

# AGROALIMENTARE, il pegno non possessorio: UNA OPPORTUNITÀ PER I FINANZIAMENTI ALLE IMPRESE

Si evolvono gli strumenti di garanzia per ottenere finanziamenti nel settore agroalimentare estesi a più prodotti di diverse filiere, soprattutto da stagionatura o invecchiamento, senza spossessamento.

di francesca corradi

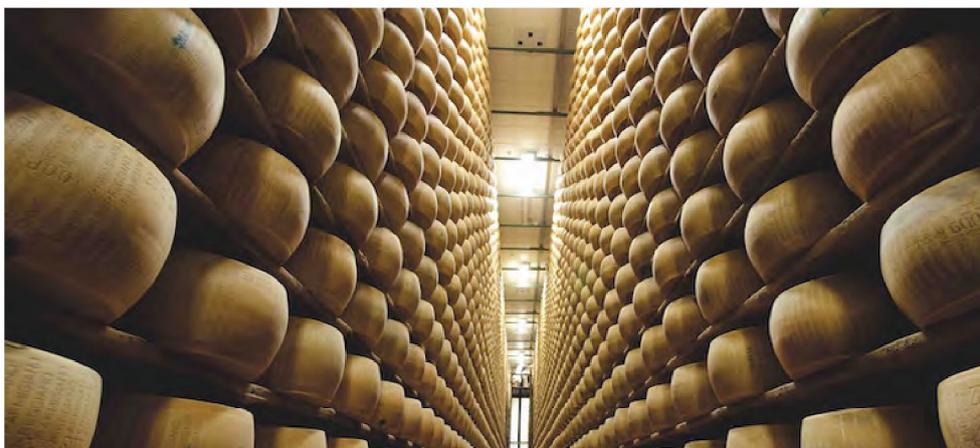


**T**La legge di conversione del decreto Cura Italia ha rilanciato una nuova forma di pegno sui prodotti agroalimentari. Di fatto questo amplia il raggio d'azione, sia con riferimento ai beni oggetto di pegno sia alla tipologia delle obbligazioni garantite. Inoltre, una novità assoluta rispetto alle altre forme di garanzia atipiche sta nell'eliminazione di restrizioni all'ambito soggettivo del datore di pegno.

MAG ha raccolto i pareri di avvocati, banche e imprenditori riguardo alla novità e i vantaggi di questa nuova forma di prestito che, visto la crescente difficoltà nell'accesso ai finanziamenti, può essere una valida soluzione per gli operatori dell'agroalimentare.

## DAL FORMAGGIO AL PROSCIUTTO PASSANDO PER IL VINO

Nel panorama delle formule di prestito a sostegno del settore agricolo si sta affacciando una forma innovativa di pegno sui prodotti agroalimentari che può considerarsi un pegno non possessorio. Significa che un bene può essere impegnato in favore di uno o più creditori senza, di fatto, spossessarsene. Per fare un esempio un partita di forme di formaggio può giacere e maturare nel magazzino del produttore, senza essere trasferito altrove per tutta la durata del rapporto da cui nascono le obbligazioni garantite dal pegno. Questa formula, di fatto, consente all'impresa produttrice del formaggio di mantenere la disponibilità della



merce oggetto di pegno e di continuare a monitorarlo e utilizzarlo nel processo produttivo e nelle varie fasi di trasformazione.

Il nuovo pegno sui prodotti agroalimentari va ad aggiungersi ad altre forme di garanzie quali ad esempio il pegno sui prosciutti dop, estesa anche ai prodotti lattiero caseari a lunga stagionatura. Rappresenta, di fatto, una grande opportunità in questo momento storico caratterizzato da un rallentamento della commercializzazione dei prodotti e da magazzini saturi di prodotto.

«Il nuovo modello prevede una disciplina ibrida che presenta alcuni vantaggi tra cui l'annotazione in appositi registri che, per alcuni prodotti, è di immediata applicazione - spiega il professor **Nicola Lucifero**,



NICOLA LUCIFERO



CESARE CODA NUNZIANTE

avvocato di Lca di cui dirige il settore Food Law - Il nuovo pegno, inoltre, potrebbe essere concesso a un soggetto, persona fisica o giuridica, che non rivesta né la qualifica di produttore né quella di imprenditore ma che semplicemente vanta un diritto di proprietà, per esempio per avere acquistato i prodotti sui quali "grava" il prestito».

Nel caso in cui il pegno sui prodotti agroalimentari venga costituito da un imprenditore, va segnalato che la merce può essere utilizzata nel processo produttivo e in tal caso la garanzia si trasferisce al prodotto risultante dalla trasformazione, «ma non si estende sino al corrispettivo della cessione del bene gravato di pegno o al bene sostitutivo acquistato con tale corrispettivo, come invece previsto nel caso del pegno mobiliare non possessorio», spiega Lucifero.

La rotatività e il mantenimento della disponibilità del bene divengono, quindi, le caratteristiche essenziali del nuovo strumento che salvaguarda l'*ordinary course of business* e tende a "valorizzare" le produzioni. In attesa del decreto ministeriale,

che renderà operativa la nuova forma di garanzia anche per i prodotti non soggetti all'obbligo di registrazione presso il SIAN, «l'intervento normativo in analisi è da accogliersi senz'altro con favore poiché rafforza l'accesso al credito di numerose imprese strategiche del settore agricolo - in primo luogo i produttori - consentendo alle stesse di valorizzare il notevole capitale immobilizzato destinato a restare per molto tempo depositato nei magazzini prima dell'immissione in commercio di tali beni», conclude Lucifero.

## I CONSORZI E I PRODUTTORI APPROVANO

Riguardo al nuovo pegno sui prodotti agroalimentari si esprime anche **Cesare Coda Nunziante**, nella duplice veste di proprietario dell'azienda agricola toscana Colognole e Presidente del Consorzio Chianti Rufina docg.

La denominazione costituisce uno storico territorio di





GERARDO GONDI



produzione vitivinicola, tra i più importanti della Toscana, situato a nord-est di Firenze. Quella di Rufina è la più piccola tra le sette sottozone del Chianti, inserita nel disciplinare. Ogni anno vengono prodotte circa 100 milioni di bottiglie come docg Chianti, in cui non è contemplato il Chianti Classico, e al suo interno Rufina ne rappresenta un piccolissimo spicchio, solo circa 3milioni, con venti produttori di cinque comuni della provincia fiorentina. Tra gli obiettivi di un consorzio c'è anche quello di agevolare i prestiti con tassi buoni e concordati a cui tutti gli imprenditori possono aver accesso alla stessa condizione. Coda Nunziante spiega però la difficoltà nell'aver dei finanziamenti a causa di parametri sempre molto penalizzanti. «Strumenti più agevoli vengono sempre ben visti purché tarati sulla filiera»,

afferma il patron della cantina di Colognole.

«Una decina di anni fa abbiamo fatto uso del pegno per finanziare lo stock della riserva. Fu il consorzio a chiederlo poi ogni azienda fece un accordo – racconta Coda Nunziante –. Al tempo abbiamo monetizzato la riserva che, prima di uscire sul mercato, ha un tempo di affinamento in cantina obbligatorio di almeno due anni e mezzo. Per il pegno si è stimato un valore medio della vendita di bottiglie e, per l'epoca, si oscilla tra i 30mila e i 70mila di prestito». Non tutte le cantine ne usufruirono ma diverse lo fecero, per aver maggior liquidità in seguito a un'annata più scarsa come quantità.

Secondo il presidente: «La nuova forma di pegno, prima meno strutturato, può rappresentare uno strumento molto interessante per le zone produttive che hanno un prezzo

dello sfuso piuttosto elevato. Nel caso non fosse così l'ideale sarebbe valutare il prezzo sulla bottiglia, soprattutto per riserva e selezione».

Anche **Gerardo Gondi**, proprietario dell'azienda Marchesi Gondi, guarda positivamente alla nuova forma di pegno per quella che definisce la Borgogna del Chianti.

Quella di Gondi rappresenta una delle tante aziende del panorama vitivinicolo italiano. La cantina di Pontassieve produce 900 ettolitri di vino e 60mila bottiglie ogni anno. I vini sono riservati all'horeca e destinati quasi esclusivamente ai mercati esteri quali Canada, America, Cina ed Europa.

Qui, la vite produce pochissimo ma di grande qualità e questo permette anche un invecchiamento superiore.

«In passato non abbiamo usufruito di grandi investimenti – afferma Gondi –. In una situazione come



quella odierna, con il blocco delle vendite, si stanno valutando nuove forme di prestito e questa sarebbe ideale perché agevola e semplifica le pratiche delle aziende che non hanno una struttura amministrativa alle spalle. Lo strumento aiuterebbe l'accesso ai fondi per lo sviluppo dell'azienda diversamente da forme precedenti, che non abbiamo mai preso in considerazione data la complessità e i costi». Passando dalla Toscana al Veneto ha espresso un parere anche **Claudio Ciani Bassetti**,

dell'azienda Castello di Roncade, in provincia di Treviso.

Con 110 ettari di vigneto e una produzione di 450mila bottiglie all'anno Ciani Bassetti racconta di non aver mai avuto particolari problemi, in passato, a ottenere dei finanziamenti sia per l'acquisto di vigneti che di macchinari. «L'agricoltura di questa zona ha sempre funzionato bene quindi è un settore che desta interesse nelle banche».

Mentre il Prosecco, che rappresenta la metà della produzione, non necessita di invecchiamento, per l'altra metà, soprattutto per i rossi, anche Castello di Roncade è in attesa di valutare e usare la nuova forma di pegno come forma di prestito.

## IL SETTORE BANCARIO OSSERVA CON INTERESSE L'EVOLUZIONE

«Il settore agroalimentare è storicamente nei radar del gruppo bancario nel quale opero», ricorda **Simone Davini**, general counsel di Crédit Agricole CIB in Italia, che lo ha infatti frequentato in occasione di varie operazioni: dallo smobilizzo di magazzini

nel settore dei prosciutti di alta qualità alla compravendita di aziende e marchi vinicoli di livello internazionale (ndr *Biondi Santi*).

«Sulla scorta della mia esperienza, il nuovo pegno rotativo dedicato al settore agroalimentare merita attenzione e interesse da parte dei legali del settore finanziario», aggiunge Davini.

Secondo il general counsel, questo strumento può in primo luogo agevolare la raccolta di capitali per la crescita da parte delle imprese, che talvolta hanno dimensioni non ottimali per raccogliere finanziamenti direttamente ma al contempo producono merci di grande qualità e notorietà che il mondo bancario potrebbe valutare positivamente in termini di garanzia del debito.

Inoltre, si tratta di uno strumento che, in linea di principio, può essere inserito nei meccanismi delle operazioni di cosiddetto finanziamento dello stock di magazzino e anche di eventuali acquisizioni a leva nel comparto "food".

«La nuova forma di pegno sembra avere caratteristiche semplificate e rafforzate, che dovrebbero spingerne la diffusione, soprattutto tra le piccole e medie imprese del segmento», conclude Davini. ▣