SECONDO RAPPORTO

#FilieraSporca

La raccolta dei rifugiati

Trasparenza di filiera
e responsabilità sociale delle aziende

daSud from - to

Terra! RIAVVIA IL PIANETA

terrelibere.org

con il sostegno di OPEN SOCIETY FOUNDATIONS

daSud – Terra! – terrelibere.org

#FilieraSporca *Secondo rapporto*

La raccolta dei rifugiati

Trasparenza di filiera

e responsabilità sociale delle aziende

Roma, giugno 2016

Con il contributo di Open Society Foundation

INDICE

INTRODUZIONE *7*
Perché questo rapporto *7*
Un anno di #FilieraSporca *9*
Una campagna a disposizione di tutti *11*
Cosa è successo in un anno *12*
L'esempio dei voucher *13*
Non solo caporalato *13*
Il deserto, ovvero un mercato senza controlli *14*
La raccolta dei rifugiati *14*
Trasparenza: le aziende non rispondono *16*
La fascia involuta *16*
I morti trascinano i vivi *17*
Le ragioni della crisi *18*

PER UNA FILIERA TRASPARENTE – PARLANO (POCO) LE AZIENDE *21*
La grande distribuzione *21*
OP e commercianti, il livello intermedio *23*
Una panoramica delle aziende *24*
La vendita a corpo *27*
Le multinazionali del succo e i trasformatori *29*

FACCIAMO I CONTI – LA SCOMPOSIONE DEL PREZZO *33*
Quanto costano davvero le arance *33*
Beviamoci su *36*

LA RACCOLTA IN ECONOMIA – IL CASO MINEO *39*
Dal campo alla tavola *40*
"Il prezzo è spesso spia di illegalità" *43*

UNA FILIERA FUORI CONTROLLO *47*
Non solo stranieri *47*
Una filiera fuori controllo *47*
Il cortocircuito di Rosarno *48*
Il trasporto e la presenza della mafia *49*

CONCLUSIONI E RACCOMANDAZIONI *53*
Dalla repressione alla prevenzione *53*
Etichetta narrante: legge sulla trasparenza e responsabilità in solido *54*
Etichetta narrante: sfidiamo la GDO *55*
Verso un modello di etichetta sostenibile *57*
Le altre proposte *57*

APPENDICE *59*
Associazioni aderenti alla campagna *59*
Fonti *60*
Ringraziamenti *60*

CATANIA

INTRODUZIONE

Le emergenze umanitarie derivanti dalla raccolta dell'ortofrutta sono causate da una filiera opaca e con scarsi controlli
Un'azione della società civile (sindacati, consumatori, organi pubblici) può riportare le imprese alla loro responsabilità.

Perché questo rapporto

"Ci dispiace, ma non possiamo procedere con la vostra richiesta."Siamo agli inizi di maggio quando riceviamo questa risposta da Esselunga. Sollecitata più volte, insieme alle aziende della Grande distribuzione e alle multinazionali del succo d'arancia, arriva la risposta che non ti aspetti, tutta in una stringatissima riga. No, grazie, non possiamo procedere.

Soltanto dopo una nostra ulteriore sollecitazione nella quale chiedevamo conto alle aziende della grande distribuzione del legame tra la raccolta fatta dai richiedenti asilo del Cara di Mineo e la commercializzazione e produzione di succhi, la Esselunga ha risposto di lavorare con fornitori che sottoscrivono il codice etico senza però rivelare i nomi.

È il segno, forse il più emblematico, di quanto denunciavamo nel primo rapporto di #FilieraSporca: la mancata trasparenza della filiera agroalimentare.

L'urgenza di un secondo rapporto #FilieraSporca sullo sfruttamento del lavoro in agricoltura nasce quindi dalla necessità di dover fare il punto su quanto è successo nel corso di un anno di Campagna di pressione, con oltre dieci morti alle spalle e centinaia e centinaia di braccianti, stranieri e non, sfruttati nei campi.

Abbiamo scavato ancora più in profondità le opacità già rilevate lungo l'intera filiera, abbiamo scomposto il prezzo delle arance dimostrando l'assoluta non competitività della filiera, mostrando le falle di un settore in crisi che si nutre di sfruttamento e che, andando di questo passo, rischia di scomparire, lasciando marcire un settore, quello agrumicolo, che invece dovrebbe essere il fiore all'occhiello del *made in Italy*.

Un prodotto del sud, tipicamente del sud di questo paese, in perenne crisi e non in grado di rinnovarsi. Con la conseguenza, ci confermano gli esperti del settore, di un aumento vertiginoso di importazioni da Egitto, Marocco e Spagna, oltre che dal

Brasile per il succo.

Buona parte del dibattito pubblico è tuttavia ancora concentrata sul caporalato (l'effetto), quasi mai sulla filiera (la causa).

Ma se oggi, come per magia, i caporali non esistessero più, esisterebbe ancora lo sfruttamento del lavoro? I braccianti, stranieri e non, verrebbero ancora sfruttati?

La risposta è drammaticamente semplice: sì.

Perché i caporali, come racconta anche il terzo rapporto "Agromafie e caporalato" della Flai/Cgil, sono solo un anello di una lunga catena in cui convivono tutti: i braccianti, i caporali, la grande distribuzione, le organizzazioni dei produttori e la criminalità organizzata, in un miscuglio di mancanza di informazioni che rende impossibile capire da dove arrivano i prodotti di cui ci nutriamo.

In questa opacità accade di scoprire che i richiedenti asilo di Mineo - il comprensorio nato per ospitare i militari dell'ex base statunitense di Sigonella e che dal 2011, con i suoi circa 4 mila ospiti, è diventato uno dei centri per rifugiati più grandi d'Europa - sia il luogo da cui ogni mattina i richiedenti asilo, inforcata la bicicletta, si recano nei campi a raccogliere quelle arance destinate al nostro consumo.

Allo stesso modo accogliamo e documentiamo il racconto di un ragazzo italiano, a cui per ragioni di sicurezza garantiremo l'anonimato, sfruttato e costretto a contratti fasulli pur di lavorare

O di come sia diventata una prassi per le aziende persino riprendersi il bonus Irpef introdotto da Renzi nel 2014, i famosi 80 euro al mese.

E in questo viaggio lungo la filiera assistiamo alla trasformazione della morfologia del territorio che, da nord a sud, schiaccia i piccoli contadini nella morsa della fame costringendoli a vendere le loro terre a commercianti, che grazie al capitale accumulato dai fondi europei, sono in grado di investire in una sorta di *landgrabbing* (accaparramento delle terre) in salsa nostrana.

Un rapporto che ci racconta del ruolo distorto delle Organizzazioni dei produttori (OP) che invece di assolvere alla loro funzione di aggregazione dei piccoli per bilanciare la forza dei grandi, sono loro stessi a fagocitare il mercato aumentandone le opacità.

Volendo fare una classifica della trasparenza, sono pochi a uscirne indenni. Mentre la Coop risponde alle sollecitazioni della campagna #FilieraSporca, altre aziende, tra cui Parmalat, Conad, Nestlè, rifiutano di rispondere lasciando quel dubbio irrisolto sulle loro responsabilità.

Da un lato l'opacità delle aziende, dall'altra la Politica e le Istituzioni che insistono

e agiscono quasi esclusivamente su politiche repressive.

In questo ultimo anno, in particolare dopo le morti dell'estate, il Governo ha dato un impulso importante per combattere il fenomeno ma, come abbiamo più volte ribadito, sempre in chiave repressiva, con l'ottica di sanzionare il reato dopo che questo è stato perpetrato.

E invece è necessario adottare misure che, come ribadiamo nelle conclusioni del Rapporto, devono essere preventive, eliminando cioè quei presupposti che determinano il lo sfruttamento, agendo quindi sulle cause del fenomeno.

Un anno di #FilieraSporca

Spesso la retribuzione – verificabile presso i diretti interessati – non risponde a quello che pensiamo, ma risulta di gran lunga inferiore a quanto stabilito contrattualmente o a volta addirittura non esiste". Parole tremendamente attuali e che però si trovano negli atti della prima Commissione di inchiesta sul fenomeno del caporalato, del 1994. Ventitré anni fa.

Già allora le istituzioni avevano percepito la gravità del fenomeno. Ma se, a distanza di oltre due decenni, quelle stesse parole sono di bruciante attualità, significa che nulla è cambiato. Contrariamente alla retorica comune, che descrive lo sfruttamento e il caporalato come situazioni emergenziali, si tratta di un fenomeno strutturale.

La sensazione però è che il fenomeno venga affrontato con gli stessi strumenti di allora che evidentemente non si sono dimostrati efficaci.

Da qui è nata la Campagna #FilieraSporca, dall'idea di voler offrire un punto di vista diverso, che indagasse le cause e, provando ad andare oltre la testimonianza, offrisse delle soluzioni.

In questo anno abbiamo parlato con le istituzioni, incontrato la segreteria del Ministro Martina (Politiche agricole), partecipato a convegni con il Ministro Orlando (Giustizia), incontrato la grande distribuzione, i commercianti, le OP. Ma soprattutto le persone, le stesse persone che ogni giorno, come tutti noi, mangiano i frutti dello sfruttamento.

Da loro e da tutti noi, dunque, che apparteniamo al variegato universo semantico dei "consumatori", ci è parso necessario partire per modificare l'attuale stato di cose.

[1] www.e-coop.it/buoniegiusticoop

[2] www.terraonlus.it/altro/item/482-caporalato-filiera-sporca-la-camera-approva-la-nostra-proposta-sulla-responsabilita-in-solido-delle-aziende

Qualcosa si è mosso. Molta consapevolezza in più, aziende (come AltroMercato) che si sono dette pronte ad avviare una sperimentazione per una etichetta narrante, Coop che – anche in risposta alla nostra campagna - ha avviato una campagna (Buoni e giusti[1]) su tredici filiere agroalimentari a rischio, dimostrando la volontà di contribuire alla fine del fenomeno.

Allo stesso tempo diverse sono state le iniziative parlamentari.

Tra queste la riforma del codice antimafia.

A novembre scorso, è stato approvato in prima lettura alla Camera dei Deputati il Disegno di Legge 1138[2], la riforma del codice antimafia, che contiene la confisca e la responsabilità in solido per le aziende che sfruttano i lavoratori nei campi tramite il caporalato, così come chiesto dalla campagna Filiera Sporca al ministro dell'agricoltura Martina e al Governo.

Un tassello importante contro lo sfruttamento del lavoro in agricoltura che prevede l'allargamento della responsabilità penale non solo al caporale ma anche alle aziende che ne traggono diretto vantaggio.

Un passo in avanti reso possibile dalla collaborazione tra politica e associazioni, grazie alle nostre sollecitazioni, con il supporto legale di Asgi e grazie agli On. Celeste Costantino (SI - Sel) e Davide Mattiello (Pd – relatore di maggioranza della legge).

Legge che adesso dovrà passare al senato e che, ci auguriamo, venga approvata

presto.

Quasi contestualmente il Governo ha presentato il DDL 2217 sul caporalato a firma dei Ministri Martina, Poletti, Orlando che al momento della pubblicazione del rapporto è stato assegnato alla 9ª Commissione del Senato Agricoltura e produzione agroalimentare.

Diverse altre proposte di legge su questo tema sono state presentate nel corso dell'ultimo anno. Iniziative importanti ma tutte concentrate sul caporalato e sulla riforma del 603bis, il reato di intermediazione illecita e sfruttamento del lavoro. Elementi fondamentali ma non sufficienti per porre fine al fenomeno.

O, come in alcune proposte, con la richiesta di un bollino etico che attesti l'assenza di sfruttamento del lavoro in agricoltura o la Rete del lavoro agricolo di qualità che istituisce un sistema di certificazione per le aziende agricole che attesti l'essere in regola con le leggi e i contratti di lavoro. Rete che, ad oggi, secondo l'ultimo censimento Inps, conta la sola adesione di 741 aziende, una goccia nel mare.

Con questo rapporto e con il proseguire della campagna vogliamo ribadire che l'assenza dello sfruttamento del lavoro in agricoltura debba essere un prerequisito della filiera e che è inaccettabile che, ancora oggi, interi settori dell'agricoltura vivano grazie allo sfruttamento di braccianti.

Una campagna a disposizione di tutti

FilieraSporca è nata dall'impulso di tre associazioni diverse tra loro, con la consapevolezza che servisse un approccio integrato al fenomeno.

Terra!Onlus, un'associazione ambientalista che in questi anni ha lavorato molto sul ruolo dell'agricoltura sostenibile e delle filiere agroalimentari, da una parte sperimentando nuove tecniche agricole, dall'altra promuovendo l'uso del patrimonio agricolo italiano a fini pubblici.

DaSud, un'associazione antimafia che ha base a Roma. Racconta le mafie e costruire un immaginario antimafie originale. Promuove i diritti sociali e civili e favorisce la partecipazione popolare alle scelte democratiche. Sperimenta forme di arte e comunicazione. Recupera la memoria dal basso e lavora al rinnovamento delle politiche di genere.

Terrelibere, uno dei primi siti web italiani a raccogliere e produrre inchieste sul rapporto tra Nord e Sud del mondo, la mafia, le migrazioni, l'economia e la diseguaglianza.

Ambiente, agricoltura, antimafia e diritti come chiave di lettura del fenomeno. Per questo, oltre alle tre organizzazioni promotrici, alla campagna hanno aderito diverse organizzazioni, locali, nazionali e internazionali, che hanno adottato lo stesso principio.

Da Amnesty International a Medu, da Medici Senza Frontiere a Arci, da Asgi ad A Buon Diritto (vedi elenco completo in appendice).

Un network che, con questo secondo rapporto, abbiamo l'ambizione di rafforzare nel protagonismo e che vorremmo fosse una leva con cui fare massa critica per una campagna nata per essere a disposizione di tutti.

Cosa è successo in un anno

Nell'estate del 2015 la percezione del problema del grave sfruttamento in agricoltura è radicalmente cambiata. Tra luglio e settembre sono morte almeno dieci persone. Tre romeni, tre africani e soprattutto tre italiani: due donne e un uomo. Nei luoghi prevedibili (Sicilia, Calabria, Puglia) e in quelli che sorprendono: Veneto e Piemonte.

Morti di fatica durante una delle estati più calde degli ultimi anni. Ma soprattutto vittime di uno sfruttamento senza regole che colpisce tutti, senza distinzione di nazionalità. Nelle campagne, infatti, si muore da molti anni. Dai polacchi scomparsi nel foggiano dieci anni fa ai tanti africani morti nel rosarnese per il freddo e le condizioni abitative infami.

Ma di fronte ai cadaveri di Paola Clemente, Maria Lemma e Arcangelo De Marco finalmente ci siamo resi conto che il problema non riguarda solo i migranti. Clemente lavorava all'acinellatura dell'uva vicino Andria. Lemma è deceduta a Ginosa, in provincia di Taranto. De Marco lavorava nei vigneti per la stessa agenzia interinale di Paola Clemente.

Anche i migranti continuano a morire. Lo scorso 8 giugno, un maliano è morto nella tendopoli di San Ferdinando - Rosarno. Le dinamiche sono poco chiare, un carabiniere sarebbe intervenuto per sedare una rissa tra i braccianti. Sentendosi minacciato, ha esploso un colpo all'addome del migrante.

Ma il decesso più assurdo degli ultimi dodici mesi è quella del burkinabé accusato di aver rubato un melone. È stato ucciso la scorsa estate a fucilate in provincia di Foggia. Si muore di fatica, freddo e sfruttamento, ma anche di quel clima da *far west* che consente ai padroni ogni diritto.

L'esempio dei voucher

Il fenomeno del lavoro schiavile nei campi italiani è da anni irrisolto. Il motivo è semplice. Si tratta di qualcosa di funzionale al sistema produttivo, peraltro narrato in maniera distorta. Infatti, è ancora rappresentato come "emergenza", anche se ne parliamo da almeno 27 anni. L'omicidio di Jerry Masslo, rifugiato sudafricano e bracciante, ucciso nelle campagne di Villa Literno, risale infatti al 1989.

La narrazione basata dell'emergenza è funzionale alla conservazione. Il fenomeno è visto come "etnico". Riguarderebbe cioè solo i migranti (soprattutto quelli africani). Le forme di sfruttamento colpiscono sicuramente in forma più grave i soggetti più deboli e ricattabili, ma non si limitano a loro. Come abbiamo visto dalle morti dell'estate 2015, anche i lavoratori italiani delle campagne (e le lavoratrici) sono colpiti sempre più. Anzi, in questi anni il lavoro migrante è stato il laboratorio del lavoro schiavile da estendere agli altri.

La prova più evidente è l'uso dei voucher, oggi sempre più esteso in ogni ambito. Nei primi tre mesi del 2016 ne sono stati venduti 30 milioni. Cos'è il voucher? È un buono dal valore netto di 7,5 euro. Il datore lavoro lo acquista e con quello paga una giornata di lavoro occasionale, contributi compresi.

Nati principalmente per il lavoro agricolo bracciantile, oggi si usano addirittura per le prestazioni in ambito universitario. Il trucco è lo stesso nato nelle campagne. Il datore di lavoro acquista un ticket e si tutela da eventuali controlli. Ne basta uno a impedire agli ispettori del lavoro di chiedere l'assunzione del lavoratore trovato senza alcun contratto. Le restante giornate di lavoro effettivo sono pagate in nero. In questo modo non si risolve il problema dell'evasione contributiva, anzi si offre agli sfruttatori una comoda scappatoia legale. Tecnicamente si chiama lavoro grigio. Da anni è diffuso a macchia di leopardo in tutte le campagne italiane, dal Piemonte alla Sicilia.

Non solo caporalato

Dopo le morti del 2015, il dibattito pubblico è rimasto confinato ai caporali. In questo modo, l'attenzione rimane su un gruppo di "cattivi" sostanzialmente estranei al sistema produttivo, dimenticando che i caporali sono soltanto uno degli anelli della catena. E neppure il più importante, visto che anche dove non esiste il caporalato (si pensi alla zona di Vittoria-Ragusa) ci sono fenomeni di sfruttamento estremo ed esteso.

Il caporalato serve alle aziende e comprime i costi, ma se domani sparisse sarebbe

comunque sostituito da forme semi-legali di agenzie interinali e cooperative senza terra, come già avviene in molte zone dal nord a sud dell'Italia.

Questa prospettiva "caporale-centrica", che ignora il complesso della filiera, ha portato a soluzioni inadeguate: le tendopoli, i vertici in Prefettura, la ricerca di soluzioni tampone, i marchi di qualità per chi non sfrutta (come se fosse un comportamento da premiare e non un requisito di base) e le retate contro i caporali. Tutte azioni in sé meritevoli ma che non hanno portato a una soluzione del problema.

L'imprenditore – specie in situazioni di crisi economica – è ancora considerato al di sopra della legge, perché porterebbe benessere al territorio. Tra l'altro, questo benessere è spesso fittizio o temporaneo. Il nodo del problema è invece un potere dell'imprenditore sempre più assoluto, cioè sciolto da ogni vincolo.

Il deserto, ovvero un mercato senza controlli

In questi tempi senza riferimenti, può essere utile rileggere Karl Polanyi, l'economista nato a Vienna, autore del profetico volume "La grande trasformazione". Polanyi afferma che lo strapotere del mercato e la mercificazione senza contrappesi devastano l'equilibrio della società. Quando il lavoro, la terra e il denaro diventano merci sottoposte soltanto alla legge del mercato, gli effetti sono devastanti.

Ciclicamente, nella storia, la società civile si organizza e riduce lo spazio del mercato attraverso vincoli e controlli. Il potere dell'impresa non è più assoluto e la sfera economica rientra sotto il comando della sfera politica.

La teoria di Polanyi si applica perfettamente al problema di cui ci occupiamo. E questo è esattamente il nostro compito: limitare le disfunzioni del mercato.

Possono farlo i lavoratori, organizzandosi in strutture sindacali. Possono farlo i cittadini-consumatori, usando il potere delle nuove reti di comunicazione e minacciando il boicottaggio o la riduzione del fatturati, il vero spauracchio di piccole ditte e grandi multinazionali. Possono farlo anche gli organi statali, che hanno a disposizione strumenti come gli indici di congruità mai veramente messi in campo.

La raccolta dei rifugiati

Alle 8 del mattino gli "ospiti" del Cara di Mineo sono dietro i cancelli. Con le biciclette vanno nei campi. Raccolgono le arance. I soliti magri compensi, le solite ore infinite. Non possono lavorare in regola, perché rifugiati.

GDO E MULTINAZIONALI

Note

Coop ha dato comunicazioni sui fornitori e risposte dettagliate sul prezzo.

Coca Cola e Auchan hanno dato una lista completa di fornitori ma risposte generiche sul resto.

PAM ha fornito una lista breve di fornitori e nessun'altra indicazione.

Esselunga ha risposto in modo generico, senza rivelare i fornitori.

Conad ha comunicato che non intende rispondere.

Tutti gli altri non hanno risposto nonostante numerose PEC, email e telefonate di sollecito.

Ma il rifugiato è un migrante che uno Stato si impegna a proteggere. A Mineo accade il contrario. Uomini e donne di ogni angolo del mondo si trovano in un limbo di attese infinite, senza poter lavorare se non in nero e in condizioni di grave sfruttamento.

Come se non bastasse, dai campi nei dintorni, le arance finiscono a magazzini e industrie che – molto probabilmente – vendono succo e prodotto fresco a notissimi

marchi della grande distribuzione e alle multinazionali che tutti conosciamo.

C'è poca trasparenza, specialmente negli ultimi livelli della filiera. E il dubbio non è sciolto. Esiste una linea diretta che dallo sfruttamento dei rifugiati porta ai banconi del supermercato sotto casa? Devono essere le aziende a eliminare ogni dubbio. In mancanza, avrebbero ragione le organizzazioni umanitarie del Nord Europa che propongono un boicottaggio dei prodotti italiani.

Trasparenza: le imprese non rispondono

Quanto detto finora è ancora più grave considerando che abbiamo inviato un questionario alle maggiori imprese multinazionali che producono e commercializzano succo d'arancia, oltre che alle maggiori reti di supermercati che operano sul territorio italiano.

Il quadro è sconfortante (v. infografica). Soltanto un'azienda ha risposto in maniera esaustiva, poche altre hanno fornito risposte parziali e la stragrande maggioranza non ha offerto nessun feedback. Addirittura, in un caso, una grande azienda ha comunicato che non intende rispondere.

Paradossalmente, si è mostrato molto più collaborativo il livello intermedio, cioè i commercianti locali e gli spremitori, che hanno comunicato liste dettagliate di fornitori. Al livello più basso, invece, rimane una forte opacità.

La fascia involuta

Dalla nostra ricerca emerge che i riflettori dei media, quelle poche volte in cui si occupano di filiera, si fermano alla fascia più bassa del settore. Danno voce, cioè, ai produttori che effettivamente ricevono pochi centesimi dai committenti, che si lamentano della crisi e della concorrenza dall'estero. Quelli che dicono che "non vale più la pena raccogliere".

Questo settore presenta le seguenti caratteristiche:

- piccola proprietà estremamente frammentata;
- poca o nulla organizzazione commerciale;
- diffidenza nelle istituzioni e scarsa capacità cooperativa;
- scarsa o nulla innovazione;
- elevata età media dei produttori e poche prospettive di ricambio generazionale;
- scarso rispetto dei diritti dei lavoratori;

- prodotto di scarsa qualità sostituibile.

Di particolare interesse l'ultimo punto. La principale produzione dei settori meno qualificati è il biondo da succo, un prodotto perfettamente sostituibile. Infatti, la gran parte arriva dal Sud America. Inoltre, secondo il sindacato, in Sicilia la fetta maggiore del mercato è destinato al fresco, una minima percentuale al biondo da succo. La piana di Gioia Tauro – Rosarno, invece, è in gran parte orientata alla produzione di biondo.

Chi ha voce, dunque, è il settore più scadente del mercato. Quel circolo vizioso tra prodotto sostituibile, scarsa qualità, innovazione inesistente. È un'area che ha risolto le proprie disfunzioni grazie all'uso di manodopera migrante ricattabile. Che ha rivendicato lo sfruttamento come un male necessario.

Rimane in ombra tutto il resto. Le aziende che esportano in mezzo mondo, che rispettano le regole, che arrivano a non buttare niente dell'arancia: c'è persino chi ne ricava energia elettrica. Sono realtà in ombra, messe ai margini da un sistema che al momento premia i "furbi".

I morti trascinano i vivi

Il livello meno evoluto, quello che evade tasse e contributi, che sfrutta la manodopera (straniera e italiana, come dimostra il caso dello "strapazziere" che raccontiamo) rischia di trascinare nel baratro anche le aziende virtuose. Che innovano, rispettano le leggi, internazionalizzano ma poi sono sottoposte alla concorrenza sleale di chi usa manodopera schiavile.

Per livello meno evoluto non intendiamo necessariamente piccoli o grandi produttori: possono esserci grandi proprietari che usano lavoro sfruttato. Oppure possono esserci piccole realtà in grado di innovare.

Due testimonianze diverse – un sindacalista e un imprenditore – ci dicono la stessa cosa.

Per Sebastiano Alba di Oranfrizer il modo di control-

lare la filiera potrebbe essere semplice: se produco un certo quantitativo di merce, devo avere corrispondentemente un certo numero di giornate lavorative, "se questi dati non corrispondono, è chiaro che c'è un problema".

"I produttori lamentano il prezzo eccessivamente basso del prodotto", dice Rocco Anzaldi, Flai Cgil del Calatino, "ma in questo modo è l'intera economia locale a essere danneggiata, con un dumping che spinge sempre più giù le condizioni di lavoro e così contribuisce a sua volta ad abbassare i prezzi".

Puntare alla scarsa qualità e al basso prezzo, spinge verso il baratro tutta l'economia, comprese le aziende virtuose, e peggiora, alla lunga, le condizioni di tutti. Ma questa dinamica è proprio il prodotto di un mercato selvaggio e opaco, abbandonato a sé stesso.

Le ragioni della crisi

A detta di tutti i soggetti coinvolti, il 2016 è stato l'*annus horribilis* dell'agrumicoltura siciliana, in particolare per la filiera dell'arancia. Agli accordi di libero scambio con alcuni paesi nordafricani, che negli ultimi anni hanno visto il mercato italiano inondato di agrumi a basso costo, si è aggiunta una stagione climaticamente non favorevole che ha reso i prodotti provenienti dall'estero più concorrenziali.

La crisi del mercato italiano e in particolare di quello siciliano degli agrumi ha una storia lunga. Il professore Alessandro Scuderi – docente all'Università di Catania e presidente dell'associazione dei paesi produttori di agrumi nel Mediterraneo - la sintetizza in qualche dato. La produzione di agrumi in Italia cresce ma negli ultimi anni a una diminuzione delle esportazioni ha fatto da contraltare una marcata crescita delle importazioni (soprattutto da Egitto, Marocco e Spagna). Gli agrumi costituiscono il 15 per cento del Pil agricolo della Sicilia (il 4 per cento a livello nazionale), per un totale di occupati che tra vivaismo, produzione e trasformazione arriva a contare circa 120 mila addetti. In Sicilia, negli ultimi 15 anni, sono state perse 30-40 mila ettari di superfici agrumetate.

Nel 2016 la produzione di arance in Sicilia è stata molto abbondante ma, a causa del clima eccessivamente temperato, caratterizzata da una scarsa pigmentazione del frutto – che è la caratteristica principale del prodotto di punta dell'agrumicoltura siciliana della Piana dell'Etna, l'arancia rossa di varietà Tarocco – e da una sua pezzatura più piccola. "Nel 2016 quasi il 70 per cento del prodotto è stato di pezzatura medio-piccola, la Grande Distribuzione Organizzata questo prodotto non lo vuole e noi siamo stati costretti a conferirlo alle industrie della trasformazione dove le quotazioni sono al minimo", spiega Salvatore Pannitteri, titolare di una delle principali aziende di commercializzazione della Regione.

I prezzi sono scesi al loro minimo storico, arrivando a toccare il minimo di 16/20 centesimi al chilo per il prodotto "fresco" e di 5/7 centesimi al chilo per il prodotto destinato alla trasformazione. "Tutti lamentano un'annata di prezzi bassi, però ai mercati all'ingrosso le arance sono state conferite dai commercianti a prezzi remunerativi", osserva Salvatore Milluzzo, presidente del Consorzio di Tutela dell'arancia rossa di Sicilia IGP. Il problema secondo Milluzzo è che "in un sistema produttivo che si basa su costi fissi, dai trasporti, al confezionamento alla commercializzazione, l'unico costo che non è standardizzato è quello di produzione": "Chi lo deve stabilire e come, è la vera scommessa dell'agrumicoltura siciliana".

Più in generale si può dire che l'agrumicoltura siciliana soffre di un problema strutturale: innanzitutto è un'agrumicoltura "vecchia". Secondo i dati forniti dal Dipartimento Agricoltura degli USA - Usda - ammontano a circa 32 mila gli ettari di terreno infettato dal virus della tristezza degli agrumi nelle province di Catania e Siracusa[3]. Secondo altre stime ci sarebbero 45 mila ettari di superficie da riconvertire. I produttori però sono spesso piccoli, frastagliati e restii all'organizzazione, nonostante a partire dal 2007 anche l'Unione Europea con la politica agricola comune abbia puntato molto, a suon di incentivi, sulla costituzione di Organizzazioni di produttori (OP). Così negli ultimi dieci anni sono state le aziende della commercializzazione che hanno iniziato a comprare terreni e a riconvertirli dando luogo a un vero e proprio fenomeno di "concentrazione delle proprietà terriere".

I dati forniti da Fruit Imprese Sicilia - associazione che raccoglie diverse aziende agricole – mostrano come "il surplus di frammentazione insieme al deficit di aggregazione hanno portato al risultato di una progettualità limitata, perdita di competitività, maggiori costi e minori risorse"[4]. I dati relativi al 2011-2012 indicano che in Sicilia ci sono 5692 produttori e 45 OP con una media di 126 produttori per OP. Per avere un termine di paragone basti pensare che in Emilia Romagna ci sono 25 OP per 26.790 produttori e in Trentino Alto Adige ci sono 7 OP per 26.741 produttori. Anche un report della Commissione europea pubblicato nel 2014 sottolinea che "in Italia il tasso di organizzazione dei produttori relativamente elevato a livello nazionale (circa 47%) risulta dalla media tra l'elevato tasso di organizzazione in alcune regioni settentrionali e la scarsa organizzazione in numerose altre regioni"[5].

"Un sistema così frammentato chiaramente non può essere governato, né può essere competitivo sul mercato", sostiene Salvo Laudani, presidente di Fruit Imprese

[3] Usda Foreign Agricultural Sector, Report "Citrus semi annual, 2015", http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Citrus%20Semi-annual_Madrid_EU-28_6-17-2015.pdf

[4] "Prospettive delle imprese ortofrutticole siciliane alla luce della nuova Pac", a cura di FruitImprese Sicilia, 2014

[5] "Relazione della Commissione al Parlamento e al Consiglio sull'applicazione delle disposizioni relative alle organizzazioni di produttori, ai fondi di esercizio e ai programmi operativi nel settore ortofrutticolo successivamente alla riforma del 2007", Bruxelles, 2014

Sicilia. In molti casi poi le OP siciliane non sono propriamente espressione di una genuina aggregazione di produttori, ma vengono organizzate dalle imprese più grandi anche perchè, sulla base del fatturato che si riesce a produrre - più sono i produttori aderenti maggiore è il fatturato che si può dichiarare - si ricevono gli incentivi europei, fino a circa il 5 per cento del valore della produzione commercializzata. Le OP insomma potrebbero avere un "ruolo straordinario" nella filiera agrumicola siciliana, ma svolgono oggi un ruolo marginale.

Un punto di svolta potrebbe essere determinato dall'applicazione degli Accordi Quadro delle filiere agroalimentari, previsti dal Decreto dell'11 dicembre 2013. Secondo la legge gli accordi di filiera dovrebbero prevedere specifici contratti di coltivazione, produzione e fornitura; un aggiornamento del prezzo garantito; redistribuzione equa e solidale delle risorse per ciascuna fase della produzione; politiche integrate tra fondi comunitari, nazionali e regionali finalizzate alla competitività e alla innovazione delle imprese, con priorità a quelle organizzate secondo logiche di reti e filiere.

Sulla base di questo decreto, nel 2014 il Distretto Agrumi di Sicilia ha siglato un accordo con l'assessorato regionale all'agricoltura e stipulato una bozza di contratto di filiera[6] per il prodotto trasformato ma a distanza di due anni ancora non se ne è fatto nulla. Il documento – che prevede specifici contratti di fornitura tra industrie e OP con l'obiettivo, tra gli altri, di "garantire adeguate remunerazioni alle produzioni di agrumi", e "l'organizzazione di un sistema di tracciabilità e rintracciabilità delle produzioni certificate" - è stato condiviso solo dalla parte agricola e commerciale, non da quella industriale. In particolare hanno aderito alcune OP aderenti all'associazione nazionale Italia Ortofrutta - Euroagrumi, Rosaria, Rossa di Sicilia, Red Cop, Terre e Sole di Sicilia, Le Buone Terre, Valleverde - mentre per quanto riguarda le industrie della trasformazione c'è stata la disponibilità di una sola azienda, Agrumigel. Secondo Salvatore Imbesi, titolare di Agrumigel, "i contratti di filiera - che impongono un prezzo certo, minimo, con la parte agricola – potrebbero risolvere il problema, ma allora anche i nostri acquirenti – multinazionali e GDO - dovrebbero riconoscere che ci sono dei costi di filiera".

[6] www.distrettoagrumidisicilia.it/download/accordo-filiera-Assessorato-Agricoltura-bozza-contratto-firmato.pdf

PER UNA FILIERA TRASPARENTE
Parlano (poco) le aziende

La Grande distribuzione organizzata (GDO)

A partire dai risultati della ricerca dello scorso anno, ci siamo concentrati in particolare su una analisi della composizione imprenditoriale della filiera. Le principali aziende – multinazionali e della GDO - sono state coinvolte mediante un questionario. Per la GDO l'invito formale è stato rivolto a 10 gruppi: Coop, Conad, Carrefour, Auchan - Sma, Crai, Esselunga, Pam Panorama, Sisa Spa, Despar, Gruppo Vegè e Lidl. Le risposte sono pervenute solo da quattro di loro: Coop, Pam Panorama, Auchan – Sma e Esselunga.

Conad ci ha spiegato telefonicamente di "non essere molto interessata a questo tipo di operazioni".

Un dato sconfortante se pensiamo al ruolo della GDO nel mercato italiano.
Nel questionario chiedevamo alle aziende di indicarci la lista dei fornitori e dei subfornitori di arance in Sicilia e in Calabria; di conoscere come viene gestito il trasporto della merce dai magazzini siciliani alle piattaforme della Distribuzione; di specificare la politica dei prezzi adottata; e di indicare quali sono le politiche aziendali e di certificazione mirate a verificare la condotta dei fornitori nei confronti dei lavoratori.

Coop ci ha fornito una lista di 12 fornitori di prodotti a marchio (Agridoc 2, Unacoa, OP Esperia Scarl, AOP Armonia Società agricola consortile, Apofruit, Oranfrizer, Bia, Bonanno, Brio, Canova, La Mongolfiera, Lavorato) e di 7 non a marchio (OP Coppi, Panniteri, Colleroni, Apal, Fruttasana/Anchise Paoli, Agrinova, Akis Agrumi). Per quanto riguarda i subfornitori, Coop ha indicato un numero di 150 complessivi, specificando che "ai loro nomi è possibile risalire puntualmente attraverso la rintracciabilità dei loro lotti produttivi", "ma dato che i rapporti contrattuali sono definiti solo con i fornitori di prodotto e non con i subfornitori, per questi ultimi non siamo autorizzati a fornirne i nominativi". Pam-Panorama ci ha indicato 2 fornitori siciliani (OP Red Cop e Consorzio Euroagrumi), specificando che dei

nomi dei subfornitori "non ne siamo a conoscenza, occupandosene il produttore". Auchan-Sma ci ha indicato invece 4 fornitori tra Sicilia e Calabria (Bonomo, Giacovelli, Opac, Agrofruit), e alla domanda sui subfornitori non ha risposto.

Sui trasporti tutte e 3 le aziende hanno scritto di non essere a conoscenza dei nominativi delle ditte, "essendo il trasporto responsabilità del fornitore", quindi dei commercianti o delle OP.

Sulle politiche aziendali e di certificazione volte ad assicurare la "buona condotta" dei fornitori le risposte delle aziende sono state articolate. Coop ci ha scritto che a tutti i suoi produttori viene richiesta "la sottoscrizione di un codice di comportamento etico basato sullo standard SA8000 e in relazione a questo vengono effettuate verifiche lungo tutta la filiera". Ad oggi Coop ha effettuato circa 1300 ispezioni, tramite auditor qualificati e indipendenti: "In caso di ambiti particolarmente critici, come ad esempio quelli degli agrumi in Sicilia o in Calabria, i controlli coinvolgono le aziende agricole con un monitoraggio durante ogni campagna produttiva". Negli ultimi 6 anni Coop ha espulso dal proprio circuito commerciale 7 aziende agricole. Alle aziende agricole coinvolte nella filiera a marchio, Coop ha richiesto l'adesione alla Rete del Lavoro agricolo e di qualità, nata per iniziativa del Ministero del Lavoro nel 2015 ma che finora ha riscosso pochissime adesioni nel mondo imprenditoriale. Sullo stesso tema Pam Panorama ci ha risposto che "è nostra cura selezionare solo produttori certificati e che svolgano controlli periodici sul conferimento della materia prima". Auchan e Sma richiedono ai propri fornitori la firma del "codice di etica commerciale" ispirato alle direttive Ilo: "La violazione di una delle clausole del codice di etica commerciale comporta provvedimenti che, a seconda della gravità, possono determinare anche l'interruzione dei rapporti commerciali".

Quanto infine alla disponibilità a collaborare alla costruzione di un esempio di etichetta narrante, Coop ci ha scritto che "da anni i nomi dei nostri produttori sono indicati volontariamente su tutti i prodotti a marchio. Tramite la rintracciabilità dei singoli lotti produttivi, siamo in grado di risalire in maniera puntuale lungo tutta la filiera, tuttavia la comunicazione pubblica dei nomi delle aziende agricole implicherebbe una gestione specifica relativamente alla privacy". Pam-Panorana è disponibile a collaborare sulla proposta, puntualizzando però che "sarebbe necessario che ampia parte della produzione e della distribuzione si allineasse a tali principi per evitare l'ulteriore diffondersi dell'abusivismo che in piena stagione in tutte le strade trafficate si appoggia a un camioncino abusivo per vendere agrumi". Infine, Auchan-Sma ci scrive: "Siamo disponibili, è un tema da approfondire".

Abbiamo apprezzato la disponibilità delle tre aziende della GDO che hanno risposto e ne abbiamo dato conto in questo rapporto, pubblicando i dati.

Resta la preoccupazione forte rispetto alla noncuranza con cui le atre hanno deci-

so di non rispondere, pur sollecitate diverse volte.

Un pessimo segnale di *accountability* nei confronti dei propri clienti per cui chiediamo quanto prima risposte chiare.

OP e commercianti, il livello intermedio

Tra i principali fornitori della GDO ci sono le OP, le organizzazioni dei produttori, imprese di dimensione medio grande che generalmente gestiscono la raccolta degli agrumi nei terreni dei propri associati e anche in quelli di altri produttori presso cui si approvvigionano. Hanno fatturati che vanno dai 3 ai 10 milioni l'anno (al 2012 solo 7 OP siciliane hanno fatturato più di 10 milioni di euro[7]) e oltre alla GDO riforniscono molto spesso anche i mercati ortofrutticoli italiani e esteri. Sono loro che contrattano il prezzo con la distribuzione e, per le arance di scarto, stipulano contratti con la locale industria di trasformazione. In alcuni casi si tratta di aziende certificate secondo gli standard europei. Nella ricerca abbiamo coinvolto anche loro convocando, tramite il Distretti Agrumi di Sicilia, una tavola rotonda aperta alla discussione e al confronto su tutte le tematiche emerse nel corso della ricerca. Sono state invitate tutte le aziende della provincia di Catania.

Hanno risposto in 4: Oranfrizer, Pannitteri, Coa, OP Agrinova Bio. All'incontro ha partecipato anche Massimo Guagliardi, membro del Cda dei Magazzini ortofrutticoli di Catania.Sul tema della trasparenza della filiera e sulla disponibilità a collaborare alla costruzione di un esempio di etichetta narrante tutte e 4 le aziende intervenute hanno sottolineato il fatto che la GDO obbliga già ad una tracciabilità del prodotto. "L'etichetta narrante praticamente la facciamo già quasi tutti perchè se il consumatore lo richiede il prodotto è tracciabile, soprattutto se parliamo di biologico", sostiene Elena Albertini, titolare della OP Agrinova Bio. "Sull'etichetta del prodotto è indicato il codice fornitore e il fornitore a sua volta ha un quaderno di campagna che serve a identificare il produttore", spiega Salvatore Pannitteri, titolare dell'azienda Pannitteri e della OP Rosaria. Il problema, come ha mostrato il Rapporto Filiera Sporca 2015, è l'estrema frammentarietà della produzione che rende difficile la ricostruzione dell'intera filiera, anche perchè spesso i commercianti si approvvigionano di frutta da produttori locali. "Certo se in produzione ci sono dei produttori che si avvalgono di sistemi diversi, occulti, non legali, quella è un'altra cosa, ma la nostra responsabilità ricade su quello che noi facciamo, dove noi mettiamo le mani, in produzione non ci siamo noi", aggiunge Rocco Lardaruccio, titolare di Coa: "Superati

[7] www.distrettoagrumidisicilia.it/download/accordo-filiera-Assessorato-Agricoltura-bozza-contratto-firmato.pdf

gli 8 mila euro di fatturato il produttore è tenuto a fare i registri Iva e magari è lì che si innesta l'area di opacità".

In generale, sostiene Pannitteri, "sui volumi dell'ortofrutta che produciamo noi la parte grigia è una piccola minoranza, non superiore al 4 per cento. Più complicato invece è stabilire la tracciabilità, anche fitosanitaria, dei prodotti che vengono commercializzati dalle tantissime piattaforme distributive che prendono il prodotto direttamente dai produttori e poi vanno nei mercati dell'ortofrutta". "La raccolta della merce è in carico a noi commercianti perciò siamo noi a garantire che venga effettuata secondo standard di legalità, se poi qualche produttore di zona si avvale di manodopera sottopagata siamo sicuri che non è merce che arriva nei nostri stabilimenti, almeno non nel mio", spiega Lardaruccio. "La differenza tra Sicilia e Calabria è questa: in Sicilia il prodotto lo raccolgono le aziende, in Calabria lo raccoglie il produttore", aggiunge Pannitteri. Nessuna delle aziende intervenute dichiara di avvalersi delle "cooperative agricole" per l'assunzione di manodopera.

Abbiamo chiesto alle aziende se si riforniscano di arance dalla Calabria. "Per quello che mi riguarda no", risponde Pannitteri. "La Calabria è noto produttore di piccoli

[8] www.filierasporca.org

agrumi, mandarini, clementine, non si può dire che non prendiamo niente", aggiunge Elena Albertini.

Infine abbiamo chiesto quali strumenti vengano utilizzati per assicurare un corretto funzionamento anche della logistica e dei trasporti, settore caratterizzato, come evidenziato dal Rapporto Filiera Sporca 2015[8], da ampie zone d'ombra e connotato, come hanno mostrato diverse inchieste della magistratura, da un elevato rischio di presenza mafiosa. I contratti con i trasportatori li fanno i commercianti o le OP. "La GDO, per i trasporti, ha l'obbligo di chiedere il Durc, il certificato di pagamento dei contributi, la certificazione dei mezzi. Tutti i pagamenti devono essere tracciati con bonifico, diversamente a risponderne siamo noi", spiega Rocco Lardaruccio.

Una panoramica delle aziende

Oranfrizer, con sede a Scordia, è sicuramente la prima azienda del settore tra i commercianti. È alla guida di una OP - Terra e Sole di Sicilia - che raggruppa circa 90 produttori per un totale di 160 ettari di terreno agrumetato ma si rifornisce anche presso altri produttori locali. Conta circa 200 dipendenti stagionali addetti alla raccolta delle arance più 150 addetti al magazzino. È uno dei fornitori di punta dei prodotti a filiera certificata del marchio Coop – "nella filiera certificata Coop vanno solo le arance prodotte dalla OP", tiene a specificare il titolare Sebastiano Alba – ma esporta anche in diversi paesi del mondo: dai paesi Scandinavi all'Inghilterra, al Giappone, alla Corea, fino a Hong Kong. Finita la raccolta italiana, per il mercato del fresco Oranfrizer importa anche arance dalla Spagna che poi rivende alla GDO. Per il trasformato hanno invece una società in comune con la Ortogel (situata all'interno dello stabilimento Ortogel di Caltagirone), dove producono succhi che finiscono sui banchi dei supermercati (le spremute fresche Coop per esempio) o con il marchio delle principali aziende multinazionali del settore. Della certificazione della filiera Sebastiano Alba ha fatto un marchio di riconoscimento della sua impresa: "Facciamo regolarmente incontri con i produttori con cui lavoriamo, cerchiamo di sensibilizzarli ad un lavoro agricolo tracciato e di qualità". Per Sebastiano Alba il modo di controllare la filiera potrebbe essere semplice: se produco un certo quantitativo di merce, devo avere corrispondentemente un certo numero di giornate lavorative, "se questi dati non corrispondono, è chiaro che c'è un problema".

Un esempio di azienda familiare organizzata in OP è la Pannitteri, fornitrice Coop con prodotti a marchio proprio. I titolari delle aziende che costituiscono la filiera sono gli stessi soci della Pannitteri, in primo luogo i fratelli Pannitteri, Aurelio e Salvatore. Fattura circa 9,5 milioni di euro l'anno, a cui si aggiungono i 7/8 milioni fatturati dalla OP Rosaria. Possiede 150 ettari di superfici agrumetate che garanti-

scono il 20/25 per cento del prodotto commercializzato. Per il restante 75/80 per cento l'azienda si avvale di altre aziende agrumicole del comprensorio: tra le principali ci sono Pisano, Attaguille e Fratelli Arena. La Pannitteri e le aziende agricole ad essa collegate si sono adeguate agli standard di comportamento sulla responsabilità sociale di impresa su lavoro nero, lavoro coatto, sicurezza sul lavoro etc (modello SA 8000) e anche le aziende sub-fornitrici, come si legge sul sito della società,"vengono condotte secondo i principi dell'**agricoltura integrata** ed in osservanza dei capitolati di fornitura". Dal 2005 Pannitteri ha messo sul mercato le arance a pregiato marchio Rosaria; nel 2008 Rosaria è diventata una OP, in cui i principali soci sono sempre i fratelli Pannitteri insieme alla coop Arancio Rosso (che conta circa una ventina di produttori). Le arance a marchio Rosaria sono commercializzate nei supermercati Doc-Roma, Coop, Conad, Lidl, Billa e Despar. C'era anche un progetto per vendere le spremute Rosaria da Eataly e in altri punti vendita di Roma ma al momento è stato sospeso.

In provincia di Siracusa si trova Colleroni, azienda commerciale di una OP di 300 ettari e circa 15 milioni di fatturato, che in Italia vende soprattutto a Coop e Conad e all'estero esporta in Canada, Usa (supermercati Cosco), Germania (Edeka – gruppo Lidl). Per il trasformato, le arance vengono conferite alla Fratelli Branca per la produzione di succo. Le arance di Colleroni provengono per il 50 per cento dalla OP e per la restante metà da altri produttori della zona e in parte anche dalla Calabria, specialmente dalla zona tra Sibari e Lamezia. Sammy Fisicaro, responsabile commerciale, lamenta la scarsa competitività della sua azienda e chiama in causa le responsabilità delle istituzioni: "Il nostro è uno stabilimento semiautomatizzato, abbiamo sempre dato il giusto peso al lavoro, rispettiamo i contratti nazionali, perché non riusciamo a essere competitivi sul mercato? È chiaro che c'è concorrenza sleale sul territorio, e dovrebbero essere le istituzioni a incentivare la GDO a comprare solo da aziende certificate".

In provincia di Catania, vicino a Scordia ci sono anche la MaDi Fruit , azienda commerciale tra i principali fornitori della Grande Distribuzione Organizzata (rifornisce la catena di supermercati Eurospin) e esportatrice di arance nel Regno Unito e in Germania; Speedy 97 (con i marchi Speedy, Belladonna e Premier) che in Italia rifornisce i supermercati Conad e all'estero esporta prodotto fresco in Austria e Germania; Coa, azienda familiare di circa 120 ettari di agrumeti per un totale di 100 dipendenti (che fanno la raccolta negli agrumeti di proprietà della società – che sul totale delle arance commercializzate incidono per il 30-40 per cento - e anche in quelli di produttori terzi che lì conferiscono le proprie arance). Fattura circa 10 milioni di euro l'anno, commercializza le proprie arance sui banche di diversi gruppi nazionali (Metro, gruppo Sogegross, Tigros Supermercati) e esporta in Svizzera, Germania e Inghilterra. "Come fornitori selezioniamo solo le migliori aziende della zona, come le

aziende Pappalardo e Grasso", precisa il titolare Rocco Pappalardo.

Tra i fornitori Pam c'è il Consorzio Euroagrumi, a cui aderiscono 35 cooperative per un totale di 1400 soci. Producono soprattutto arance: le cooperative effettuano con personale proprio la raccolta degli agrumi, quando questa non viene realizzata direttamente dal produttore, e forniscono al Consorzio la manodopera necessaria per le attività disimpegnate all'interno dei magazzini (lavorazione e confezionamento). Le produzioni lavorate vengono poi avviate a cura del Consorzio, impiegando mezzi propri o noleggiati da terzi, verso le principali piazze nazionali ed estere, nelle quali vengono vendute sia attraverso canali distributivi di tipo tradizionale (mercati all'ingrosso), sia attraverso i punti vendita della GDO. Riforniscono anche la Fratelli Branca.

Tra i fornitori Auchan ci sono Bonomo (in provincia di Catania) che produce arance a marchio "3 Moretti" e Opac Campisi a Siracusa, una OP che possiede 500 ettari di agrumi e commercializza circa 5 mila tonnellate di agrumi all'anno. Produce il 70% dei prodotti che lavora, mentre la quota non prodotta direttamente viene acquistata, per le arance, presso aziende della piana di Catania. Esporta anche all'estero, soprattutto in Austria, Germania e Francia.

A Lentini, l'azienda "Cosentino Sebastiano e Figlio" produce, raccoglie, lavora e confeziona agrumi, angurie, meloni e uva. Le attività vengono svolte in uno stabilimento di circa 13.000 metri quadrati. Le arance sono coltivate a Lentini e nella zona di Francofonte. Dei 650 ettari complessivi gestiti dall'azienda, circa 350 sono coltivati seguendo i principi dell'agricoltura biologica. Cosentino è uno dei principali fornitori di Esselunga e esporta anche all'estero, in Austria, Francia e Germania.

In Calabria, tra i fornitori Coop c'è Agridoc 2, una OP che raccoglie 10 aziende agricole per una produzione di 35 mila quintali l'anno e un fatturato tra i 3,5 e i 4 milioni. Producono clementine per l'80 per cento, arance per il 20 per cento. Oltre che Coop riforniscono anche Crai e esportano in Germania, Romania, Ungheria, Bulgaria e Ucraina.

La vendita a corpo

Sono i commercianti che contrattano i prezzi con la GDO e con l'industria della trasformazione. Molto spesso per raggiungere i quantitativi prodotti comprano arance dai produttori sparsi sul territorio.

Dicono gli esperti che la filiera delle arance in Sicilia è una "filiera invecchiata". I produttori sono mediamente pensionati over 60, spesso mantengono gli agrumeti per ragioni affettive. È anche un problema culturale, spiega Sammy Fisicaro, respon-

sabile commerciale di Colleroni: "L'arancia è senza dubbio prodotta da pensionati, ci sono pochi giovani che coltivano questo prodotto e si sa che da essi, dalla loro determinazione e intraprendenza e forse anche dalla loro incoscienza potrebbe avvenire un cambio di rotta".

Incontriamo un gruppo di produttori nella zona di Caltagirone, a poca distanza dalla piana degli aranci di Mineo. Sono arrivati a bordo dei loro camion alla Ortogel, una delle principali aziende di trasformazione della zona. Aspettano di sapere quanto verranno pagati i carichi di arance da spremere di cui i camion lungo la strada sono pieni. "Le arance sui nostri alberi ci sono state valutate 3/5 centesimi al chilo, perciò restano lì, non vale nemmeno la pena raccoglierle", lamentano. Nella filiera produttiva agrumicola i produttori costituiscono senza dubbio l'ultimo anello. Il prezzo viene fatto dai commercianti quando il frutto è ancora sulla pianta – nel gergo locale si chiama "vendita a corpo" o "vendita a strasatto" – oppure come in questo caso, se si tratta di arance destinate alla trasformazione, il prodotto viene portato direttamente in magazzino e lì viene pesato e pagato. I tre produttori che incontriamo – Sempreverde, Esagon Fruit e Red Orange - sono il prototipo della piccola azienda con qualche decina di ettari di terreno agrumetato tra Mineo, Scordia e Caltagirone e in genere un piccolo magazzino per la commercializzazione. Chiediamo se non sarebbe più conveniente per loro associarsi in una rete di produttori ma sembrano restii: "Tra produttore singolo e OP non cambia niente, il problema è che quest'anno ci sono troppe arance, e troppo piccole, e non riusciamo a reggere la concorrenza degli agrumi provenienti da Spagna e Marocco, venduti a 15 centesimi al chilo e trattati chimicamente, cosa che in Italia è vietata". Quest'anno il loro raccolto si è diviso più o meno a metà: una metà è andata direttamente all'industria della trasformazione, dove i prezzi hanno toccato il loro minimo storico, l'altra metà è stata destinata alla commercializzazione, in parte alla GDO e, nel caso della Sempreverde, ad aziende come Conad, in parte nei mercati generali del Nord Italia e da lì talvolta fino a quelli esteri (Svizzera). Anche in questo caso però non è andata molto meglio: le arance finite sui banchi dei mercati e vendute anche a 2,50 euro al chilo, sono state pagate ai produttori 0,50 centesimi al chilo, "quando raccoglierle, considerato il costo della raccolta, dei macchinari, delle cassette e del trasporto, ci costa almeno 35 centesimi al chilo", spiega Michele Coppiletta, titolare di Esagon Fruit, una piccola impresa agricola che conta 30 ettari di terreno: "Per guadagnarci qualcosa sui mercati dovremmo vendere almeno al doppio".

Sono tantissimi i piccoli e piccolissimi produttori in Sicilia: 5692 nel 2014[9]. Non essendo organizzati e non essendoci accordi di filiera nè prezzi minimi, sul mercato vince chi riesce a fare il prezzo più basso e la leva su cui comprimere i costi è sem-

[9] "Prospettive delle imprese ortofrutticole siciliane alla luce della nuova Pac", a cura di FruitImprese Sicilia, 2014

pre quella del lavoro. "50 centesimi è il costo di produzione di un chilo arance, è chiaro che se un'azienda riesce a vendere al 30-40% in meno è un fattore che incide enormemente", ci dice Sammy Fisicaro, responsabile commerciale di Colleroni. La soluzione, secondo alcuni, potrebbe essere quella di avere dei prezzi fissi da una parte, e dall'altra un sistema di certificazione sul rispetto delle normative contrattuali. La Grande distribuzione organizzata dovrebbe fare la sua parte e "comprare solo da aziende che sono certificate legalmente", sostiene Fisicaro.

Le multinazionali del succo e i trasformatori

In generale meno del 10 per cento delle arance siciliane finisce all'industria. Le arance vengono infatti raccolte per essere commercializzate come prodotto fresco, e l'industria di trasformazione nasce per gestire gli scarti della commercializzazione. Oggi in Sicilia sono 13 le aziende di trasformazione di medio grandi dimensioni (a cui si aggiungono una decina di piccole), dieci anni fa erano 200. Le principali sono: Red Island e Ortogel (a Caltagirone), Agrumi Gel e Canditfruct (a Barcellona, provincia di Messina), Fratelli Branca (Terme Vigliatore, provincia di Messina), Corleone e Agres (a Palermo). Riforniscono le multinazionali dei succhi di frutta: Coca cola, Nestlè, San Benedetto, Parmalat, e spesso anche le aziende della GDO che producono succhi a marchio proprio come Esselunga. L'anno scorso, in vista del Rapporto Filiera Sporca 2015, delle società multinazionali contattate aveva risposto soltanto Coca cola. Quest'anno nessuna di loro ha risposto. Molta più disponibilità la abbiamo invece incontrata sul territorio, dove abbiamo intervistato e visitato gli stabilimenti di trasformazione di Agrumigel e Fratelli Branca, in provincia di Messina.

Uno dei problemi, secondo molti osservatori, è che in Sicilia non si è mai sviluppata una vera industria del succo di agrumi. Nessuna delle aziende di trasformazione imbottiglia e confeziona un prodotto a marchio proprio. Tutte vendono alle multinazionali del settore o alla GDO. Ci ha provato Agrumi Gel, azienda di Barcellona Pozzo di Gozzo (Messina) guidata da Salvatore Imbesi: hanno ampliato lo stabilimento già esistente costruendo un nuovo magazzino e comprando i macchinari necessari. Anche il marchio – Germina Fruit – era già pronto. Ma il magazzino è rimasto deserto, una sorta di monumento, spiega Imbesi, "a quello che potremmo ma non riusciamo a fare perché non siamo competitivi sul mercato". Un po' come i produttori incontrati ai cancelli della Ortogel di Caltagirone, anche Imbesi lamenta i bassi prezzi riconosciuti dalle industrie. La Agrumi Gel fattura circa 40 milioni di euro l'anno, la frutta lavorata è pari a 100 milioni di chili. Il fatturato è praticamente diviso a metà: quasi il 60% deriva dalla produzione di succo, il resto da quella di essenze per l'industria cosmetica e alimentare, mangime animale, pectina, alcol per

liquori, perché in pochi lo sanno ma dell'arancia non si butta praticamente niente. Producono anche energia elettrica, la metà di quella che costituisce il fabbisogno aziendale. E sono stati tra i primi a iniziare a produrre biogas dagli scarti dell'arancia, con una sperimentazione che ora, grazie al contributo di Coca-cola Foundation e all'impegno del Distretto degli Agrumi, si sta diffondendo su tutto il territorio siciliano. Producono per i principali marchi del settore, in Italia e all'estero: Coca cola (marchio Amita), Pepsico (Tropicana), Doria, Sterilgarda, Zuegg, Refresco , Emmy, Pfanner e anche la giapponese Mitzubishi. Esportano succo concentrato e scorze essicate di agrumi in Europa e negli Stati uniti. "Siamo ormai un'impresa a rifiuti zero", sottolinea Imbesi, "ma non riusciamo a essere competitivi".

"Tutti a parole dicono di volere succo italiano ma con i prezzi che vengono imposti per essere competitivo dovrei prendere succo brasiliano", conclude Imbesi. La quantità di prodotto che arriva dall'estero - Brasile e Argentina soprattutto - e che, tutti concordano, viene reimmessa nel mercato come prodotto italiano senza nessun controllo contribuisce all'abbassamento del prezzo. La cosa paradossale, spiega Imbesi, è che "non si tratta nemmeno di frode perchè non essendoci una tracciabilità semplicemente ognuno fa quel che vuole: non esistendo un albo con i dati relativi alla quantità di prodotto trasformato e a quella di prodotto ottenuto, è chiaro che qualsiasi prodotto può diventare prodotto siciliano". Un dato su tutti serve a capire di che cosa stiamo parlando: l'industria di trasformazione fattura 400 milioni l'anno ma si comprano agrumi per 50 milioni: "È chiaro che c'è qualcosa che non torna", conclude Imbesi.

Nessuno a parole dichiara di utilizzare succo brasiliano o argentino. Anche la Fratelli Branca di Terme Vigliatore (Messina) lo esclude categoricamente. Con un fatturato di circa 30 milioni di euro all'anno, 93 dipendenti e un portafoglio clienti che spazia dall'Europa agli Stati uniti, al Giappone e all'Australia fino alla Malesia, è uno dei poli più importanti dell'industria di trasformazione siciliana. Producono succhi, oli essenziali, bucce fresche a cubetti per canditi, bucce essicate per mangimi per animali e bucce per pectina. Il 50% del fatturato circa va al mercato italiano, l'altra metà al mercato europeo e mondiale. Per la produzione di succhi vantano una lunga lista di clienti: Coca cola, San Pellegrino – Nestlè, Unilever (con marchio Lipton), Muller, Rauch (succhi Bravo), Pepsico (Tropicana), Parmalat e Campo dei fiori (con i succhi per la GDO).

Prendono le arance dalla Sicilia e "in una minima quantità" dalla Calabria, dalla zona tra Gioia Tauro e Reggio Calabria (i due principali fornitori sono le cooperative Giovinazzo e Aurora). "Ma soltanto da aziende che firmano il nostro codice etico", tengono a precisare. La società Antonino Branca, di proprietà del fratello di Francesco Branca, titolare della Fratelli Branca, era infatti stata al centro delle cronache

quando, nel 2013 Coca cola aveva deciso di rescindere il contratto in seguito alla denuncia del settimanale inglese The Ecologist: secondo il settimanale la Antonino Branca, e di conseguenza la Coca-cola, si riforniva di arance dalla zona di Rosarno dove i lavoratori erano costretti a lavorare in condizioni para schiavistiche. Poco dopo la Antonino Branca ha chiuso, ma dalla sede di Terme Vigliatore, Francesco e le due figlie che oggi gestiscono l'azienda con lui escludono che questo sia dipeso dalla rescissione del contratto con Coca-cola: "Semplicemente, mio fratello ha deciso di chiudere con gli agrumi e dedicarsi al turismo", spiegano.

La lista dei fornitori che la Fratelli Branca ci mette a disposizione, come quella della Agrumigel, è lunga e comprende le principali aziende e cooperative di commercializzazione della zona del catanese e del siracusano. In tutto sono una cinquantina: da Oranfrizer a Cosentino (che commercializza anche per Esselunga), da Fratelli Conti a Colleroni, da Campisi (che commercializza anche con Auchan) a Euroagrumi (che rifornisce anche i supermercati Pam), per citarne alcune. Per quanto riguarda i trasporti, che in genere sono in carico contrattualmente all'industria, la Fratelli Branca conta una ventina di aziende, "tutte siciliane" tengono a precisare.

Ai suoi fornitori la Fratelli Branca fa firmare un codice etico. Le aziende che lo firmano dichiarano di "garantire condizioni di lavoro rispettose della dignità individuale e ambienti di lavoro sicuri e salubri", e di "rispettare i diritti umani proibendo qualsiasi forma di lavoro forzato e lo sfruttamento del lavoro minorile" e di "garantire il rispetto delle norme contrattuali previste dal contratto nazionale". Su richiesta dei clienti inglesi sono anche membri del Sedex, una piattaforma di audit di Ethical Trade, rinnovato ogni 3 anni.

Sono soprattutto le società multinazionali – Coca Cola, Nestlè e Unilever - a richiedere l'applicazione e la certificazione di standard etici "stringenti". Le ispezioni vengono fatte a campione, come spiega anche Imbesi della Agrumi Gel: "Siamo noi a portare gli ispettori in campagna per fare interviste direttamente con i nostri fornitori".

Sono sempre le società multinazionali a 'preoccuparsi' dello smaltimento del "pastazzo", il residuo umido della lavorazione industriale del succo di agrumi. Per anni è stato smaltito ovunque e senza nessun controllo, depositato nel letto dei fiumi o nei terreni abbandonati come hanno documentato anche diverse inchieste della magistratura siciliana. Per ragioni ambientali, legate allo smaltimento del pastazzo, lo stabilimenti di Ortogel è stato sequestrato negli anni scorsi dalla magistratura. Da un paio di anni il "pastazzo" non è più considerato un rifiuto ma "materia prima secondaria" ed è persino partito un progetto, promosso dal Distretto Agrumi e finanziato da Coca-cola, per produrre biogas e energia elettrica dai residui della lavorazione dell'arancia.

FACCIAMO I CONTI
La scomposizione del prezzo

Quanto costano davvero le arance

Abbiamo provato a fare due conti sul prezzo del prodotto e su quello del prodotto trasformato, avvalendoci dei dati messi a disposizione dalla GDO, dai commercianti e dai titolari dell'industria di trasformazione e con il contributo dell'Università di Catania. Una premessa e una nota sono d'obbligo. La premessa: la catena del valore che proviamo a riassumere non ha nessuna pretesa di esaustività essendo il frutto di medie pluriennali sottoposte a moltissime variabili a seconda delle tecnologie applicate e delle diverse industrie. Per quanto riguarda il prodotto fresco è bene specificare anche che generalmente si assume che, anche laddove avvenga su terreni terzi, la raccolta dei frutti è in carico al commerciante.

Il punto centrale è che scomporre il prezzo di un'arancia è un'impresa pressochè impossibile, data l'estrema variabilità delle voci di costo che cambiano marcatamente anche da un'impresa a all'altra (a tutti i livelli della filiera, dai produttori alla GDO passando per i commercianti).

Sicuramente è la testimonianza delle opacità e delle criticità di una filiera dove, tra le tanti voci di costo fisse e gli attori in gioco, l'unico costo comprimibile è quello del lavoro.

Produrre 1 kg di arance presenta dei costi variabili compresi che possono arrivare a una forbice di 63/71 centesimi, così suddivisi: circa 13/15 centesimi sono i costi variabili che vanno al produttore per coprire il costo della lavorazione dei terreni (concimatura, lavorazione, irrigazione e potatura), e che si sommano ad altri costi di produzione fissi di circa 10 centesimi centesimi, generati da ammortamenti, oneri vari, beneficio fondiario, etc. A tali costi si devono aggiungere tutti i servizi di condizionamento che si generano per rendere disponibile e idoneo il prodotto al consumatore: nello specifico si tratta di 10/11 centesimi in carico alla logistica dalla campagna

e alla raccolta (il costo del lavoro in genere incide per 8/9 centesimi, il resto è per i trasporti), e 25/30 centesimi come costi di lavorazione e confezionamento. A questi costi si aggiungono generalmente altri 5 centesimi, in considerazione del fatto che una media del 30 per cento del prodotto lavorato finisce all'industria di trasformazione come prodotto minore qualità e pertanto pagato ad un prezzo minore incidendo sul valore del prodotto idoneo per il fresco.

La GDO generalmente per 1 kg di arance paga 70/80 centesimi in relazione alla qualità, al calibro ed al periodo: il margine del commerciante, remunerando il produttore in base ai costi di produzione è compreso in una forbice tra i 5 e i 10 centesimi. Un kg di arance al supermercato costa in media 1,40 euro: il ricarico effettuato dalla GDO è dunque pari a circa il 50 per cento al lordo dei costi industriali sostenuti.

Che cosa ci dicono questi dati? Il produttore, nella catena del valore, diventa il polmone di tutta la filiera, il commerciante non può remunerare i suoi costi di produzione abbassando i prezzi a 5/10 centesimi, come nella presente annata a discapito della marginalità, del rispetto delle regole e della qualità. Il costo del lavoro, sul prezzo finale medio di circa 1,40 è una parte limitata, considerando sia la parte agricola che il confezionamento (pari a 8/9 per la raccolta e 5/6 per il confezionamento) se consideriamo un operaio in regola, ma può anche comprimersi fino a 5 centesimi nei casi di evasione o elusione fiscale e contributiva.

Il tema del prezzo era anche una delle domande del questionario inviato alle aziende della GDO. Secondo Pam il prezzo equo di 1 kg di arance è stimabile intorno ai 25/30 centesimi al kg di prodotto grezzo, ma dipende dalla qualità, dalla selezione svolta dal produttore, dal calibro e dal periodo. Auchan non ha dato cifre tornando a sottolineare che "il prezzo di acquisto varia a seconda delle caratteristiche del prodotto". Coop invece ci ha risposto indicando il prezzo di produzione delle arance Navel di Calabria: il costo di produzione è stato di 18 centesimi al kg e nella campagna 2015/2016 sono stati pagati mediamente ai produttori agricoli 25 centesimi al kg. Ai suoi fornitori – i commercianti – Coop ha pagato 76 centesimi al kg per prodotto confezionato e consegnato alle sue piattaforme. Il prezzo di vendita nei supermercati, al netto delle promozioni, è stato pari a 1,17 euro al kg, con una marginalità, al netto dei costi sostenuti, del 3 per cento.

Di "prezzo equo" abbiamo parlato anche durante la tavola rotonda con i commercianti siciliani che dichiarano di avere una marginalità finale compresa tra il 2 e il 5 per cento. "Il costo di produzione di 1 kg di arance per noi dipende molto dalla qualità del prodotto, in un'annata come questa ci siamo ritrovati inondati di merce invendibile e pagata dall'industria di trasformazione pochissimo", spiega Salvatore Pannitteri. Anche secondo Sebastiano Alba, titolare di Oranfrizer, "il prezzo si fa sulla qualità del prodotto ed è per questo che il prezzo delle arance da succo quest'anno

Import

Succo da Brasile e Argentina. Fresco da Spagna e Marocco

Export

Fresco in Corea, Giappone, Germania, Canada, USA, Scandinavia, UK, Hong Kong, Austria, Svizzera, Francia

è sceso fino a 5 centesimi al kg": "Il problema è strutturale, ci sono almeno 45 mila ettari di superfici agrumetate da riconvertire. Il processo è in atto ma richiederà ancora molto tempo". Una lancia a favore dei produttori che lamentano prezzi bassissimi viene spezzata da Salvatore Milluzzo, presidente del Consorzio di tutela Arancia rossa di Sicilia: "È tutto vero ma è altrettanto vero che il produttore, indipendentemente dal calibro e dalla qualità delle sue arance, comunque ha dei costi. Il problema da porsi è perciò quello di una filiera che preveda una protezione anche per loro".

Beviamoci su

Produrre 1 kg di arance da succo costa circa 22,5 centesimi, così suddivisi: 10 centesimi per la materia prima, 2,5 centesimi per il trasporto della merce, 10 centesimi per la trasformazione e la lavorazione. Per produrre un kg di concentrato servono 12 kg di arance: il costo di produzione di 1 kg di concentrato è perciò pari a circa 2,70 euro, ma le multinazionali del succo e la GDO impongono un prezzo pari a 1,80/2 euro al kg. La differenza, pari a circa 70 centesimi, sono i costi che la filiera non riconosce.

Su chi si scarica questo costo? Innanzitutto sul costo del lavoro, compreso nei 10 centesimi e pari a circa 6/8 centesimi, ma comprimibile fino a 2 centesimi nel caso dei braccianti di Rosarno. In secondo luogo sui consumatori che – complice anche una normativa che non prevede l'obbligo di indicare l'origine in etichetta - spesso non sanno davvero che cosa stanno comprando: per rientrare dei costi le aziende infatti utilizzano percentuali di succo bassissime, e spesso miscelate con quello a basso costo proveniente dal Brasile. Un dato su tutti esemplifica il problema ed è quello fornito dal titolare di Agrumigel: "L'industria di trasformazione fattura 400 milioni l'anno ma si comprano agrumi per soli 50 milioni".

- 13/15 cent. costi variabili produttore (concimatura, lavorazione, irrigazione e potatura) +
- 10 cent. costi fissi (ammortamenti, oneri vari, beneficio fondiario, ecc.)
- 10/11 cent. Raccolta e logistica
- 25/30 cent. Trasformazione/lavorazione
- 5 cent. Scarto

= 63/71 cent.

Di cui 8/9 cent costo del lavoro regolare

- 5 cent se costo del lavoro irregolare

- **63/71 cent. COSTI PRODUZIONE**
- **5/10 cent. MARGINE COMMERCIANTE**

= **70/80 cent. COSTO PER GDO**

+ 35/ 50% per costi industriali e margine guadagno

= **1,10/1,40 € PREZZO FINALE**

*La catena del valore riassunta non ha nessuna pretesa di esaustività perché frutto di medie pluriennali sottoposte a moltissime variabili. Per esempio, Coop Italia risponde che "Il prezzo medio di acquisto delle arance Navel calabresi è stato di 76 centesimi /kg mentre quello di vendita al netto delle promozioni di 1,17 euro/kg con una marginalità al netto dei costi da noi sostenuti di circa 3 punti percentuali."
** generalmente si assume che, anche laddove avvenga su terreni terzi, la raccolta dei frutti è in carico al commerciante

COSTI DI PRODUZIONE

- 10 cent Media prezzo produttore
- 10/11 cent. Raccolta e logistica**
- 10 cent Trasformazione e lavorazione

= 22,5 cent. Al KG

x

12 kg di arance = 1 kg di concentrato

= 2,70€

Differenza 70 cent

= 1,80/2,00 € prezzo imposto

*La catena del valore riassunta non ha nessuna pretesa di esaustività perché frutto di medie pluriennali sottoposte a moltissime variabili.
** generalmente si assume che, anche laddove avvenga su terreni terzi, la raccolta dei frutti è in carico al commerciante

NCE DEGLI ARANCI

LA RACCOLTA IN ECONOMIA
Il caso Mineo

La piana di Mineo si trova proprio nel cuore della produzione delle pregiate arance rosse di Sicilia. È su quegli oltre 2 mila ettari di superfici agrumetate che l'aria fredda dell'Etna arriva più diritta pigmentando le arance e conferendo loro il colore rosso che caratterizza la più pregiata varietà siciliana, il Tarocco. Ma quest'anno – complici anche le grandinate dell'autunno 2015 - le arance di Mineo, quando non sono rimaste sugli alberi, sono andate quasi tutte all'industria di trasformazione, dove in genere viene conferito il prodotto di scarto che la Grande Distribuzione Organizzata non riesce a commercializzare. Sono state pagate in media 7 centesimi al chilo, "un prezzo per cui non varrebbe nemmeno la pena raccoglierle", spiegano i produttori della zona. A meno di non fare quella che nel gergo locale viene detta "la raccolta in economia" che vuol dire assoldare figli, familiari, vicini di casa e quando questi sono finiti trovare qualcuno disposto a lavorare anche per 10 euro al giorno.

I "nuovi" braccianti della stagione 2016 sono i richiedenti asilo del Cara di Mineo il comprensorio nato per ospitare i militari dell'ex base statunitense di Sigonella e che dal 2011, con i suoi circa 4 mila ospiti, è diventato uno dei centri per rifugiati più grandi d'Europa. Il fenomeno è in corso almeno da un anno ma nel corso della campagna 2016 ha assunto dimensioni massicce, denuncia il sindacato. Sono centinaia i richiedenti asilo – senegalesi, ivoriani, nigeriani, gambiani, maliani - che ogni mattina alle 8, in sella alle biciclette comprate per 25 euro direttamente all'interno del Cara, escono per cercare lavoro negli agrumeti circostanti. Si fermano a minuti gruppetti, con le loro biciclette ammassate sui selciati, negli incroci delle strade, in attesa che qualche produttore locale venga a prenderli per portarli nei campi. I più esperti raggiungono direttamente i campi della raccolta. Non potrebbero lavorare, perchè richiedenti asilo e privi del permesso provvisorio di lavoro che può essere riconosciuto dopo 6 mesi di permanenza nel territorio italiano, e invece davanti ai cancelli del "Residence degli aranci" - così è chiamato il villaggio di Mineo - tutto avviene alla luce del sole. Di prima mattina, a partire dalle 7, sono autorizzati a de-

positare le biciclette fuori lungo la staccionata antistante l'ingresso del residence. Ma l'uscita al lavoro può avvenire soltanto a partire dalle 8, quando il grande cancello dietro cui si ammassano a decine, viene aperto dalle forze dell'ordine che presidiano notte e giorno il centro.

S. è arrivato in Italia dalla Guinea, ha sfidato i pericoli della traversata in mare e da 4 mesi vive al Cara in attesa dello status di rifugiato. "Non si sta male qui – ci racconta all'alba di un'altra giornata di lavoro – ma non abbiamo soldi, ci danno solo sigarette ma io non fumo, perciò sto andando a cercare lavoro".Lavorano per i produttori italiani della zona, raccolgono le arance dagli alberi o da terra, ogni giorno è un terno al lotto, non sanno se lavoreranno o meno, aspettano pazienti agli angoli delle strade con le loro biciclette in attesa che qualche produttore passi e li porti nei campi. Non ci sono caporali e tutto avviene alla luce del sole. "Lavoriamo dalle 8 di mattina alle 4 del pomeriggio, ci danno da bere e qualcosa da mangiare durante il giorno e a fine giornata ci pagano 10, massimo 15 euro al giorno", racconta I., venticinquenne gambiano.

"Lavorano in condizioni schiavistiche", commenta Rocco Anzaldi (Flai Cgil del Calatino), "i produttori lamentano il prezzo eccessivamente basso del prodotto ma in questo modo è l'intera economia locale ad essere danneggiata, con un dumping che spinge sempre più giù le condizioni di lavoro e contribuisce a sua volta ad abbassare i prezzi"[10]. La situazione è nota a tutti: ad aprile scorso i Carabinieri del Nucleo Ispettorato del lavoro di Catania hanno scoperto e deferito all'autorità giudiziaria 3 imprenditori agricoli della provincia di Catania che avevano "assunto" come braccianti 45 lavoratori stranieri di cui 14 richiedenti asilo politico ospiti del Cara di Mineo, privi del permesso di soggiorno per lavoro subordinato o provvisorio semestrale.

Dal campo alla tavola

A poche centinaia di metri dal Cara si trova il centro di smistamento della Cooperativa Falco, un magazzino all'aperto che già di prima mattina è pieno di cassette di arance pronte per essere trasportate alle industrie. È qui che i produttori della zona soci della cooperativa – 50 soci complessivamente per un totale di circa 100 ettari di agrumeti - conferiscono il loro prodotto. Dalla cooperativa le cassette di arance stivate sui camion vengono mandate all'OP (Organizzazione di produttori) di riferimento – Rossa di Sicilia – che è il soggetto che stipula i contratti con l'industria di trasformazione e che si occupa di tutti i documenti necessari al trasporto della merce.

[10] Intervista con Rocco Anzaldi, Flai Cgil del Calatino

Dalla OP le arance partono per l'industria, soprattutto quella locale di Caltagirone ma anche a Palermo e in provincia di Messina, pronte a diventare concentrato per i succhi dei principali marchi di aranciate sui banche dei supermercati, o a essere commercializzate in tutto il mondo come essenze o scorze. L'industria paga circa 10 centesimi per ogni chilo di arance, ma al produttore, tolte le ritenute, restano 7, massimo 8 centesimi al chilo.

Maurizio Ialuna è presidente della Cooperativa Falco e anche rappresentante del Consorzio di tutela Arancia rossa di Sicilia e non sfugge alla domanda se tra le arance che vengono conferite dalla sua cooperativa alla OP Rossa di Sicilia possano esserci anche quelle raccolte dai richiedenti asilo del Cara: "Diciamo che può essere una realtà, non posso escluderlo. Il problema è che il prezzo di vendita delle arance da succo è fuori mercato. Noi siamo un punto di incontro per i produttori, non siamo una cooperativa di servizi, perciò se qualcuno di loro mette al lavoro persone provenienti dal Cara non è nelle mie competenze verificarlo, dovrebbero esserci i controlli delle autorità competenti. Quello che posso fare io è sensibilizzare i produttori a una cultura del lavoro differente, anche perchè le ispezioni ci sono e il rischio di incorrere in pesanti sanzioni è alto"[11].

C'è anche un altro aspetto, aggiunge Ialuna: le cassette a marchio cooperativa Falco girano tra vari produttori locali, "io so a chi le consegno ma se poi quelle stesse cassette vengono utilizzate anche da altri produttori che utilizzano il lavoro dei richiedenti asilo del Cara di Mineo io non posso saperlo".

Per il mercato del "fresco", precisa Ialuna, è tutto un altro discorso: lì la manodopera deve essere specializzata perchè le arance raccolte malamente e senza esperienza marciscono velocemente. "Il prodotto conferito dalla Cooperativa Falco alla OP Rossa di Sicilia finisce nei principali punti vendita della GDO, da Conad a Esselunga. A volte i produttori conferiscono direttamente ai commercianti che nella zona di Mineo contano diverse aziende importanti: Oranfrizer, Toro e Catena, Esperidio per citarne alcuni. Sono loro a vendere poi alla GDO".

Dalla cooperativa Falco, passando per l'OP Rossa di Sicilia, le arance arrivano negli stabilimenti dell'industria di trasformazione: Ortogel (che produce succhi, tra gli altri, per Coca-cola e Esselunga), Agrumi Gel e la Fratelli Branca (che vendono concentrato per succhi a Coca-cola, Pepsico, San Pellegrino - Nestlè, Parmalat e moltissime altre), dichiara Ialuna.

Abbiamo interpellato al riguardo tutte le aziende potenzialmente coinvolte. Delle multinazionali del succo ci ha risposto solo Esselunga: "Esselunga lavora con fornito-

[11] Intervista con Maurizio Ialuna, presidente della Cooperativa Falco e anche rappresentante del Consorzio di tutela Arancia rossa di Sicilia

ri ai quali è richiesto di sottoscrivere e rispettare il Codice etico adottato dalla società che prevede, quale principio fondamentale, il rispetto dei diritti umani e della dignità di ogni persona".

Ci hanno risposto anche i 3 trasformatori siciliani: Fratelli Branca, Agrumigel e Ortogel. Dalla Fratelli Branca ci hanno scritto: "Abbiamo verificato che la OP Rossa di Sicilia non è tra i nostri fornitori del 2015. Nell'anno in corso ci ha fornito un solo camion di arance provenienti dal P.A.F., Produttori Associati Francofontesi, di Francofonte. Nessuna fornitura è stata mai effettuata dalla Coop Falco né direttamente, né tramite la OP Rossa di Sicilia". Più in generale: "La nostra azienda, aderente al Sedex dal 2007, ha attenzionato tale problematica richiedendo ai propri fornitori di operare in maniera responsabile, inoltre, alcuni nostri clienti si sono già adoperati ad effettuare controlli lungo tutta la catena di fornitura, anche mediante enti terzi. È nostro impegno costante tenere alto il livello di attenzione per evitare tali dannose distorsioni".

Agrumigel ci ha mandato l'elenco delle cooperative che, nella stagione 2015/2016, hanno conferito arance tramite la OP Rossa di Sicilia: si tratta di 6 cooperative, e tra queste la coop Falco risulta avere conferito poco più di 300 kg di arance. "Cerchiamo di garantire in tutti i modi che le arance che prendiamo provengano da fornitori che operano nel rispetto di leggi e contratti", spiega il titolare Salvatore Imbesi.

La Ortogel di Caltagirone ci ha scritto: "Quotidianamente gli operatori della Ortogel vedono gli immigrati, ospitati al Cara, andare in bicicletta spesso con grossi borsoni anche a decine di chilometri dal Cara stesso, sulla strada Catania-Gela. Nel raggio dei chilometri dove li vediamo, ricadono centinaia di aziende agricole, cooperative e OP, molte pre-esistenti all'istituzione del Cara. Non siamo a conoscenza di richiedenti asilo del Cara di Mineo impiegati, come lavoratori o braccianti, dalla Cooperativa Falco". Secondo i dati forniti dall'azienda, la OP Rossa di Sicilia ha fornito, per conto della cooperativa Falco, alla Ortogel rispettivamente lo 0,5 per cento, lo 0 per cento e lo 0,7 per cento delle quantità trasformate dalla Ortogel negli anni 2014, 2015, 2016. "Se sul territorio siciliano avvengono fenomeni di illegalità nelle aziende agricole non è possibilità della Ortogel controllarli, non avendone la struttura o il titolo per farlo – aggiunge il titolare - Se volessimo controllare i fornitori della Ortogel, per evitare assolutamente il rischio da voi paventato, dovremmo visitare 11.571 aziende agricole nei 100 giorni lavorativi di una campagna agrumaria. Sono 115 aziende agricole al giorno. Servirebbero pertanto circa 60 persone per visitare ogni possibile fornitore solo una volta durante la campagna di 100 giorni, gli altri 99 giorni quella azienda potrebbe compiere gli illeciti. La Ortogel non ha questo personale, né la forza finanziaria per assumerlo, né ha il titolo per farlo". Infine: "La Ortogel visita periodicamente i fornitori e, ad esempio, nel caso della OP Rossa di Sicilia, nelle tante

visite non si è avuto modo di vedere all'interno del loro opificio migranti di etnia non caucasica. Per controllare la qualità dei propri prodotti, la Ortogel si è dotata delle certificazioni BRC e IFS che prevedono anche un controllo dei fornitori. Si è dotata anche di una certificazione etica, la Smeta che controlla la gli standard lavorativi, di sicurezza, etici e sociali, della azienda".

Una precisazione è d'obbligo: la ricerca sul campo, e il tentativo di risalire la filiera che dal Cara di Mineo porta alla produzione di succhi, non vuole puntare il dito contro nessuna azienda. Quella che emerge però è la fotografia di una filiera estremamente frammentata in cui, come testimoniano le dichiarazioni del titolare della coop Falco Maurizio Ialuna e quelle delle industrie interpellate, nessuno può essere certo delle condizioni di lavoro in cui la raccolta delle arance avviene.

"Il prezzo è spesso spia di illegalità"

"Lo sanno tutti coloro che abitano nei nostri territori che la raccolta delle arance è fatta sempre più da personale estero con una paga inferiore al prezzo di tariffa creando concorrenza alla manodopera locale e inficiando la regolare concorrenza tra aziende". A parlare non è un sindacalista ma Sammy Fisicaro, responsabile commerciale di una delle principali aziende di commercializzazione siciliana, la Colleroni di Paternò. Il prezzo è spesso spia di illegalità ma come dimostrano tutte le criticità e le opacità messe in luce dal Rapporto Filiera Sporca dello scorso anno – annata dai prezzi più alti – da solo non basta a spiegare tutto.

"C'è caporalato e lavoro nero, su 40 magazzini a Palagonia ce ne saranno 10 a norma", conferma il titolare di un'altra importante azienda di commercializzazione che chiede di restare anonimo.

Le difficoltà del mercato, nell'*annus horribilis* dell'agrumicoltura siciliana, sono state scaricate completamente sul costo del lavoro. È così che, secondo la Flai Cgil di Catania, si spiega anche la novità nella composizione della manodopera bracciantile che ha caratterizzato l'intera stagione di raccolta e che ha visto un ritorno in massa di personale magrebino, soprattutto nelle superfici agrumetate dei Comuni di Paternò e Lentini[12]. In una zona storicamente ad alta presenza di personale rumeno, il ritorno massiccio di braccianti provenienti dalle regioni del Nord Africa si spiega con un'ulteriore compressione dei costi da parte dei produttori. Mentre infatti la comunità rumena, da più tempo presente nel territorio, vive in condizioni di minima integrazione – in alcuni casi, come documentato dalle operazioni del Nucleo dei

[11] Intervista con Alfio Mannino, segretario della Flai Cgil di Catania

Carabinieri di Catania nel 2015 i rumeni sono diventati "imprenditori" del settore, lavorando come caporali al servizio degli imprenditori italiani - i magrebini vivono per lo più accampati in rifugi di fortuna, molto spesso pagati nemmeno "a giornata" ma a cottimo – 30/35 centesimi a cassetta di arance raccolte. Lavoro nero e caporalato nella zona di Paternò, sono una tragica realtà. Dice Alfio Mannino (segretario della Flai Cgil di Catania): "Una giornata di lavoro su due nella provincia di Catania è irregolare, nessuno può chiamarsi fuori dalle responsabilità".

La maggior parte delle aziende lavora in una zona grigia, in cui l'evasione contributiva la fa da padrone. Una giornata di lavoro costa circa 68 euro al giorno ma a rispettare questo parametro sono in pochi, spiega Rocco Anzaldi della Flai Cgil del Calatino. In genere i lavoratori risultano formalmente assunti ma la paga quotidiana molto spesso scende a 50 euro al giorno, con picchi al ribasso in qualche magazzino che arrivano a 35/40 euro al giorno. Il segreto è una sorta di "doppia contabilità": le buste paga sono formalmente perfette, in modo da non intaccare il diritto al sussidio di disoccupazione, ma spesso i braccianti sono costretti a restituire una parte dei soldi percepiti.Ci sono casi in cui i dipendenti regolarmente assunti prendono gli stipendi "a 90 giorni" come se fossero dei liberi professionisti. Se il contratto prevede un importo inferiore ai 1000 euro è ancora più semplice: non essendoci obbligo di bonifico, le imprese dichiarano meno giornate lavorative e non pagano così i contributi.

Ci sono anche casi di "aziende fantasma" in cui le assunzioni di braccianti hanno l'unico scopo di fare percepire ai "braccianti fantasma" l'indennità di disoccupazione, soldi che poi ovviamente devono essere restituiti agli imprenditori. È questo il meccanismo scoperto l'8 giugno 2016 dalla Guardia di Finanza di Catania con l'Operazione Tarocco, indagine nata da un monitoraggio delle aziende agricole del Calatino caratterizzate da un alto numero di dipendenti assunti nella stagione della raccolta delle arance, che ha accertato una truffa all'Inps per 1,5 milioni di euro indebitamente erogati[13]. Funzionava così: i promotori della truffa, tramite 5 aziende "fantasma", hanno procurato agli "imprenditori" l'assunzione di 377 falsi braccianti nel periodo 2010-2013 per un totale di circa 66 mila giornate lavorative. Le somme percepite dai beneficiari dovevano poi essere restituite ai promotori della truffa a titolo di compenso per le false attestazioni effettuate. L'indagine ha permesso di accertare anche l'omessa dichiarazione di circa 28 milioni di euro di base imponibile e un'evasione Iva pari a oltre 2,4 milioni di euro.

Negli ultimi tempi è diventata persino una prassi per le aziende persino riprendersi il bonus Irpef introdotto da Renzi nel 2014 - 80 euro al mese. Una prassi talmente consolidata, denuncia il sindacato, che per evitare che quei soldi finissero nelle tasche

[13] http://catania.meridionews.it/articolo/44281/caltagirone-operazione-tarocco-contro-truffa-a-inps-manodopera-fittizia-e-omesse-dichiarazioni-fiscali/

delle aziende, i lavoratori hanno sottoscritto dei moduli di rinuncia al bonus, richiedendone poi solo successivamente il conguaglio in sede di dichiarazione dei redditi[14].

Il paradosso è che spesso il ricorso al lavoro nero sembra persino incentivato dal sistema dei sussidi di disoccupazione. È il caso delle "cooperative senza terra", cooperative agricole che funzionano come agenzie interinali per i produttori e i commercianti di arance. Il meccanismo è ormai oliato e funziona così: i braccianti agricoli italiani che risultano assunti dalle Cooperative sono formalmente in regola ma anzichè lavorare per la cooperativa che li ha assunti, lavorano al nero per altre aziende maturando al contempo le giornate contributive per il sussidio di disoccupazione. Al posto loro, nelle campagne di raccolta le Cooperative mandano braccianti stranieri, completamente in nero e pagati 30 centesimi a cassetta di arance raccolte. Totale: 10, 15 euro al giorno.

Un altro meccanismo è quello ricostruito dalla Guardia di Finanza di Catania insieme all'Inps di Palermo nel corso di un'operazione che nel 2013 ha portato a un ingente sequestro di beni per truffa all'Inps[15]. Funzionava così: le cooperative fantasma presentavano all'Inps false documentazione fiscale e previdenziale che poteva provare i fittizi rapporti di lavoro. Una volta che i braccianti agricoli percepivano l'erogazione indebita, una parte della indennità veniva poi corrisposta agli 8 indagati come una sorta di "compenso" dell'attività illecita. Tra le ditte interessate dal sequestro ci sono la Società cooperativa La Golosa, e La Fondatrice che nel registro delle imprese risultano attualmente inattive.

Sammy Fisicaro, responsabile commerciale di Colleroni, riconosce: "I problemi di illegalità spesso ci sono soprattutto quando la manodopera è intermediata da cooperative, quando ci è capitato di vedere situazioni non in regola noi lo abbiamo sempre denunciato". Secondo la Flai Cgil, nei territori di Paternò e Siracusa, ci sono almeno 200 cooperative agricole senza terra, che forniscono manodopera soprattutto alle le aziende della commercializzazione.

[14] Intervista con Rocco Anzaldi, Flai Cgil del Calatino
[15] http://catania.livesicilia.it/2013/06/27/imprese-agricole-fantasma-scoperta-truffa-allinps_248811/

UNA FILIERA FUORI CONTROLLO

Non solo stranieri

I problemi lungo la filiera non riguardano solo l'utilizzo di lavoratori stranieri, che in qualche modo ne costituiscono l'ultimissimo anello. La testimonianza e la denuncia diretta di un ex dipendente - che lasceremo anonimo - di una importante azienda della commercializzazione della provincia di Catania ci spiega nel dettaglio il meccanismo utilizzato. Assunto come "strapazziere", una sorta di facchino come si dice nel gergo locale, ha lavorato per un anno a 600 euro al mese, ma "anche 30 giorni al mese, senza sabati domeniche o festività, nessuno straordinario pagato e fino a 12 o anche 14 ore di lavoro al giorno". Il contratto formalmente c'era ma funzionava così: "In busta paga l'azienda segnava meno giornate di lavoro - 10-15 giorni al mese al massimo - e per raggiungere il totale pattuito all'atto di stipulazione del contratto – 600 euro - veniva inserito un premio di produttività alla fine di ogni mese". In questo modo non venivano maturate nemmeno le giornate necessarie al sussidio di disoccupazione. Il contratto nel caso in questione copriva 6/7 mesi di lavoro all'anno, da novembre a giugno, mentre "da luglio a ottobre era tutto completamente in nero, a 400 euro al mese": "La politica aziendale era 'o ci stai o te ne vai', e io per ragioni economiche ho sempre accettato".

L'azienda in questione vende nei principali mercati del Nord Italia, mercati che a loro volta riforniscono la GDO e anche alcuni mercati esteri.

La denuncia che abbiamo raccolto è stata resa anche alla Flai Cgil di Catania.

Una filiera fuori controllo

Ad ammettere che manca un controllo della filiera sono anche alcuni titolari delle principali aziende di commercializzazione della zona. Sammy Fisicaro di Colleroni

spiega: "Non abbiamo il controllo della filiera: le aziende che trattiamo noi sono in gran parte a conduzione familiare e in genere non fanno assunzioni, ma certo non posso escludere che qualche altra azienda possa operare in maniera non buona". "Quello che proviamo a fare noi è sensibilizzare i produttori con cui lavoriamo sui temi di una filiera pulita dal punto di vista anche delle condizioni di lavoro ma non possiamo controllarli uno per uno", risponde Sebastiano Alba, titolare di Oranfrizer.

Il prodotto fresco che arriva sui banchi della Grande Distribuzione Organizzata è un prodotto tracciato, tiene a precisare Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia: "La GDO obbliga già le aziende a una tracciabilità della filiera e sarebbe bene evitare di imporre altri obblighi burocratici alle nostre aziende". Il problema però è che la "filiera" nella maggior parte dei casi non si ferma alle imprese commerciali, ma si ramifica tra piccoli e piccolissimi produttori. Le grandi aziende della commercializzazione sono infatti molto spesso proprietarie di terreni, generalmente curano in prima persona la raccolta, talvolta avvalendosi del personale fornito dalle cooperative, ma in una percentuale mediamente intorno al 40/50 per cento si approvvigionano di arance da piccoli e piccolissimi produttori sparsi, spesso con l'ausilio di intermediari. Ed è lì che la tracciabilità viene meno. Rocco Lardaruccio, titolare della Coa, azienda commerciale di Scordia la dice così: "La nostra responsabilità ricade su quello che noi facciamo ed è chiaro che se parliamo di produzione è chiaro che noi non possiamo riuscire a controllare tutto".

Il cortocircuito di Rosarno

Nell'area di Rosarno ci sono pochissimi soggetti che dominano il mercato e vendono a multinazionali e supermercati. Varie inchieste della magistratura negli ultimi anni hanno raccontato nei particolari gli ingranaggi della filiera dello sfruttamento[16]. Nel giugno 2015 l'operazione "Confine" della Procura di Palmi ha portato all'arresto imprenditori, mediatori e due caporali, uno maliano e un bulgaro. Si occupavano di reclutare manodopera da sfruttare. Secondo i magistrati, l'azienda che beneficiava di braccia a basso costo era Apo Calabria, una società cooperativa agricola: i lavoratori percepivano appena 50 centesimi a cassetta raccolta e metà del compenso andava al caporale. Come sottolineato dal Rapporto Filiera Sporca 2015, mentre in altre zone d'Italia e anche nella stessa Sicilia c'è un'ampia area di lavoro grigio - contratti formalmente in regola a cui non corrispondono le giornate effettivamente lavorate - nella Piana di Rosarno prevale di gran lunga il lavoro nero. Nessun contratto, zero

[16] http://www.filierasporca.org/

contributi, a sei anni dalla rivolta dei braccianti africana nella Piana.

Un cortocircuito esploso nei giorni scorsi nella tendopoli di San Ferdinando, dove circa 500 braccianti vivono in condizioni al limite dell'umano, e dove l'8 giugno scorso un immigrato maliano è stato ucciso da un carabiniere intervenuto, pare, per sedare una rissa scoppiata tra i braccianti stessi.

Nella Piana di Sibari agli africani si sostituiscono rumeni, bulgari, ungheresi: circa 5 mila braccianti ingaggiati nella raccolta delle arance e delle pregiate clementine calabresi. Le arance raccolte a Rosarno finiscono per lo più alla locale industria di trasformazione dove diventano concentrato per succhi. Quelle della Piana di Sibari – qualità Navel - arrivano anche in Sicilia.

Nella Piana di Sibari si trova la Agridoc 2, una OP che produce 35 mila quintali circa tra arance Navel e clementine e rifornisce la GDO (Coop e Crai), grossisti e mercati esteri (Germania, Romania, Ungheria, Bulgaria e Ucraina). "Noi siamo regolarmente sottoposti alle ispezioni dei certificatori Coop, in dieci anni di ispezioni non ci è stato mai contestato nulla", afferma il titolare Stefano Pirillo. La Fratelli Branca, industria di trasformazione siciliana, dichiara di rifornirsi di arance calabresi "solo in minima parte e rigorosamente da aziende certificate".

Ma soprattutto in Calabria c'è il porto di Gioia Tauro, meta di approdo di tonnellate su tonnellate di succo concentrato proveniente dal Brasile pronte a essere tagliate con gli agrumi di Rosarno per diventare succo italiano, come ha messo in evidenza anche il Rapporto Filiera Sporca 2015.

Il succo proveniente dal Brasile, come quello proveniente da Marocco Egitto e Spagna, arriva anche in Sicilia, spesso dal porto di Catania o da quello di Palermo. Nessuna delle aziende trasformatrici della provincia di Messina dichiara di utilizzarlo ma, come spiega Salvatore Imbesi della Agrumigel, "non essendoci un database disponibile sulla quantità di frutta acquistata e quella di succo prodotto dalle aziende, è chiaro che qualsiasi prodotto può diventare prodotto siciliano".

Il trasporto e la presenza della mafia

Nella filiera dell'arancia quello del trasporto è un costo fisso. Prendiamo l'industria della trasformazione: se per 1 chilo arance i costi sono pari a circa 20 centesimi al chilo, 2,5 centesimi se ne vanno per il trasporto della materia prima. I contratti e il pagamento del corrispettivo sono in capo alle aziende di trasformazione o a quelle della commercializzazione se si tratta di prodotto fresco, anche se le ditte possono anche essere scelte dai produttori locali. La Fratelli Branca per esempio di avvale di

una ventina di ditte, "tutte siciliane" tengono a precisare - alcuni nomi: Marino Corporation, Guzzardi, Tg Trasporti, e Di Perna che è anche un fornitore e svolge quindi un ruolo anche di intermediario nella filiera. Spesso le aziende si avvalgono delle stesse ditte. "Le aziende con cui lavoriamo devono avere il Durc (documento unico di regolarità contributiva), la GDO ci richiede che tutto sia trasparente e tracciabile", spiega Rocco Lardaruccio, titolare di Coa.

Come evidenziato anche dal Rapporto Filiera Sporca dello scorso anno, quello dei trasporti è il pezzo della filiera dell'arancia a più alto rischio di presenza mafiosa.

Nel settore dell'ortofrutta, secondo la Coldiretti, i prezzi possono moltiplicarsi fino al 300 per cento dal campo alla tavola anche per effetto del controllo monopolistico dei mercati operato dalla malavita. Secondo i dati della confederazione agricola e dell'Eurispes "il business delle agromafie ha generato un volume di affari di 15,4 miliardi nel 2014. I punti più sensibili per le infiltrazioni malavitose sono costituiti dai servizi di trasporto su gomma dell'ortofrutta da e per i mercati; dalle imprese dell'indotto (estorsioni indirette quali ad esempio l'imposizione di cassette per imballaggio); dalla falsificazione delle tracce di provenienza dell'ortofrutta (per esempio la falsificazione di etichettature per cui prodotti del Nord-Africa vengono spacciati per comunitari); dal livello anomalo di lievitazione dei prezzi per effetto di intermediazioni svolte dai commissionari mediante forme miste di produzione, stoccaggio e commercializzazione".

Nel marzo 2014 una delle più grandi aziende di trasporti del Sud Italia, la Geotrans srl, è stata sequestrata dopo due anni di indagini patrimoniali condotte dalla direzione investigativa antimafia di Catania. L'azienda era formalmente intestata a Vincenzo e Cosima Palma Ercolano, figli di Giuseppe Ercolano, lo storico braccio destro del boss di Cosa Nostra Nitto Santapaola.

A partire dalle inchieste "Sud Pontino" e "Store", nel 2010, a luglio 2015 è scattata una richiesta di custodia cautelare, emessa dal gip del Tribunale di Napoli su richiesta della locale Dda, nei confronti di 20 persone tra Lazio Campania e Sicilia, ritenute responsabili dei reati di associazione mafiosa, illecita concorrenza con minaccia o violenza, estorsione e altri reati. L'operazione ha svelato come i clan Casalesi e Mallardo, assieme a quelli appartenenti a Cosa Nostra catanese, gestivano l'approvvigionamento di prodotti ortofrutticoli e il loro trasporto da e per i maggiori mercati delle regioni di centro Italia e del Meridione. I clan criminali, imponevano ai commercianti i canali da utilizzare, riconducibili a società a loro collegate o asservite ledendo così il sistema della libera concorrenza. Sui proventi di ogni transazione veniva anche imposta una tassazione con metodi estorsivi. Chi non accettava il prezzo imposto per i bancali di frutta e verdura, rimaneva con la merce in magazzino, rischiando di perdere tutto.

A febbraio 2016, un protocollo di intesa per il contrasto alle infiltrazioni criminali nel mercato dei prodotti agroalimentari della provincia di Catania è stato firmato tra la Prefettura di Catania e le associazioni imprenditoriali della filiera (Coldiretti, Confagricoltura, Cia, Distretto agrumi di Sicilia e Legacoop). Il protocollo – che dovrebbe essere esteso a breve anche alle province di Messina, Siracusa, Ragusa e Enna – si pone l'obiettivo di "un'azione concertata di contrasto alla contraffazione e adulterazione dei prodotti agroalimentari tesa a impedire la penetrazione della criminalità organizzata, anche di tipo mafioso, nel mercato dei prodotti agricoli e dei prodotti destinati all'esercizio dell'agricoltura". Tra gli impegni c'è quello di "raccogliere dati e informazioni sulle imprese fornitrici e distributrici dei prodotti agroalimentari e tecnici e darne comunicazione, a richiesta, alla Prefettura di Catania". Tra gli atti che saranno sottoposti a vigilanza c'è anche "la compravendita sottocosto dei prodotti agricoli, che in quanto tali palesino evidente e grave sproporzione tra le prestazioni contrattuali".

CONCLUSIONI E RACCOMANDAZIONI

Dopo un anno di campagna, diverse missioni di ricerca, interviste, questionari, articoli, convegni, incontri con gli agricoltori, resta la certezza che la trasparenza della filiera sia quanto mai necessaria per porre fine a un fenomeno indecente che mette in condizioni di sfruttamento migliaia di braccianti, stranieri e non, dal Sud al Nord Italia, dal Sud Europa arrivando alla Cina.

Perché se dopo oltre vent'anni non si è riusciti a sconfiggere il fenomeno, o non si è voluto farlo o gli strumenti con cui si è intervenuto non sono stati sufficienti.

Dalla repressione alla prevenzione

È necessario quindi cambiare approccio. Siamo consapevoli della necessità di rendere efficaci gli strumenti repressivi e da questo punto di vista ci auguriamo che una modifica del 603bis nell'ambito della discussione in atto sul DDL 2217, proposto dal governo e al momento in discussione in Commissione agricoltura al Senato, avvenga quanto prima e, a tal proposito, facciamo nostre le proposte presentate da ASGI, uno dei partner della campagna #FilieraSporca (vedi scheda con proposte di modifica al DDL).

Allo stesso tempo però chiediamo al Governo e al Parlamento di intervenire con misure preventive che modifichino e rendano trasparente la filiera agroalimentare, riducendo al minimo la possibilità che possa verificarsi qualsiasi fenomeno di sfruttamento.

Ridurre le opacità è quindi necessario perché è proprio nelle opacità che si annida lo sfruttamento, in quelle zone grigie che nessuno riesce a tracciare.

Pensare invece a una filiera trasparente, limpida, dove tutti i passaggi siano fatti alla luce del sole, aumenta la responsabilità delle aziende e dei fornitori lungo tutta la filiera e nei confronti dei consumatori, rendendo così antieconomico lo sfruttamento

perché più facilmente rintracciabile, dagli organi preposti e dai cittadini. Perché è proprio grazie ai cittadini, ai consumatori, che può avviarsi un "controllo sociale" lungo la filiera.

Etichetta narrante: legge sulla trasparenza e responsabilità in solido

Da quando è stata lanciata la campagna abbiamo chiesto alle Istituzioni, Governo e Parlamento, di adottare misure legislative che prevedano un'etichettatura trasparente che fornisca indicazioni non solo sull'origine del prodotto ma anche sui singoli fornitori (quali fornitori, sub-fornitori, quanti passaggi lungo la filiera, scomposizione del prezzo).

Un'etichetta narrante che accompagni il consumatore verso una scelta consapevole e che riduca al minimo le possibilità che il singolo prodotto sia raccolto da manodopera sfruttata.

Per questo chiediamo **una legge sulla trasparenza** che preveda:

- L'introduzione di una **etichetta narrante** sui prodotti agroalimentari o su quelli (agrumicoli in primis) dove insiste il fenomeno del caporalato.
- Introduzione dell'**elenco pubblico dei fornitori** che permetta la tracciabilità dei fornitori lungo la filiera. Un elenco, consultabile sui siti web delle aziende, dove sono indicati tutti i fornitori delle singole aziende.

Da questo punto di vista riteniamo utile il percorso parlamentare del DDL 2308[17] (ex 1454 del 2013 approvato con Testo Unificato 3320) presentato al Senato il 1 aprile 2016 da Angelo Senaldi (PD) che prevede "disposizioni per l'introduzione di un sistema di tracciabilità dei prodotti finalizzato alla tutela del consumatore" che, sebbene su basi volontarie, può rappresentare un importante punto di partenza.

Allo stesso modo chiediamo che si acceleri l'approvazione in Senato della modifica al Regolamento europeo 1169/2011 approvando in via definitiva la reintroduzione dell'indicazione dello **stabilimento di produzione in etichetta**[18]. L'obbligo di indicazione dello stabilimento di produzione in etichetta era stato azzerato nel dicembre 2013 con l'entrata in vigore del regolamento Ue 1169/2011, pensato per armonizzare le leggi nazionali europee sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Inoltre chiediamo che si acceleri, sempre in senato, della riforma del codice anti-

[17] http://www.camera.it/leg17/995?sezione=documenti&tipoDoc=lavori_testo_pdl&idLegislatura=17&codice=17PDL0038070&back_to=http://www.camera.it/leg17/126?tab=2-e-leg=17-e-idDocumento=1454-e-sede=-e-tipo=
[18] http://www.testmagazine.it/2016/05/04/tocchera-al-senato-dare-lok-allo-stabilimento-dorigine-in-etichetta/8048/

mafia, che contiene la confisca e la responsabilità in solido per le aziende che sfruttano i lavoratori nei campi tramite il caporalato, così come chiesto dalla campagna Filiera Sporca al ministro dell'Agricoltura Martina e al Governo.

Etichetta narrante: sfidiamo la GDO

Nel questionario inviato alle aziende, abbiamo chiesto alla GDO la loro disponibilità a sviluppare un'etichetta narrante. Come segnalato, molte non hanno ritenuto di dover rispondere, altre lo hanno fatto. Tra queste la COOP che si è detta disponibile a lavorare in questa direzione ma allo stesso tempo ha posto dei problemi pratici. In particolare, hanno tenuto a specificare che "da anni i nomi dei produttori sono indicati volontariamente su tutti i prodotti a marchio Coop, comprendendo anche l'indirizzo esatto dello stabilimento: con l'adeguamento al reg 1169 abbiamo mantenuto tale indicazione, sebbene non cogente, al fine di garantire la stessa trasparenza nei confronti dei consumatori. Tramite la rintracciabilità dei singoli lotti produttivi siamo in grado di risalire in maniera puntuale lungo la filiera, tuttavia la comunicazione pubblica dei nomi delle aziende agricole implicherebbe una gestione specifica sulla privacy e necessiterebbe di liberatorie da parte dei diversi attori coinvolti."

Un segnale importante raccolto anche dal gruppo Auchan che specifica "Siamo

Gli esempi virtuosi di etichette trasparenti in Italia

Nonostante i limiti burocratici e legali alla formulazione di un'etichetta che sia in grado di mostrare per intero a chi compra, la fotografia del percorso attraversato dai campi alla tavola, e nonostante le resistenze dei grandi operatori del settore a rinunciare agli alibi della complessità industriale, per mettere in pratica una reale politica di trasparenza, esistono già in Italia esempi virtuosi di prodotti con etichette narranti. La maggior parte di loro si muovono in ambiti di portata commerciale decisamente inferiore alla grane distribuzione, ma esistono anche realtà di livello internazionale, come Alce Nero o Altromercato, che riescono a proporre un'etichetta ben più avanzata di quanto prevede la legge[1]. Pensata da Mario Pianesi, fondatore dell'associazione "Un Punto Macrobiotico",fin dagli anni 70, L'etichetta Ma.Pi. è probabilmente la più completa, dal punto di vista delle informazioni tra quelle presenti in Italia. Indica i nomi dei produttori e dei trasformatori, il tipo di terreno e la modalità di coltivazione, l'estensione dei terreni lavorati, il numero di occupati, la data di raccolta e di confezionamento delle materie prime, il numero di passaggi di filiera dal campo allo scaffale e laddove è possibile anche l'impronta energetica. Sulla confezione anche il nome e il contatto telefonico dell'organismo di controllo, "Un'Acquila". I prodotti con questa l'etichetta, adottata da 32 aziende per 2.167 articoli, si trovano nei negozi Upm.

I prodotti equo e solidali, o in inglese Fair trade, sono nati con l'obiettivo di pagare adeguatamente i piccoli produttori e finanziare con parte del ricavato dei progetti sociali. Nelle etichette dei prodotti Ctm Altromercato vengono indicati la modalità di coltivazione, e le caratteristiche della varietà per gli ingredienti principali, il nome dei singoli produttori nel caso di prodotti che non contengano molti ingredienti (come ad esempio i biscotti). La storia delle cooperative di agricoltori che producono e dei progetti sociali finanziati a volte è presente sulle confezioni ma più spesso in apposite aree del sito, dove per alcuni prodotti è possibile risalire alla composizione del prezzo, dall'origine allo scaffale. Esiste anche una linea dedicata ai prodotti del nostro paese, chiamata "Solidale italiano".

Alce Nero, uno dei distributori bio più grandi d'Italia ha avviato una collaborazione con Slow Food, adottando l'"etichetta narrante" inventata da Slow Food per descrivere i presidi di cibo genuino legato al territorio. Si tratta di alcune varietà di riso, di miele e di lavorati da pomodoro, che contengono sulla confezione informazioni come la varietà e le sue caratteristiche, l'origine e le modalità di coltivazione e la storia dei produttori. Ma l'esperimento di etichetta trasparente più innovativo da parte di Alce Nero riguarda l'olio con la "carta d'identità". Scrivendo una mail a info@alcenero.ito digitando il numero di lotto indicato sulla retro dell'etichetta nell'apposita sezione del sitoè possibile conoscere la precisa provenienza e scoprire le principali caratteristiche sensoriali di ogni bottiglia.

Infine, sebbene sia ancora un marchio di nicchia, Funky Tomato è interessante per la modalità che prevede: passata e polpa di pomodoro prodotte attraverso una filiera partecipata, legale e trasparente in Puglia e Basilicata, su impulso della "Ponte di Archimede Produzioni Srls" e l'associazione "Omb/Fuori dal ghetto". Oltre a fondarsi sul rispetto dei diritti dei lavoratori come valore primario, Funky Tomato esibisce una etichetta molto trasparente: non solo riporta l'indicazione puntuale dei nomi dei produttori, ma sul sito è possibile accedere alle loro storie, alle varietà coltivate, al business plan e alle spese sostenute. I prodotti di Funky Tomato possono anche essere pre-acquistati prima del raccolto, permettendo ai produttori di lavorare meglio e al consumatore di risparmiare il 23% sul prezzo finale. Attualmente gli acquisti si possono fare tramite il sito funkytomato.it.

Per nessuna di queste esperienze è stato scontato mettere sull'etichetta informazioni tanto dettagliate sul percorso di filiera dei loro prodotti, ma sono la dimostrazione di come, al di là, delle norme e della burocrazia, si possono fare i necessari avanzamenti in maniera autonoma.

[1] Cfr. Lorenzo Misuraca, La trasparenza in confezione, "Il Test Salvagente", maggio 2016, pagg. 90-95

disponibili, è un tema da approfondire", e da Pam Panorama Spa.

Parallelamente, CTM-Altromercato ha dato la propria disponibilità a lavorare alla costruzione di una etichetta narrante per i prodotti di Solidale Italiano.

Segnali importanti a cui chiediamo sia dato seguito con l'introduzione di un'etichetta narrante sui prodotti agrumicoli.

Verso un modello di agricoltura sostenibile

Siamo disposti a tutto pur di porre fine allo sfruttamento? Dietro questa domanda si cela la sempre più frequente corsa all'industrializzazione dell'agricoltura. Più macchine per la raccolta, minore sfruttamento del lavoro.

Una domanda ambigua, che non tiene conto della sostenibilità in agricoltura, dell'idea dell'utilizzo responsabile della terra. Di fronte a un sistema che rischia di andare al collasso abbiamo bisogno di costruire un modello di agricoltura che punti sulla qualità, che sappia investire sui giovani e valorizzare il patrimonio agricolo pubblico, che sappia cioè mettere a valore il *made in Italy* anche in quelle regioni del sud dove lo sfruttamento è più marcato.

Non è attraverso la standardizzazione del prodotto, l'abbassamento della qualità e la conseguente diminuzione dei costi che si supererà lo sfruttamento ma, al contrario, attraverso la qualità e investimenti innovativi.

Per questo pensiamo che debba svilupparsi un piano per l'agricoltura del mezzogiorno che guardi ai giovani, dando loro terra e risorse.

Le altre proposte

- **Una riforma delle Organizzazione dei produttori (OP):** Il rafforzamento degli strumenti di organizzazione e concentrazione dell'offerta agricola attraverso lo sviluppo delle Organizzazioni di produttori (OP) rappresenta una delle azioni strategiche che la Commissione europea si propone di promuovere per contrastare l'asimmetria nel potere negoziale all'interno della filiera alimentare e stimolarne la competitività[19]. Eppure, mentre per alcuni settori del Nord Italia questo meccanismo ha effettivamente funzionato da contraltare, nelle regioni del Sud spesso funziona diversamente: OP di piccole dimensioni, con

[19] http://agriregionieuropa.univpm.it/it/content/article/31/30/le-organizzazioni-dei-produttori-nellagricoltura-italiana

una ridotta capacità operativa e una difficoltà nel porsi come interlocutori privilegiati sul mercato. In molti casi si tratta di OP costituite allo scopo di trarre vantaggio dalla politica comunitaria, per cui diventa prevalente la funzione di collettore di finanziamenti pubblici e gestore delle misure comunitarie rispetto a quella di soggetto economico che opera sul mercato ed è in grado di intraprendere strategie competitive.E in questo viaggio lungo la filiera abbiamo assistito allo schiacciamento dei piccoli contadini, costretti a vendere le loro terre a commercianti, che grazie al capitale accumulato dai fondi europei, sono in grado di investire in una sorta di landgrabbing (accaparramento delle terre) locale, dove le Organizzazioni dei produttori (OP) invece di assolvere alla loro funzione di aggregazione dei piccoli per bilanciare la forza dei grandi, sono loro stessi a fagocitare il mercato aumentandone le opacità.

- **Albo dei trasformatori agrumicoli:** Rendere disponibile nei singoli fascicoli aziendali, i dati su quantità di frutta comprata, prodotta e trasformata. Questi dati consentirebbero anche di capire quanto del succo utilizzato è siciliano e quanto brasiliano o argentino.

Per queste ragioni crediamo sia necessario:

- un impegno del Governo e del Parlamento ad adottare misure necessarie a una filiera trasparente;
- un impegno da parte della Grande distribuzione e delle aziende multinazionali a dotarsi di una etichetta narrante.

Aggiornamento. Conad risponde

Poco dopo la presentazione e la pubblicazione del secondo Rapporto di Filiera Sporca, "La raccolta dei rifugiati. Trasparenza di filiera e responsabilità sociale delle aziende", Una azienda della Grande distribuzione organizzata, Conad, si è detta disponibile a rispondere alle domande del questionario che Filiera Sporca aveva inviato a tutte le aziende a inizio maggio.Avevamo dato conto, nel Rapporto, del mancato interesse di Conad a partecipare al nostro questionario, e abbiamo quindi accolto con piacere la disponibilità dell'azienda a rispondere alle nostre domande.Conad non ci ha indicato la propria lista di fornitori di arance in Sicilia. Alla domanda sulla politica aziendale e delle certificazioni mirata a verificare la buona condotta dei propri fornitori nei confronti dei loro lavoratori, Conad ci ha risposto di non avere mai riscontrato situazioni anomale presso i propri fornitori: "Il problema può sorgere dove le aziende si avvalgono di cooperative di lavoratori per la raccolta: in questi casi è molto difficile monitorare il processo produttivo. Lamentiamo invece la mancanza di controlli da parte delle Autorità, che dovrebbero essere intensi e seri per poter dire di affrontare veramente questo problema".Sulla questione del prezzo, avevamo chiesto alle aziende di indicarci quale fosse il prezzo giusto per un kg di arance. Conad ci ha risposto che "quella del prezzo è una questione sensibile" ed "è difficile fare una generalizzazione perché molto dipende da come le aziende lavorano". D'altro canto, spiega ancora Conad, "il fatto che i produttori lamentino prezzi troppo bassi spesso è conseguenza della lunghezza e della frammentarietà della filiera produttiva che dal campo alla tavola prevede troppi passaggi. Questa è una anomalia tutta italiana".Infine, sulla disponibilità a collaborare allo schema di una etichetta narrante, Conad ci ha spiegato che "quello della trasparenza è sicuramente un percorso da intraprendere, ma dobbiamo tenere conto del fatto che per arrivare a un risultato non sono sufficienti i controlli della Grande distribuzione organizzata, è necessario che tutti gli attori coinvolti – a partire dallo Stato – facciano la loro parte".

APPENDICE

Associazioni aderenti alla campagna

Ringraziamenti

Francesco Paniè, Laura Triumbari, Marco Paggi, Stefano Liberti, Daniele Caucci, Federica Ferrario, Eleonora Cavallari, Enzo Ciconte, Tommaso Lamantia, Pasquale Grosso, Carmen Vogani, Ambra Muré, Federica Motta, Danilo Chirico e Riccardo Gola.

Titoli di coda

Il rapporto è curato da Sara Farolfi. Supervisione di Fabio Ciconte.
Collaborazione diAntonello Mangano e Lorenzo Misuraca
Le fotografie di Mineo sono di Sara Farolfi.

Con il contributo di Open Society Foundations e di Lush Italia

Un viaggio per indagare le cause del caporalato nell'anno che ha fatto registrare oltre dieci morti nei campi e centinaia di migliaia di braccianti, stranieri e italiani, sfruttati per la raccolta dell'ortofrutta. Lavoro schiavile che passa anche per l'utilizzo di migranti richiedenti asilo, come quelli del Cara di Mineo.

#FilieraSporca interroga e fornisce le risposte dei grandi attori della filiera agroalimentare, denuncia la mancata trasparenza della Gdo e il ruolo distorto delle Organizzazioni dei produttori che agiscono come moderni feudatari, dimostra come il costo delle arance riduce in povertà i piccoli produttori e lascia marcire il made in italy.

www.filierasporca.org

con il sostegno di OPEN SOCIETY FOUNDATIONS