



VERBALE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DELLA SOC. COOPERATIVA VELINIA PER L'INCREMENTO E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI BOSCHIVI ARL

SEDE SOCIALE BORGO VELINO (RI) VIA DELLA COOPERAZIONE 2

Il giorno 28 gennaio 2023 presso i locali della Cooperativa Velinia alle ore 18,00 si sono riuniti in seduta comune il Consiglio di amministrazione e il Comitato esecutivo. Risultano partecipanti in presenza ovvero collegamento online i seguenti membri del Consiglio di Amministrazione:

consiglieri:

1. Pompei Mauro
2. Fainelli Marco
3. Michele Ferrauto
4. Gianluca Liberati
5. Luigi Serani
6. Rinaldo Amorosi
7. Alessio Pelagalli
8. Renato Aloisi

Presiede il Presidente Mauro Pompei e funge da segretario Verbalizzante il Vicepresidente Michele Ferrauto. Accertato il raggiungimento del numero legale si procede con la discussione dei seguenti punti:

1. Deposito del Logo aziendale con l'elenco dei prodotti che vengono confezionati

Viene illustrato al CDA, sulla scorta della determinazione della scorsa seduta, l'elenco dei prodotti attualmente realizzati e di quelli di prossima realizzazione. L'elenco viene allegato al presente verbale ma si ritiene di doverne fare ulteriore riflessione prima del formale deposito unitamente alla grafica. Si pregano i membri del CDA di volersi riscontrare sul tale tema con i soci con i quali si viene in contatto per ottenere, come sempre, opinioni e suggerimenti.

2. Base di conferimento

Viene confermata la politica di indirizzo sul biologico ed in tal senso viene dato incarico agli agronomi di riferimento di procedere ad una etichettatura Bio della Cooperativa delle patate conferite dai soci in regime biologico. Ciò in analogia alla procedura seguite per il conferimento dei marroni e delle noci BIO.

Nella stessa direzione, si procede all'acquisizione in gestione di uliveti dai quali si intende ottenere un Olio Bio, per l'etichettatura del quale occorrerà individuare una frangitura adeguata allo scopo.

3. Approvazione ritardata del bilancio

Vengono confermati i documenti di bilancio 2022 approvati nel CDA del decorso 7 dicembre. Nonostante il consistente preavviso, pochi suggerimenti sono giunti da parte di soci che non richiedono modificazioni dei testi approvati. Inoltre, l'esame dei legali incaricati della prossima

comparsa in Tribunale conferma l'ortodossia delle decisioni assunte. I documenti di cui trattasi, sono:

- Bilancio di Velinia Lab da illustrare a cura del Vicepresidente Rinaldo Amorosi che lo presenta, per il quale abbiamo una versione micro come previsto, ma integrata di una nota esplicativa aggiuntiva per meglio chiarire ai soci:
 - Il meccanismo dei conferimenti infruttiferi;
 - Il funzionamento del contratto estimatorio;
 - Il successo della partecipazione di Velinia Lab al Food Innovation Hub con la prossima chiamata alla seconda fase.
- Bilancio di Velinia Cooperativa per il quale viene sottolineato (nella versione semplificata come previsto) che è completo di nota integrativa e rendiconto finanziario aggiuntivo. Il documento verrà illustrato con collegamento a distanza dall'altro vicepresidente Michele Ferrauto, impegnato in altro evento, il quale lo presenta anche oggi per ottenere ulteriori suggerimenti e porrà particolare accento su:
 - Il fatto che si sta finalmente attivando il tanto atteso "pacchetto magazzino", non potuto usare per il bilancio in esame;
 - Omogeneità della comparazione fra i bilanci a raffronto nel formato UE;
 - Situazione dei mutui in esaurimento;
 - Fondo di ammortamento da realizzare realmente e non solo contabilmente;
 - Proposta di iscrizione della perdita a prossimo esercizio senza intaccare la riserva legale per ripianarla.
- Relazione sulla gestione, illustrata dal Consigliere Marco Fainelli, che sottolinea come sono completate le tabelle con gli indicatori, spiegandone quelli più significativi per la Cooperativa e pone particolare impegno su:
 - Spiegazione del meccanismo contabile del fondo di ammortamento e necessità di ricostituirlo;
 - Lineamenti del quadro castanicolo internazionale, nazionale e regionale per inquadrare correttamente l'attività gestionale della Velinia;
 - Illustrazione delle motivazioni alla base delle scelte gestionali assunte dal CDA;
 - Prospettive future dell'evoluzione della gestione.

Poiché i concetti suesposti sono tutti ampiamente contenuti, si decide di confermare, come detto, i tre documenti già approvati, di inviarli per la pubblicazione sul sito e di metterne copie in evidenza anche sul bancone di vendita e nelle bacheche che alcuni Comuni hanno autorizzato al fine di divulgarli ulteriormente, nella considerazione che, come purtroppo è tradizione consolidata nella Velinia, pochi soci hanno mostrato interesse al Bilancio ed ai contenuti collegati.

4. **Food Innovation Hub**

Siamo in attesa di un invito a partecipare ad un incontro presso Agrocamera per la definizione dei successivi passaggi ed in preparazione è stata richiesta la compilazione di una schedatura che consenta agli esperti di pianificare la migliore organizzazione commerciale per il prodotto confezionato che ha ottenuto un consistente successo alla presentazione presso Palazzo Congressi. Circa i prezzi dei trasformati fuori stagione, secondo alcuni suggerimenti pervenuti da contatti presso altre aree di produzione, va attivata una seria riflessione poiché ci viene indicato che i nostri sarebbero eccessivamente bassi rispetto ad altri produttori.

5. Privativa industriale su produzioni particolari

Un approfondimento è stato effettuato su tale argomento poiché la commercializzazione attualmente è funzione di molti fattori ed anche del cosiddetto “posizionamento di mercato” che a sua volta migliora se l'azienda ha una qualche produzione esclusiva.

La “privativa industriale” può essere fatta per qualcuna delle produzioni particolarmente specifiche della Cooperativa o di Velinia Lab: occorre definire quali. Al momento è in agenda il solo “fagottino al mosto e miele” il cui marketing sarà perlopiù condotto dagli esperti regionali con Velinia Lab.

Le “nuove varietà vegetali” possono essere intese come le nuove specie vegetali ottenibili mediante diversi procedimenti quali incroci o selezioni, interventi su fattori genetici attraverso la biochimica, oppure per mezzo di procedure afferenti alla biotecnologia o all'ingegneria genetica (es. la varietà di mela “Cripps Pink”, meglio conosciuta come “Pink Lady” in virtù del marchio con cui viene commercializzata). Tali varietà sono soggette ad una specifica tutela sia nell'ordinamento italiano, che europeo, la quale generalmente prende il nome di “privativa varietale” o “privativa per varietà vegetali”.

Tale protezione consiste in un diritto esclusivo – cd. diritto del costitutore – di produrre e riprodurre la varietà, di commercializzarla, esportarla, importarla e di detenerla per gli scopi appena menzionati.

In conseguenza va attivata una riflessione su quali prodotti si vuole fare il processo di identificazione del BRAND. Si riprenderà prossimamente il tema consultando esperti.

6. Dati della stagione castanicola

La stagione è stata afflitta da:

- a. Sovrapproduzione
- b. Temperature primaverili
- c. Conferimento concentrato nel tempo
- d. Assenza di spazi e modi di idonea conservazione per grandi quantità contemporanee.

Quanto sopra ci indica che la commercializzazione ha subito un handicap consistente e che la massima quantità trattabile contemporaneamente dopo la cura dalla Cooperativa Velinia si attesta intorno ai 1400 quintali poiché la Velinia ha in esercizio 139 Binz e verrà valutato in Assemblea se sarà opportuno aumentare tale numero.

Si analizzano i conti relativi alla passata stagione castanicola in termini di:

- **quantità** di prodotto castanicolo conferito diviso per primo, secondo e terzo calibro per un totale di 2172,7 quintali.
 - Il calibro 1 si è attestato a 1048,47 quintali rappresentando il 48,2% del totale.
 - Il calibro 2 si è attestato a 921,31 quintali rappresentando il 42,4%.
 - Il calibro 3 si è attestato a 202,92 quintali rappresentando il 9,6% del totale.

Ciò indica una stagione fortunata dal punto di vista delle grandezze che ha fatto segnare una pezzatura per il calibro 1 che in taluni momenti della stagione ha raggiunto i 65 pezzi per kilogrammo che normalmente è il calibro che fa segnare il marrone fiorentino. Il calibro 2 ha fatto segnare 85 pezzi per kilogrammo che rappresentava la massima grandezza della scorsa stagione.

Anche le quantità di bacato riscontrate sono foriere di soddisfazione andando a rappresentare il 6,87% del totale con 149,29 quintali perlopiù emersi sul finale della

stagione con le ultime quantità raccolte: ciò vuol dire che se le temperature fossero state più "invernali" nel momento più intenso della stagione, avremmo avuto un business e soprattutto una immagine di grande prestigio sui mercati al dettaglio che sono quelli di maggiore profitto. Peraltro, sono stati già venduti per consumo animale oltre 40 quintali di prodotto bacato.

Al termine della stagione abbiamo accantonato per la lavorazione delle farine a varie macinature con il mulino a pietra 56,5 quintali che rappresenta il 2,6% del totale del conferito.

Il biologico, tra marroni e noci, si è attestato su 7,3 quintali di prodotto che rappresenta il 3,35% del totale e si ritiene possa giungere in tempi brevi alla doppia cifra di percentuale, ma va assunta la consapevolezza che il mercato della domanda BIO si genera nelle grandi città e abbisogna di tempo per "entrare" presso rivenditori che debbono accettare di dover pagare un prezzo più alto.

- **Costi** divisi per le varie partite che hanno inciso. La gestione delle spese ha rappresentato uno dei motivi di maggiore soddisfazione per l'organo amministrativo che è riuscito a contenerle nel 10,1% dell'incasso totale. Le partite sono consistite:

- nelle spese di personale attestatesi a euro 44.876,74
- spese di contribuzione fiscale per 5.641,41;
- I costi degli equipaggiamenti dovuti fornire al personale sono stati limitati a 390,28 €;
- i costi Enel sono al momento attestati a 2.896,69 € che però aumenteranno sicuramente ma si conta di spesarli con i proventi extra caratteristici rispetto alla gestione castanicola e cioè con i proventi delle vendite a banco dei trasformati dal laboratorio;
- La manutenzione preventiva dei vari macchinari e la riparazione di alcune attrezzature lesionatesi ha contato rispettivamente 3307,29 e 2.850,05;
- il noleggio di macchinari è costato 2.300,15 €;
- i costi relativi alla celebrazione della sagra ed eventi vari ai quali si è partecipato sono ammontati a 2.350,07 €.

Il totale delle spese e quindi ammontato a euro 64.612,68 costituente il 10,1% dell'incasso.

Il risultato di essere riusciti a lasciare 89,9% dell'incasso al pagamento del conferito da parte dei soci rappresenta grande soddisfazione gestionale.

- **Proventi** divisi per modalità di vendita. Sul totale del conferito ammontante a 2.172,70 quintali la vendita per fatture è stata di 1.812,39 quintali che hanno rappresentato 83,4% del totale, il che ha prodotto euro 549.812,89. Tale importo a rappresentato l'ottantacinque, 5% del totale dell'incasso che consiste in un dato percentualmente coerente con la quantità che lo ha prodotto.

Alla quantità che ha prodotto reddito va tolto il prodotto che non ha prodotto reddito e quindi il bacato ammontante a 149,29 quintali che rappresentano il 6,87% della quantità conferita totalmente.

Consegue che la vendita per corrispettivi o ai punti di vendita al dettaglio, che ha riguardato la quantità di 154,52 quintali che hanno rappresentato il 7,13% della

quantità totale conferita ma hanno prodotto il 14,5% del guadagno con una resa del 100% superiore al corrispettivo della quantità resa che si è attestata a 92.811,64 €.

Il totale quindi dell'incasso è stato di 642.624,53 €.

○ **Ripartizione dei proventi**

Per quanto sopra, viene deciso di assegnare:

- Euro **3,55** al conferito castanicolo di primo calibro;
- euro **2** al conferito di secondo calibro;
- euro **1** al conferito di terzo calibro;
- Alle noci conferite viene assegnato da pagarsi il prezzo di Euro 4,5
- Alle nocciole conferite il prezzo di Euro 2,70.

Alle quantità di prodotto biologico conferito viene assegnato un sovrapprezzo di 20 centesimi per chilo in ciascuna categoria di calibro.

7. Eventuale CISOA per personale dipendente

È allo studio contabile e consulenziale l'opportunità di ricorrere per un periodo alla cassa integrazione agricola nei confronti dei due dipendenti a tempo indeterminato, ritenendo che si debba iniziare operativamente il percorso che potrebbe portare ad una contabilità "a partite separate". Nella fattispecie, si opererà una stima di costi ed incassi dei prossimi mesi, valutando che i proventi del punto vendita potrebbero non coprire i costi del personale e delle utenze per un breve periodo nel quale si tenterà quindi di ridurli. Tale periodo potrebbe essere quello più estivo nel quale l'apertura a mezza giornata potrebbe essere sufficiente. Si procede a valutare richiedendo ai membri del CDA di sondare il parere dei soci con i quali ognuno viene a contatto.

Alle ore 21:30 termina la riunione.

Il Presidente



Il Segretario

