUME			VALORE		
	Freschi	Congelati	Preparazioni -conserve	Freschi	Congelati	Preparazioni -conserve
Ipermercati	10%	3%	19%	9%	3%	23%
Supermercati	60%	43%	72%	53%	43%	67%
Negozi di surgelati	0%	36%	0%	0%	38%	0%
Pescherie	19%	8%	1%	25%	6%	1%
Mercati ambulanti	7%	4%	0%	9%	3%	1%
Altri	3%	7%	8%	4%	6%	9%

Fonte: Ministero dell'agricoltura, gruppo di esperti sui consumi alimentari

Le preparazioni e conserve a base di mitili sono acquistate per lo più nei supermercati e negli ipermercati. Una piccola parte è consumata fuori casa (attraverso il canale HORECA) o acquistata in "negozi gourmet".

²³ Sulla base dei dati della relazione annuale sul consumo fuori casa, Kantar panel, 2020, MAPA, [Consumo alimentare extradoméstico \(mapa.gob.es\)](https://www.mapa.gob.es/consumo-alimentario-extradomestico)

²⁴ A seconda della percentuale di mitili freschi rispetto a quelli congelati acquistati dal canale HORECA, che non è nota.

Sono per lo più consumati sotto forma di “*mejillón en escabeche*” (cozze alla scapece) (circa il 80% - 90% del consumo di mitili lavorati). Sono tradizionalmente serviti come antipasto, nei bar o a casa. Durante la pandemia il calo dei consumi che ha colpito il canale HORECA è stato compensato dall'aumento del consumo domestico. Attualmente i consumi si stanno riorganizzando sotto l'influsso di nuovi fattori come l'impatto ambientale, le tossine, i cambiamenti climatici, le variazioni di dimensioni, ecc.

La segmentazione del mercato dei mitili lavorati si basa sulla categoria dimensionale, la composizione del liquido di copertura, la salsa e le preferenze regionali dei consumatori.

3.2.3. Consumi

Nel 2020 il consumo apparente pro capite spagnolo di prodotti della pesca e dell'acquacoltura ha raggiunto i 36,02 kg di peso vivo/anno. La Spagna si è classificata al secondo posto a livello dell'UE, sia in termini di consumo pro capite, sia di spesa nominale pro capite delle famiglie per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura, con un valore di 287 EUR pro capite/anno²⁵.

Le cozze vengono consumate fresche, congelate e in scatola. Il tasso di penetrazione è piuttosto elevato per le cozze fresche e in scatola (rispettivamente 15,3% e 18,21% nel 2020)²⁶, e molto basso per le cozze congelate (1,6% nel 2020). È leggermente diminuito (-9%) per i mitili freschi nel periodo 2016-2020, mentre è aumentato del 18% per i mitili in scatola e dell'8% per quelli congelati.

Tabella 16: Tasso di penetrazione per il consumo domestico di mitili freschi, congelati e preparazioni e conserve a base di mitili, 2016-2020

	2016	2017	2018	2019	2020	Andam. 16/20
Freschi	16,89	17,53	16,71	15,54	15,30	-9%
Congelati	1,48	1,46	1,44	1,39	1,60	8%
In scatola	15,50	16,29	16,36	16,71	18,21	18%

Fonte: Ministero dell'agricoltura, gruppo di esperti sui consumi alimentari

Nel 2020 il consumo pro capite è stato di 1 kg/anno per le cozze fresche, 0,35 kg/anno per le cozze in scatola e 0,04 kg/anno per le cozze congelate.

Analogamente al tasso di penetrazione, il consumo pro capite di mitili freschi è in calo (-15% nel periodo 2016-2020), mentre è aumentato del 25% per i mitili in scatola e dell'11% per i mitili congelati.

Tabella 17: Consumo domestico pro capite di mitili freschi, congelati e preparazioni e conserve a base di mitili, 2016-2020, chilogrammi

	2016	2017	2018	2019	2020	Andam. 16/20
Freschi	1,17	1,17	1,11	0,99	1,00	-15%
Congelati	0,04	0,04	0,04	0,04	0,05	11%
In scatola	0,28	0,29	0,30	0,30	0,35	25%

Fonte: Ministero dell'agricoltura, gruppo di esperti sui consumi alimentari

²⁵ Il mercato ittico dell'UE, 2021. Osservatorio europeo del mercato dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

²⁶ A titolo di raffronto, la principale specie consumata dalle famiglie spagnole, il nasello, ha un tasso di penetrazione del 38,6%.

3.3. Trasmissione dei prezzi nella catena di approvvigionamento

3.3.1. Prezzi franco allevamento

Il prezzo franco allevamento è l'importo che gli impianti di depurazione pagano ai produttori di cozze.

Tabella 18: Prezzo franco allevamento (prezzo nominale, EUR/kg) per i mitili da acquacoltura (2012-2020)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Prezzo (EUR/kg)	0,49	0,49	0,50	0,51	0,55	0,54	0,55	0,52	0,52

Fonte: Eurostat

Il prezzo franco allevamento dei mitili mostra una leggera tendenza al rialzo nel periodo 2012-2016, a cui è seguita una diminuzione fino al 2020. I riscontri ottenuti dal settore, in tutte le fasi della catena di approvvigionamento, indicano che nel 2021 e nel 2022 i prezzi sono aumentati significativamente per tutti i segmenti dimensionali e i mercati.

3.3.2. Prezzi franco impianto di depurazione

Il prezzo pagato dai grossisti o dai grandi dettaglianti agli impianti di depurazione è quello indicato come prezzo "all'origine" dall'Osservatorio spagnolo della catena alimentare. Il prezzo indicato di seguito, tuttavia, deve essere considerato con qualche cautela, in quanto le statistiche sono incomplete dopo il 2016 e del tutto assenti dopo il 2018. Nei loro feedback i grossisti sottolineano come il prezzo rispecchi principalmente i prezzi delle cozze piccole o destinate all'industria (che rappresentano circa l' 80% dei volumi immessi sul mercato), e come i prezzi dei mitili freschi medi o grandi fossero superiori a 1 EUR/kg fino al 2019 e siano aumentati significativamente dopo il 2020.

Tabella 19: Prezzo franco impianto di depurazione per le cozze da acquacoltura in Spagna (2012-2018)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Prezzo (EUR/kg)	0,85	0,87	0,90	0,90	0,83	0,80	0,80

Fonte: EUMOFA, sulla base dei dati del Ministero dell'agricoltura²⁷

3.3.3. Prezzi all'importazione e all'esportazione

Nel periodo 2012-2021 i prezzi dei mitili freschi importati sono aumentati del 23% in termini nominali (14% in termini reali), a fronte di un incremento del 26% per i prezzi all'esportazione (16% in termini reali). Si riscontrano fluttuazioni da un anno all'altro, inoltre i prezzi tendono a essere inferiori all'aumentare dei volumi (si veda l'esempio del 2016). Nel 2021 sia l'Italia sia la Francia costituivano i principali partner commerciali per le importazioni di cozze fresche (rispettivamente con il 56% e il 39% del volume delle importazioni), mentre Italia e Bulgaria sono state i principali partner per le esportazioni (rispettivamente con il 49% e il 22% del volume delle esportazioni).

²⁷ Osservatorio della catena alimentare, prezzi settimanali, [Observatorio de le Cadena Alimentaria \(mapa.gob.es\)](http://Observatorio.de.le.Cadena.Alimentaria.mapa.gob.es)

Tabella 20: Prezzo (nominale) all'importazione e all'esportazione e volume di cozze fresche in Spagna

		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Prezzo (EUR/kg)	Importazioni	1,08	0,91	0,89	0,99	0,95	1,13	1,09	1,11	1,17	1,33
	Esportazioni	0,70	0,69	0,63	0,68	0,74	0,75	0,67	0,74	0,74	0,88
Volume (t)	Importazioni	4.009	6.460	6.412	5.681	8.301	6.354	4.788	4.586	4.083	4.836
	Esportazioni	35.599	36.153	37.153	43.194	35.176	41.827	51.570	47.750	37.233	47.406

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

Tra il 2012 e il 2021 i prezzi di importazione e di esportazione delle cozze congelate sono raddoppiati, mentre i volumi sono diminuiti. I prezzi all'importazione sono aumentati più velocemente fino al 2016, rimanendo poi abbastanza stabili, tra 5,51 EUR/kg e 6,65 EUR/kg.

Tabella 21: Prezzo (nominale) all'importazione e all'esportazione e volume di cozze congelate in Spagna

		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Prezzo (EUR/kg)	Importazioni	2,99	3,98	5,14	5,59	6,65	5,63	5,65	6,16	5,82	5,51
	Esportazioni	1,51	1,68	1,94	1,79	1,87	2,01	2,88	3,50	3,00	3,31
Volume (t)	Importazioni	2.557	1.625	1.867	1.091	1.464	903	1.097	1.195	1.132	1.252
	Esportazioni	9.526	8.993	9.695	12.296	11.764	11.585	6.316	4.285	3.627	3.232

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

I volumi delle importazioni di preparazioni e conserve a base di cozze sono aumentati nel periodo 2012-2021 (+16%), raggiungendo livelli di picco nel 2013 e nel 2017. Nel periodo 2012-2021 i prezzi delle importazioni sono aumentati del 16% in termini nominali (del 7% in termini reali). Le importazioni provengono principalmente dal Cile, che nel 2021 ha coperto il 93% del valore delle importazioni.²⁸

Tabella 22: Prezzo (nominale) all'importazione e all'esportazione e volume di preparazioni e conserve a base di mitili in Spagna

		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Prezzo (EUR/kg)	Importazioni	2,66	2,82	2,82	3,34	3,11	3,21	3,09	3,13	3,31	3,08
	Esportazioni	3,70	3,90	2,99	3,77	4,28	4,57	2,04	2,25	2,57	2,51
Volume (t)	Importazioni	11.556	15.154	12.029	12.466	12.123	15.136	13.494	11.089	13.411	15.074
	Esportazioni	2.731	2.413	3.344	3.166	3.615	4.055	11.732	13.286	10.662	13.085

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

²⁸ L'aumento del volume delle esportazioni e il calo dei prezzi nel 2018 sono legati alle esportazioni verso Francia e Italia, ma i dati sulle importazioni di questi due Paesi non riflettono tale tendenza, quindi potrebbero esserci stati dei problemi di segnalazione.

3.3.4. Prezzi all'ingrosso

La tabella che segue illustra chiaramente la differenza di prezzo tra i diversi segmenti dimensionali.

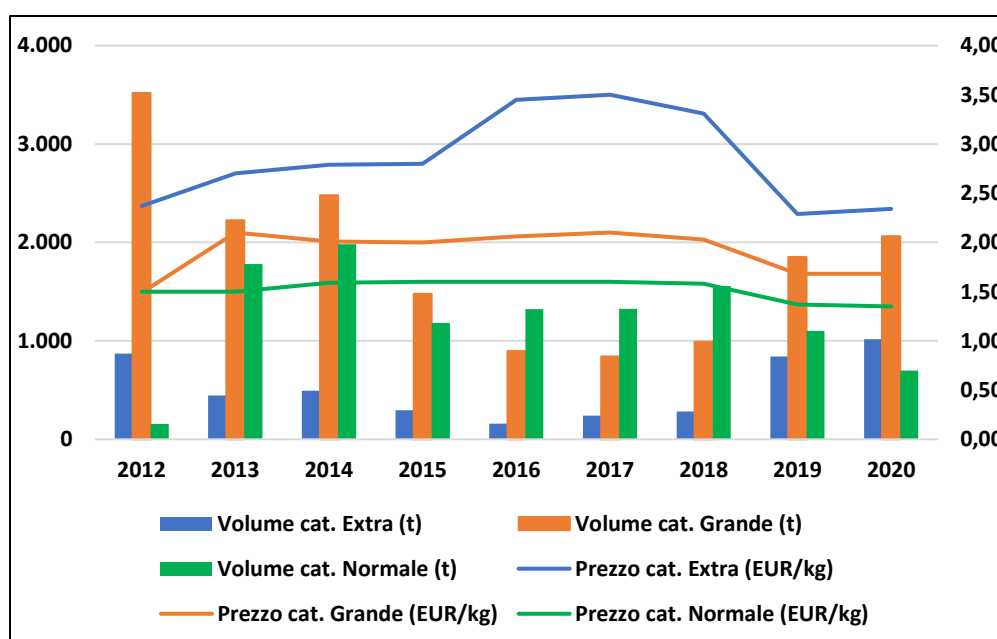
Tabella 23: Prezzo all'ingrosso (in EUR/kg) dei mitili in Spagna per mercato all'ingrosso e tipo di produzione

Mercato all'ingrosso	Tipo di produzione	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Mercasa	"NORMALE"	1,63	1,58	1,59	1,56	1,55	1,56	1,58	n.d.	n.d.
Mercamadrid	"EXTRA"	2,37	2,70	2,79	2,80	3,45	3,50	3,31	2,29	2,34
Mercamadrid	"GRANDE"	1,49	2,10	2,01	2,00	2,06	2,10	2,03	1,68	1,68
Mercamadrid	"NORMALE"	1,50	1,50	1,59	1,60	1,60	1,60	1,58	1,37	1,35

Fonte: Mercasa, Mercamadrid

Come si evince dalla figura che segue, eccezion fatta per la categoria "Extra", non esiste una chiara correlazione tra i prezzi all'ingrosso e i volumi venduti attraverso il mercato all'ingrosso, il che indica tendenzialmente che i prezzi all'ingrosso per le altre categorie dipendono soprattutto dall'offerta complessiva di mitili e dalla domanda della grande distribuzione e dell'industria.

Figura 10 – Prezzi all'ingrosso e volumi per i mitili freschi a Mercamadrid per tipo di produzione (2012-2020)



Fonte: Mercamadrid

3.3.5. Prezzi al dettaglio

Le tabelle a seguire riportano i dati relativi al consumo domestico in termini di volume e valore per le cozze fresche e in scatola.

Tabella 24: Consumo, spesa e prezzo medio delle cozze fresche in Spagna nel periodo 2016-2020

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Andam. 2016/21
Volumi (t)	51.521	53.534	50.784	45.826	46.146	41.358	-20%
Spesa totale (migliaia di EUR)	129.782	136.755	130.934	120.151	129.878	151.346	17%
Prezzo medio (EUR/kg)	2,52	2,55	2,58	2,62	2,81	3,66	45%

Fonte: MAPA, gruppo di esperti sui consumi alimentari²⁹

Nel periodo 2016-2020 la spesa totale delle famiglie spagnole per le cozze fresche è stata stabile, ma questa apparente stabilità è in realtà frutto di due tendenze opposte: una diminuzione dei volumi compensata da un equivalente aumento dei prezzi. Nel 2021 la spesa totale continua ad aumentare in misura significativa, mentre i volumi diminuiscono drasticamente.

Tabella 25: Consumo, spesa e prezzo medio delle cozze in scatola in Spagna nel periodo 2016-2020

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Andam. 2016/21
Volumi (t)	12.431	13.380	13.579	13.994	16.398	13.826	11%
Spesa totale (migliaia di EUR)	103.550	113.438	114.469	119.559	139.475	119.489	15%
Prezzo medio (EUR/kg)	8,33	8,48	8,43	8,54	8,51	8,64	4%

Fonte: MAPA, gruppo di esperti sui consumi alimentari

La spesa totale delle famiglie spagnole per i mitili in scatola nel periodo 2016-2021 è aumentata del 15%. Ciò è dovuto principalmente all'aumento dei volumi consumati a casa (+ 15% nel periodo 2016-2020), visto che i prezzi nel periodo sono rimasti pressoché invariati (+ 4%).

²⁹ [Consumo alimentare extradoméstico \(mapa.gob.es\)](https://mapa.gob.es)

3.3.6. Trasmissione dei prezzi

L'analisi si concentra sulle cozze fresche vendute dai supermercati (sulla base dei dati sui prezzi del 2021) e su un esempio più specifico della catena di valore dei mitili, di pezzatura extra, venduti attraverso negozi specializzati nella zona di Madrid nel 2022 (in quanto le preferenze dei consumatori in termini di dimensioni e di costi di trasporto variano notevolmente da una zona geografica all'altra).

Per l'analisi della catena del valore dei mitili venduti nei supermercati, i dati sui costi tra gli impianti di depurazione e il punto vendita finale si basano principalmente sullo studio del 2009 dell'Osservatorio dei prezzi e degli alimenti del MAPA sulla catena del valore e sulla formazione del prezzo delle cozze fresche da acquacoltura³⁰. Non essendoci indicazioni di un cambiamento tecnologico che abbia modificato in modo sostanziale la struttura dei costi, i costi di manodopera, trasporto e altri fattori di produzione (prodotti sanitari e imballaggio) sono stati aggiornati applicando gli indici nazionali dell'Istituto nazionale di statistica (INE), mentre altri costi (tra cui cali o perdite, spese generali, ammortamenti, ecc.) sono stati aggiornati applicando il rapporto 2009 al prezzo di acquisto nelle diverse fasi. I prezzi nelle diverse fasi provengono dalle statistiche disponibili per il 2021. I dati utilizzati per la seconda analisi – cozze di pezzatura grande vendute nei negozi specializzati della zona di Madrid – sono frutto di informazioni raccolte durante l'indagine.

Per la prima analisi si deve tenere presente che queste cifre sono approssimative e mirano a fornire ordini di grandezza.

Per la DOP "Mexillón de Galicia" i riscontri ottenuti presso gli impianti di depurazione e i grossisti indicano che le dimensioni delle cozze sono il principale fattore a influenzare i prezzi nelle diverse fasi. La domanda in termini di pezzatura può variare notevolmente da una zona geografica all'altra. Ad esempio, la domanda per mitili piccoli è più elevata nelle zone mediterranee e per le esportazioni, mentre nella Spagna centrale la domanda maggiore è per cozze di grandi dimensioni. Ci sono variazioni anche tra la grande distribuzione e le pescherie.

Gli altri due fattori principali che influenzano i costi, e quindi i prezzi per il consumatore finale, sono i trasporti (cioè la distanza tra la Galizia e il punto vendita) e i volumi. La grande distribuzione acquista quantità maggiori. Le cozze vengono quindi consegnate in confezioni più grandi, con costi di confezionamento inferiori e meno manipolazioni.

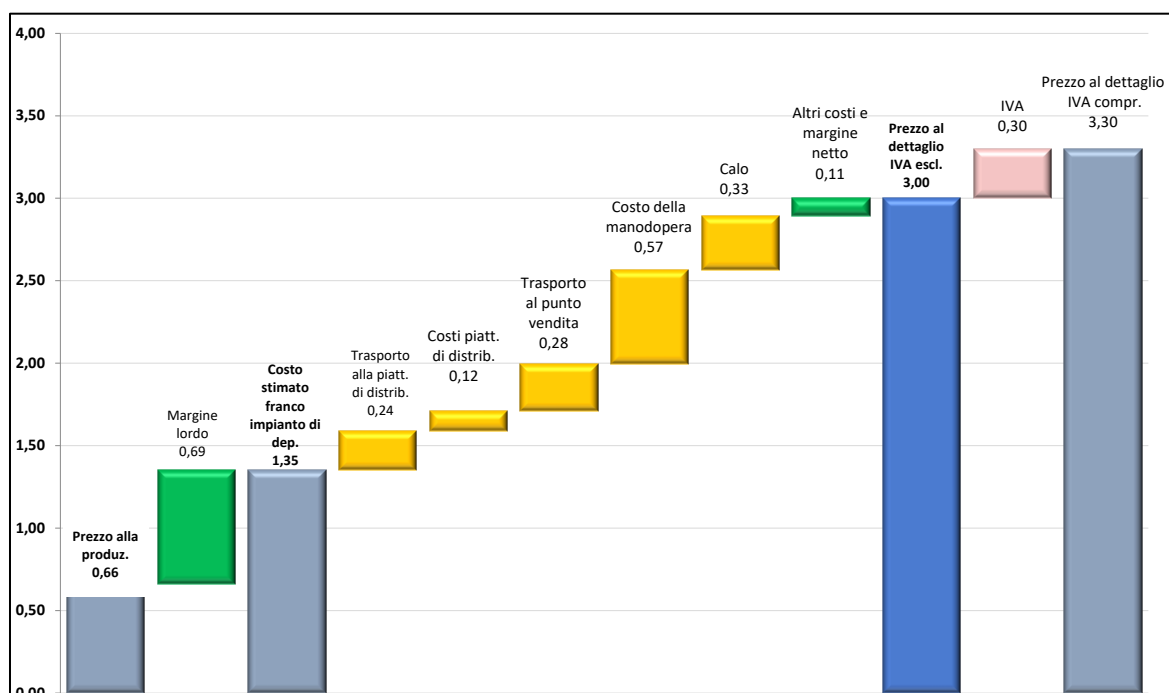
Il prezzo alla produzione indicato nelle analisi seguenti corrisponde al prezzo/kg pagato ai produttori per i mitili consegnati presso l'impianto di depurazione.

³⁰https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/observatorio-cadena/Estudio%20Mejill%C3%B3n%20acuicultura_tcm30-128411.pdf

Tabella 26: Costi e margini per cozze fresche (tutte le dimensioni) vendute al dettaglio dai supermercati in Spagna (EUR/kg, 2021)

	Prezzo (EUR/kg)	% del prezzo finale	Fonte
Prezzo alla produzione	0,66	20%	<i>Stime EUMOFA, basate sui prezzi franco allevamento di Eurostat per il 2020 e sull'aumento indicato nel 2021 nei dati di Pesca de Galicia</i>
Altri costi e margine/perdita netti	0,69	21%	
Prezzo stimato franco impianto di depurazione	1,35	41%	<i>Sondaggio (i riscontri forniti indicano un prezzo compreso tra 1,20 e 1,50)</i>
Trasporto alla piattaforma di distribuzione	0,24	7%	<i>Studio del 2009 e dati del Ministero dei trasporti sui prezzi annuali della benzina</i>
Costi della piattaforma di distribuzione	0,12	4%	<i>Rapporto dello studio del 2009</i>
Trasporto al punto vendita	0,28	9%	<i>Studio del 2009 e dati del Ministero dei trasporti sui prezzi annuali della benzina</i>
Costo della manodopera	0,57	17%	<i>Studio del 2009 e costo della manodopera Eurostat</i>
Calo	0,33	10%	<i>Rapporto dello studio del 2009</i>
Altri costi e margine netto	0,11	3%	
Prezzo medio di vendita, IVA esclusa	3,00	91%	
IVA (10%)	0,30	9%	
Prezzo medio di vendita	3,30	100%	<i>Dati annuali MAPA sui consumi alimentari, 2021</i>

Fonte: EUMOFA

Figura 11: Costi e margini per cozze fresche vendute al dettaglio dai supermercati in Spagna (EUR/kg, 2021)


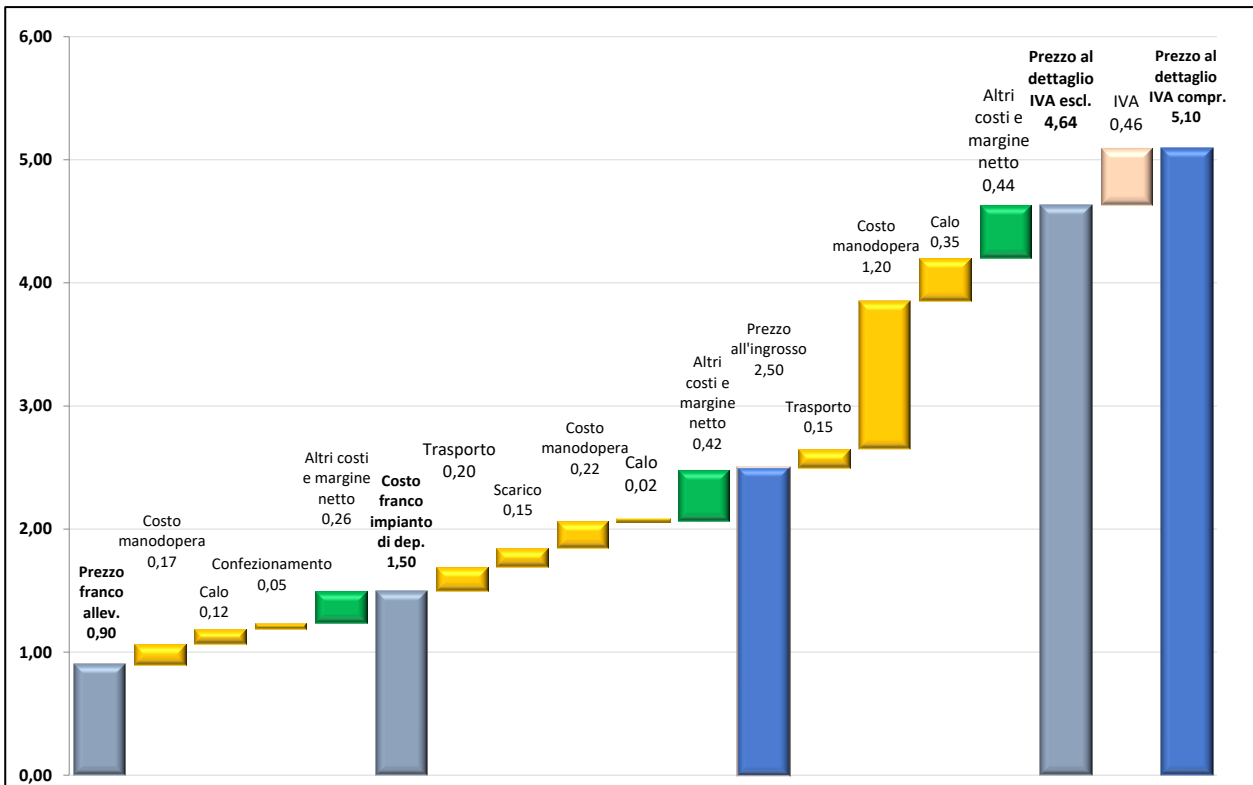
Fonte: EUMOFA

Tabella 27: Costi e margini per cozze fresche, cat. extra (meno di 23 pezzi/kg) vendute al dettaglio in negozi specializzati nella zona di Madrid (EUR/kg, 2022)

	Prezzo (EUR/kg)	% del prezzo finale	Fonte
Prezzo alla produzione	0,90	18%	<i>sondaggio</i>
Costo della manodopera	0,17	3%	<i>sondaggio</i>
Calo	0,12	2%	<i>sondaggio</i>
Costi di confezionamento e altri fattori di produzione	0,05	1%	<i>sondaggio</i>
Altri costi e margine netto	0,26	5%	
Prezzo franco impianto di depurazione	1,50	29%	<i>sondaggio</i>
Spese di trasporto Galizia-Madrid	0,20	4%	<i>sondaggio</i>
Spese di scarico	0,15	3%	<i>sondaggio</i>
Costo della manodopera	0,22	4%	<i>sondaggio</i>
Calo	0,02	0%	<i>sondaggio</i>
Altri costi e margine netto	0,42	1%	
Prezzo all'ingrosso	2,50	41%	<i>sondaggio</i>
Trasporto al punto vendita	0,15	3%	<i>sondaggio</i>
Costo della manodopera	1,20	24%	<i>sondaggio</i>
Calo	0,35	7%	<i>sondaggio</i>
Altri costi e margine netto	0,44	16%	
Prezzo medio di vendita, IVA esclusa	4,64	91%	
IVA (10%)	0,46	9%	
Prezzo medio di vendita	5,10	100%	<i>sondaggio</i>

Fonte: EUMOFA

Figura 12: Costi e margini per cozze fresche, cat. extra (meno di 23 pezzi/kg) vendute al dettaglio in negozi specializzati nella zona di Madrid (EUR/kg, 2022)



Fonte: EUMOFA

4. IL MERCATO FRANCESE

4.1. Struttura della catena di approvvigionamento

4.1.1. Produzione

Dal 2011 la produzione francese di mitili provenienti dall'acquacoltura è diminuita, passando da oltre 69.000 tonnellate a circa 61.000 tonnellate nel 2020. Nello stesso periodo le catture hanno subito forti variazioni, oscillando da 159 a 5.752 tonnellate a causa del reclutamento irregolare di seme, ma con una significativa tendenza generale al ribasso (-96% tra il 2011 e il 2020).

Tabella 28: Produzione di mitili in Francia tra il 2010 e il 2020 (tonnellate)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Acquacoltura	65.021	77.138	74.138	57.633	56.802	50.366	51.478	48.844	60.255	61.219
Pesca	4.076	4.521	3.819	5.752	3.112	661	191	265	466	159
Totale	69.098	81.659	77.958	63.385	59.913	51.027	51.668	49.109	60.721	61.378

Nota: I totali possono differire dalla somma dei dati riportati nella colonna a causa degli arrotondamenti.

Fonte: EUROSTAT

Specie prodotte:

La produzione acquicola di cozze in Francia riguarda **due specie comuni**:

- La cozza atlantica (*Mytilus edulis*), che è ampiamente distribuita lungo la Manica fino alle coste sud-occidentali della Francia. Con 55.390 tonnellate e quasi 126 milioni di euro nel 2020, la produzione di cozze atlantiche ha rappresentato il 90% della produzione nazionale di mitili in volume e il 91% in valore.
- La cozza mediterranea (*Mytilus galloprovincialis*), che è prodotta principalmente nel Mediterraneo. Nel 2020 la sua produzione si è attestata a 5.830 tonnellate, pari al 10% della produzione francese di cozze in volume e al 9% in valore.

Tecniche di allevamento:

In Francia esistono **tre tecniche di allevamento** delle cozze: mentre le cozze atlantiche sono coltivate su "**bouchot**" (pali di legno) o su **longline** in mare, la cozza mediterranea è coltivata su **tavole** nelle lagune mediterranee o su longline in mare aperto. La tecnica di allevamento più importante è la coltura "**bouchot**", con una produzione che nel 2020 ha superato le 50.000 tonnellate, pari all'83% della produzione francese di cozze.

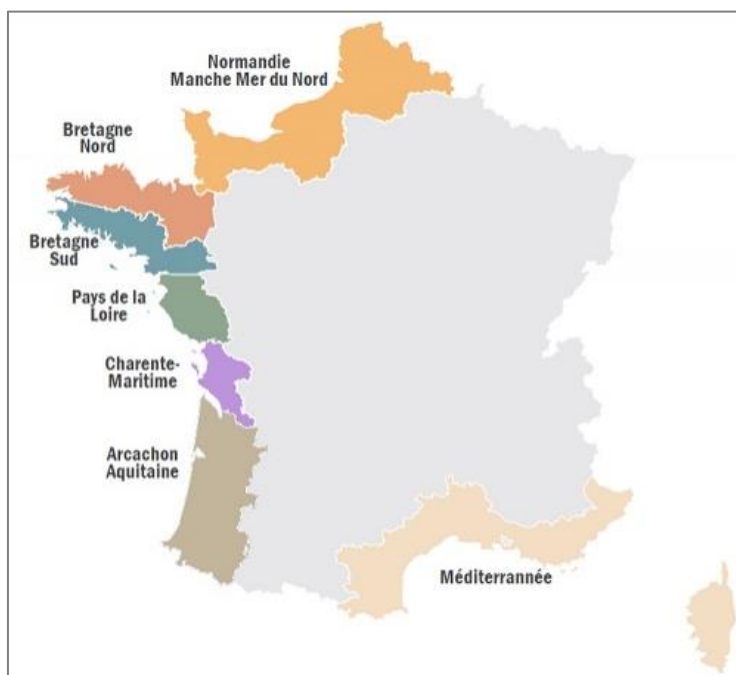
Sia la tecnica di allevamento, sia la specie determinano un impatto sulle **prestazioni di crescita dei mitili**, che si traduce in tipi diversi di prodotti in termini di pezzatura e qualità. Le cozze allevate su longline fanno registrare una crescita maggiore rispetto al tempo di immersione. Di conseguenza, la taglia commercializzabile per i mitili allevati su longline viene raggiunta più rapidamente rispetto al tipo di coltura "**bouchot**" (12 mesi per le longline rispetto a 15-18 mesi per il "**bouchot**"). Le condizioni intertidali conferiscono alle cozze allevate con tecnica **bouchot** un guscio robusto, che a detta dei produttori è molto vantaggioso in fase di raccolta e lavorazione. Inoltre, il *Mytilus galloprovincialis* può raggiungere dimensioni maggiori rispetto al *Mytilus edulis* (fino a 15 cm per il *M. galloprovincialis* contro 10 cm per il *M. edulis*). Anche la zona di produzione può influire sulle prestazioni di crescita, in quanto è legata alla disponibilità di risorse trofiche per i mitili³¹.

³¹ Sulla base di interviste con i produttori e dello studio " Etude de le marché de la Moule fraiche en France, spécifiquement sur la filière française Moule de Bouchot ", France AgriMer. 2021.

Produzione francese per regione di allevamento:

A differenza della Spagna, dove la produzione è sviluppata in una sola regione (la Galizia), la mitilicoltura è presente sulle diverse coste francesi. Nel 2020 la principale zona di produzione è stata la "Bretagna settentrionale" dove si è concentrato il 45% del prodotto nazionale, seguita da "Normandia" (19%), "Charente Marittima" (13%), "Bretagna meridionale" 9%, costa del "Mediterraneo" (9%) e regione dei "Paesi della Loira" (5%)³².

Figura 13: Regioni di produzione dei mitili in Francia



Nota : Normandia – Mare del Nord: "Normandie – Manche – Mer du Nord" ; Bretagna del Nord : "Bretagne Nord"; Bretagna meridionale : "Bretagne Sud" ; Mediterraneo: "Méditerranée"

Fonte: CRC Pays de la Loire³³

Struttura del settore dei mitili

Nel 2020 l'industria francese dei mitili contava 620 imprese distribuite lungo i litorali francesi, di cui 288 sulla costa atlantica, 211 lungo quella mediterranea e le rimanenti lungo il Mare del Nord e la Manica (vale a dire le regioni "Bretagne Nord" e "Normandie"). Quasi la metà delle aziende francesi produttrici di mitili impiega il sistema di produzione "bouchot"³⁴.

Risultati economici

La più recente relazione dello CSTEP³⁵ fornisce un'analisi dei risultati economici conseguiti dal segmento "cozze di fondo", che nel 2018 comprendeva 351 aziende, senza considerare la produzione ottenuta con il metodo delle longline. I risultati economici sono illustrati a seguire. I dati mostrano che il segmento

³² Enquête aquicole. Le Service de la Statistique et de la Prospective, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

³³ <https://www.crc-pays-de-loire.fr/la-conchyliculture/l-organisation-professionnelle/les-structures-et-leurs-roles-Co16.html>

³⁴ Enquête aquicole. Le Service de la Statistique et de la Prospective, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

³⁵ Il settore dell'acquacoltura dell'UE – Relazione economica 2020 – CSTEP 2020-12-20

continua a essere molto redditizio, con un utile netto di 42,1 milioni di euro, in forte crescita negli ultimi anni nonostante la marcata variazione dei volumi di produzione da un anno all'altro.

Tabella 29: Risultati economici conseguiti dal settore "cozze di fondo" tra il 2014 e il 2018, (milioni di euro)

	2014	2015	2016	2017	2018
Totale entrate	122,7	109,8	149	122,1	140,1
Totale costi operativi	73,1	56,9	81,0	64,7	78,0
VAL	85,2	79,5	103,7	87,3	97
Utile netto	9,5	17,1	48,3	41,5	42,1

Fonte: CSTEP 2020-12-20

La relazione dello CSTEP attribuisce il declino della produzione di mitili in Francia a una massiccia ricomparsa dei predatori (stelle marine, uccelli, granceole, spigole, ecc.) in alcune zone di produzione (costa della Manica e dell'Atlantico) e ad elevati tassi di mortalità dal 2014, principalmente nelle zone di produzione della Francia occidentale. Ad esempio, la regione "Pays de La Loire" (e in particolare il *Pertuis Breton*) è stata particolarmente colpita da mortalità, il cui tasso ha toccato l'84% della produzione nel 2015/2016 e il 72% nel 2018/2019³⁶. La messa a punto di metodi per contrastare le attività predatorie e contrastare il calo della produzione di mitili provocato dalla mortalità rappresenta una sfida finanziaria per l'industria dei mitili. Negli ultimi anni si è fatto ricorso al Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca per risarcire gli allevatori di mitili danneggiati³⁷.

4.1.2. Scambi commerciali

Importazioni

Il mercato francese delle cozze dipende fortemente dalle importazioni. La Francia importa mediamente 55.000 tonnellate all'anno. Le cozze vengono importate soprattutto fresche (72% nel 2021) e sotto forma di preparazioni e conserve (26%). Le cozze fresche sono importate dagli altri Paesi dell'UE, soprattutto Spagna, Paesi Bassi e Irlanda, mentre le preparazioni sono importate principalmente dal Cile, e probabilmente coincidono con le cozze cotte importate per l'industria di trasformazione francese.

Tabella 30: Importazioni di mitili in Francia, 2017-2021 (tonnellate, peso del prodotto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Vivi, freschi o refrigerati	44.749	44.121	42.834	32.191	37.760
Preparazioni o conserve	14.063	13.490	12.365	12.525	13.572
Congelati	1.879	1.416	1.828	1.425	1.298
Affumicati	2.247	1.739	3.227	2.826	365
Totale	60.915	59.201	57.350	46.424	52.667

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

³⁶ *Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. AND International per FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>

³⁷ Il Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca disponeva di una misura specifica per l'indennizzo degli allevatori di molluschi costretti a sospendere temporaneamente la raccolta dei molluschi esclusivamente per motivi sanitari.

La Spagna è il principale fornitore di mitili freschi per il mercato francese. Nel 2021 copriva il 56% delle importazioni di cozze fresche. I Paesi Bassi sono stati il secondo fornitore (24% delle importazioni di mitili freschi nel 2021), seguiti da Irlanda (8%), Italia (6%) e Regno Unito (4%). Le importazioni dai Paesi Bassi e dall'Italia sono notevolmente diminuite negli ultimi anni (2017-2021), rispettivamente del -43% e del -53%.

Tabella 31: Importazioni di mitili freschi in Francia, 2017-2021 (tonnellate, peso del prodotto)

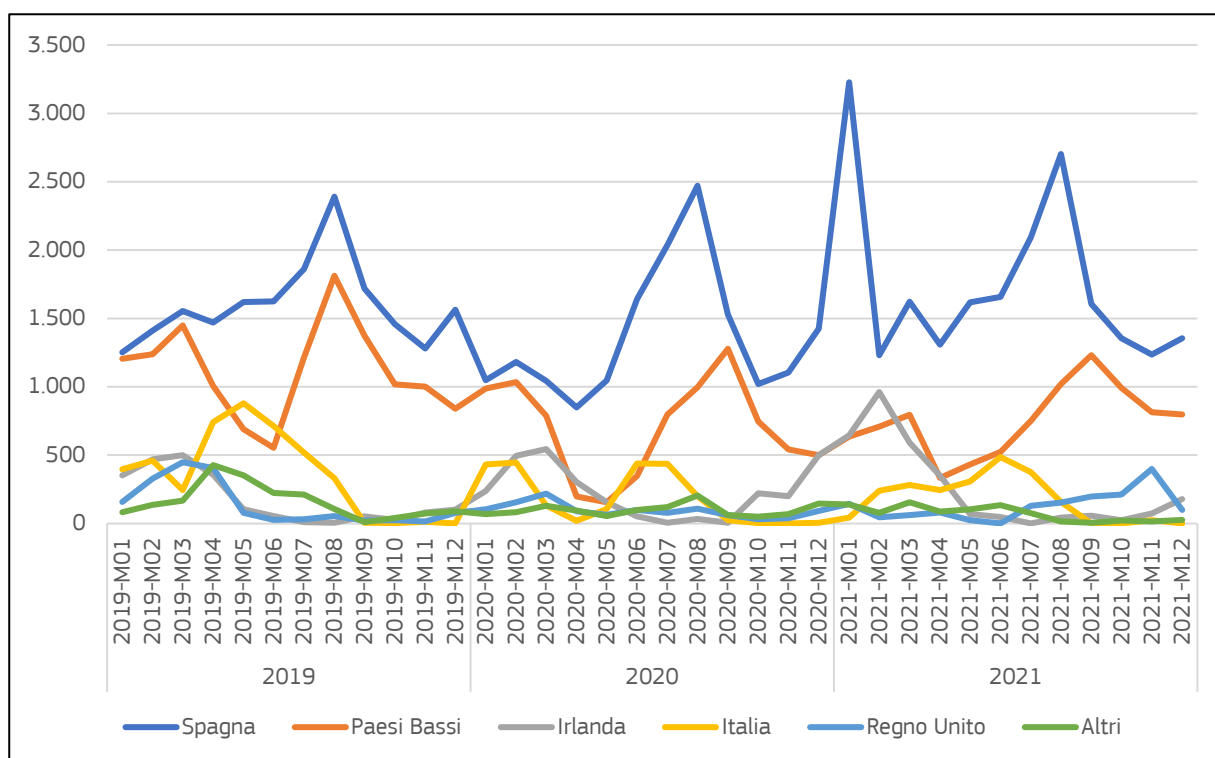
	2017	2018	2019	2020	2021
Spagna	16.657	19.020	19.205	16.400	21.010
Paesi Bassi	16.016	14.153	13.631	8.484	9.146
Irlanda	3.139	2.188	2.110	2.751	3.037
Italia	4.566	5.266	4.305	2.242	2.160
Regno Unito	584	888	1.666	1.139	1.546
Altri	3.786	2.605	1.916	1.174	860
Totale	44.749	44.121	42.834	32.191	37.760

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

Nel corso dell'anno le importazioni francesi di mitili freschi sono soggette a oscillazioni. Le importazioni della Francia fluttuano principalmente durante il periodo in cui la produzione nazionale non è commercializzata³⁸ o nei periodi di forte domanda (principalmente in estate). La figura seguente mostra la variazione mensile dei volumi di cozze fresche importate, suddivisi per i principali Paesi d'origine. Le importazioni sono particolarmente consistenti all'inizio dell'anno, tra gennaio e marzo/aprile (quando i mitili bouchot francesi non sono commercializzati), e durante l'estate, soprattutto tra luglio e agosto (che corrisponde al periodo di maggior consumo di cozze in Francia). Sotto il profilo dell'origine, le importazioni spagnole e olandesi raggiungono il picco durante l'estate, mentre quelle irlandesi sono per lo più correlate alla stagione di commercializzazione delle cozze *bouchot* francesi, ossia tra novembre e marzo. Le importazioni dall'Italia hanno luogo da aprile a luglio e coinvolgono principalmente operatori situati nella regione mediterranea (come emerge dalle interviste).

³⁸ Questo riguarda soprattutto le cozze atlantiche, che vengono commercializzate solo da giugno a dicembre poiché nel resto dell'anno la qualità della carne è scarsa (a causa della riproduzione).

Figura 14: Variazione mensile delle esportazioni francesi di mitili freschi, *Mytilus spp.* tra il 2019 e il 2021 (tonnellate, peso del prodotto)



Fonte: EUROSTAT-COMEXT

I mitili di diverse specie e origini sono disponibili sul mercato in funzione della stagionalità di produzione e offerta (figura seguente).

Figura 15: Stagionalità dell'offerta di mitili sul mercato francese

	gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.	ago.	set.	ott.	nov.	dic.
<i>Mytilus edulis</i>												
Bouchot - Francia												
Longline - Francia												
Irlanda (import.)												
Paesi Bassi (import.)												
<i>Mytilus galloprovincialis</i>												
Francia												
Italia (import.)												
Spagna (import.)												

Fonte: Elaborazione EUMOFA basata su interviste con i produttori

Il Cile è in assoluto il principale fornitore di preparazioni e conserve a base di mitili sul mercato francese. Nel 2021 il 75% delle importazioni di preparazioni e conserve a base di mitili proveniva dal Cile.

Tabella 32: Importazioni di preparazioni e conserve a base di mitili in Francia, 2017-2021 (tonnellate, peso del prodotto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Cile	10.188	9.885	8.492	9.297	10.132
Irlanda	822	509	773	841	1.251
Spagna	842	761	778	907	1.040
Danimarca	496	247	476	499	481
Germania	263	385	341	360	361
Altri	1.452	1.702	1.505	621	307
Totale	14.063	13.490	12.365	12.525	13.572

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

Esportazioni

Le esportazioni di cozze dalla Francia rimangono relativamente basse rispetto all'offerta. Nel 2021 sono state esportate 6.164 tonnellate, la maggior parte delle quali è rappresentata da prodotti freschi (88% del volume delle esportazioni). La principale destinazione è la Spagna, con oltre la metà del volume delle esportazioni francesi nel 2021, seguita dai Paesi Bassi (19%). Nello stesso anno sono stati esportati volumi inferiori in Germania, Svizzera e Belgio.

Tabella 33: Esportazioni di mitili dalla Francia, 2017-2021 (tonnellate, peso del prodotto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Vivi, freschi o refrigerati	3.157	3.382	4.410	4.143	5.410
Preparazioni o conserve	363	479	575	651	569
Congelati	94	107	118	142	150
Affumicati	15	23	23	29	35
Totale	3.629	3.992	5.125	4.964	6.164

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

4.1.3. Catena di approvvigionamento

La catena francese di approvvigionamento dei mitili evidenzia il percorso dei mitili dai produttori ai consumatori finali. Le figure chiave di questa catena di approvvigionamento sono le seguenti³⁹:

- **Produttori**

In Francia, oltre alla produzione, i produttori possono essere coinvolti in diverse attività:

- **Captazione delle larve:** In Francia non esistono incubatoi di cozze e le larve vengono raccolte allo stato selvatico tra aprile e maggio sulla costa atlantica ("*Charente Marittima*", "*Paesi della Loira*" e "*Bretagna meridionale*") e tutto l'anno nel Mediterraneo. Nelle altre zone di produzione ("*Bretagna settentrionale*" e "*Normandia*") la captazione delle larve è insufficiente e i produttori acquistano il novellame da altri produttori dediti a questa attività.

³⁹ Sulla base di: 1) interviste a tre comitati regionali per i molluschi, 2) *Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. AND International per FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>, 3) Progetto SUCCESS - WP4 - Attività 4.1. Descrizione delle catene del valore per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura nell'UE — "Studio di caso sulle cozze".

- **Preparazione, condizionamento e spedizione dei mitili:** La stragrande maggioranza degli allevatori francesi di molluschi possiede un centro di spedizione provvisto, all'occorrenza, di impianti di depurazione che, in conformità ai regolamenti europei (CE) n. 853/2004 e n. 854/2004, consentono loro di commercializzare i mitili destinati al consumo umano⁴⁰. È in questo centro che i produttori ricevono, lavano, puliscono, selezionano e confezionano le cozze.
- **Attività commerciali:** alcuni produttori hanno costituito società commerciali proprie che si occupano della vendita del loro prodotto e delle cozze di altri produttori. Altri hanno scelto di creare **società commerciali di produttori associati (cioè gruppi di produttori)** incaricate della trasformazione e distribuzione dei prodotti. La loro creazione da parte dagli stessi produttori è dovuta al ruolo crescente svolto dalla grande distribuzione sul mercato francese dei mitili. Sono presenti soprattutto in *Bretagna* (la principale zona di produzione di cozze in Francia) e riforniscono anche, ma in misura minore, le catene di supermercati e il settore della ristorazione. Le aziende di dimensioni maggiori sono *Mytilimer*, *Cultimer* e *Groupement des producteurs Mytilicoles de Pénestin*. Per illustrare l'importanza dei volumi scambiati attraverso queste società un recente studio sui mitili "*bouchot*" ha affermato che quasi il 40% della produzione di cozze "*bouchot*" è stato venduto attraverso società di produttori associati⁴¹.

Di conseguenza, i produttori possono essere solo produttori, oppure produttori coinvolti nella preparazione, depurazione e condizionamento delle cozze, oppure ancora produttori coinvolti nella preparazione, depurazione e condizionamento dei mitili che svolgono anche il ruolo commercianti. Inoltre, ci sono anche diversi produttori che operano sia nella produzione di mitili, sia in quella delle ostriche.

Stando alle statistiche nazionali⁴², la maggior parte della produzione francese di cozze è venduta ai grossisti (il 43% del valore della produzione nel 2020). Seguono le vendite alla grande distribuzione (25%) e la vendita diretta a esercizi HORECA o a rivenditori specializzati (ad esempio, pescherie) (12%). Nel 2020 questi canali di commercializzazione coprivano l'80% del valore della produzione. Nello stesso anno le vendite dirette ai consumatori (comprese le bancarelle dei mercati all'aperto) hanno avuto un ruolo minore, riguardando il 9% del valore della produzione. Tuttavia, la vendita diretta ai consumatori è il canale di commercializzazione più importante per le cozze mediterranee e rappresenta un buon metodo grazie a cui i produttori possono vendere le cozze a prezzi più elevati.

⁴⁰ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene dei prodotti alimentari e regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

⁴¹ *Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. AND International per FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>

⁴² Enquête aquacole. Le Service de la Statistique et de la Prospective, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

Tabella 34: Ripartizione del valore della produzione francese di mitili per canale di commercializzazione, 2020, valore (migliaia di EUR)

Canale di commercializzazione	Valore	Quota
Vendita diretta al consumatore	10.301	7%
Vendita diretta al settore HORECA, dettaglianti specializzati, ecc.	16.229	12%
Vendita ad altri produttori	7.994	6%
Grande distribuzione	34.850	25%
Grossisti	59.441	43%
Esportazioni	2.612	2%
Altri	6.332	5%
Totale	137.759	100%

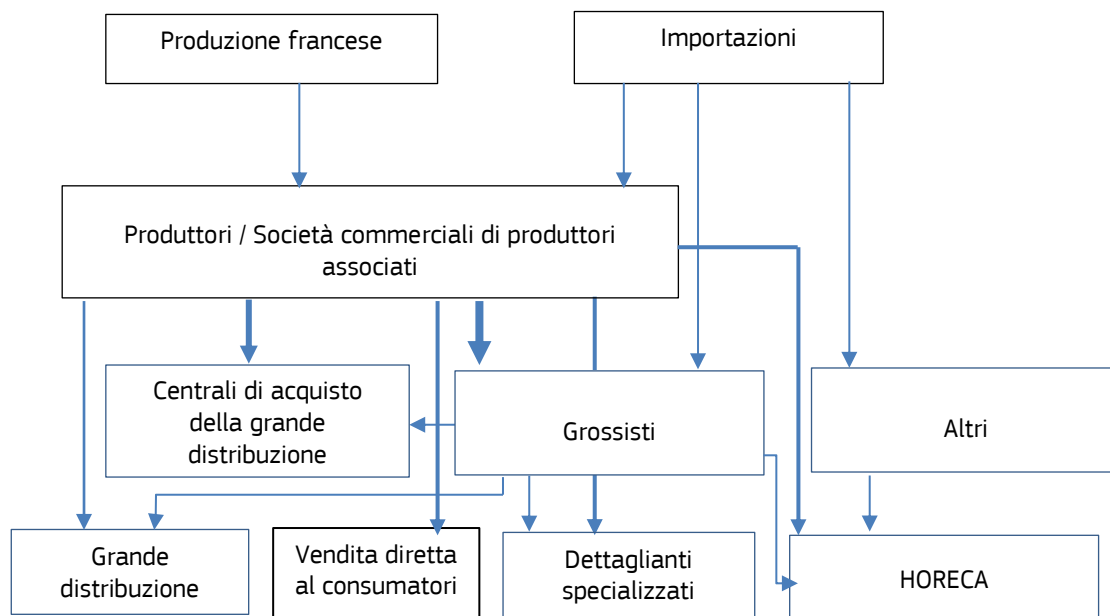
Fonte: Service de la Statistique et de la Prospective, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation⁴³

- I **grossisti** rimangono le figure chiave sul mercato francese delle cozze fresche, in particolare per il rifornimento del settore della ristorazione e della vendita al dettaglio specializzata. Nel 2020 hanno assorbito il 43% del valore della produzione di cozze.
- Anche la **grande distribuzione** è uno degli attori fondamentali nella catena di approvvigionamento dei mitili, in quanto assorbe una quota significativa della produzione (il 25% del valore della produzione francese nel 2020). La grande distribuzione ha due strategie di acquisto: alcuni supermercati, soprattutto quelli ubicati nelle zone costiere, si assicurano l'approvvigionamento direttamente dai produttori locali, altri invece si riforniscono attraverso le centrali d'acquisto della grande distribuzione, principalmente da grandi produttori o più spesso da aziende associate. Alcuni supermercati possono ricorrere a entrambe le strategie.

⁴³ Enquête aquacole. Le Service de la Statistique et de la Prospective, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/Chd2116/detail/>

La figura seguente illustra la filiera dei mitili in Francia, evidenziando il percorso della catena di approvvigionamento dei mitili dai produttori al consumatore finale.

Figura 16: Catena di approvvigionamento dei mitili in Francia

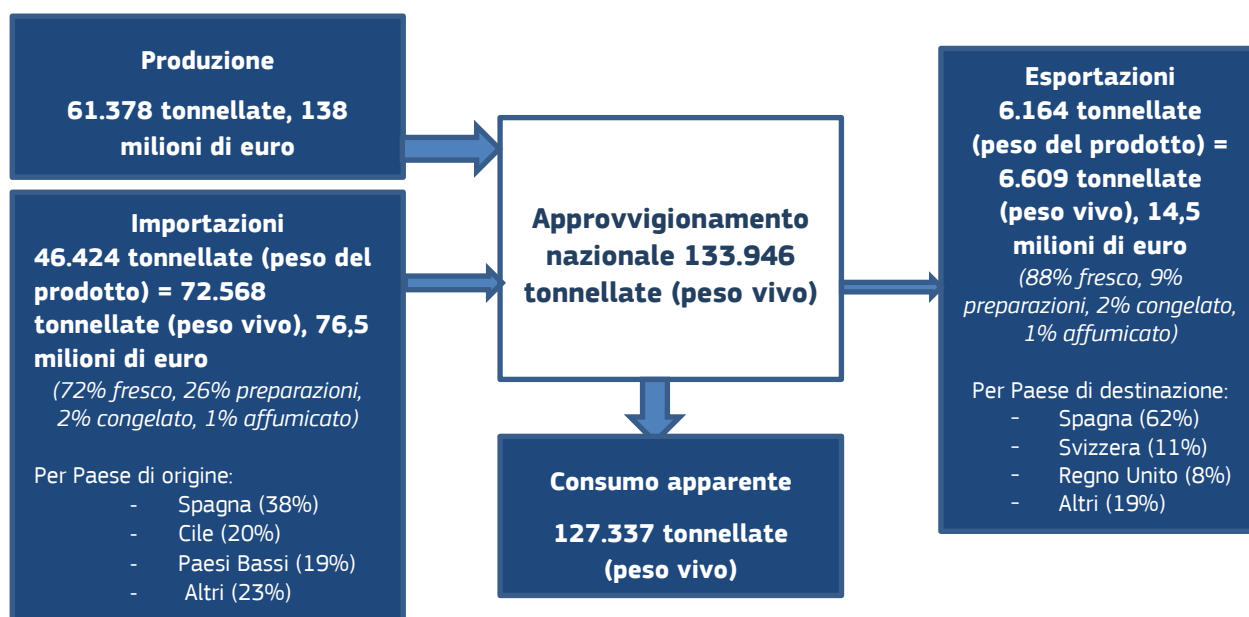


Fonte: Elaborazione EUMOFA basata su interviste. Lo spessore delle frecce indica l'importanza dei volumi scambiati tra due fasi della catena di approvvigionamento.

4.1.4. Consumo apparente

Nel 2020 l'offerta di mitili francesi è stata di 133.946 tonnellate (in peso vivo), provenienti per il 46% dalla produzione nazionale e per il 54% dalle importazioni. Solo il 5% dell'offerta francese di cozze è stato esportato. Pertanto, il consumo nazionale apparente è stimato in 127.337 tonnellate (in peso vivo), pari al 95% dell'offerta nazionale di mitili (Figura 17).

Figura 17 - Bilancio di approvvigionamento di mitili in Francia (2020, tonnellate di peso vivo)

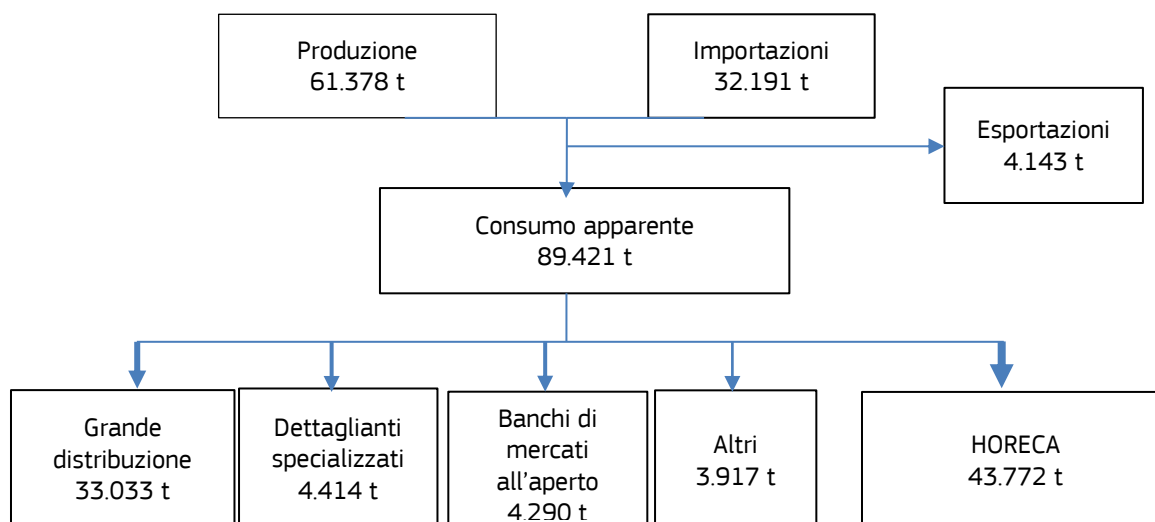


Fonte: Elaborazione EUMOFA basata su statistiche nazionali (produzione) e dati EUROSTAT-COMEXT

Come già detto, il consumo apparente di cozze in Francia è stimato in 127.337 tonnellate (peso vivo), di cui quasi 90.000 tonnellate è rappresentato da cozze fresche. Sulla base dei dati di Kantar e di FranceAgriMer⁴⁴, il consumo casalingo di cozze fresche può essere stimato in circa 46.000 tonnellate, di cui il 72% acquistato nella grande distribuzione, il 10% dai rivenditori specializzati (ad esempio, le pescherie), il 9% sui banchi dei mercati all'aperto e il 9% da altri mercati. Il consumo fuori casa può essere stimato in circa 44.000 tonnellate (

Figura 18).

Figura 18: Volumi stimati di cozze fresche per canale di commercializzazione in Francia, 2020



Fonte: Elaborazione EUMOFA di dati EUROSTAT-COMEXT, stime basate sui dati di KANTAR e FranceAgriMer

⁴⁴ Il calcolo di questa sezione è basato sulla metodologia utilizzata in un recente studio sul mercato francese delle "cozze bouchot" per adeguare il tasso di copertura dei dati di Kantar sul consumo domestico di cozze fresche. Lo studio ha considerato che i dati forniti dal panel Kantar coprono il 90% del mercato della grande distribuzione e il 60% degli altri mercati. Fonte dello studio: *Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. AND International per FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>

4.2. Caratteristiche del mercato e dei consumi francesi

4.2.1. Presentazione del prodotto

Le cozze sono vendute vive e fresche per essere cucinate e consumate a casa o nei ristoranti. Per i consumatori finali le cozze, una volta pulite e depurate, sono disponibili sul mercato sia sfuse, sia in sacchi (da 2, 5, 10 e 15 kg). Le due principali innovazioni introdotte negli ultimi anni nell'industria francese dei mitili consistono nell'aumento della quota di mercato delle cozze sbissate (particolarmente richieste da mercati specifici come l'HORECA) e nello sviluppo di confezioni in atmosfera modificata (MAP) da 0,5 a 7 kg (la maggior parte di quelle venduta è da a 1,4 kg). I sacchi sono venduti soprattutto al settore HORECA, mentre le confezioni MAP sono vendute principalmente alla grande distribuzione.

4.2.2. Caratteristiche del mercato

Il mercato francese dei mitili viene innanzitutto segmentato in base a⁴⁵:

- **Le specie:** in Francia vengono allevate due specie diverse che hanno caratteristiche e mercati differenti (la cozza atlantica viene commercializzata su tutto il territorio francese, mentre quella mediterranea è distribuita principalmente attraverso canali di commercializzazione brevi, soprattutto nella regione mediterranea).
- **Il metodo di produzione:** le cozze allevate su "bouchot" sono le specie più pregiate.
- **L'origine (Francia/importazione):** con una netta differenziazione dei prezzi che emerge dal confronto tra il prezzo medio di vendita del prodotto francese e di quello d'importazione (vd. la sezione sulla trasmissione dei prezzi nella catena di approvvigionamento).
- **Le strategie di certificazione,** che comprendono:
 - **La specialità tradizionale garantita (STG) "Moule de Bouchot":** ottenuta nel 2013, garantisce un metodo di produzione tradizionale. Le specifiche riguardano i metodi di produzione, depurazione e conservazione. Le stime delle statistiche nazionali attestano che nel 2019 la produzione a denominazione STG rappresentava il 57% della produzione nazionale (questa percentuale non corrisponde alla produzione francese su "bouchot", che è più elevata, in quanto la produzione su "bouchot" può essere commercializzata anche con altre certificazioni, ad esempio i regimi DOP, biologico e Label Rouge, vedi sotto).
 - **Denominazione di origine protetta (DOP) "Moules de Bouchot de la Baie du Mont Saint-Michel":** la prima indicazione geografica nell'ambito del regime francese ("Appellation d'Origine Contrôlée" (AOC)) è stata ottenuta nel 2006 e le ha fatto seguito, nel 2011, l'indicazione geografica nell'ambito del regime DOP dell'UE. Le statistiche nazionali hanno stimato la produzione a marchio DOP in circa 10.000 tonnellate, pari al 17% della produzione francese di cozze. La DOP garantisce l'origine geografica della cozza e dà indicazioni su specifiche di qualità come il calibro, che si traducono in un premio di prezzo valutato in +0,20-0,30 €/kg⁴⁶ alla spedizione rispetto a una cozza "bouchot".



⁴⁵ Sulla base di : 1) interviste ai rappresentanti di tre comitati regionali per i molluschi, 2) *Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. FranceAgriMer. 2021, 3) Progetto SUCCESS - WP4 - Attività 4.1. Descrizione delle catene del valore per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura nell'UE — "Studio di caso sulle cozze".

⁴⁶ *Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. AND International per FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et->

- **Produzione biologica:** nel caso della produzione di mitili, i requisiti previsti dalla certificazione biologica riguardano la qualità dell'acqua e la densità di produzione. Secondo le statistiche nazionali, nel 2019 il 3% della produzione nazionale di cozze era biologica. La certificazione dà luogo a un premio di prezzo stimato alla spedizione in +0,15 €/kg rispetto a una cozza "bouchot" non biologica⁴⁷.
- **Label Rouge (LR):** si tratta di una certificazione francese che garantisce un prodotto di alta qualità. Le statistiche nazionali hanno stimato che nel 2019 la produzione certificata LR rappresentava il 2% della produzione francese di mitili. La certificazione LR fornisce indicazioni di qualità quali calibro, caratteristiche organolettiche e rapporto tra carne e guscio⁴⁸, che si traducono in un premio di prezzo alla spedizione stimato in +0,20-0,30 €/kg e fino al 50% del prezzo di una cozza "bouchot"⁴⁹.

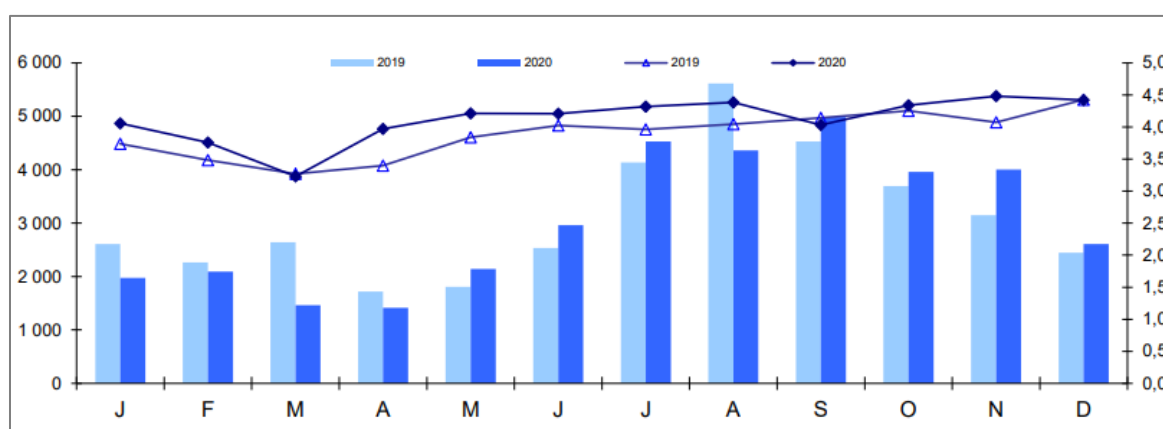


4.2.3. Consumi

Nel 2020 il consumo apparente pro capite francese di prodotti della pesca e dell'acquacoltura ha raggiunto i 33,26 kg di peso vivo/anno. La Francia si è classificata al quarto posto nell'UE in termini di consumo pro capite, e al nono posto per spesa nominale pro capite delle famiglie per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura, con un valore di 136 EUR pro capite/anno⁵⁰.

In Francia la cozza è considerata un prodotto ittico popolare. Le cozze sono consumate spesso, cotte, a casa o al ristorante. Le cozze sono inoltre una pietanza servita durante le feste e gli eventi estivi. Insieme alle patatine fritte compongono le "moule frites", un piatto molto consumato fuori casa. I dati di Kantar mostrano che durante l'estate (tra luglio e settembre) si registra un picco dei consumi.

Figura 19: Stagionalità dei consumi e dei prezzi di mitili in Francia nel 2019 e nel 2020



Fonte: FranceAgriMer sulla base dei dati di Kantar Worldpanel

[aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot](https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot)

⁴⁷ Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot. AND International per FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>

⁴⁸ Questo rapporto corrisponde alla percentuale di carne presente nel guscio della cozza.

⁴⁹ Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot. AND International per FranceAgriMer. 2021 - <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peche-et-aquaculture/2021/Le-marche-de-la-moule-fraiche-en-France-et-specifiquement-sur-la-filiere-francaise-moule-de-bouchot>

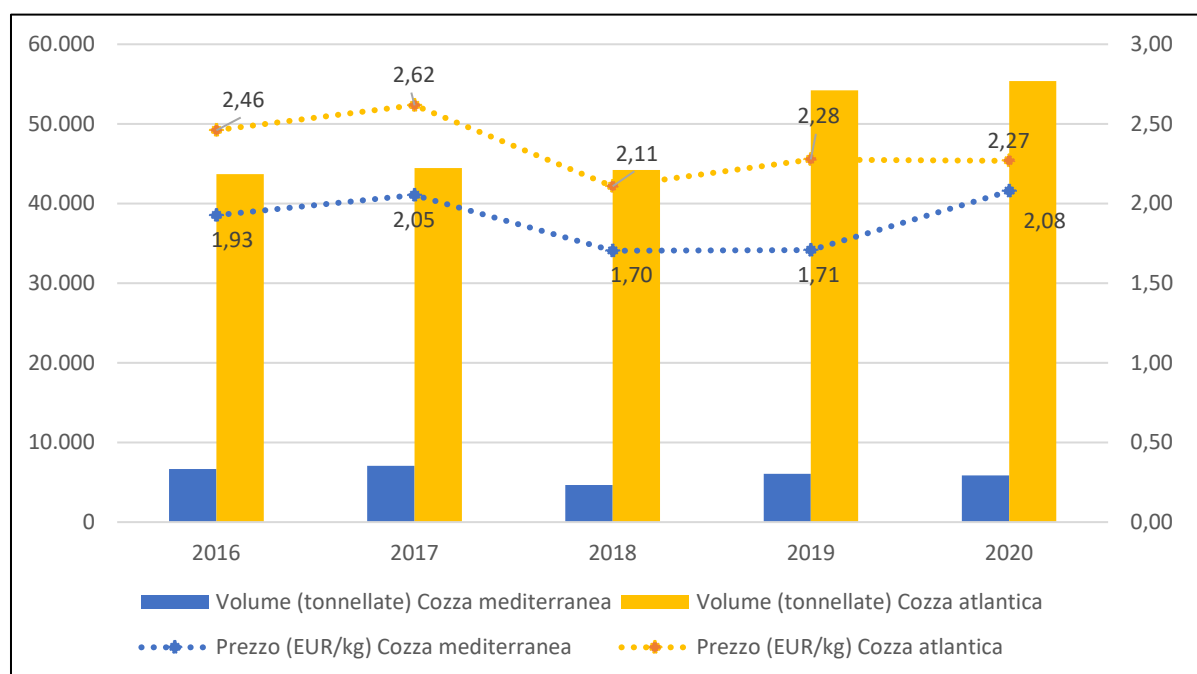
⁵⁰ Il mercato ittico dell'UE, 2021. Osservatorio europeo del mercato dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

4.3. Trasmissione dei prezzi nella catena di approvvigionamento

4.3.1. Prezzi di prima vendita

Secondo EUROSTAT, le specie di cozze atlantiche hanno prezzi di prima vendita più elevati rispetto a quelle mediterranee (2,27 EUR/kg contro 2,08 EUR/kg nel 2020). Tra il 2016 e il 2020 i prezzi di prima vendita della cozza atlantica sono diminuiti (-8%), mentre nello stesso periodo i prezzi di quella mediterranea sono aumentati (8%). La figura seguente mostra che i prezzi fluttuano senza una chiara correlazione con i volumi prodotti. I prezzi forniti da EUROSTAT sono più alti rispetto a quelli indicati nelle interviste dai produttori per la fase di prima vendita (per i mitili venduti sfusi senza alcuna preparazione). È probabile che i prezzi forniti da EUROSTAT per la prima vendita corrispondano a cozze già pulite, selezionate e depurate⁵¹. I prezzi menzionati dai produttori intervistati oscillano in media tra 1,50 e 1,80 EUR/kg.

Figura 20: Prezzi di prima vendita delle cozze in Francia (2016-2020) - EUR/kg



Fonte: EUROSTAT

⁵¹ Nelle interviste ai produttori è stato chiesto di indicare un prezzo franco allevamento, ossia il prezzo di cozze su cui non è stata svolta alcuna operazione di preparazione o condizionamento.

Oltre a fare una distinzione a seconda della specie, le statistiche nazionali forniscono i prezzi di prima vendita distinguendoli per tecnica di produzione (Tabella 35). La cozza atlantica su "bouchot", che nel 2020 costituiva il 92% della produzione di cozze atlantiche, si vende in media a 2,3 EUR/kg. Secondo i produttori intervistati, le cozze allevate su "bouchot" sono le più pregiate. I prezzi riportati nella tabella seguente indicano nel 2020 livelli più elevati (cioè 2,8 EUR/kg) per le cozze atlantiche allevate su tavole. Tuttavia, questo prezzo deve essere inserito in un contesto di volumi molto limitati.

Tabella 35: Prezzi di prima vendita delle cozze in Francia (2019/2020) - EUR/kg

		2019		2020	
		Prezzo	%	Prezzo	%
Cozza atlantica	Bouchot	2,2	90%	2,3	92%
	Longline	2,9	8%	2,4	7%
	Tavola	2,6	1%	2,8	0,5%
	Altri	2,8	1%	2,1	0,5%
Cozza mediterranea	Tavola	1,8	35%	2,1	41%
	Altri	1,7	65%	2,0	59%

Fonte: Enquête aquacole Agreste (2019/2020)

I prezzi di prima vendita devono anche essere valutati nel contesto degli sforzi di segmentazione intrapresi dai produttori. Le iniziative di certificazione riportate nella sezione 4.2.2 si traducono spesso in premi di prezzo, illustrati nella stessa sezione.

4.3.2. Prezzi all'importazione e all'esportazione

La tabella seguente riporta i prezzi delle cozze fresche importate dai principali mercati di origine. Il raffronto tra i prezzi in base all'origine suggerisce che le cozze mediterranee (importate da Spagna e Italia) sono acquistate a prezzi inferiori rispetto alle cozze atlantiche (provenienti da Paesi Bassi, Irlanda e Regno Unito). Tra il 2017 e il 2021 i prezzi delle importazioni di cozze mediterranee sono rimasti relativamente stabili, mentre sono aumentati per le cozze atlantiche, in particolare per quelle provenienti dall'Irlanda. I mitili olandesi presentano i prezzi all'importazione più elevati, il che potrebbe essere giustificato dal fatto che le cozze provenienti dai Paesi Bassi arrivano già pulite, selezionate e confezionate in MAP (nei Paesi Bassi si trovano grandi impianti di pulizia e confezionamento). Una quota significativa dei mitili provenienti da Irlanda, Spagna e Italia, invece, è fornita prevalentemente alla rinfusa e deve essere pulita, selezionata e confezionata in Francia.

Dal confronto dei prezzi di prima vendita delle cozze francesi (che probabilmente corrispondono a mitili alla spedizione, cioè depurati, puliti e confezionati) con quelli delle cozze importate dai Paesi Bassi (cioè depurate, pulite e confezionate) emerge che, sul mercato francese, i mitili francesi sembrano essere più pregiati (in media 2,27 EUR/kg rispetto a 1,83 EUR/kg).

Tabella 36: Prezzi delle importazioni francesi di *Mytilus spp.* fresche dai principali mercati di origine tra il 2017 e il 2021 (EUR/kg)

	2017	2018	2019	2020	2021
Spagna	0,68	0,72	0,74	0,68	0,73
Paesi Bassi	1,49	1,66	1,67	1,79	1,83
Irlanda	0,86	0,97	0,92	1,01	1,12
Italia	0,69	0,74	0,70	0,67	0,70
Regno Unito	1,03	0,97	1,01	1,01	1,16

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

La tabella seguente riporta i prezzi delle preparazioni e conserve a base di mitili d'importazione. La differenza di prezzo tra le origini indica una varietà di prodotti importati, anche se le preparazioni a base

di cozze provenienti dal Cile hanno i prezzi più bassi (mitili cotti dal Cile, mitili in scatola provenienti dalla Spagna e mitili cotti in confezione sottovuoto dall'Irlanda). Si riscontra inoltre una tendenza all'aumento dei prezzi da tutte le provenienze, tranne che dalla Danimarca, dove i prezzi sono rimasti pressoché stabili negli ultimi cinque anni. Nello stesso periodo i prezzi delle importazioni dall'Irlanda e dalla Spagna sono aumentati rispettivamente del 13% e dell'11%.

Tabella 37: Prezzi delle importazioni francesi di preparazioni e conserve a base di mitili tra il 2017 e il 2021 (EUR/kg)

	2017	2018	2019	2020	2021
Cile	2,32	2,19	2,27	2,56	2,49
Danimarca	3,22	3,37	3,23	3,14	3,25
Germania	6,24	6,12	5,97	6,62	6,56
Irlanda	1,87	1,90	1,91	2,10	2,11
Spagna	5,30	5,11	5,60	5,66	5,91

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

Negli ultimi cinque anni i prezzi di esportazione di cozze fresche dalla Francia hanno seguito una tendenza generalizzata al ribasso (del -27%), mentre il volume delle esportazioni è aumentato, passando da quasi 3.000 tonnellate a quasi 5.400 tonnellate.

Tabella 38: Esportazioni francesi di mitili freschi tra il 2017 e il 2021

	Volume (tonnellate)	Valore (migliaia di EUR)	Prezzo nominale (EUR/kg)
2017	2.917	7.685	2,63
2018	3.300	7.671	2,32
2019	4.364	10.950	2,51
2020	4.122	9.733	2,36
2021	5.396	10.320	1,91

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

4.3.3. Prezzi all'ingrosso

I prezzi all'ingrosso sono ottenuti con riferimento alle quotazioni del mercato all'ingrosso di Rungis⁵² (che si trova alla periferia di Parigi). Sono forniti i prezzi per tre tipi di prodotto: Cozze francesi contraddistinte dalla STG "Moule de Bouchot", cozze importate dai Paesi Bassi e cozze importate dalla Spagna. I dati confermano che sul mercato francese le cozze di produzione nazionale sono più pregiate rispetto ai prodotti importati, con un divario di prezzo compreso tra 0,3 e 0,4 EUR/kg. Questa differenza di prezzo è inferiore nella fase del commercio all'ingrosso rispetto agli altri passaggi della catena di approvvigionamento. Tuttavia, i prezzi all'ingrosso dei mitili francesi non sono rappresentativi dell'intero mercato francese per i modesti volumi di cozze francesi vendute al mercato di Rungis. I volumi maggiori vengono scambiati direttamente tra i grossisti e i loro clienti senza essere registrati dal "Réseau des Nouvelles des Marchés" (RNM)⁵³. RNM segnala che i prezzi tra il 2017 e il 2020 sono rimasti stabili.

⁵² Dati messi a disposizione da "Réseau des Nouvelles des Marchés" (RNM).

⁵³ *Etude sur le marché de la moule fraîche en France et spécifiquement sur la filière moule de bouchot*. FranceAgriMer. 2021.

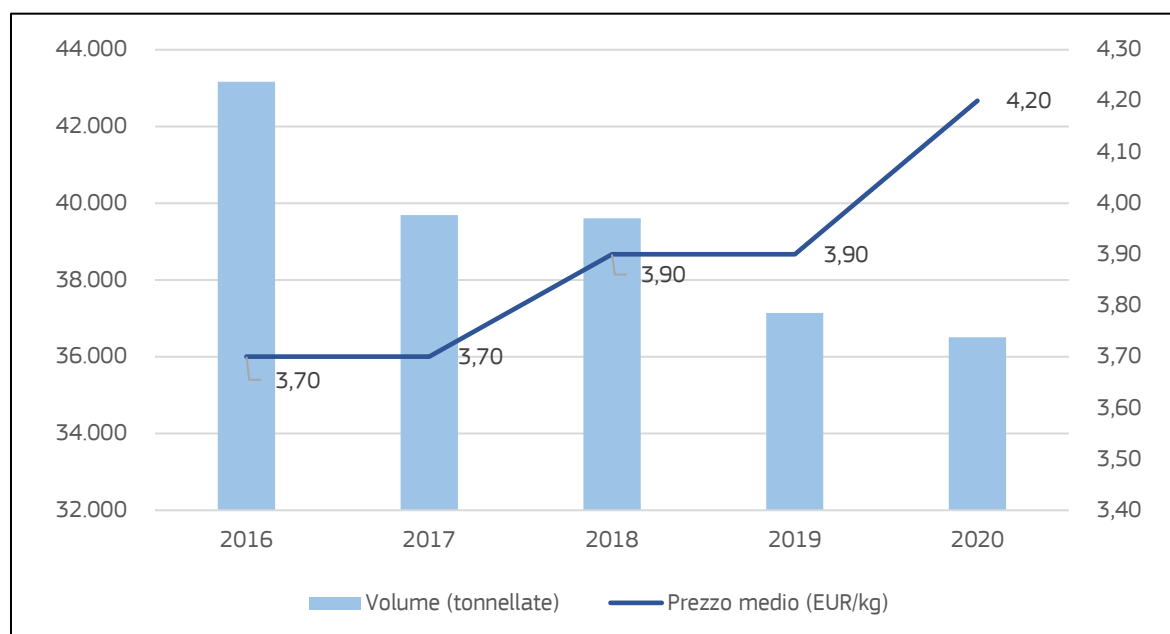
Tabella 39: Prezzi all'ingrosso dei mitili in Francia tra il 2017 e il 2021 (EUR/kg)

	2017	2018	2019	2020	2021
Moule de Bouchot Francia	2,1	2,1	2,1	2,1	2,6
Cozze dai Paesi Bassi	1,8	1,8	1,8	1,8	2,2
Cozze dalla Spagna	2,0	2,0	2,0	2,0	2,4

Fonte: RNM Rungis

4.3.4. Prezzi al dettaglio

Kantar Worldpanel fornisce i dati sul consumo di cozze fresche da parte delle famiglie francesi e sui prezzi medi delle cozze fresche al dettaglio. Nel periodo compreso tra il 2016 e il 2020 il consumo domestico di mitili freschi è diminuito del 15%, mentre i prezzi sono aumentati, passando in media da 3,70 EUR/kg a 4,20 EUR/kg. Nel 2020 la spesa totale per 36.510 tonnellate ha superato i 153 milioni di euro.

Figura 21: Consumo domestico di mitili freschi tra il 2016 e il 2020


Fonte: Kantar Worldpanel

Kantar Worldpanel fornisce anche i prezzi delle cozze fresche divisi per mercato. Da questi dati emerge che le cozze sono vendute a prezzi più alti dai banchi dei mercati all'aperto (4,4-5,3 EUR/kg tra il 2016 e il 2020) e presso i dettaglianti specializzati come le pescherie (4,9-5,1 EUR/kg), rispetto a quanto avviene nella grande distribuzione (3,5-4,0 EUR/kg).

Tabella 40: Prezzi dei mitili freschi al dettaglio per mercato tra il 2016 e il 2020 (EUR/kg)

	2016	2017	2018	2019	2020
Grande distribuzione	3,5	3,6	3,7	3,7	4,0
Banchi di mercati all'aperto	4,4	4,7	4,9	4,9	5,3
Dettaglianti specializzati	4,9	5,0	5,0	5,0	5,1

Fonte: Kantar Worldpanel

4.3.5. Trasmissione dei prezzi

Questa sezione si concentra sulle due catene di approvvigionamento seguenti:

- **Cozze fresche standard (cioè prive di certificazione) allevate su longline e vendute direttamente dal produttore a ristoranti locali** (cioè nella stessa zona), dopo essere state pulite, selezionate⁵⁴, preparate (cioè private del bisso) e confezionate in sacchi.
- **Cozze fresche allevate su *bouchot* e certificate STG "*Moule de Bouchot*" vendute dal produttore a una centrale d'acquisto della grande distribuzione** situata nella stessa zona dopo essere state pulite, selezionate⁵⁵, preparate (cioè private del bisso) e confezionate in sacchi.

In entrambi i casi la catena di approvvigionamento è corta, in quanto le cozze vengono preparate dai produttori stessi e vendute direttamente a clienti locali, con costi di trasporto bassi. I prezzi riportati di seguito sono forniti da operatori che praticano l'allevamento di cozze con longline e "*bouchot*" sulla costa atlantica. I prezzi possono variare a seconda della zona di produzione (le cozze mediterranee hanno prezzi più bassi).

Cozze fresche standard allevate su longline e vendute direttamente a ristoranti locali

La seguente catena di approvvigionamento riguarda le cozze fresche standard allevate su longline e vendute dal produttore (preparate e confezionate in sacchi) ai ristoranti locali.

Tabella 41: Trasmissione dei prezzi delle cozze fresche allevate su longline e vendute ai ristoranti locali (EUR/kg, 2021)

	Prezzo (EUR/kg)	% del prezzo finale	Fonte
Prezzo franco allevamento (1)	1,50	58%	Interviste ai produttori
Totale dei costi di lavorazione (2)	0,60	23%	
Margine e costi del produttore (compresi quelli di trasporto)	0,50	19%	
Prezzo di vendita ai ristoranti (3)	2,60	100%	

Fonte: Indagine EUMOFA

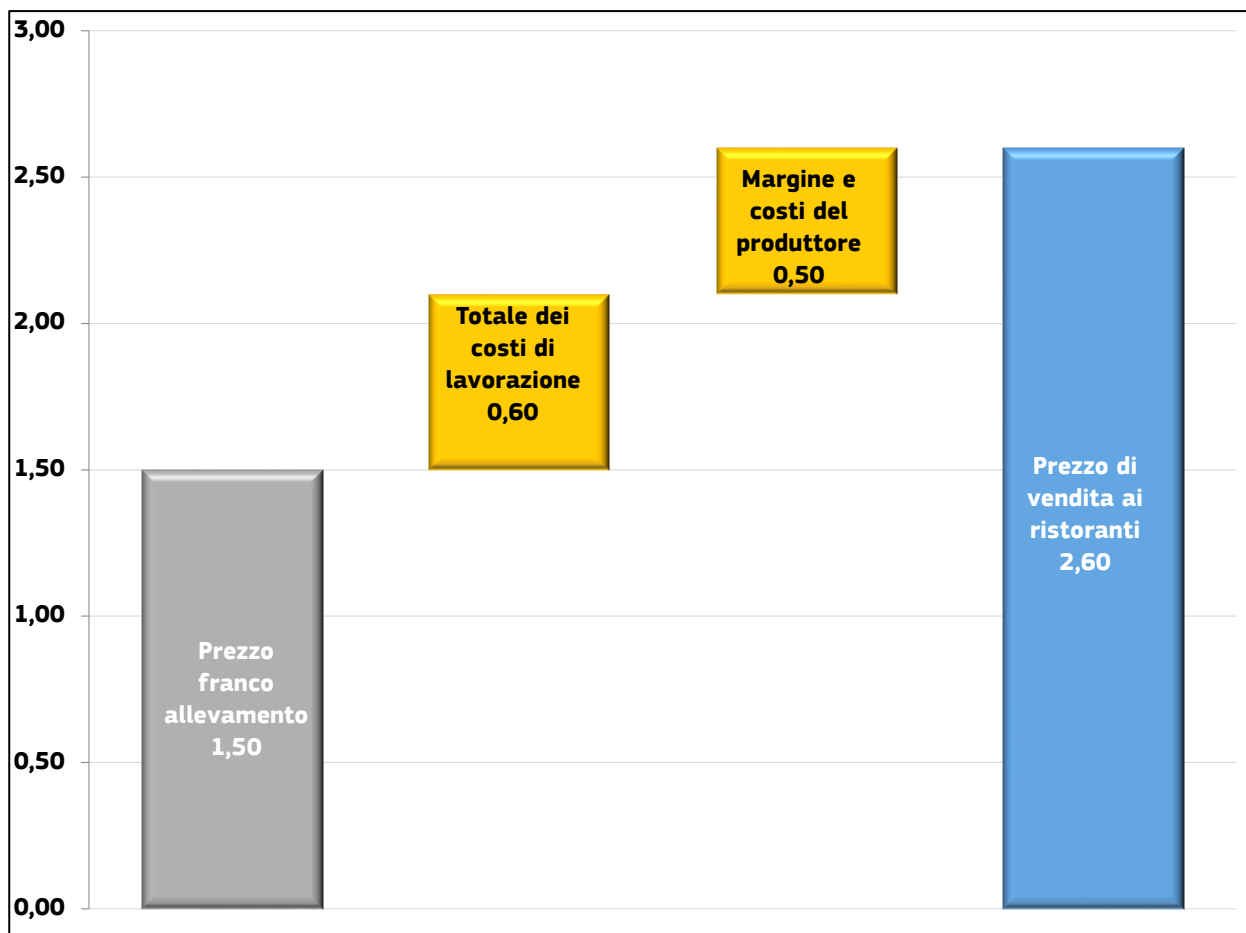
Note:

- (1) prezzo dei mitili da pulire e confezionare venduti sfusi a un grossista.
- (2) costi totali relativi alle attività di pulizia, rimozione del bisso e confezionamento (in sacchi)
- (3) prezzo delle cozze fresche preparate e consegnate ai ristoranti locali.

⁵⁴ La selezione è effettuata in base alla pezzatura commerciabile e ad alcune specifiche di qualità del prodotto, che variano a seconda delle certificazioni.

⁵⁵ Ibidem.

Figura 22: Costi e margini per cozze fresche allevate su longline e vendute ai ristoranti locali (EUR/kg, 2021)



Fonte: EUMOFA

Cozze fresche certificate STG "Moule de Bouchot" vendute nella grande distribuzione

La seguente catena di approvvigionamento riguarda le cozze fresche certificate STG e vendute dal produttore (preparate e confezionate in sacchi) ai ristoranti locali.

Tabella 42: Trasmissione dei prezzi delle cozze fresche allevate su *bouchot* e vendute nella grande distribuzione (EUR/kg, 2021)

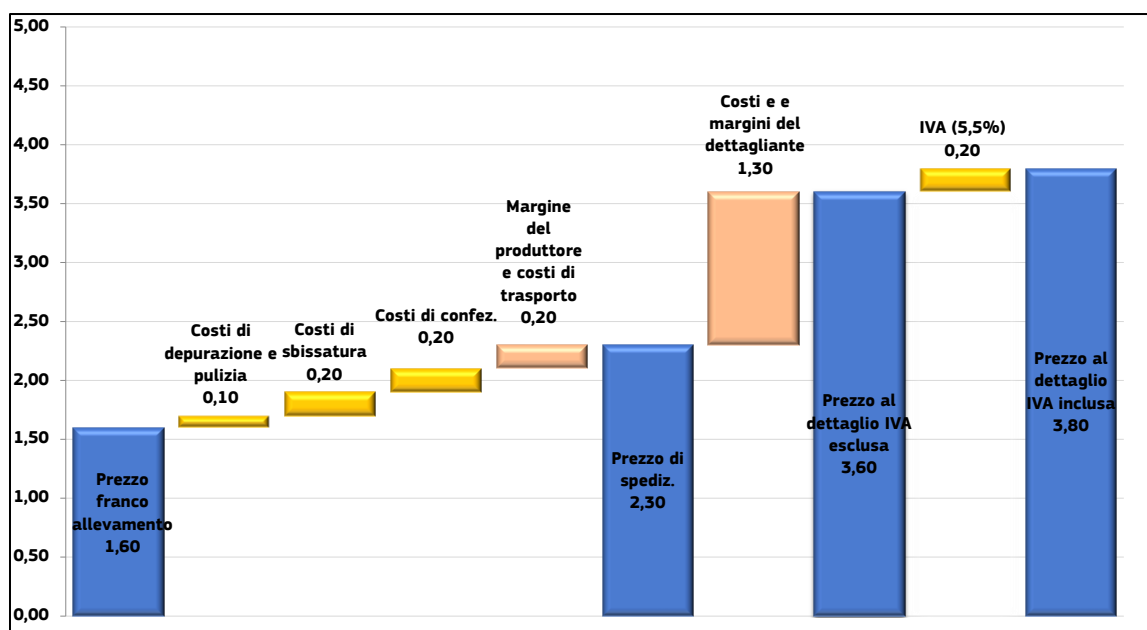
	Prezzo (EUR/kg)	% del prezzo finale	Fonti
Prezzo franco allevamento (1)	1,60	42%	Interviste ai produttori
Costi di depurazione e pulizia	0,10	3%	
Costi per la rimozione del bisso	0,20	5%	
Costi di confezionamento	0,20	5%	
Totale dei costi di lavorazione (2)	0,50	13%	
Margine del produttore e costi di trasporto	0,20	5%	
Prezzo di spedizione (3)	2,30	61%	
Costi e margini dei dettaglianti	1,30	34%	
Prezzo medio di vendita, IVA esclusa	3,60	95%	
IVA (5,5%)	0,20	5%	
Prezzo medio di vendita al dettaglio (4)	3,80	100%	

Fonte: Indagine EUMOFA

Note:

- (1) Prezzo dei mitili da pulire, selezionare e confezionare venduti sfusi a un grossista.
- (2) Costi relativi alla depurazione, pulizia, rimozione del bisso e confezionamento in sacchi.
- (3) Prezzo delle cozze una volta pulite e confezionate, vendute alle centrali d'acquisto della grande distribuzione.
- (4) Prezzo delle cozze vendute al dettaglio.

Figura 23: Costi e margini per cozze fresche allevate su *bouchot* e vendute nella grande distribuzione (EUR/kg, 2021)



Fonte: EUMOFA

5. IL MERCATO ITALIANO

5.1. Struttura della catena di approvvigionamento

5.1.1. Produzione

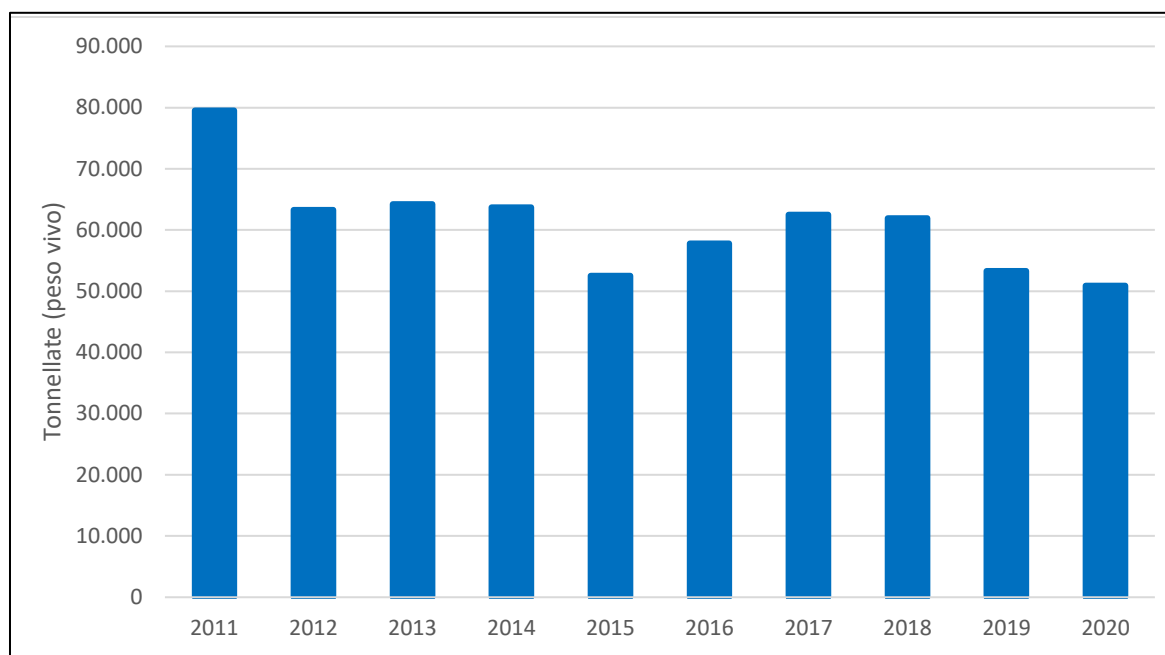
I dati Eurostat indicano che nell'ultimo decennio la produzione italiana di cozze è stata altalenante, con una tendenza generalizzata al ribasso, ed è passata da oltre 79.000 tonnellate nel 2011 a meno di 51.000 tonnellate nel 2020. È supportata quasi completamente dall'acquacoltura, anche se negli ultimi tre anni sono state registrate alcune catture di modesta entità provenienti dalla pesca (575 tonnellate nel 2020).

Tabella 43: Produzione di mitili in Italia, 2010-2020 (volume in tonnellate di peso vivo)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Acquacoltura	79.520	63.257	64.235	63.700	52.526	57.806	62.502	61.415	52.547	50.338
Pesca	0	0	0	0	0	0	0	525	777	575
Totale	79.520	63.257	64.235	63.700	52.526	57.806	62.502	61.940	53.324	50.913

Fonte: Eurostat

Figura 24: Andamento della produzione di mitili nei Italia tra il 2011 e il 2020 (tonnellate di peso vivo)



Fonte: Eurostat

Nel 2019 il settore nazionale comprendeva 240 impianti di mitilicoltura, gestiti da circa 550 imprese operanti individualmente o in associazione. Oltre l'85% della produzione è localizzato in 6 regioni: Emilia-Romagna, Marche, Veneto e Puglia rappresentano la quota maggiore del volume prodotto (73%), seguite da Sardegna e Campania.

La produzione italiana è distribuita su un'ampia varietà di zone che coprono 12 delle 20 regioni, e presenta un'elevata concentrazione sulla costa adriatica settentrionale. Nel 2019 la sola Emilia-Romagna ha fornito il 38% dei volumi nazionali con 20.095 tonnellate. Secondo i dati dell'Associazione Mediterranea Acquaicoltori, ci sono all'incirca 87 produttori regionali che operano in 24 cooperative/aziende.

La Sardegna, che oltre a essere un importante produttore è anche un grande importatore di cozze da altre regioni italiane, presenta una situazione particolare. Le cozze, prodotte localmente o importate a metà della crescita da una cooperativa sarda per essere allevate nel Golfo di Oristano, sono vendute principalmente ad altre regioni italiane. L'alto livello delle vendite e il premio di prezzo delle cozze sarde sono dovuti alle condizioni naturali che favoriscono la produzione e la qualità organolettica dei mitili: alta salinità, continuo ricambio d'acqua dovuto alle correnti marine, buone condizioni microbiologiche dell'acqua, temperature miti. La cooperativa commercializza la propria produzione con un proprio marchio.

Volumi minori sono prodotti e commercializzati nell'ambito del regime biologico da soggetti che intendono ampliare il proprio mercato, in particolare per l'esportazione in Francia. Tuttavia, secondo un importante rivenditore italiano, la produzione sta crescendo con l'aumento della domanda italiana di prodotti biologici.

Tabella 44: Ripartizione per regione dei volumi e della percentuale della produzione totale di mitili in Italia nel 2019

	Volume (tonnellate)	% del volume prod.
Emilia Romagna	20.094,5	38%
Marche	6.590,7	13%
Veneto	6.171,4	12%
Puglia	5.134,1	10%
Sardegna	3.678,2	7%
Campania	2.878,5	5%
Abruzzo	1.945,0	4%
Liguria	1.855,0	4%
Lazio	1.461,0	3%
Sicilia	1.214,0	2%
Friuli Venezia Giulia	1.204,4	2%
Molise	320,0	1%
Totale	52.546,8	100%

Fonte: Associazione Mediterranea Acquaicoltori (AMA)

Le cozze sono vendute dai mitilicoltori in due forme: in corde (*"treccie"*) e sfuse. Le corde contengono impurità (cozze piccole, altri molluschi, alghe), mentre le cozze sfuse sono pulite. Secondo i soggetti intervistati, il passaggio del prodotto dalle corde allo sfuso comporta delle perdite (un *"calo peso"*) comprese tra il 15% e il 50%. Questa percentuale dipende dal grado di pulizia del prodotto, in particolare dal suo contenuto in alghe, erba e fango, e può diminuire qualora i mitilicoltori attuino ulteriori manipolazioni delle corde in fase di allevamento. Le attuali statistiche di produzione non forniscono dettagli sulla quota di prodotto in corda e prodotto sfuso, quindi il volume effettivo di produzione di mitili in Italia non è certo. Secondo gli operatori del settore intervistati, la quota di prodotto in corda e sfuso varia da regione a regione, e la stima a livello nazionale è di circa il 45% del volume su corde e il 55% sfuso. In Emilia-Romagna la distribuzione stimata attribuisce l'80% alla corda e il 20% allo sfuso, mentre in altre regioni, come Sardegna e Liguria, il 100% dei volumi di cozze sarebbe venduto sfuso.

Il prezzo franco azienda di mitilicoltura è diverso per le cozze in corda e per quelle sfuse (cfr. sezione sulla struttura del prezzo).

I grossisti rivestono un ruolo importante nella catena di approvvigionamento, in quanto spesso nei loro centri di spedizione si effettuano le fasi di depurazione e confezionamento. Poche imprese, individualmente o in associazione fra loro (cooperative), gestiscono l'intera catena dalla produzione alla vendita al consumo.

Risultati economici

La più recente relazione dello CSTEP⁵⁶ fornisce un'analisi dei risultati economici conseguiti dal segmento "cozze su longline" nel 2018 che riguarda 224 aziende ed esclude la produzione di fondo. I risultati economici sono illustrati a seguire. I dati mostrano le scarse entrate e prestazioni economiche del settore, con un profitto netto di 5 milioni di euro e una retribuzione media di 14.000 euro. La relazione dello CSTEP le attribuisce alla strategia commerciale di un settore frammentato: la scarsa organizzazione dei produttori nell'ambito delle Associazioni dei produttori (AP) e il persistere di tradizioni antiquate rendono difficile qualificare l'offerta italiana, come dimostrano i prezzi franco allevamento costantemente bassi negli ultimi anni. Secondo le stime dello CSTEP, oltre il 70% dei mitili è venduto mediante la commercializzazione di grossisti e l'HORECA, e la percentuale restante attraverso le piattaforme dei canali organizzati. Dal 2018 le aziende produttrici di mitili hanno avviato iniziative di integrazione verticale, in particolare in Veneto ed Emilia-Romagna, attraverso la creazione di centri di depurazione e di trasformazione dei prodotti. Questi investimenti sono stati favoriti dalle misure del FEAMP a sostegno dell'acquacoltura e hanno contribuito a una maggiore aggregazione dell'offerta.

Tabella 45: Risultati economici conseguiti dal segmento "cozze longline" tra il 2014 e il 2018, (milioni di euro)

	2014	2015	2016	2017	2018
Totale entrate	61,1	n.d.	46,4	47,5	44,8
Totale costi operativi	69,9	n.d.	41,8	36,2	36,3
VAL	11,0	n.d.	18,1	23,8	20,7
Utile netto	-14,6	n.d.	0,9	7,9	5,0

N.d.: non disponibile

Fonte: CSTEP 2020-12-20

5.1.2. Scambi commerciali

Importazioni

Nel 2021 l'Italia ha importato 41.001 tonnellate di mitili (peso del prodotto) per un valore di circa 60 milioni di euro. Le cozze sono importate principalmente fresche (68% del volume delle importazioni italiane) e preparate-conservate (28% del volume delle importazioni italiane). Secondo i dati EUROSTAT-COMEXT le cozze fresche sono importate prevalentemente dalla Spagna e in misura minore dalla Grecia, mentre le preparazioni e conserve a base di mitili arrivano soprattutto dal Cile. Secondo un dettagliante intervistato, i mitili cotti congelati rientrano nei volumi delle importazioni di preparazioni e conserve.

⁵⁶ Il settore dell'acquacoltura dell'UE – Relazione economica 2020 – CSTEP 2020-12-20

Tabella 46: Importazioni in Italia di mitili e prodotti derivati nel periodo 2017-2021 (tonnellate, peso del prodotto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Freschi	38.360	30.347	40.628	25.616	27.769
Congelati	1.751	1.800	1.444	1.123	1.479
Preparazioni-conserve	10.320	10.657	10.222	10.826	11.533
Affumicati	133	228	253	264	220
TOTALE	50.564	43.033	52.547	37.829	41.001

Fonte: Elaborazione EUMOFA di dati EUROSTAT-COMEXT

I mitili freschi e le conserve di mitili rappresentavano il 91% del valore totale delle importazioni di cozze in Italia nel 2021. Tra il 2017 e il 2021 le importazioni di cozze fresche sono diminuite dell'11% in termini di valore, mentre quelle di cozze conservate sono aumentate del 14%.

Tabella 47: Importazioni di mitili freschi in Italia per origine, 2017-2021 (tonnellate, peso del prodotto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Spagna	24.332	21.483	27.263	15.187	18.538
Grecia	8.706	5.231	7.475	4.580	4.571
Altri	5.323	3.633	5.890	5.849	4.659
Totale	38.360	30.347	40.628	25.616	27.769

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

Esportazioni

Le esportazioni di mitili dall'Italia riguardano principalmente il prodotto fresco. Nel 2021 dall'Italia sono state esportate 6.531 tonnellate di cozze, di cui 5.748 tonnellate di mitili freschi (88%). Le esportazioni di cozze fresche hanno avuto un valore di oltre 10 milioni di euro (68% del valore totale delle esportazioni). Nel 2021 le principali destinazioni erano la Svizzera (23% del valore delle esportazioni), la Francia (23%), i Paesi Bassi (12%) e la Germania (11%).

Tabella 48: Volume delle esportazioni italiane di mitili e prodotti derivati nel 2021 (tonnellate, peso del prodotto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Freschi	8.802	7.383	6.305	4.434	5.748
Congelati	80	82	108	55	62
Preparazioni-conserve	579	657	757	924	685
Affumicati	172	81	44	40	36
Totale	9.633	8.203	7.214	5.453	6.531

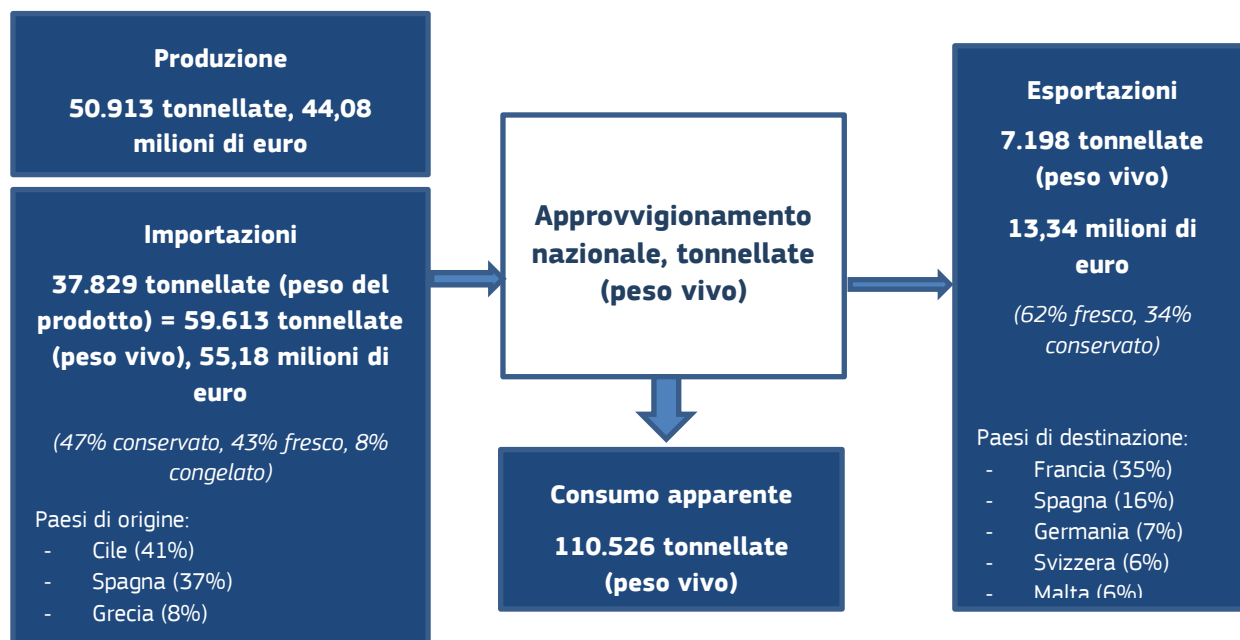
Fonte: Elaborazione EUMOFA di dati EUROSTAT-COMEXT

5.1.3. Consumo apparente

Nel 2020 l'offerta complessiva (produzione + importazioni) di mitili in Italia è stata di 110.526 tonnellate di peso vivo, con un rapporto abbastanza equilibrato tra produzione nazionale (46% del volume) e importazioni (54%). Il 7% di questa offerta è stato esportato, pertanto il consumo apparente può essere

stimato al 93% dell'offerta complessiva, *ossia* in 103.328 tonnellate di peso vivo. Rispetto all'offerta nazionale, le esportazioni sono limitate.

Figura 25: La catena di approvvigionamento italiana per i mitili (2020), le percentuali mostrano le quote in volumi di peso vivo



Fonte: Elaborazione EUMOFA basata su dati EUROSTAT-COMEXT e interviste con le parti interessate

5.2. Caratteristiche del mercato e dei consumi italiani

5.2.1. Presentazione del prodotto

In Italia le cozze sono vendute per lo più vive, fresche, per essere cucinate e consumate a casa o nei ristoranti. Le cozze, una volta pulite, depurate e selezionate, sono disponibili sul mercato per i consumatori finali in reti da 1 a 5 kg. Secondo il parere degli intervistati, le confezioni comunemente impiegate per l'esportazione in Francia sono sacchi in rete da 20-25 kg. A differenza di quanto avviene in Francia, la rimozione del bisso non è una pratica molto diffusa nel settore della miticoltura italiana. Negli esercizi al dettaglio si trovano anche cozze vive e confezionate in vassoi da circa 1 kg in atmosfera protettiva, pulite (private del bisso) e miscelate con altri molluschi (vongole), pronte per la cottura. Si registra una tendenza in crescita alla vendita di cozze cotte congelate in vaschetta, pronte da riscaldare e servire, riconfezionate insieme alla loro acqua di cottura in atmosfera modificata (MAP), sia in preparazioni con altri frutti di mare (gamberi, vongole), sia in preparazioni al 100% a base di cozze. La maggior parte di queste cozze congelate proviene dal Cile, e anche, in misura minore, dall'Italia e dalla Spagna.

5.2.2. Caratteristiche del mercato

Il mercato italiano delle cozze è caratterizzato da un elevato consumo, in quanto i mitili sono tra i prodotti ittici più economici e sono presenti in numerosi piatti della cucina italiana. I consumatori finali acquistano prevalentemente cozze fresche. La produzione italiana soddisfa pienamente la domanda di cozze fresche tra aprile e settembre, mentre tra ottobre e marzo viene integrata con importazioni provenienti da Spagna e Grecia. Il mercato, quindi, dipende in parte sulle importazioni, soprattutto da Spagna e Grecia per quanto riguarda le cozze fresche, e da Spagna e Cile per i prodotti congelati.

La segmentazione dei mitili freschi si basa principalmente sull'origine della produzione. Quando disponibili, le cozze di produzione nazionale sono preferite a quelle importate dall'estero, e sono vendute a prezzi più alti. All'interno della produzione italiana, si ritiene che le cozze allevate nella zona di Arborea (Sardegna) siano quelle di qualità migliore, grazie alle peculiari condizioni ambientali e alle buone caratteristiche organolettiche, e per questo beneficiano di un premio di prezzo elevato.

Nel complesso il consumo domestico di mitili freschi è diminuito costantemente negli ultimi dieci anni. Durante la crisi legata al COVID-19 il calo dei consumi attraverso il canale HORECA è stato compensato dall'aumento del consumo domestico, come dimostra il significativo aumento delle vendite di cozze nei supermercati nel 2021 (dati basati sulle interviste).

5.2.3. Consumi

Nel 2020 il consumo apparente pro capite italiano di prodotti della pesca e dell'acquacoltura ha raggiunto i 31,21 kg di peso vivo/anno. L'Italia si è classificata al quarto posto a livello dell'UE in termini di consumo pro capite, e al quarto per spesa nominale pro capite delle famiglie per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura, con un valore di 207 EUR pro capite/anno⁵⁷.

Il consumo domestico di cozze è stato stimato in 26.244 tonnellate di prodotti nel 2021 e in 27.760 tonnellate nel 2020 (questo volume riguarda solo le cozze fresche consumate a casa, quindi non può essere confrontato con il mercato apparente che è indicato in peso vivo e copre tutte le presentazioni e l'HORECA)⁵⁸. I consumi delle famiglie sono diminuiti costantemente nell'ultimo decennio, riportando tra il 2012 e il 2021 un calo del 32% in volume e del 26% in valore nominale (33% in termini reali)⁵⁹. Nel periodo 2018-2020 il volume del consumo domestico di cozze fresche è rimasto sostanzialmente stabile.

⁵⁷ Il mercato ittico dell'UE, 2021. Osservatorio europeo del mercato dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

⁵⁸ EUMOFA/Europanel

⁵⁹ Nella relazione i valori sono indicati in termini reali utilizzando il deflatore del PIL (base = 2015)

Anche la quota del volume di consumo dei mitili rispetto al consumo totale di prodotti ittici è diminuita dal 12% all'8% nel periodo.

Grazie ai prezzi medi più bassi rispetto a vongole e calamari i mitili nel 2020 costituivano ancora il 50% in volume del consumo di molluschi, e, sempre nel 2020, il tasso di penetrazione del consumo domestico di mitili freschi è stato del 19,4%⁶⁰. Nel 2020 il consumo pro capite di cozze in Italia è stato di 1,73 kg/anno, che colloca il Paese al terzo posto nell'UE dopo Spagna e Francia.

Tabella 49 – Consumo domestico di cozze fresche, 2012-2021

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Volume (t)	38.570	37.594	39.817	31.619	30.210	29.650	28.649	28.881	27.760	26.244
Valore (migliaia di euro)	106.998	90.924	94.108	76.262	72.037	71.666	73.384	73.915	68.734	72.158

Fonte: EUMOFA/Europanel

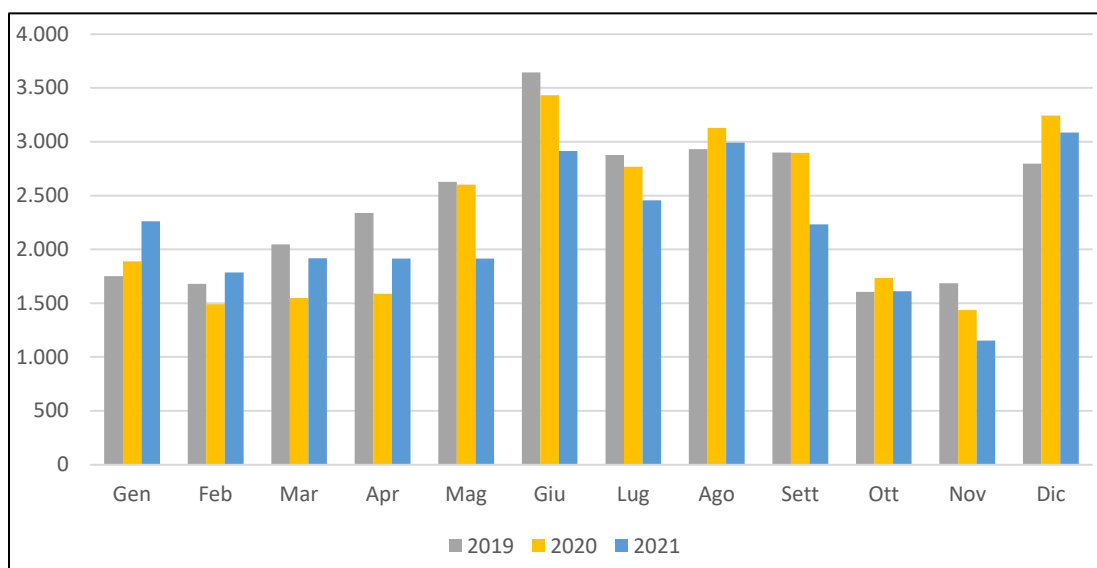
Il consumo è altamente stagionale e registra picchi:

- durante l'estate: tra le 2.000 e le 3.500 tonnellate al mese sono consumate dalle famiglie tra giugno e settembre, quando la domanda cresce a causa del turismo e quando è disponibile la produzione nazionale;
- a dicembre, mese in cui si registra un consumo di circa 3.000 tonnellate, la produzione nazionale non è disponibile e il consumo si basa sulle importazioni (in particolare dalla Spagna).

Il consumo mensile delle famiglie oscilla tra le 1.500 e le 3.500 tonnellate/mese.

Secondo i soggetti intervistati, l'HORECA copre una quota consistente del consumo nazionale, in particolare in estate nelle zone turistiche. Non sono tuttavia disponibili informazioni dettagliate su questo mercato. Durante la crisi legata al COVID-19 la chiusura del settore HORECA (in Italia e Francia) ha dirottato parte dei volumi di prodotti ittici sui supermercati, generando un forte aumento delle vendite tramite questo canale, in particolare nel 2021. Nel 2022 ci si attende che le vendite al dettaglio siano inferiori, anche per l'effetto dell'inflazione dei prezzi.

Figura 26: Consumo domestico mensile di cozze in Italia 2019-2021 (tonnellate)



Fonte: Elaborazione EUMOFA sulla base di dati Europanel

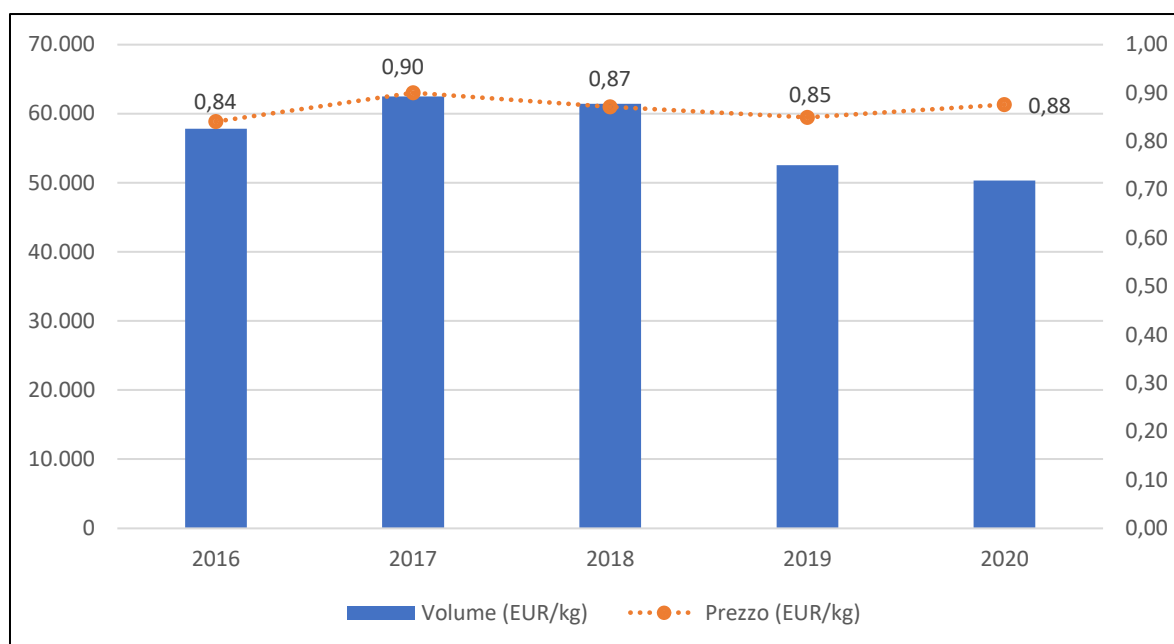
⁶⁰ Annuario sul settore ittico – 2020, Borsa Merci Telematica Italiana

5.3. Trasmissione dei prezzi nella catena di approvvigionamento

5.3.1. Prezzi di prima vendita

Secondo EUROSTAT, gli studi economici nazionali⁶¹ e gli operatori intervistati, i prezzi di prima vendita delle cozze mediterranee sono rimasti sostanzialmente stabili nel periodo 2016-2020, passando da 0,84 EUR/kg (2016) a 0,90 EUR/kg (2017) per raggiungere 0,88 EUR/kg nel 2020. Sulla base dei prezzi forniti durante le interviste, i prezzi Eurostat corrispondono molto probabilmente alle cozze vendute in corde ("trecce"), senza lavorazione. Si tratta del prodotto venduto da un produttore a un centro di depurazione e spedizione.

Figura 27 - Prezzi di prima vendita delle cozze in Italia (2016-2020) - EUR/kg



Fonte: Elaborazione EUMOFA sulla base di dati EUROSTAT

ISMEA Mercati fornisce i prezzi medi nazionali mensili⁶². I dati sono disponibili per gli anni 2021 e 2022. Il prezzo indicato per le cozze vive e depurate franco azienda è di:

- 1,20 EUR/kg (IVA esclusa) tra febbraio e giugno 2020
- 1,30 EUR/kg (IVA esclusa) tra luglio 2021 e giugno 2022

Questi prezzi molto probabilmente sono riferiti a cozze sfuse ottenute da corde. Tuttavia, solo di rado sono i produttori stessi a gestire la depurazione, più spesso si tratta di grossisti dotati di centri di depurazione e spedizione. Solo poche aziende, singole o associate, gestiscono l'intera catena di approvvigionamento, dalla produzione alla vendita e fino al consumo. I dati ISMEA corrispondono quindi ai prezzi franco azienda di queste poche aziende o a un prezzo alla spedizione.

Secondo quanto emerso dalle interviste con gli operatori, il prezzo delle cozze alla produzione varia a seconda del tipo di prodotti:

- Cozze in corde ("trecce"): da 0,50 a 0,75 EUR/kg,

⁶¹ COZZA O MITILO - ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO, MIPAAFT e Unioncamere, 2020

⁶² <https://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10109>

- Sfuse pronte per la selezione e la depurazione nei centri di spedizione: da 1,00 a 1,20 EUR/kg per il prodotto sfuso nella maggior parte delle regioni, ma il prezzo può essere più alto in Sardegna e Sicilia,
- Cozze sfuse, depurate e confezionate in sacchi da 1 a 5 kg per i ristoranti: 1,90-2,00 EUR/kg

Il prezzo varia notevolmente da una regione all'altra in base:

- Al tipo di presentazione (corde / sfuso),
- Al contenuto di carne della cozza (tra il 24 e il 30%),
- Al livello di impurità, per le corde (tra il 15 e il 50% di perdita di peso tra corde e sfuso),
- Alla stagionalità (prezzi più elevati durante la stagione turistica estiva).

Pertanto, il prezzo medio annuo nel 2019 (fonte: Associazione Mediterranea Acquaicoltori (AMA) su dati MiPAAF-UNIMAR) variava da 0,51 EUR/kg (Molise) a 2,21 EUR/kg (Sardegna). Secondo un dettagliante intervistato, i prezzi tendono ad essere più bassi nelle regioni dell'Adriatico settentrionale, dove la concorrenza tra i produttori è più serrata a causa dell'elevata concentrazione di aziende. Inoltre, in Emilia Romagna circa due terzi della produzione è venduta in corda (stime EUMOFA 2019 espresse dagli stakeholder locali), mentre la produzione sarda ha un'alta quota di cozze sfuse.

Secondo l'esperienza di un rivenditore, al momento dell'acquisto i mitili biologici hanno un premio di prezzo di 0,50 EUR/kg rispetto ai prodotti standard. Un produttore biologico al 100% asserisce che la sua certificazione viene valutata solo per le esportazioni in Francia, mentre sul mercato nazionale i suoi prodotti sono di solito venduti come prodotti standard a causa della scarsa richiesta di mitili biologici.

Dal 2020 le parti interessate segnalano significative fluttuazioni dei prezzi di prima vendita. Durante la crisi legata al COVID-19 (da marzo 2020 all'ultimo trimestre del 2021), secondo i produttori dell'Emilia-Romagna i prezzi per le cozze in corda sono scesi a 0,50 EUR/kg (-0,20 EUR/kg). Negli ultimi mesi del 2021 i prezzi hanno iniziato a risalire (0,60 EUR/kg) e persino a registrare un leggero aumento a inizio 2022 (0,70-0,75 EUR/kg).

Tabella 50: Prezzo franco allevamento (prezzo nominale, EUR/kg) per i mitili da acquacoltura in Italia (2019), classificato per importanza del volume di produzione regionale

Regione	Prezzo di prima vendita (EUR/kg)
Emilia Romagna	0,70
Marche	0,64
Veneto	0,66
Puglia	0,55
Sardegna	2,21
Campania	1,11
Abruzzo	0,82
Liguria	1,12
Lazio	1,15
Sicilia	1,46
Friuli Venezia Giulia	0,65
Molise	0,51

Fonte: Associazione Mediterranea Acquaicoltori (AMA)

5.3.2. Prezzi all'importazione e all'esportazione

Come già accennato, il commercio italiano di cozze riguarda principalmente il prodotto fresco (68% del volume delle importazioni e 88% di quello delle esportazioni nel 2021) e preparazioni e conserve a base di mitili (28% del volume delle importazioni e 10% di quello delle esportazioni). Tra il 2017 e il 2021 i prezzi delle cozze fresche d'importazione sono aumentati del 23%, mentre quelli di esportazione solo del 10%. I prezzi delle importazioni e delle esportazioni sono aumentati in modo relativamente costante nel corso del periodo, con l'eccezione di un calo dei prezzi delle importazioni e di un picco dei prezzi delle esportazioni nel 2018. Secondo le interviste rilasciate dagli operatori, il calo dei volumi di importazione nel 2020 e nel 2021 e l'inflazione dei prezzi di importazione nel 2021 potrebbero essere motivati da una fornitura insufficiente dalla Galizia (a causa di una fioritura di biotossine) e dalla Grecia (elevata mortalità causata da ondate di calore). Nel 2020 la chiusura prolungata del settore HORECA francese (a causa dello scoppio del COVID-19) ha condizionato l'attività degli esportatori italiani, come dimostra la diminuzione dei volumi di esportazione: un produttore riferisce che di solito vende dal 30 al 60% dei suoi volumi alla Francia.

Tabella 51: Prezzo (nominale) all'importazione e all'esportazione, volume e valore delle cozze fresche in Italia

		2017	2018	2019	2020	2021
Prezzo (EUR/kg)	Importazioni	0,73	0,68	0,82	0,82	0,90
	Esportazioni	1,63	1,77	1,69	1,74	1,80
Volume (tonnellate)	Importazioni	38.360	30.347	40.628	25.616	27.769
	Esportazioni	8.802	7.383	6.305	4.434	5.748
Valore (migliaia di euro)	Importazioni	28.029	20.691	33.146	21.061	24.953
	Esportazioni	14.352	13.062	10.684	7.707	10.364

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

Nel periodo 2017-2021 i volumi delle importazioni di preparazioni e conserve a base di mitili sono aumentati (+12%) con una crescita relativamente costante. Nel frattempo i prezzi all'importazione hanno oscillato, scendendo a 2,36 EUR/kg nel 2018 prima di raggiungere un picco nel 2019 e 2020 (2,70 EUR/kg), per poi tornare infine a un valore paragonabile a quello del 2017 (2,58 EUR/kg nel 2021). Le importazioni di preparazioni e conserve a base di mitili provengono principalmente dal Cile, che nel 2021 ha coperto il 76% del valore delle importazioni. I volumi delle esportazioni sono trascurabili (<1.000 tonnellate) e sono diretti principalmente verso Germania, Francia e Regno Unito. I prezzi all'esportazione hanno raggiunto il livello più basso nel 2020 (5,37 EUR/kg) a fronte di volumi elevati (924 tonnellate).

Tabella 52: Prezzo (nominale) all'importazione e all'esportazione, volume e valore delle preparazioni e conserve a base di mitili in Italia

		2017	2018	2019	2020	2021
Prezzo (EUR/kg)	Importazioni	2,53	2,36	2,70	2,70	2,58
	Esportazioni	6,50	5,84	6,02	5,37	5,95
Volume (tonnellate)	Importazioni	10.320	10.657	10.222	10.826	11.533
	Esportazioni	579	657	757	924	685
Valore (migliaia di euro)	Importazioni	26.121	25.161	27.623	29.216	29.757
	Esportazioni	3.764	3.841	4.557	4.968	4.075

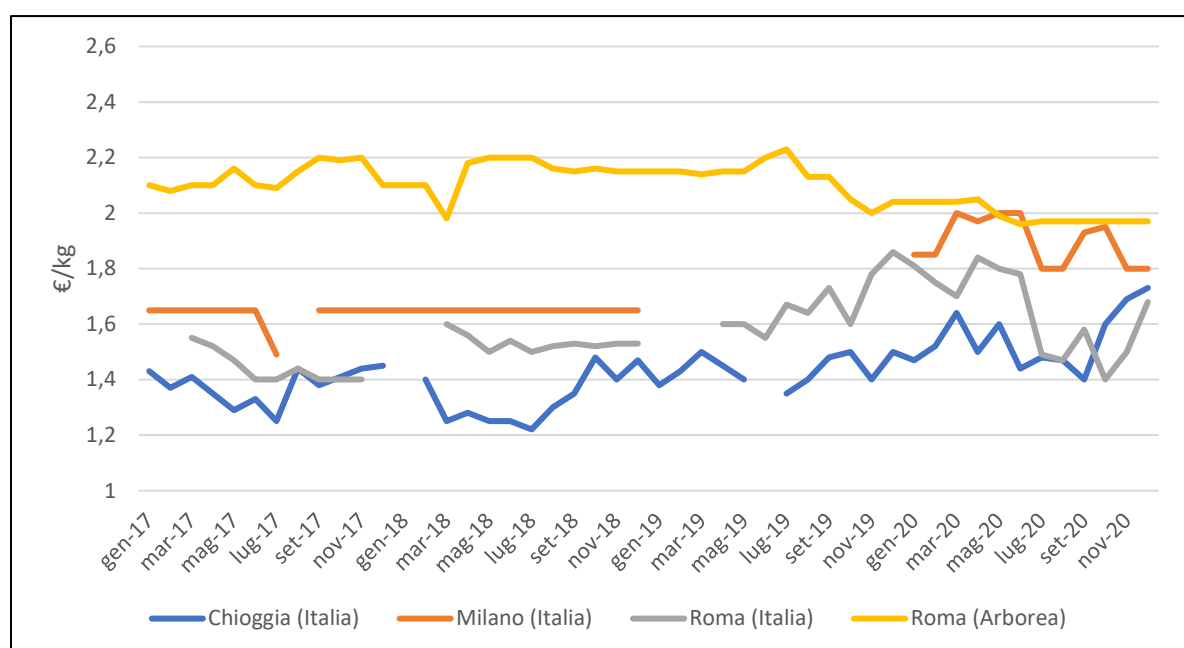
Fonte: EUROSTAT-COMEXT

5.3.3. Prezzi all'ingrosso

L'analisi dei prezzi all'ingrosso è a cura della BMTI ("Borsa Merci Telematica Italiana")⁶³. Sono forniti i prezzi per tre tipi di prodotto: cozze italiane, cozze sarde di Arborea e cozze importate dalla Spagna. I dati relativi al 2019-2021 mostrano che le cozze italiane "standard" tendono ad avere un valore leggermente superiore rispetto alle cozze d'importazione spagnola, con un divario di prezzo sul mercato di Roma compreso tra 0,10 e 0,30 EUR/kg. Sul mercato di Roma le cozze di Arborea godono di un cospicuo premio di prezzo nell'ordine di 0,30 - 0,60 EUR/kg rispetto ad altri mitili italiani, e sono vendute in media a 2,00 EUR/kg. Il prodotto nazionale viene commercializzato principalmente nei mesi primaverili ed estivi, mentre nei mesi autunnali e invernali l'offerta è composta prevalentemente da prodotto spagnolo.

Come evidenzia un'analisi economica del settore⁶⁴, fino al 2019 i prezzi all'ingrosso dei mitili sono stati stabili. Tuttavia, tra i mercati esistono notevoli variazioni, in gran parte determinate dalle dimensioni dei mercati stessi e dalla tipologia prevalente di acquirenti.

Figura 28 - Prezzi all'ingrosso dei mitili freschi di produzione nazionale tra il 2017 e il 2020 in vari mercati - EUR/kg IVA esclusa



Fonte: Elaborazione EUMOFA dei dati sulle quotazioni del mercato all'ingrosso (su BMTI)⁶⁵

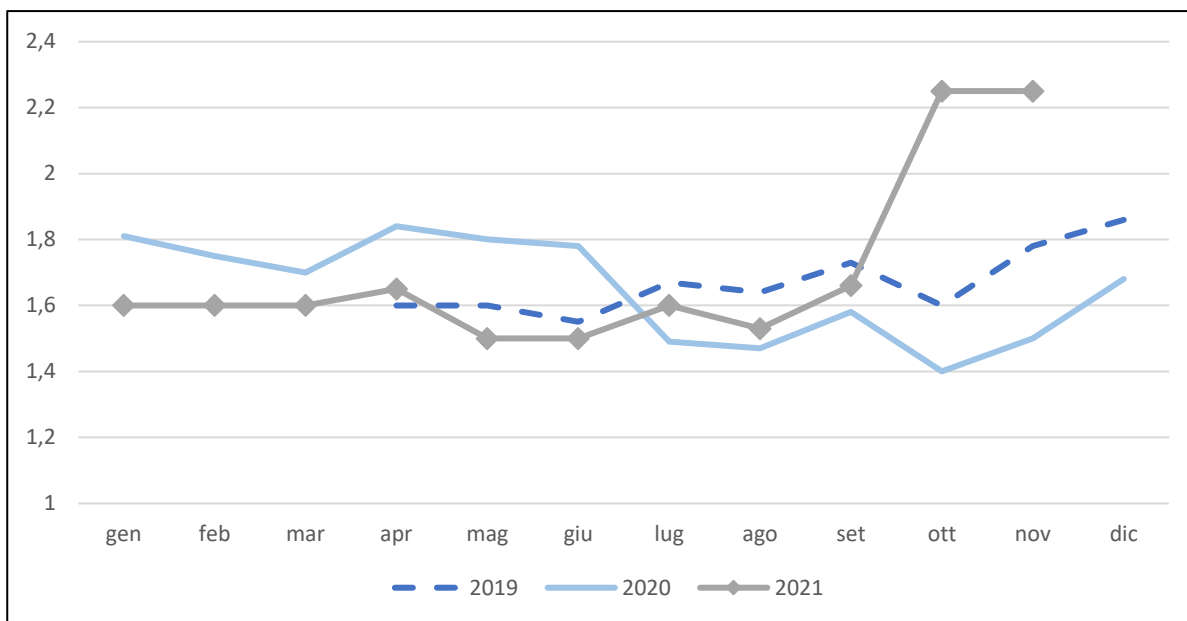
Mentre tutti i prezzi dei mitili sono rimasti relativamente stabili nel corso del 2019, del 2020 e dei primi trimestri del 2021, oscillando intorno ai 2,00 EUR/Kg per le cozze di Arborea e tra 1,40 e 1,80 EUR/kg per i mitili italiani "standard", dopo settembre 2021 si è verificato un brusco aumento. Le cozze di Arborea hanno raggiunto i 2,37 EUR/kg e le altre cozze italiane i 2,25 EUR/kg sul mercato di Roma. A inizio 2022 le quotazioni hanno continuato a salire. La BMTI spiega questa tendenza con la concomitanza di diversi fattori: un aumento generale dei costi di gestione (energia, materie prime), un livello di domanda molto elevato e un calo dell'offerta estera.

⁶³ <https://ittico.bmti.it/Prezzi/pages/index>

⁶⁴ COZZA O MITILO - ANALISI ECONOMICA E PROSPETTIVE DI CONSUMO, MIPAAFT e Unioncamere, 2020

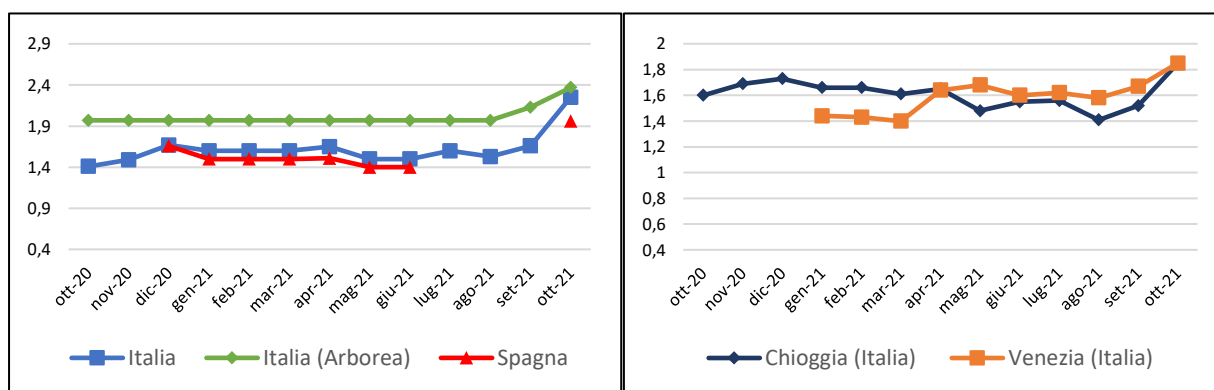
⁶⁵ Rapporto annuale sul mercato ittico - Anni 2017, 2018, 2019 e 2020, Borsa Merci Telematica Italiana

Figura 29 - Prezzi all'ingrosso delle cozze italiane "standard" (cozze mediterranee fresche) sul mercato di Roma nel 2019-2021 - EUR/kg IVA esclusa



Fonte: Elaborazione EUMOFA dei dati sulle quotazioni del mercato all'ingrosso (su BMTI)^{66,67}

Figura 30- Prezzi all'ingrosso delle cozze fresche sui mercati di Roma (sinistra) e di Chioggia e Venezia (destra), per origine del prodotto - EUR/kg IVA esclusa



Fonte: Elaborazione BMTI sulle quotazioni del mercato all'ingrosso⁶⁸

5.3.4. Prezzi al dettaglio

Il panel di consumatori GFK fornisce dati dettagliati sui consumi di cozze fresche delle famiglie italiane e sui prezzi medi al dettaglio delle cozze fresche. Secondo i dati elaborati dalla BMTI a partire dal 2018⁶⁹, il prezzo medio dei mitili freschi (incluso tutte le categorie di prodotto) è stato di 2,59 EUR/kg nel 2018, 2,60 EUR/kg nel 2019 ed è sceso a 2,54 EUR/kg nel 2020.

⁶⁶ Rapporto annuale sul mercato ittico - Anni 2019 e 2020, Borsa Merci Telematica Italiana

⁶⁷ Analisi trimestrale dei prezzi e del mercato dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, BMTI, novembre 2021 e febbraio 2022

⁶⁸ Ibidem

⁶⁹ Annuario sul settore ittico - 2020 e 2019 BMTI

A partire da marzo 2021, l'analisi di mercato trimestrale della BMTI evidenzia un aumento consistente dei prezzi dei prodotti ittici e dei frutti di mare freschi, con una rapida accelerazione nell'ultimo trimestre dell'anno (+5,4% a settembre 2021 rispetto a settembre 2020). L'inflazione al consumo per i prodotti ittici ha continuato a crescere all'inizio del 2022, a causa dell'aumento dei prezzi dell'energia, dei costi delle materie prime e dei maggiori costi del carburante per i pescherecci. Gli operatori del settore intervistati confermano questa tendenza. Un rivenditore, inoltre, collega l'inflazione dei prezzi d'acquisto e dei prezzi al consumo alla concomitanza di un deficit dell'offerta estera e di un'accelerazione della domanda. A suo avviso, una fioritura di biotossine in Galizia ha portato a un calo di oltre il 50% delle esportazioni spagnole nel 2021 e 2022, mentre in Grecia le ondate di calore hanno causato un'elevata mortalità. Questo rivenditore segnala un' significativo aumento delle vendite di pesce e cozze nei supermercati nel 2021 dovuta al reindirizzamento dal settore HORECA, chiuso durante la crisi Covid. Ma a inizio 2022 si registra un forte calo delle vendite nei supermercati (-24% per i volumi di cozze rispetto al 2021) causato dalla riapertura del settore HORECA e dall'aumento dei prezzi.

Tabella 53: Consumo domestico di mitili freschi 2018-2020

	2018	2019	2020
Prezzo (EUR/kg)	2,59	2,60	2,54
Volume (t)	27.450	28.276	26.218
Valore (migliaia di euro)	71.044	73.469	66.714
Tasso di penetrazione	19,1%	18,2%	19,4%
Acquisto medio pro capite (kg)	1,494	1,526	1,447
Spesa media pro capite (EUR)	3,87	3,97	3,7

Fonte: GFK in BMTI⁷⁰

In base ai dati di EUMOFA (Europanel), nel 2021 il prezzo medio dei prodotti freschi a base di cozze per consumo domestico oscillava tra 2,34 EUR/Kg e 2,91 EUR/Kg. Il prezzo medio può variare a seconda della forma di presentazione/conservazione, ma non sono disponibili dati dettagliati su questi aspetti.

Tabella 54: Consumo domestico di prodotti a base di cozze fresche 2012-2021, basato su dati Europanel

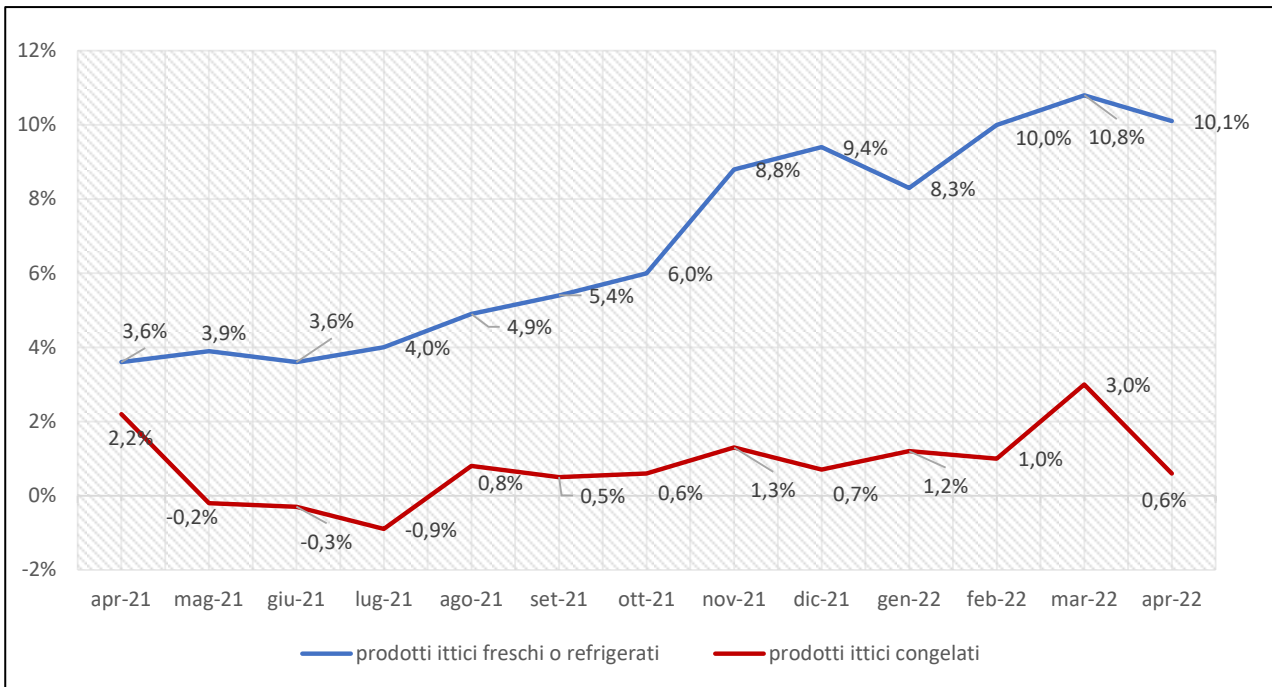
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Prezzo (EUR/kg)	2,69	2,37	2,34	2,41	2,41	2,46	2,64	2,66	2,61	2,91
Volume (t)	38.570	37.594	39.817	31.619	30.210	29.650	28.649	28.881	27.760	26.244
Valore (migliaia di euro)	103.858	89.269	93.239	76.262	72.854	73.005	75.554	76.801	72.400	76.368

Fonte: EUMOFA/ Europanel

In base alle interviste condotte con le parti interessate, il prezzo al dettaglio delle cozze può variare molto a seconda della zona di produzione, della qualità del prodotto, della stagionalità, ecc. Un dettagliante segnala un prezzo medio al dettaglio di 3,4 EUR/Kg dopo i recenti fenomeni inflattivi. Le vendite di cozze biologiche sono ancora marginali, ma in crescita: vengono vendute confezionate in vaschette e prive del bisso a 4,3 EUR/Kg. Secondo lo stesso rivenditore, il prezzo delle cozze cotte congelate riconfezionate con l'acqua di cottura in confezioni in atmosfera modificata (MAP) è almeno raddoppiato rispetto al prodotto congelato standard.

⁷⁰ Annuario sul settore ittico - 2020 e 2019 BMTI

Figura 31- Prezzi al consumo dei prodotti ittici, andamento in percentuale su base annua (2015=100), per i prodotti ittici freschi o refrigerati e i prodotti ittici congelati



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat (tradotti)

5.3.5. Trasmissione dei prezzi

Questa sezione è dedicata alla catena di approvvigionamento delle cozze **fresche prodotte in Italia e vendute in reti da 1 o 1,5 kg nella grande distribuzione**. Nel caso di questa catena di approvvigionamento, i produttori individuali o associati vendono la loro produzione sotto forma di corde ("treccie") a cooperative che si fanno carico del recupero dei mitili sfusi dalle corde, della selezione, della depurazione, del confezionamento e della spedizione a ristoranti, pescherie e piattaforme di vendita al dettaglio. Solo pochi produttori, singoli o associati, gestiscono l'intera catena di approvvigionamento, dalla produzione alla vendita al consumo. In questo caso sono loro a occuparsi direttamente della preparazione, del confezionamento (in grandi sacchi da 20-25 kg o in reti più piccole da 1-1,5 kg) e del trasporto della loro produzione ai ristoranti locali o agli esportatori in Francia. In alcune zone di produzione, la qualità dell'acqua non richiede la depurazione. La maggior parte della produzione italiana di cozze non viene trasformata.

I prezzi e i costi riportati di seguito sono forniti dai produttori dell'Emilia-Romagna, da un'associazione di acquacoltura professionale e da un'azienda della grande distribuzione italiana. Il prezzo finale medio al dettaglio si basa su dati Europanel. Questi prezzi sono riferiti a fine 2021. I prezzi sono scesi durante la crisi legata al Covid e il periodo di chiusura del settore HORECA, ma hanno ricominciato a salire negli ultimi mesi del 2021 a causa dei bassi volumi disponibili e dell'inflazione globale, raggiungendo livelli ancora più alti di quelli precedenti la crisi. Va rimarcato che i prezzi sono molto variabili a seconda delle zone di produzione, della qualità dei prodotti e del periodo di vendita.

Tabella 55: Trasmissione dei prezzi per i mitili freschi standard prodotti in Emilia-Romagna e venduti nella grande distribuzione in Italia (EUR/Kg, 2021)

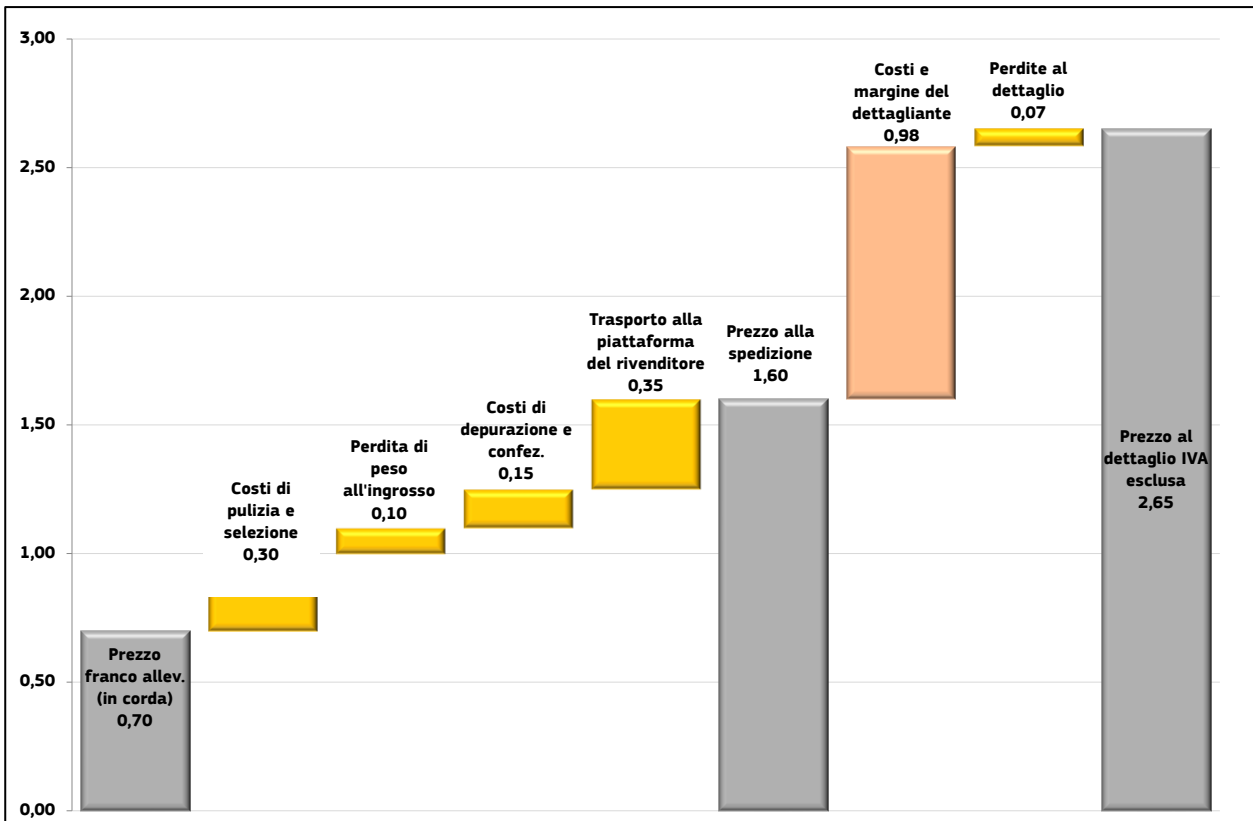
	Prezzo medio (EUR/kg)	% del prezzo finale	Fonte
Prezzo franco allevamento (in corda) (1)	0,70	24%	Associazione Mediterranea Acquaicoltori (AMA) e interviste con i produttori
Costi di pulizia e selezione	0,30	10%	Interviste ai produttori e a un dettagliante
Prezzo franco allevamento (sfuso) (2)	1,00	34%	
Perdita di peso all'ingrosso	0,10	3%	
Costi di selezione, depurazione e confezionamento	0,15	5%	
Trasporto alla piattaforma del rivenditore	0,35	12%	Interviste ai produttori e a un dettagliante, Borsa Merci Telematica Italiana
Prezzo alla spedizione (3)	1,60	55%	
Costi e margine del dettagliante	0,98	34%	Intervista a un dettagliante
Perdite al dettaglio (4)	0,07	2%	
Prezzi al dettaglio IVA esclusa	2,65	91%	
IVA (10%)	0,26	9%	
Prezzo al dettaglio IVA inclusa (5)	2,91	100%	Eumofa, Borsa Merci Telematica Italiana

Fonte: EUMOFA

Fonti:

- (1) Il prezzo franco allevamento (in corda) si riferisce al prezzo dei mitili freschi venduti su corde ("trece") dal produttore al centro di spedizione – intervista con produttori e un dettagliante
- (2) Il prezzo franco allevamento (sfuso) si riferisce al prezzo dei mitili freschi venduti sfusi, pronti per la selezione e la vendita, dal produttore al centro di spedizione – intervista con produttori e un dettagliante
- (3) Il prezzo alla spedizione si riferisce al prezzo delle cozze fresche, depurate, vendute in reti da 1 kg o 1,5 kg e consegnate alla piattaforma del rivenditore – intervista con produttori e un rivenditore.
- (4) Le perdite al dettaglio si riferiscono alla perdita di merce dovuta al calo di vitalità/mortalità dei mitili (sopravvivenza massima: 5 giorni) – intervista con un dettagliante
- (5) Fonte: EUMOFA/Europanel

Figura 32: Costi e margini per i mitili freschi standard di origine nazionale venduti nella grande distribuzione in Italia (EUR/Kg, 2021)



Fonte: EUMOFA

6. IL MERCATO IRLANDESE

6.1. Struttura della catena di approvvigionamento

6.1.1. Produzione

Con una produzione nazionale di 14.729 tonnellate nel 2020, l'industria dei mitili in Irlanda rappresentava, a livello nazionale, il più grande settore dell'acquacoltura in termini di volume e il terzo in termini di valore dopo il salmone e le ostriche. In quello stesso anno ha rappresentato il 68% e il 32% del volume e del valore della produzione totale di molluschi⁷¹. Nel decennio compreso tra il 2011 e il 2020 la produzione di mitili è diminuita del 35% in volume. Nel 2020 non si è registrata alcuna produzione di mitili provenienti dalla pesca.

Tabella 56: Produzione di mitili in Irlanda, 2011-2020 (volume in tonnellate)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Acquacoltura	22.671	14.557	15.360	11.374	16.015	16.156	16.340	13.889	15.184	14.729
Pesca	0	5.427	3.589	848	235	0	770	0	0	0
Totale	22.671	19.984	18.949	12.222	16.250	16.156	17.110	13.889	15.184	14.729

Fonte: EUROSTAT

Il settore della mitilicoltura si suddivide in coltura di fondo e coltura a fune sospesa. Secondo le statistiche nazionali:

- nel 2019 la produzione di cozze in corda è stata stimata in 10.214 tonnellate per un valore di 6,89 milioni di euro (68% della produzione irlandese di cozze in volume e 47% in valore).
- la produzione di cozze allevate sul fondo è stata valutata in 4.894 tonnellate per un valore di 7,89 milioni di euro (32% in volume e 53% in valore).

Nel periodo osservato la produzione di mitili in corda ha segnato piccole oscillazioni, mentre quella di cozze allevate sul fondo ha registrato una tendenza al ribasso più marcata e generalizzata, il che spiega la tendenza generale al calo della produzione di mitili in Irlanda nel decennio compreso tra il 2010 e il 2019.

Per **le cozze in corda** il seme utilizzato per l'allevamento viene o prelevato in natura o si deposita naturalmente sulle corde. Le corde sono sospese verticalmente nell'acqua da una struttura fissa o flottante. Il ciclo di crescita ha una durata variabile da uno a due anni e mezzo, a seconda della baia. La lunghezza del guscio del prodotto fresco è per lo più di 55-70 mm (110-80 pezzi per chilogrammo)⁷². La produzione è concentrata nella zona sud-occidentale, nelle contee di Cork e Kerry, e in misura minore in quella nord-occidentale, da Killary Harbour a Mulroy Bay (Figura 33).

In Irlanda la pesca di cozze coltivate sul fondo ha ottenuto la certificazione MSC nel 2013. La produzione è limitata da problemi nella gestione delle risorse, piuttosto che dalla disponibilità di aree di raccolta in concessione. La raccolta del seme avviene in autunno, deve essere autorizzata ed è gestita attraverso un sistema di quote assegnate alle singole imbarcazioni. Al raggiungimento di 20 mm di lunghezza del guscio (600 pezzi per chilogrammo) il seme selvatico viene trasferito dai letti di semina locali a aree gestite, dove si accrescerà fino a raggiungere, dopo 1-2,5 anni, i 55-70 mm di lunghezza

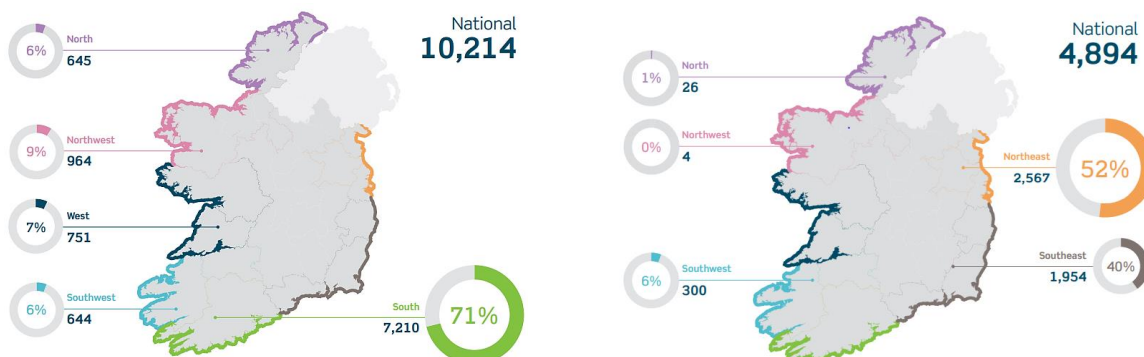
⁷¹ Relazione BIM sull'acquacoltura. 2020.

https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020

⁷² Ibidem

del guscio (80-110 pezzi per chilogrammo)⁷³. La produzione è concentrata in tre baie, Carlingford Lough, Wexford Harbour e Castlemaine Harbour (Figura 33).

Figura 33: Distribuzione geografica della produzione di cozze in Irlanda nel 2019 (a sinistra per le cozze allevate in corda, a destra per quelle allevate sul fondo)



Fonte: Relazione BIM sull'acquacoltura 2020⁷⁴

Metodo di raccolta delle cozze allevate in corda

L'approccio tradizionale alla raccolta delle cozze consisteva nell'estrarre le corde dall'acqua e staccare poi i molluschi, ma questo metodo può comportare la perdita di una parte del prodotto. L'utilizzo di una nuova pompa di raccolta (ispirata al modello neozelandese) ha aumentato la resa⁷⁵. Le corde con le cozze vengono agganciate nel meccanismo di raccolta delle barche, dove i mitili vengono automaticamente staccati dalla corda, lavati, calibrati e confezionati. Secondo quanto dichiarato da un produttore irlandese, grazie a questo meccanismo la sua azienda è in grado di raccogliere 24 tonnellate al giorno. La necessità di depurazione dipende da come è classificata l'area di produzione⁷⁶. Le imprese che non effettuano operazioni di depurazione svolgono la raccolta in zone di classe A. Quando l'area è classificata come B (evento stagionale), o non si effettua la raccolta, oppure le cozze vengono sottoposte a trasformazione. Dopo la depurazione le cozze vengono nuovamente sgranate, lavate, calibrate e confezionate⁷⁷.

⁷³ Relazione dello CSTEP.

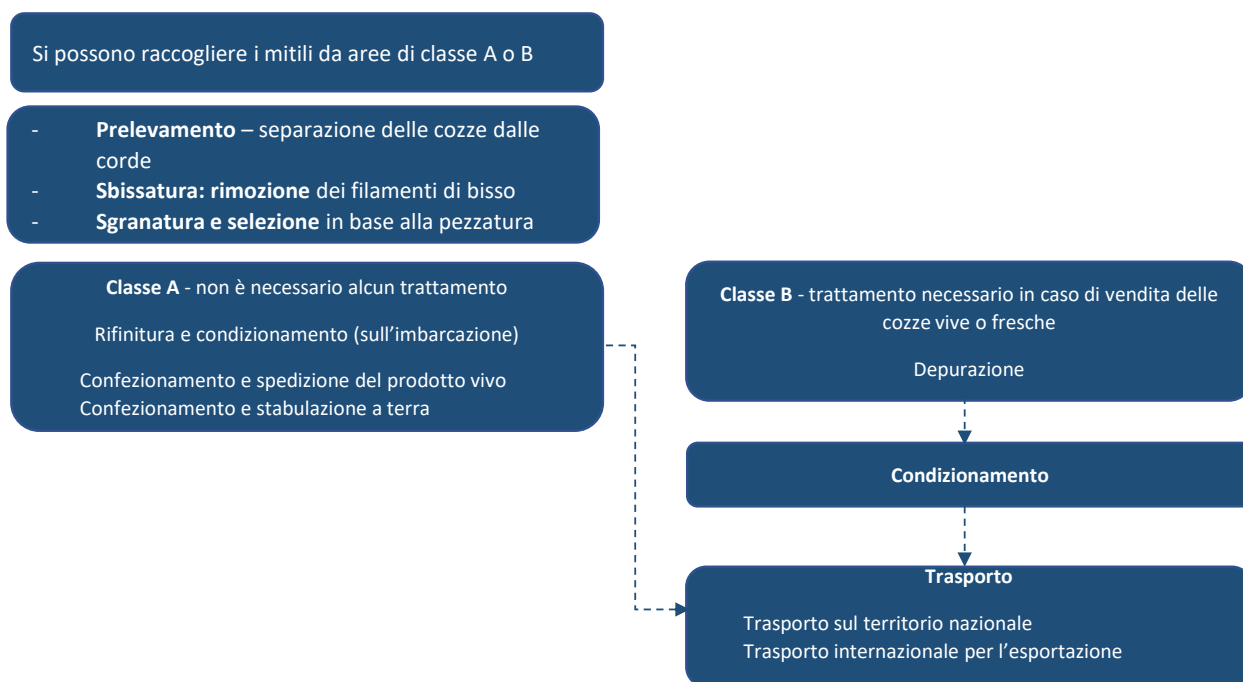
⁷⁴ Relazione BIM sull'acquacoltura. 2020. https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020

⁷⁵ <https://www.irishtimes.com/news/science/mussel-harvesting-gets-a-green-make-over-1.937938>

⁷⁶ La classificazione dell'area di produzione avviene ai sensi del regolamento UE (CE) 853/2004.

⁷⁷ Protocollo sulla Guida alle migliori pratiche per la rifinitura e il condizionamento dei mitili.

Figura 34: Metodo di raccolta delle cozze allevate in corda



Fonte: Elaborazione EUMOFA basata su interviste con i produttori

Struttura del settore dei mitili

Nel 2019 si contavano 74 imprese che gestivano 87 unità produttive e davano lavoro a 323 persone. Il settore dei mitili in corda occupava 221 persone (133 ETP) in 54 aziende che gestivano 55 unità produttive, mentre il settore dei mitili di fondo impiegava 102 persone (73 ETP) in 20 aziende che gestivano 32 unità produttive⁷⁸.

Il **settore dei mitili in corda** è quasi interamente a conduzione familiare e offre prevalentemente lavoro a tempo parziale o stagionale, con un livello significativo di manodopera non retribuita prestata dai proprietari stessi, a causa della difficoltà ad assumere personale⁷⁹. Con il calo dell'occupazione e del numero di imprese questo settore sta vivendo una trasformazione e diventando gradualmente a maggiore intensità di capitale. Con l'avanzare dell'età dei titolari delle licenze, un numero crescente di siti viene ceduto o trasferito a enti meglio attrezzati e più professionali.⁸⁰

Anche il settore dei **mitili allevati sul fondo** è frammentario e presenta diversi problemi legati alla persistente scarsità della fornitura di seme e alla minaccia di riduzione dell'area di produzione (legata alla decisione di destinare una parte di Wexford Harbour⁸¹ quale area intertidale per la tutela degli uccelli selvatici)⁸². Le imprese e le imbarcazioni sono per lo più locali, a conduzione familiare, e offrono lavoro soprattutto a tempo pieno, con significativi investimenti in partnership da parte di aziende olandesi. Nonostante il segmento sia parcellizzato, i gruppi di operatori sono in grado di esercitare una pressione collettiva sull'accesso alla pesca del seme e sulla gestione delle risorse in generale⁸³.

⁷⁸ Relazione BIM sull'acquacoltura. 2020. https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020

⁷⁹ L. Avdelas et al. (2021) The decline of mussel aquaculture in the European Union: causes, economic impacts and opportunities, in: Reviews in Aquaculture (2021) 13, 91-118

⁸⁰ Ibidem.

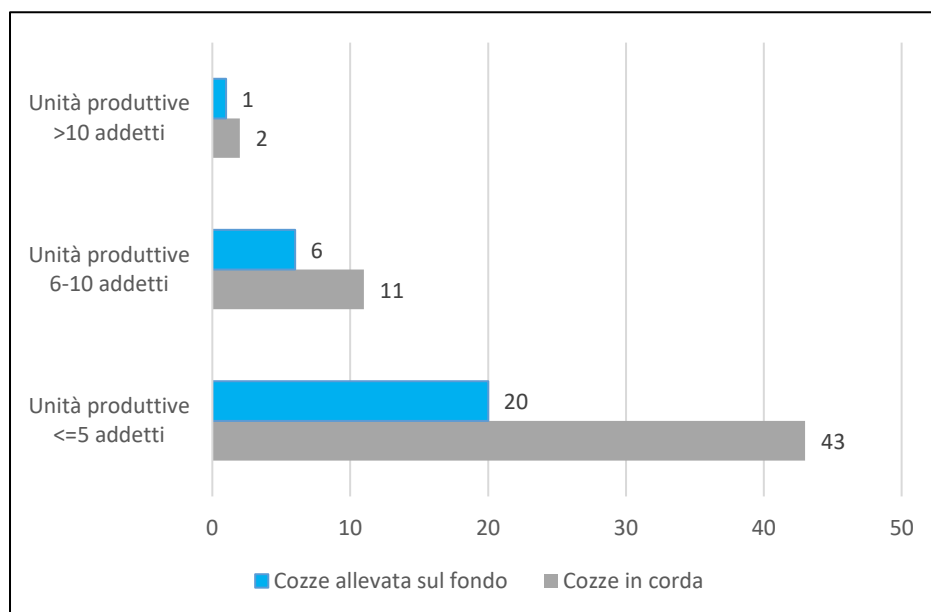
⁸¹ Nel sud-est dell'Irlanda, che per estensione è la seconda area in Irlanda di produzione di cozze allevate sul fondo.

⁸² Relazione BIM sull'acquacoltura. 2020. https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020

⁸³ L. Avdelas et al. (2021) The decline of mussel aquaculture in the European Union: causes, economic impacts and opportunities, in: Reviews in Aquaculture (2021) 13, 91-118

Il settore è costituito in prevalenza da piccole imprese con meno di 5 dipendenti (76% delle unità produttive).

Figura 35: Struttura del settore dei mitili in Irlanda, 2019



Fonte: Relazione BIM sull'acquacoltura 2020⁸⁴

Risultati economici del settore dei mitili

Cozze allevate in corda

Il materiale in ingresso proviene principalmente da captatori di seme posizionati in loco a inizio e fine estate. I costi sono dovuti ai materiali impiegati e alla manodopera. Nonostante i costi minimi, il successo degli investimenti nell'innovazione tecnica, nell'efficiamento e nelle certificazioni, il settore ha avuto difficoltà a restare redditizio e nel periodo 2009-2018 i profitti sono stati relativamente bassi⁸⁵. La scarsa redditività è probabilmente dovuta all'elevato costo del lavoro e al basso valore unitario del prodotto. Dal 2017 al 2018, tuttavia, il settore ha mostrato una ripresa della produzione con un aumento del VAL del 31%, mentre l'utile netto è diminuito del 20% (Tabella 56). Dall'ultima relazione dello CSTEP emerge il quadro di un segmento che dipende da un mercato di esportazione distante, e che ha scarse opportunità, se non addirittura nulle, di sviluppare la produzione o aumentarne il valore unitario⁸⁶.

Cozze allevate sul fondo

Gli ultimi anni sono stati molto difficili per il settore della mitilicoltura di fondo. I costi di manutenzione e gestione delle imbarcazioni, dell'equipaggio e quelli necessari per ottenere il seme hanno eroso i profitti. I risultati economici riflettono la difficile situazione economica, mostrando utili netti negativi nel 2017 e nel 2018. Il più recente rapporto dello CSTEP non ha evidenziato opportunità di sviluppo per questo segmento, che dipende da un approvvigionamento inaffidabile di materie prime ed è minacciato sotto il profilo delle aree di produzione disponibili⁸⁷. Inoltre, l'andamento futuro del settore è incerto a

⁸⁴ Relazione BIM sull'acquacoltura. 2020. https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020

⁸⁵ L. Avdelas et al. (2021) The decline of mussel aquaculture in the European Union: causes, economic impacts and opportunities, in: *Reviews in Aquaculture* (2021) 13, 91-118

⁸⁶ Il settore dell'acquacoltura dell'UE – Relazione economica 2020 (CSTEP-20-12)

⁸⁷ Ibidem.

causa dei bassi prezzi di vendita, che, nonostante le intense campagne di marketing per la promozione delle cozze irlandesi, faticano a competere con la concorrenza⁸⁸.

Tabella 57: Risultati economici dei settori dei mitili (2017/2018) — (in EUR)

	Settore delle cozze allevate in corda		Settore delle cozze allevate sul fondo	
	2017	2018	2017	2018
Totale entrate	5 939 546	6 720 531	8 902 037	6 357 341
Salari e stipendi	2 053 914	1 247 124	2 563 930	1 780 890
Valore imputato per manodopera non retribuita	361 446	1 364 076	26 439	185 285
Costi energetici	141 437	236 688	879 258	703 109
Costi di allevamento	247 960	101 060	987 457	475 025
Riparazioni e manutenzione	320 019	666 472	1 427 394	334 803
Ammortamento del capitale	922 575	478 277	1 247 008	1 228 145
Altri costi	341 421	748 663	1 607 303	565 526
Totale dei costi	4 388 772	4 842 360	8 738 789	5 272 783
Valore aggiunto lordo	3 316 207	4 356 795	4 399 286	3 065 194
EBIT*	1 736 119	1 101 103	701 585	1 206 200
Utile netto	1 370 745	1 099 307	-668 538	-2 442 223

Fonte: Relazione BIM sull'acquacoltura 2020⁸⁹

6.1.2. Scambi commerciali

Importazioni

Le importazioni di cozze in Irlanda sono trascurabili. Nel 2021 sono state importate 67 tonnellate (peso del prodotto) per un valore di 0,4 milioni di euro. Le importazioni di mitili riguardano preparazioni-conserve (69% delle importazioni in valore e 67% in volume) e prodotti congelati (24% in valore e 22% in volume). Le cozze sono importate principalmente da Cile (37% in volume), Regno Unito (24%), Paesi Bassi (14%) e Nuova Zelanda (9%).

Esportazioni

Nel 2021 le esportazioni totali sono state stimate in 9.007 tonnellate per un valore di 17,62 milioni di euro. Le cozze vengono prevalentemente esportate fresche (77% delle esportazioni in volume e 73% in valore), ma si registra una quota crescente di esportazioni sotto forma di preparazioni e conserve (20% in volume nel 2021 rispetto a meno dell'1% nel 2017).

⁸⁸ L. Avdelas et al. (2021) The decline of mussel aquaculture in the European Union: causes, economic impacts and opportunities, in: Reviews in Aquaculture (2021) 13, 91-118

⁸⁹ Relazione BIM sull'acquacoltura. 2020. https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020

Tabella 58: Esportazioni di mitili dall'Irlanda, 2017-2021 (tonnellate, peso del prodotto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Freschi	12.104	8.662	9.545	8.416	6.965
Congelati	220	58	45	43	269
Affumicati	0	6	1	0	0
Preparazioni- conserven	49	485	1.541	1.651	1.773
Totale	12.374	9.211	11.132	10.111	9.007

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

Considerati il volume totale di mitili prodotti in Irlanda e il livello relativamente basso del consumo interno, l'industria è fortemente orientata all'esportazione. Per le cozze irlandesi i mercati dell'UE-27 e del Regno Unito rappresentano quasi l'unico sbocco. Le altre destinazioni costituiscono solo l'1% delle esportazioni di cozze irlandesi. Francia, Paesi Bassi, Italia e Regno Unito hanno assorbito rispettivamente il 47%, il 26%, il 13% e il 9% delle esportazioni nel 2021, mentre Spagna e Danimarca importano dall'Irlanda volumi inferiori (rispettivamente 2% e 1%). Francia, Italia e Spagna importano prevalentemente cozze fresche, ma anche cozze trasformate, mentre i Paesi Bassi importano solo cozze fresche.

Tabella 59: Esportazioni di mitili dall'Irlanda, 2017-2021 (tonnellate, peso del prodotto)

	2017	2018	2019	2020	2021
Francia	4.377	4.175	5.062	4.453	4.200
Paesi Bassi	5.896	2.978	3.652	2.547	2.297
Italia	608	949	1.247	1.138	1.143
Regno Unito	726	444	542	1.448	791
Spagna	346	364	307	202	210
Altri	421	301	322	324	366
Totale	12.374	9.211	11.132	10.111	9.007

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

6.1.3. Consumo apparente

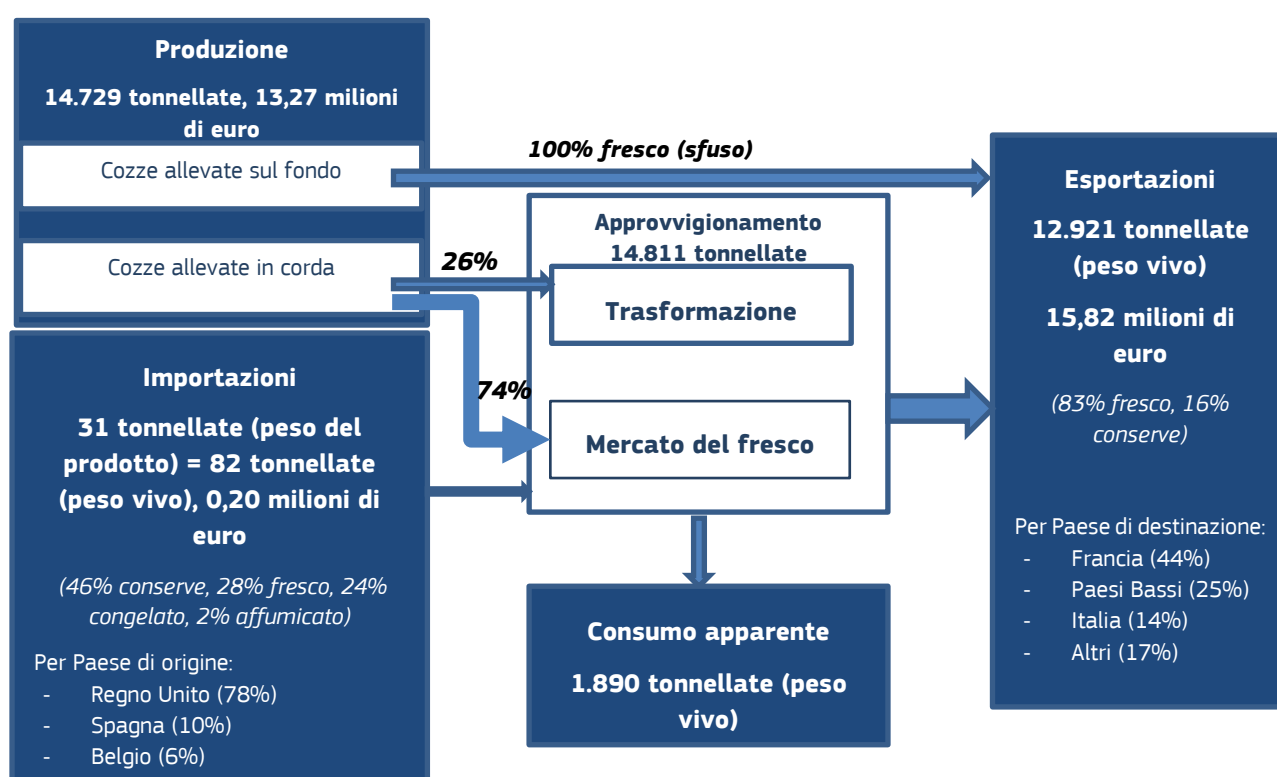
In Irlanda la produzione di cozze si divide tra cozze allevate in corda e cozze allevate sul fondo. **I prodotti ottenuti da cozze allevate sul fondo vengono esportati esclusivamente freschi e principalmente sfusi** verso Paesi Bassi e Francia. Secondo il rapporto BIM 2020 sull'acquacoltura⁹⁰, nel 2019 questi due Paesi hanno assorbito rispettivamente l'83,5% e il 16,5% della produzione di mitili di fondo⁹¹. Il segmento dei mitili coltivati in corda produce tra le 8.500 e le 10.500 tonnellate all'anno per il mercato del fresco, ma anche per quello del prodotto trasformato. Secondo il rapporto annuale del BIM sull'acquacoltura, il **26% dei prodotti a base di cozze in corda è stato destinato alla trasformazione**, venendo sottoposto a lavorazione e confezionamento. La cozza in corda ha un guscio più sottile e generalmente più pulito rispetto alla varietà di fondo, ed è ideale per il mercato del

⁹⁰ Relazione BIM sull'acquacoltura. 2020. https://www.researchgate.net/publication/344188564_BIM_National_Seafood_Survey_Aquaculture_Report_2020

⁹¹ Ibidem.

confezionamento sottovuoto⁹². Talvolta una parte di prodotto parzialmente cresciuto viene venduto al segmento dei mitili di fondo, ma non è possibile quantificare questa quota a causa della mancanza di statistiche. Il settore irlandese dei mitili è orientato all'esportazione. Nel 2020, l'87% dell'offerta di cozze, fresche o trasformate, è stata esportata sul mercato dell'UE e del Regno Unito. Nel 2020 l'83% delle esportazioni era costituito da prodotto fresco e il 16% da conserve. Il mercato nazionale delle cozze è limitato, e nel 2020 è stato stimato in 1.890 tonnellate (peso vivo)⁹³. Come già detto, la Francia rappresenta il principale mercato per le cozze irlandesi. Secondo quanto emerge dalle interviste, gli esportatori irlandesi inviano in Francia soprattutto cozze sfuse. Gli acquirenti francesi sono principalmente produttori/grossisti che importano, puliscono, calibrano, confezionano e vendono le cozze sul mercato francese.

Figura 36: La catena di approvvigionamento irlandese per i mitili (2020), le percentuali mostrano le quote in volumi



Fonte: Elaborazione EUMOFA basata su statistiche nazionali, dati EUROSTAT-COMEXT e interviste con le parti interessate

⁹² <https://www.irishtimes.com/news/science/mussel-harvesting-gets-a-green-make-over-1.937938>

⁹³ Il dato sul consumo apparente dei mitili in Irlanda che compare in questa sezione è leggermente inferiore rispetto al consumo apparente calcolato nella sezione sui consumi, poiché in questa sede sono state utilizzate le statistiche nazionali, che forniscono dati per i due tipi di produzione (considerati pertinenti per questa capitolo).

6.2. Caratteristiche del mercato e dei consumi irlandesi

6.2.1. Presentazione del prodotto

Le cozze possono essere vendute vive, fresche oppure trasformate, pronte per la cottura o precotte, e pronte da scaldare e servire⁹⁴. Secondo il parere degli intervistati le unità di confezionamento più utilizzate includono: sacchi a rete da 1, 2, 5, 10, 25 kg e fino a 1.000 tonnellate; confezioni in atmosfera modificata (MAP) e vassoi da 1 a 5 kg. Le confezioni MAP vengono spedite all'interno di camion refrigerati in Francia o sul territorio dell'Irlanda, mentre volumi consistenti di sacchi a rete (sacchi da 20-25 kg o big bag fino a 1.000 tonnellate) vengono inviati in Francia. I produttori che riforniscono il mercato interno, in prevalenza i ristoranti irlandesi, generalmente vendono le cozze in sacchi a rete da 2 a 10 kg.

6.2.2. Caratteristiche del mercato

La produzione irlandese di cozze è votata all'esportazione. Tuttavia, entrambi i segmenti della mitilicoltura sono vulnerabili sotto il profilo competitivo rispetto ai Paesi concorrenti dell'UE, che sono sia importanti produttori, sia consumatori, e rispetto ad altri fornitori a basso costo come il Cile. La Francia, che costituisce il più grande mercato per le cozze irlandesi, considera le cozze importate dall'Irlanda come un "riempitivo" quando la produzione nazionale non è disponibile. Nonostante le iniziative di certificazione intraprese negli ultimi anni, il valore unitario delle cozze irlandesi è rimasto basso. In Irlanda è ora certificata sia la produzione delle cozze di fondo, sia quella delle cozze in corda. Il settore irlandese delle cozze coltivate sul fondo ha ottenuto la certificazione MSC nel 2013, mentre quello delle cozze coltivate in corda dispone del certificato MSC dal 2019. Inoltre, l'Irlanda, un tempo leader nell'allevamento di cozze biologiche (il 35% della produzione irlandese di cozze è biologica, ovvero 5.180 tonnellate), ha registrato una diminuzione della produzione di cozze bio⁹⁵. Secondo il parere degli intervistati, certificazioni come quella rilasciata da MSC o quella biologica hanno dato lustro all'intero settore, ma non hanno avuto alcuna ripercussione sui prezzi. I produttori hanno citato l'esempio della certificazione MSC, dicendo che è stata ricercata da loro come strumento di accesso al mercato (quello olandese), piuttosto che come mezzo per ottenere un premio di prezzo.

6.2.3. Consumi

Nel 2020 il consumo apparente pro capite in Irlanda ha raggiunto i 25,5 kg di peso vivo pro capite/anno, collocando l'Irlanda al 7° posto a livello europeo, al di sopra della media UE (23,97 kg/anno). Negli ultimi anni si registra una tendenza al calo dei consumi domestici di prodotti della pesca e dell'acquacoltura in volume e valore (-8% in valore e -9% in volume rispetto al 2019, e -8% in valore e -13% in volume rispetto al 2016). Inoltre, nel 2020 l'Irlanda si è classificata al 20° posto in termini di spesa nominale pro capite delle famiglie per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura, con 75 euro pro capite/anno.

Più nello specifico, il consumo di cozze in Irlanda è modesto, e negli ultimi anni si è registrata una significativa tendenza al ribasso del consumo apparente, che è passato da 3.214 tonnellate (peso vivo) nel 2012 a 1.890 tonnellate (peso vivo) nel 2020, cioè ha avuto un calo del 41%. Il consumo pro capite di cozze in Irlanda è stimato a 0,38 kg/pro capite/anno nel 2020 (rispetto a 0,70 kg/pro capite/anno nel 2012) (Tabella 60).

⁹⁴ <https://www.irishfoodanddrink.com/fr/irish-mussels/>

⁹⁵ L'acquacoltura biologica nell'UE. EUMOFA. 2022.

Tabella 60: Consumo apparente di cozze in Irlanda, 2012-2020 (tonnellate, peso vivo)

Anno	Acquacoltura	Pesca	Importazioni	Approvvigionamento	Esportazioni	Consumo apparente	Consumo pro capite
2012	15.188	5.427	469	21.084	17.870	3.214	0,70
2013	15.360	3.589	104	19.053	15.834	3.218	0,70
2014	11.375	848	457	12.680	8.891	3.789	0,82
2015	16.015	235	193	16.443	12.477	3.966	0,85
2016	15.121	-	113	15.234	12.352	2.883	0,61
2017	16.340	770	89	17.199	13.282	3.917	0,82
2018	13.889	-	155	14.044	10.217	3.827	0,79
2019	15.184	-	128	15.312	13.854	1.458	0,30
2020	14.729	-	82	14.811	12.921	1.890	0,38

Fonte: FAO, EUROSTAT-COMEXT, EUROSTAT

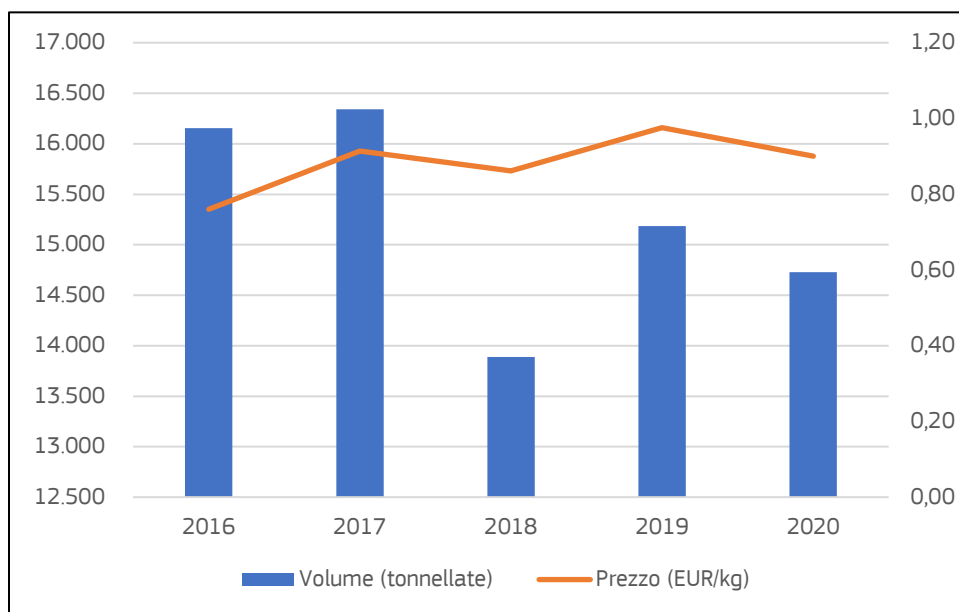
Consumo apparente: produzione + importazioni – esportazioni. Il consumo pro capite è calcolato come consumo apparente / popolazione irlandese

6.3. Trasmissione dei prezzi nella catena di approvvigionamento

6.3.1. Prezzi di prima vendita

Secondo i dati EUMOFA, i prezzi di prima vendita hanno mostrato una tendenza generale all'aumento tra il 2016 e il 2020, passando da 0,79 EUR/kg a 0,90 EUR/kg, con un aumento del 14%. Dietro questi prezzi si cela una notevole variabilità a seconda del metodo di produzione e del mercato finale.

Figura 37: Prezzi di prima vendita delle cozze in Irlanda (2016-2020) - EUR/kg



Fonte: Eurostat

Le statistiche nazionali irlandesi indicano separatamente i prezzi per le cozze allevate sul fondo e quelle in corda. Stando alla stessa fonte, i prezzi variano a seconda del mercato. Nel 2019, le cozze allevate in corda sono state vendute a 0,65-0,75 €/kg sul mercato del fresco, e a 0,5-0,6 €/kg se destinate alla trasformazione. Nello stesso anno, le cozze allevate sul fondo, interamente destinate all'esportazione, sono state vendute a 1,61 EUR/kg.

Tabella 61: Prezzi di prima vendita delle cozze irlandesi (2015-2019) - EUR/kg

Tipologia di produzione	Mercato	2015	2016	2017	2018	2019
Allevate in corda	Mercato del fresco	0,7-0,75	0,7-0,75	0,65-0,76	0,49-0,76	0,65-0,75
	Mercato della trasformazione	/	/	/	0,60	0,5-0,6
Allevate sul fondo	Mercato di esportazione (fresche - principalmente sfuse)	/	/	1,18	0,8-1,9	1,61

Fonte: Relazioni annuali BIM sull'acquacoltura

Stando alle ricerche documentali⁹⁶ e alle dichiarazioni dei produttori, i fattori che possono avere un impatto sui prezzi di vendita dei mitili includono:

- **Specifiche di mercato:** i prodotti freschi che non soddisfano i criteri per contenuto di carne e condizioni del guscio vengono venduti a prezzi bassi.
- **Salute e sicurezza:** la marea rossa, che provoca la chiusura degli allevamenti di molluschi in alcune baie, può durare a lungo e verificarsi al culmine della stagione di raccolta, interrompendo l'approvvigionamento, riducendo il valore delle vendite e aumentando le perdite di prodotto. Per ovviare a questo problema, i grandi produttori si procurano siti in baie diverse per distribuire il rischio e garantire la continuità dell'offerta di prodotto (e quindi la stabilità dei prezzi).
- **Situazione della concorrenza sul mercato europeo:** il settore delle cozze in corda deve fronteggiare sul mercato europeo una situazione di estrema competitività. Ciò è in parte dovuto all'aumento della concorrenza da parte di Cile e Germania, che ha comportato un calo della domanda da parte di mercati chiave come Francia e Paesi Bassi⁹⁷. Per affrontare questo problema i produttori cercano di far aumentare il valore delle cozze irlandesi all'estero e di sviluppare il mercato interno in prossimità dei siti di produzione, strategie che, a loro avviso, dovrebbero gradualmente migliorare il prezzo di vendita.
- **Aumento del costo del lavoro.**

6.3.2. Prezzi all'esportazione

Come già accennato, le esportazioni di cozze irlandesi riguardano prevalentemente cozze fresche (77% delle esportazioni in volume e 73% in valore nel 2021) e preparazioni e conserve a base di mitili (20% in volume e 24% in valore). Dal 2017 i prezzi all'esportazione hanno subito delle fluttuazioni, e i volumi hanno avuto un'evidente ripercussione sui prezzi. Nel 2021 le cozze fresche sono state esportate al prezzo di 1,84 EUR/kg.

Tabella 62: Esportazioni irlandesi di *Mytilus spp.* fresche

	Volume (tonnellate)	Valore (migliaia di EUR)	Prezzi nominali (EUR/kg)
2017	12.081	16.518	1,37
2018	8.662	13.267	1,53
2019	9.545	13.481	1,41
2020	8.416	12.116	1,44
2021	6.964	12.823	1,84

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

Tra il 2017 e il 2021 i prezzi all'esportazione di preparazioni e conserve a base di mitili hanno subito delle fluttuazioni, registrando una significativa tendenza al ribasso in conseguenza del notevole aumento del volume delle esportazioni, che nello stesso periodo è cresciuto da meno di 50 tonnellate a 1.773 tonnellate. Nel 2021 i prezzi all'esportazione sono diminuiti, passando da 5,25 EUR/kg nel 2017 a 2,40 EUR/kg.

⁹⁶ fonte: 1) Rapporto CSTEP, 2) Rapporto BIM sull'acquacoltura e 3) L. Avdelas et al. (2021) The decline of mussel aquaculture in the European Union: causes, economic impacts and opportunities, in: Reviews in Aquaculture (2021) 13, 91-118.

⁹⁷ <https://bim.ie/wp-content/uploads/2021/02/BIM-Business-of-Seafood-2018-1.pdf>

Tabella 63: Esportazioni irlandesi di preparazioni e conserve a base di mitili

	Volume (tonnellate)	Valore (migliaia di euro)	Prezzo nominale (EUR/kg)
2017	49	259	5,25
2018	485	904	1,86
2019	1.541	2.713	1,76
2020	1.651	3.549	2,15
2021	1.773	4.263	2,40

Fonte: EUROSTAT-COMEXT

6.3.3. Trasmissione dei prezzi

Questa sezione si concentra sulla catena di approvvigionamento delle cozze **fresche in corda prodotte in Irlanda ed esportate alla rinfusa sul mercato francese, dove vengono lavorate e confezionate dagli acquirenti francesi**. Secondo i soggetti intervistati, questa catena di approvvigionamento riflette probabilmente la situazione di una quota significativa della produzione irlandese di cozze. Nel 2019, il mercato francese ha importato il 47% in volume della produzione irlandese.

In questo caso, la catena di approvvigionamento irlandese è molto corta. I produttori vendono la loro produzione sfusa agli esportatori che, dopo il confezionamento, esportano le cozze sul mercato francese. Di solito gli acquirenti francesi sono produttori o grossisti che importano le cozze irlandesi in inverno, quando è terminata la stagione delle cozze francesi. Questo permette loro di rimanere in attività tutto l'anno. Gli acquirenti francesi importano cozze sfuse, le puliscono, le selezionano e le confezionano per poi rivenderle ai loro acquirenti abituali. I prezzi riportati di seguito sono stati forniti dagli operatori irlandesi e francesi coinvolti nella catena di approvvigionamento descritta sopra.

Tabella 64 - Trasmissione del prezzo dei mitili freschi esportati in Francia (EUR/kg, 2021)

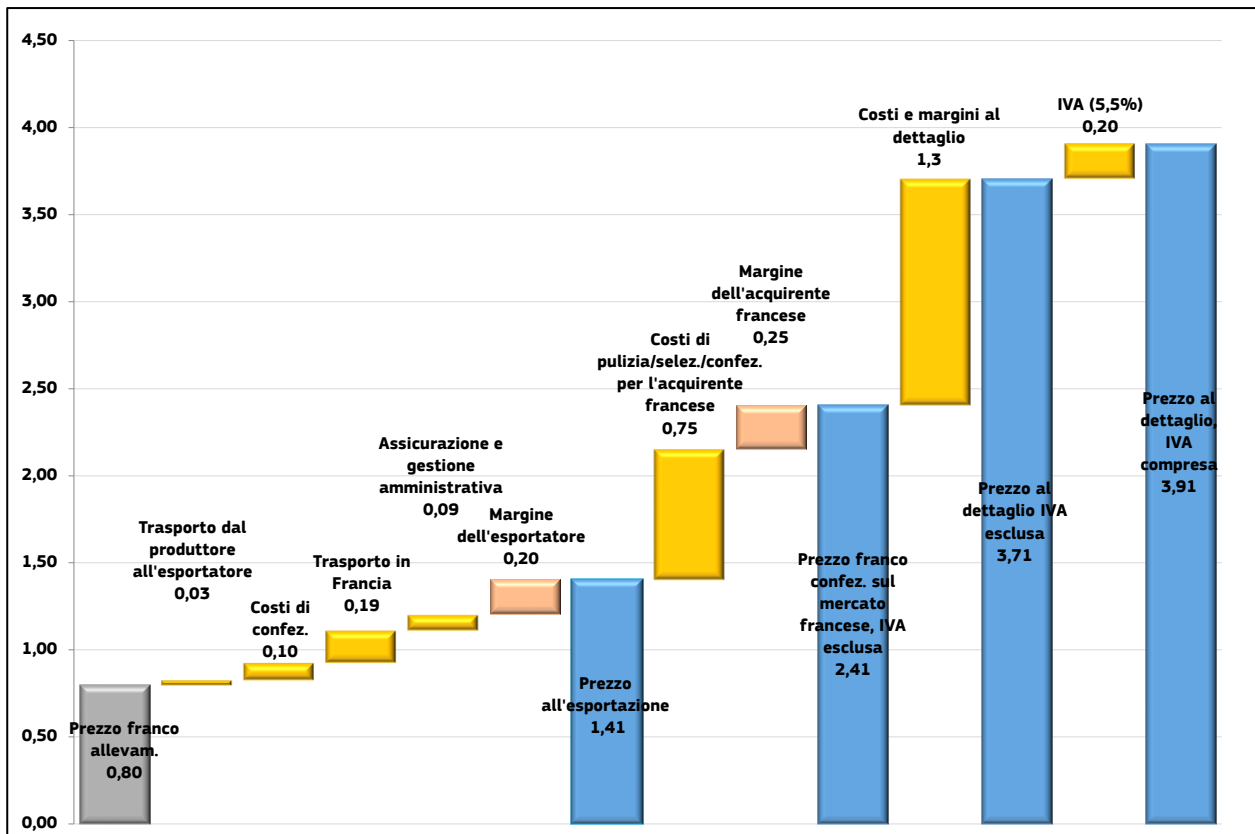
	Prezzo (EUR/kg)	% del prezzo all'esportazione	% del prezzo finale sul mercato francese	Fonte
Prezzo franco allevamento (1)	0,80	57%	20%	Intervista al produttore
Trasporto dal produttore all'esportatore	0,03	2%	1%	Intervista a un esportatore
Confezionamento	0,10	7%	3%	
Trasporti internazionali (in Francia)	0,19	13%	5%	
Assicurazione e gestione amministrativa	0,09	6%	2%	
Totale dei costi di trasformazione, compreso il trasporto (2)	0,41	29%	10%	
Margine dell'esportatore	0,20	14%	5%	
Prezzo all'esportazione (3)	1,41	100%	36%	Intervista a un acquirente (produttore) francese
Costi di pulizia/selezione/confezionamento a carico dell'acquirente francese (4)	0,75		19%	
Margine dell'acquirente francese	0,25		6%	
Prezzo franco confezionamento sul mercato francese, IVA esclusa (5)	2,41		62%	Stessi tassi di margine della catena di approvvigionamento francese
Costi e margini al dettaglio (6)	1,30		33%	
Prezzo al dettaglio IVA esclusa	3,71		95%	
IVA (5,5%)	0,20		5%	
Prezzo al dettaglio, IVA compresa	3,91		100%	

Fonte: Indagine EUMOFA

Fonti e note:

- (1) Il prezzo franco allevamento è riferito al prezzo dei mitili freschi venduti sfusi dal produttore all'esportatore irlandese – intervista con i produttori.
- (2) I costi di lavorazione per l'esportatore irlandese comprendono le spese relative al trasporto dal produttore, al confezionamento delle cozze in sacchi di rete e al trasporto internazionale verso il mercato francese – intervista con l'esportatore irlandese.
- (3) Il prezzo all'esportazione si riferisce al prezzo di vendita delle cozze irlandesi sul mercato francese – intervista con un esportatore irlandese.
- (4) Costi di lavorazione da parte dell'acquirente francese – intervista con l'acquirente francese.
- (5) Il prezzo franco confezionamento si riferisce al prezzo delle cozze fresche vendute sul mercato francese dopo essere state pulite, selezionate e confezionate – intervista con l'acquirente francese.
- (6) Per calcolare il prezzo al dettaglio dei mitili sul mercato francese sono stati applicati gli stessi tassi di margine delle catene francesi di approvvigionamento di mitili.

Figura 38: Costi e margini per i mitili freschi esportati in Francia (EUR/kg, 2021)



Fonte: EUMOFA

7. CONCLUSIONI

Le analisi riportate sopra mostrano che la catena del valore dei mitili ha ancora caratteristiche molto diverse e specifiche per ogni Paese. La produzione di Francia e Italia è destinata principalmente al mercato interno ed è integrata dalle importazioni, mentre la produzione spagnola rifornisce sia il mercato interno, sia gli altri Stati membri dell'UE, e quella irlandese è prevalentemente orientata all'esportazione. Anche il consumo si differenzia, sia per quantità consumata pro capite, sia per le dimensioni, la presentazione (fresco, congelato, conserve) e altri tipi di segmentazione del mercato (ad esempio, biologico, DOP).

Il mercato più grande è quello spagnolo. Nel 2020 la Spagna è stata il principale produttore, con il 47% della produzione dell'UE, e il maggior consumatore, con un consumo medio apparente pro capite di 3,54 kg di peso vivo/anno. La maggior parte della produzione spagnola è destinata al mercato del fresco (62%), comprese cospicue esportazioni in Francia e Italia, mentre il 38% è incanalato verso l'industria di trasformazione. La principale segmentazione del mercato delle cozze fresche si basa sulla pezzatura dei molluschi (normali, grandi ed extra). Esiste anche la DOP "Mexillón de Galicia", che rappresenta circa un quarto della produzione spagnola ed è commercializzata sia sul mercato del fresco, sia come prodotto conservato (con l'etichetta "fatto con Mexillón de Galicia"). Esistono due canali di distribuzione principali: la grande distribuzione (70% del consumo domestico di cozze fresche), che acquista le cozze direttamente dagli impianti di depurazione, e la catena di commercializzazione tradizionale tramite grossisti e negozi specializzati, che rappresenta ancora quasi il 20% del consumo domestico. Negli ultimi dieci anni il consumo domestico di mitili freschi è diminuito, ma la cozza rimane un prodotto molto popolare, caratterizzato da una buona immagine (è conveniente e sano), e senza prodotti alternativi veri e propri.

La Francia è il secondo produttore e consumatore dell'UE. Nel 2020 la sua produzione ha rappresentato il 14% della produzione UE. La Francia era anche il secondo mercato per dimensioni, con un consumo apparente pro capite di 1,89 kg di peso vivo all'anno. La produzione francese è assorbita quasi per intero dal mercato interno, che dipende fortemente dalle importazioni. Il mercato francese delle cozze si concentra principalmente sulle cozze fresche (71%) e in Francia non esistono attività di trasformazione dei mitili. Tutte le conserve di mitili sono importate dal Cile e, in misura minore, da Irlanda e Spagna. Il mercato francese è caratterizzato da un'elevata segmentazione raggiunta mediante l'utilizzo di schemi e certificazioni di qualità. Nel 2019 l'84% della produzione francese è stata commercializzata nell'ambito di un sistema di qualità o di una certificazione (come ad esempio STG, DOP, biologico, Label Rouge, ecc.). Sul mercato francese tale segmentazione ha buone probabilità di tradursi in un premio di prezzo. Il mercato francese è inoltre caratterizzato da prezzi più alti per le cozze francesi rispetto a quelle importate (da Spagna, Paesi Bassi, Irlanda, ecc.).

La Italia è il terzo produttore e consumatore dell'UE. Nel 2020 ha contribuito al 12% della produzione dell'UE e ha registrato un consumo apparente pro capite di 1,73 kg di peso vivo/anno. La maggior parte della produzione italiana è assorbita dal mercato interno, che dipende anche dalle importazioni. Il mercato italiano delle cozze è incentrato principalmente sulle cozze fresche. Tutte le cozze congelate sono importate dal Cile e, in misura minore, da Spagna, Irlanda e Nuova Zelanda. I dati commerciali di Eurostat-Comext registrano tutti i volumi delle importazioni cilene sotto la categoria "preparazioni-conserve", molto probabilmente perché le cozze congelate importate dal Cile sono già sgusciate e cotte. Tutte le conserve di mitili sono importate dalla Spagna, che fornisce anche un'alta quota di mitili freschi, soprattutto quando, tra ottobre e marzo, i prodotti italiani non sono disponibili. Le cozze fresche prodotte a livello nazionale godono di prezzi più alti rispetto a quelle importate (da Spagna, Grecia, ecc.). Il prezzo delle cozze può variare notevolmente da una regione all'altra a seconda della zona di produzione, della qualità del prodotto (contenuto di carne), della stagionalità, ecc. Il premio di prezzo più alto si riscontra per le cozze sarde di Arborea, a cui il mercato attribuisce una qualità elevatissima legata alle condizioni ambientali della zona di produzione. La produzione biologica di cozze in Italia è limitata e per lo più diretta al mercato d'esportazione francese. Secondo un rivenditore, sul mercato nazionale si registra comunque una domanda crescente per le cozze biologiche e un buon premio di prezzo.

L'Irlanda ha un mercato delle cozze di dimensioni limitate. Nel 2020 il Paese è stato il settimo produttore dell'UE (con il 3% della produzione europea), ma a fronte di un basso consumo di cozze pro capite (0,38 kg/anno). La produzione irlandese di cozze è orientata prevalentemente all'esportazione, per la quale l'unico mercato (sia per le cozze fresche, sia per le preparazioni) è rappresentato da UE-27 e Regno Unito. Quando le cozze vengono esportate fresche, si tratta per una quota significativa di prodotti alla rinfusa. L'Irlanda, un tempo leader nella produzione biologica, ha assistito al calo della produzione con certificazione bio. Secondo i soggetti intervistati, la certificazione biologica rappresenta uno strumento di accesso al mercato, piuttosto che uno strumento di segmentazione per ottenere un premio di prezzo.

L'analisi della trasmissione dei prezzi ha riguardato i seguenti prodotti:

- Le cozze fresche vendute nei supermercati in Spagna;
- Le cozze fresche di taglia extra vendute da negozi specializzati in Spagna (zona di Madrid);
- Le cozze fresche standard (prive di certificazione) allevate su longline in Francia e vendute direttamente dal produttore a ristoranti locali in Francia;
- Le cozze fresche allevate su "bouchot" in Francia con certificazione STG "Moule de bouchot" vendute dal produttore a una centrale d'acquisto della grande distribuzione;
- Le cozze fresche in corda vendute in rete nella grande distribuzione italiana;
- le cozze fresche in corda prodotte in Irlanda ed esportate alla rinfusa sul mercato francese, per essere lavorate e confezionate dagli acquirenti francesi.

I prezzi di prima vendita variano da 0,66 EUR/kg (prezzo franco allevamento in Spagna, prima della depurazione) a 1,60 EUR/kg (STG in Francia), a seconda della specie, della qualità del mitilo, del Paese di origine (i prezzi più alti franco azienda si riscontrano in Francia per le cozze "bouchot") e dello sforzo di segmentazione intrapreso dal produttore (ad esempio, la certificazione). I dati francesi, spagnoli e irlandesi mostrano che i prezzi delle cozze cambiano a seconda del mercato finale. In Francia, le cozze vendute ai ristoranti spuntano prezzi più alti di quelle destinate alla grande distribuzione (2,60 EUR/kg contro 2,30 EUR/kg). Il prezzo delle cozze al dettaglio (IVA esclusa) nella grande distribuzione era diverso sui mercati italiano, spagnolo e francese: era di circa 2,65 EUR/kg in Italia, 3,00 EUR/kg in Spagna e 3,60 EUR/kg in Francia. Il costo della materia prima incide per il 20% del prezzo finale al dettaglio in Spagna, per il 26% in Italia e per il 44% in Francia. La catena di approvvigionamento irlandese indicata nella presente relazione mostra che la cozza irlandese è venduta sul mercato francese (nei supermercati) a 3,71 EUR/kg (IVA esclusa).

Tabella 65: Sintesi dell'analisi della struttura dei prezzi in Spagna, Francia e Italia (EUR/kg, valore nominale)

SM	Spagna		Francia		Italia
Prodotto	Standard		STG "Moule de Bouchot"	Standard, allevato su longline	Cozze in corda
Canale di vendita	Grande distribuzione	Negozi specializzati (taglia extra)	Grande distribuzione	Ristoranti	Grande distribuzione
Anno	2021	2022	2021		2021
Materia prima: prezzo franco azienda o all'importazione	0,66	0,90	1,60	1,50	0,70
Totale dei costi di trasformazione e margini	1,05	1,60	0,70	1,10	0,90
Prezzo all'ingrosso/alla spedizione	n.d.	2,50	2,30	2,60	1,60
Costi al dettaglio e margine (compreso il trasporto al punto vendita)	1,29	2,14	1,30		1,05
Prezzi al dettaglio IVA esclusa	3,00	4,64	3,60		2,65
Prezzo al dettaglio IVA compresa	3,30	5,10	3,80		2,91

Fonte: EUMOFA

Tabella 66: Sintesi dell'analisi della struttura dei prezzi in Irlanda (EUR/kg, valore nominale), 2021

Prodotto	Prodotto in IE
Canale di vendita	Cozze in corda esportate alla rinfusa in Francia
Anno	2021
Materia prima: prezzo franco allevamento	0,80
Costi intermedi e margine	0,42
Trasporti internazionali (in Francia)	0,19
Costi di pulizia/selezione/confezionamento da parte dell'acquirente francese	0,75
Margine dell'acquirente francese	0,25
Costi e margini al dettaglio	1,30
Prezzo al dettaglio IVA esclusa	3,71
IVA (5,5%)	0,20
Prezzo al dettaglio, IVA compresa	3,91

Fonte: EUMOFA

8. PARTI INTERESSATE CONSULTATE

- Spagna
 - ANFACO
 - Consello Regulador de Mexillón de Galicia
 - Asociación Galega de Empresarios Depuradores de Moluscos
 - Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescados de Madrid (AEMPM)

- Francia
 - *Comité Conchylicole de la Méditerranée*
 - *Comité Conchylicole Poitou-Charente*
 - *Groupement Moules de Bouchot*

- Irlanda
 - 2 produttori
 - 1 esportatore
 - Un acquirente francese

- Italia
 - 2 produttori
 - 1 associazione professionale
 - 1 dettagliante

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products



www.eumofa.eu



Ufficio delle pubblicazioni
dell'Unione europea