



Pegno Rotativo in agricoltura

Soluzioni per la gestione finanziaria agricola

27 maggio 2026

AGENDA

- 1. Introduzione al pegno rotativo su prodotti agroalimentari**
- 2. Perché vantaggioso per il cliente e per la banca**
- 3. Valutazione sugli assorbimenti di capitale**
- 4. Conclusioni**
- 5. Annex**



1. Introduzione al pegno rotativo su prodotti agroalimentari

1. Introduzione al pegno rotativo su prodotti agroalimentari

1/5

Definizione: il pegno rotativo è una **garanzia reale** che finanzia magazzino in trasformazione senza bloccare la produzione.

1. Introduzione al pegno rotativo su prodotti agroalimentari

2/5

Prospettiva operativa e regolamentare

Lo strumento **influenza il merito creditizio**, integrando aspetti giuridici e operativi.

Razionale di sistema

Preservare valore nella filiera evitando liquidazioni forzate che comprimono prezzi e margini nei mercati consortili.

Obiettivo

Trasformare il magazzino percepito come immobilizzo in una **leva finanziaria misurabile e controllata**.

1. Introduzione al pegno rotativo su prodotti agroalimentari

3/5



Ciclo finanziario allungato

I cicli di stagionatura allungano il ciclo finanziario creando disallineamento tra costi e ricavi.

Valore del magazzino come asset

Il magazzino contiene prodotti DOP/IGP con **valore misurabile in filiere regolamentate e prezzi trasparenti.**

Benefici del pegno rotativo

Offre **liquidità senza interrompere la filiera**, convivendo con lavorazioni intermedie e rotazioni del magazzino.

1. Introduzione al pegno rotativo su prodotti agroalimentari

4/5

Si tratta quindi di un **diritto reale di garanzia** che attribuisce al creditore una causa **legittima di prelazione sulla cosa concessa in garanzia** e gli consente di soddisfarsi sul ricavato della vendita forzata con preferenza sugli altri creditori.

Pegno possessorio

Presuppone la **consegna della cosa al creditore** che ne acquisisce l'esclusiva disponibilità.

Contenuto essenziale del diritto di pegno è la **prelazione specifica**. La specialità del bene offerto in garanzia costituisce quindi uno dei tratti tipici del pegno, così come regolato dal codice civile.

Pegno rotativo

Si caratterizza per:

- la **possibilità di sostituire l'originario bene** oggetto della garanzia reale con altri beni di pari valore senza necessità di un nuovo contratto e senza novazione (**perpetuazione del vincolo pignoratizio**)

- **Il creditore pignoratizio può disporre del bene**

L'oggetto del pegno assume rilievo non tanto per la sua individualità quanto per il suo valore complessivo.

1. Introduzione al pegno rotativo su prodotti agroalimentari

5/5



Controversie iniziali sulla validità

Il pegno rotativo è stato inizialmente discusso riguardo alla specialità del bene e al possesso nel diritto tradizionale.

Normativa chiave e svolta

Il DM MIPAAF 2020 ha istituito il pegno rotativo su prodotti agroalimentari DOP/IGP, consolidando la sua validità normativa, determinando quei meccanismi che portano **benefici a imprese e banche**:

- Accesso al credito
- Riduzione delle incertezze contrattuali
- Standardizzazione processi per la filiera DOP/IGP

Introdotta come misura nell'ambito del decreto «Cura Italia» a sostegno del settore agricolo, si sta confermando un **buono strumento per la gestione dei prodotti che richiedono lunghi periodi di permanenza nei locali di stagionatura del produttore.**



2. Perché vantaggioso per il cliente e per la banca

2. Perché vantaggioso per il cliente e per la banca

Chi può accedere

Tutte le aziende produttrici di prodotti agroalimentari DOP/IGP che aderiscono ad un **disciplinare di produzione** ed al relativo **Consorzio di Tutela** (riconosciuti dal Mipaaf) in cui è previsto un **periodo di stagionatura/invecchiamento** e sono presenti precisi criteri di produzione e di qualità, a cui corrisponde un prezzo solitamente pubblicato dalla locale CCIAA.

Fase di valorizzazione del prodotto

Il prodotto DOP e IGP (per i vini DOC/DOCG e IGT) si deve trovare ancora in fase di **affinamento/invecchiamento** («atto a divenire»). Relativamente a vino e olio il pegno può essere assunto sul prodotto conservato nello stato «sfuso» o imbottigliato.

Presidi

Trasparenza prezzi: il controvalore dei prodotti dati a pegno viene calcolato dal gestore attraverso i prezzi quotati presso i mercuriali pubblicati dalla locale CCIAA (o in alternativa grazie alla comunicazione dei prezzi rilevati da parte del Consorzio di Tutela)

Attestazione pegno: la certificazione quali-quantitativa dei prodotti dati a pegno viene rilasciata dal relativo Organismo di Controllo (OdC) autorizzato MIPAAF o, per taluni prodotti, dallo stesso Consorzio di Tutela

Copertura assicurativa: la presenza di una polizza assicurativa che copra, i locali in cui è custodito il prodotto DOP dato a pegno, almeno dai rischi: incendio, scoppio ed eventi atmosferici.

2. Perché vantaggioso per il cliente e per la banca

Come funziona

La banca applicherà **scarti diversi al controvalore delle merci** determinando una **diversa possibilità di finanziamento in base alle analisi effettuate sulla stabilità, nel tempo, del prezzo di ciascuna DOP/IGP selezionata.**

A maggior tutela possono essere **richiesti direttamente all'Organismo di Controllo** le seguenti certificazioni dei prodotti che saranno messi a pegno, e può essere prevista la firma di una convenzione che sarà poi la base per il contratto di pegno che assisterà finanziamento.

- **Attestazione ordinaria:** rilasciata a seguito degli accertamenti in loco aventi ad oggetto la conformità dei prodotti costituiti in pegno e la regolare rispondenza degli stessi con quanto indicato nel Registro telematico SIAN* o nel Registro Cartaceo (periodicità diverse previste in base al prodotto dato a garanzia).
- **Attestazione straordinaria:** richiesta a maggior tutela da parte della banca in caso di necessità di chiarimenti sulla gestione del magazzino o quando è necessario rivedere l'assetto creditizio. Potrebbe essere chiesta come passaggio propedeutico all'escussione del pegno.

2. Perché vantaggioso per il cliente e per la banca



FACILITARE L'ACCESSO AL CREDITO

I tempi di «stagionatura/invecchiamento» caratteristici di questi prodotti, rendono più lungo il ciclo finanziario. Attraverso il pegno rotativo il produttore può **«valorizzare» il proprio magazzino**, mettendone una parte a garanzia, per ricevere un finanziamento



ROTATIVITA' E GESTIONE CONTINUA

Il processo del pegno rotativo prevede di lasciare al produttore (dante pegno) il possesso sui prodotti dati a garanzia, permettendogli di gestire le fasi di lavorazione intermedie previste dal disciplinare (travasatura, battitura, spazzolatura, ...). **I prodotti messi a pegno che hanno maturato i tempi per la commercializzazione potranno essere sostituiti con altri ancora in stato «stagionatura/invecchiamento»** (c.d. «atti a divenire») purché venga mantenuto lo stesso controvalore complessivo a garanzia del finanziamento. La gestione della rotazione dei prodotti nel pegno viene annotata nel portale SIAN per i vini e gli oli e nel Registro Cartaceo del pegno per i formaggi e i prosciutti (il registro cartaceo deve essere vidimato dal notaio annualmente)



GARANZIA REALE

Il pegno rotativo su prodotti agroalimentari è una garanzia reale che tutela la banca, **anche grazie al monitoraggio effettuato tramite gli enti certificatori** (Organismi di Controllo o Consorzi di Tutela).

In caso di escussione **il valore dei prodotti è sempre determinabile** in base alle quotazioni di mercato pubblicate dalle CCIAA.

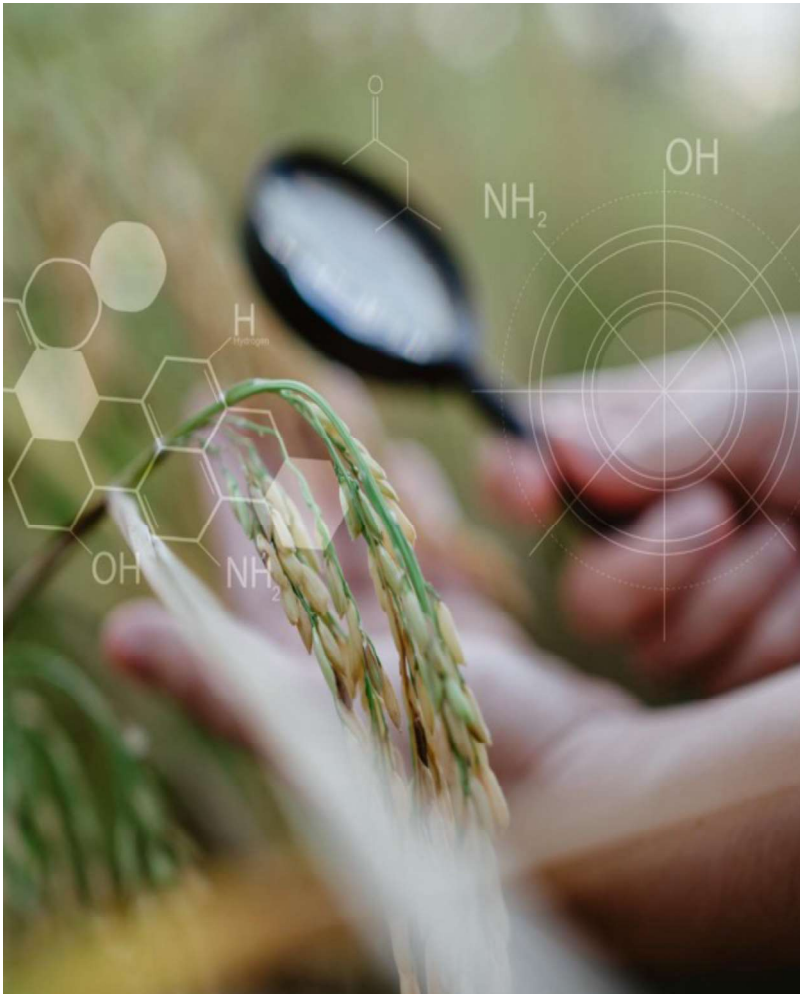
Condizione per l'efficacia del pegno è la corretta annotazione delle rotazioni dei prodotti negli appositi registri (SIAN o Registro cartaceo).



3. Valutazione sugli assorbimenti di capitale

3. Valutazione sugli assorbimenti di capitale

1/2



La **normativa Europea CRR** (Capital Requirements Regulation) attraverso l'articolo 199 paragrafo 6 d) regola le **condizioni per l'ammissibilità delle garanzie** al fine di ottenere una mitigazione per le banche in termini di assorbimento di capitale. In particolare, relativamente alle garanzie reali è necessario che :

- ✓ esistono **mercati liquidi** per smobilizzare la garanzia reale in modo rapido ed economicamente efficiente
- ✓ esistono **prezzi di mercato** della garanzia ben consolidati e **pubblicamente disponibili**
- ✓ La banca è in grado di analizzare i prezzi di mercato, i tempi e i costi necessari per **realizzare la garanzia** e i proventi derivati dal realizzo
- ✗ l'ente dimostra che in almeno **il 90 % di tutte le liquidazioni** di un determinato tipo di garanzia reale **i proventi non sono inferiori al 70 % del valore della garanzia reale**

3. Valutazione sugli assorbimenti di capitale

2/2



FRIZIONE TRA EFFICACIA E RICONOSCIMENTO

Il **pegno rotativo su prodotti agroalimentari (DOP/IGP)** non viene di regola escusso in senso “classico” (cioè vendita coattiva forzata del bene), ma si preferisce una **gestione ordinata tramite il Consorzio**. Infatti i prodotti oggetto di pegno hanno un valore fortemente dipendente dal mercato organizzato in cui sono disciplinati da regole consortili e di filiera. Una vendita forzata potrebbe portare ad una depressione dei prezzi.

In molti settori DOP/IGP, il **Consorzio di tutela** ha un ruolo centrale nel **garantire una vendita ordinata** assistendola attraverso un canale istituzionale qualificato.

Questo garantisce **velocità, miglior prezzo** e quindi **maggior recupero per la banca creditrice**.

Nonostante l'efficacia economica, il riconoscimento prudenziale è limitato per mancanza di evidenze statistiche sulle liquidazioni.

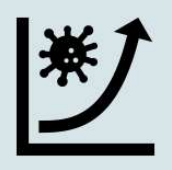


4. Conclusioni

4. Conclusioni

Come valorizzare il pegno rotativo oggi e cosa serve per domani

Il pegno rotativo su prodotti agroalimentari è uno **strumento di mitigazione del rischio di credito** apprezzato dalle banche ma **non valorizzato ai fini del calcolo requisito patrimoniale** per le limitazioni normative ora viste.



Nell'ambito della concessione del credito potrebbe essere fattorizzato in **un'ottica di pricing attraverso le componenti strategiche** – quindi valorizzando la presenza del pegno – ed applicando una **strategia olistica di ritorno sul capitale** valorizzando la relazione consolidata con la controparte.

Al fine di valorizzare al meglio le potenzialità che questo prodotto ha per il mercato agroalimentare è necessario però che vi sia un intervento di revisione della normativa – Capital Requirement Regulation – che modifichi il requisito espresso nell'art 199 par 6.



OPZIONI

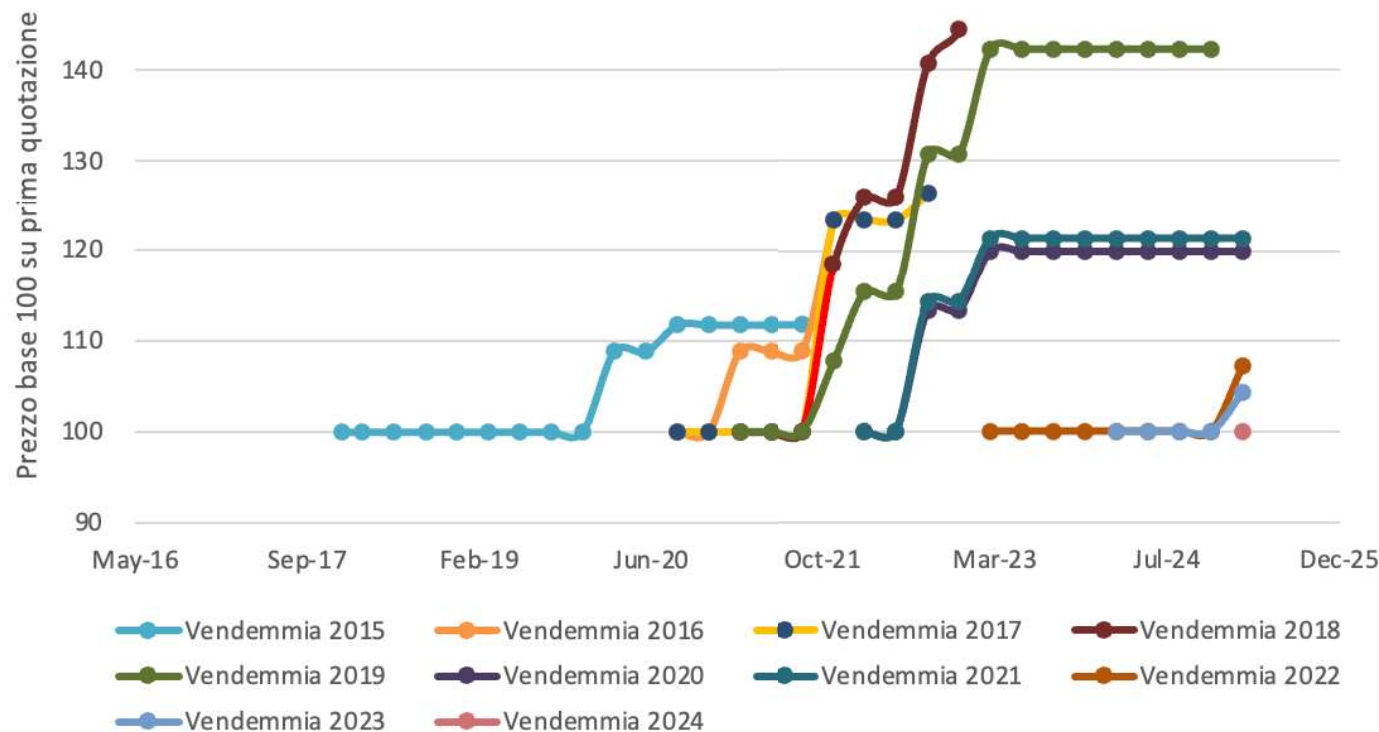
Misurare la **capacità di recovery** della banca sulle esposizioni assistite da questi strumenti di mitigazione del rischio di credito, ovvero valorizzare la capacità di gestire lo stato di pre-default in **un'ottica ongoing concern, attivando i meccanismi tipici del mercato di riferimento** invece di guardare alla capacità di recupero delle banche tramite escussione diretta della garanzia reale.



5. Annex

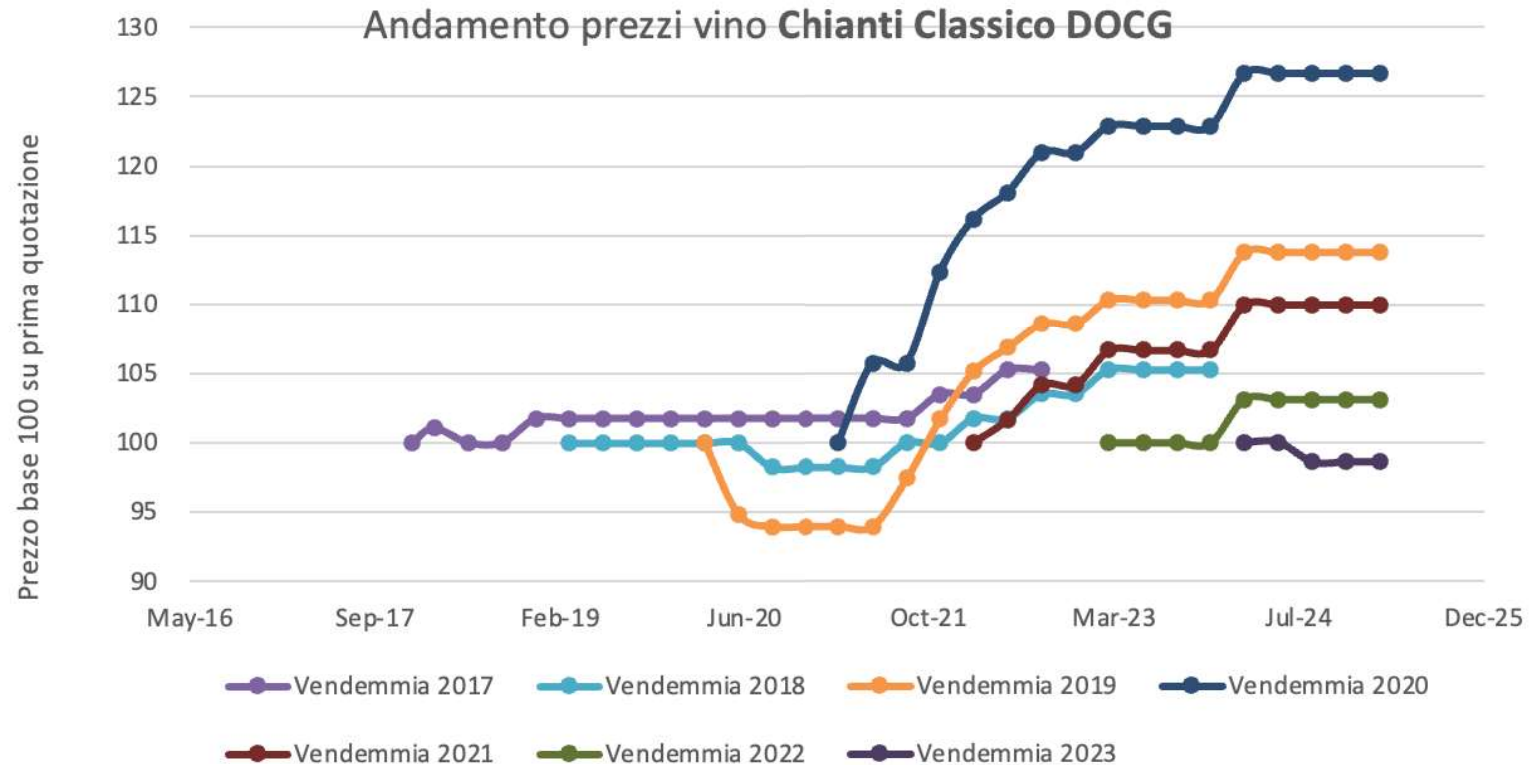
Brunello di Montalcino

Andamento prezzi vino Brunello di Montalcino DOCG



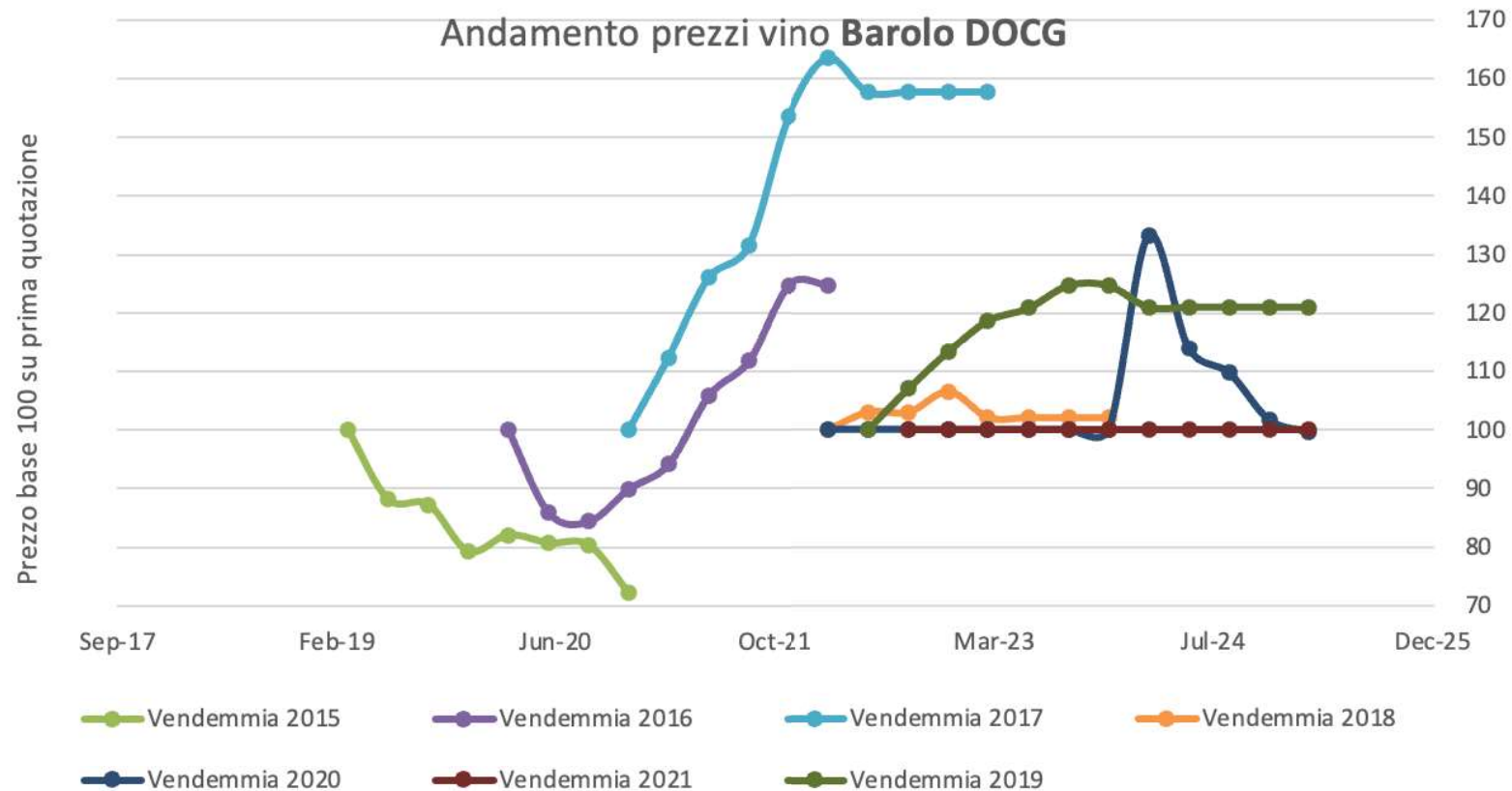
La quotazione di ciascuna annata di fatto non è mai scesa sotto la base 100 (prima rilevazione) e nel tempo tende ad apprezzarsi con l'avvicinamento alla commercializzazione

Chianti Classico Docg



Solo per la quotazione dell'annata 2023 si nota una lieve flessione ad inizio invecchiamento (nell'ordine del 2%), che probabilmente sarà compensata dal successivo apprezzamento con l'avvicinarsi della data di imbottigliamento.

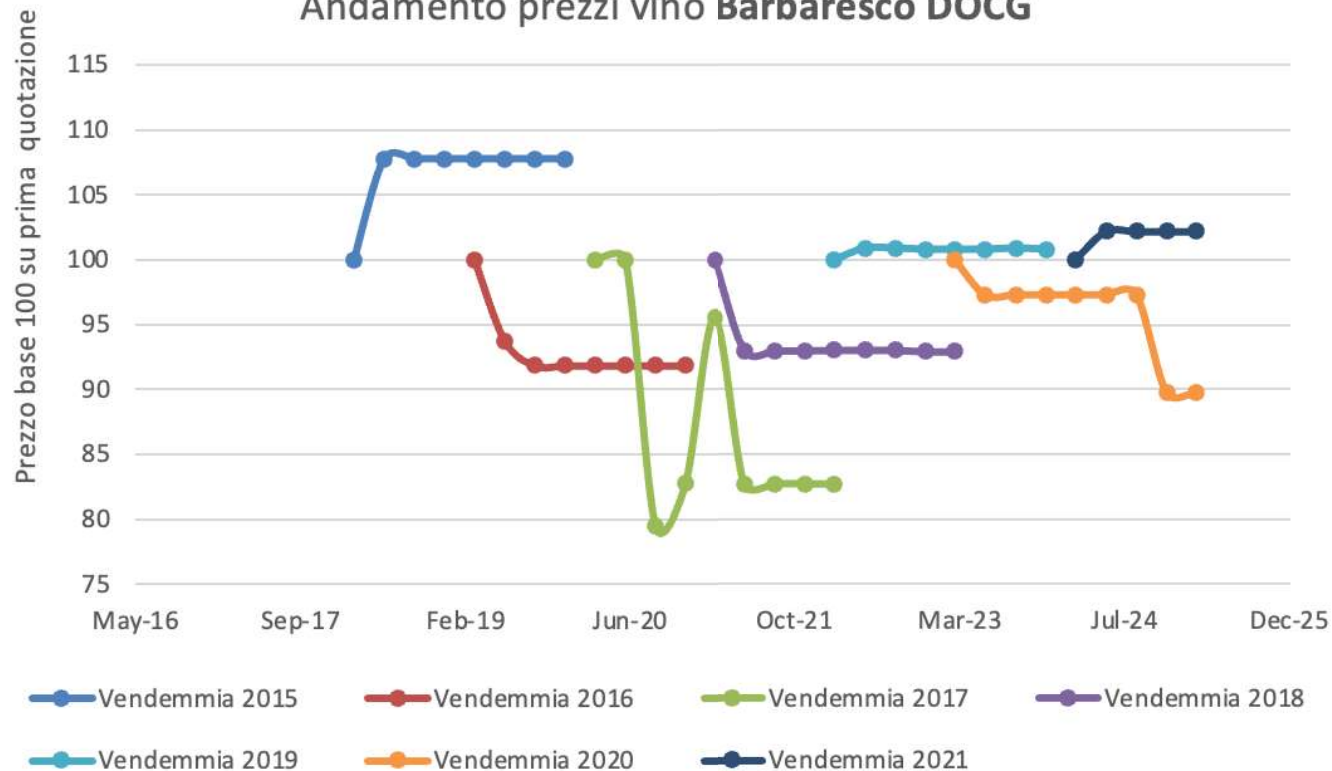
Barolo



Pur registrando una volatilità nell'andamento dei prezzi delle ultime annate evidenziamo che a partire dalla vendemmia 2018 i valori non sono mai scesi sotto il prezzo di inizio invecchiamento

Barbaresco

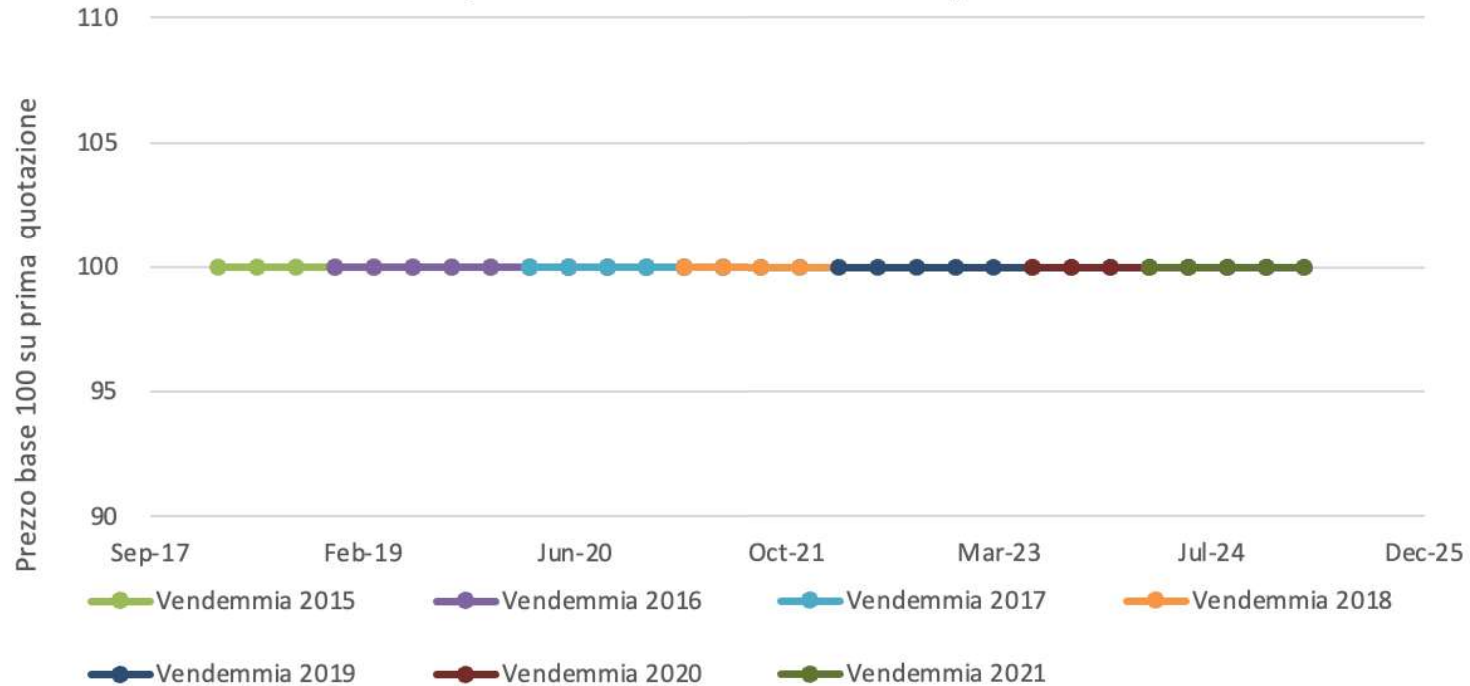
Andamento prezzi vino Barbaresco DOCG



A partire dal 2019 il vino evidenzia una buona tenuta ad esclusione dell'annata 2020, che in prima quotazione però registrava un valore particolarmente elevato che si è riallineato con i prezzi delle altre annate con una perdita che però è ampiamente nei limiti dello scarto

Nobile di Montepulciano

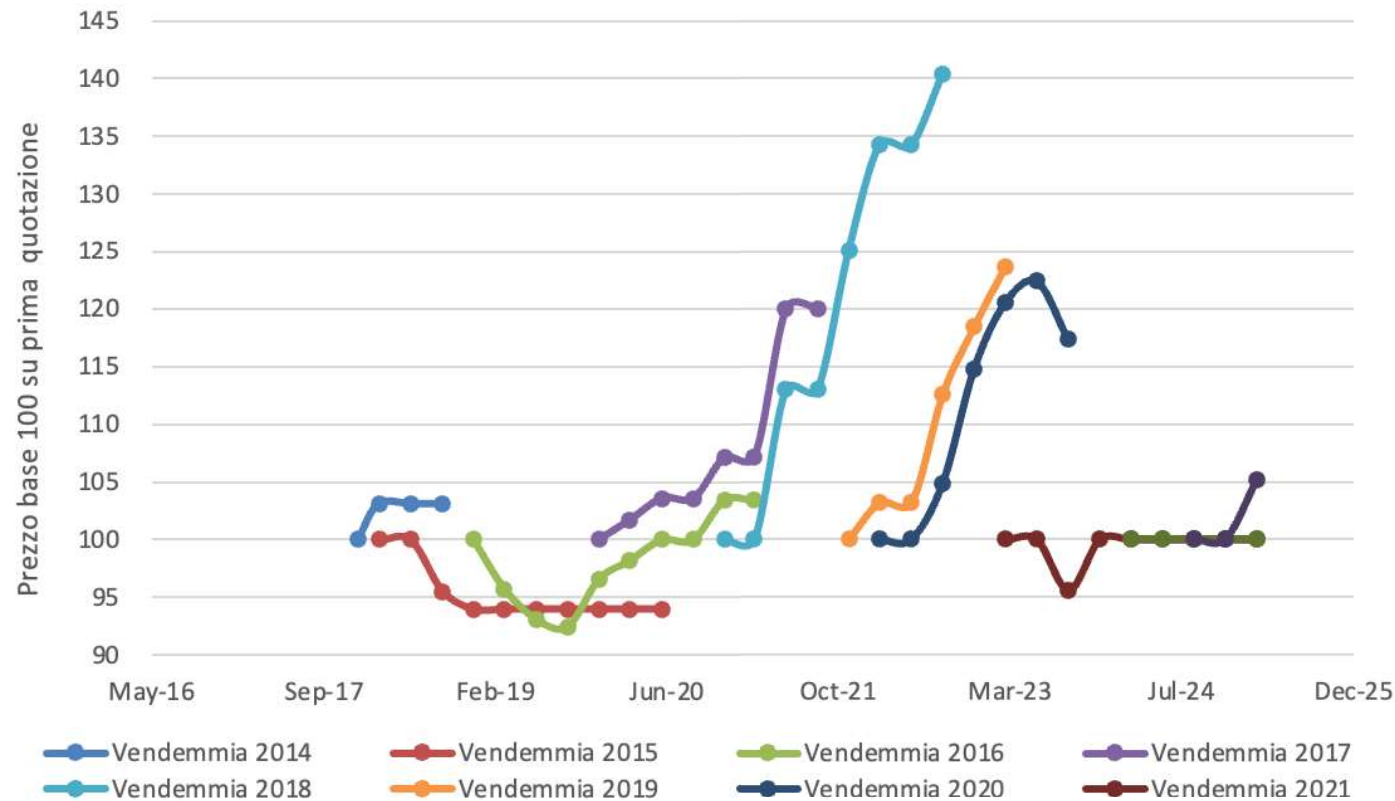
Andamento prezzi vino Nobile di Montepulciano DOCG



Stabilità dei prezzi del Nobile di Montepulciano che si estende sia nel tempo che alle diverse annate ascrivibile ad un equilibrio quasi perfetto tra domanda e offerta.

Amarone

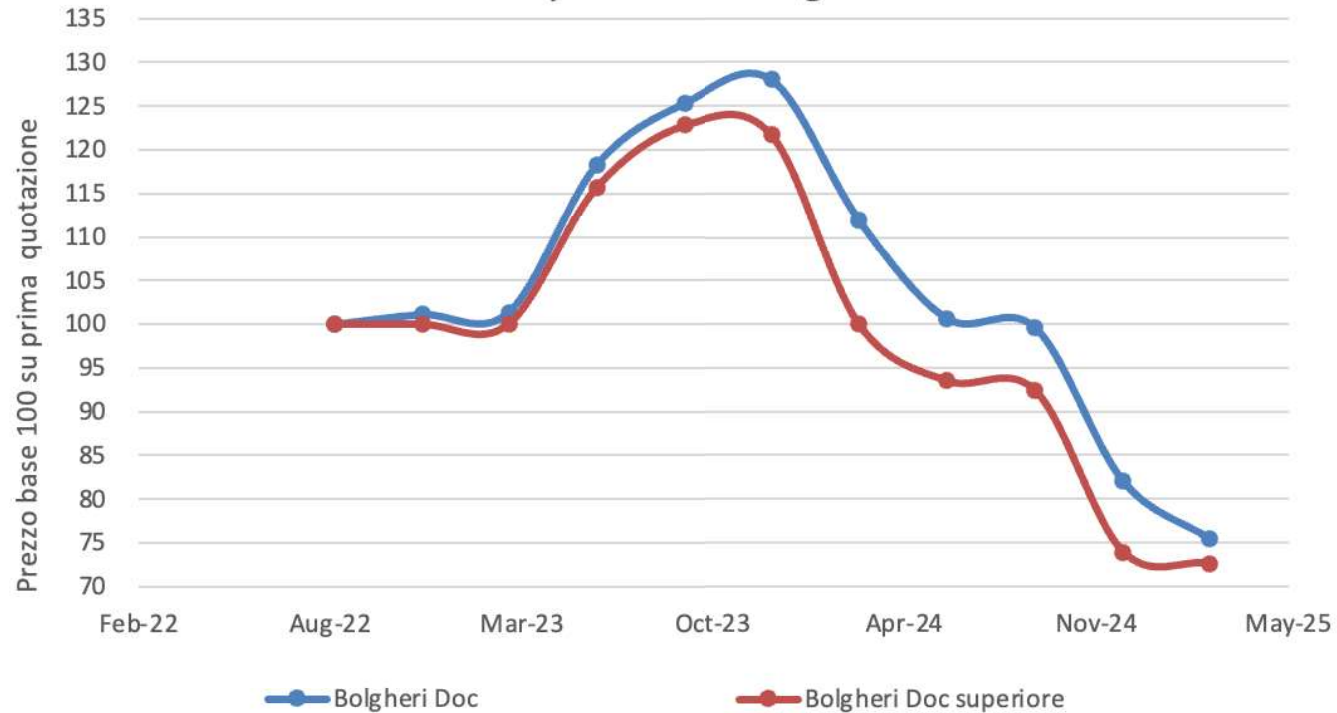
Andamento prezzi vino Amarone DOCG



A partire dalla vendemmia 2019 il trend dei prezzi risulta positivo con una buona tenuta del prezzo all'invvecchiamento del prodotto

Bolgheri

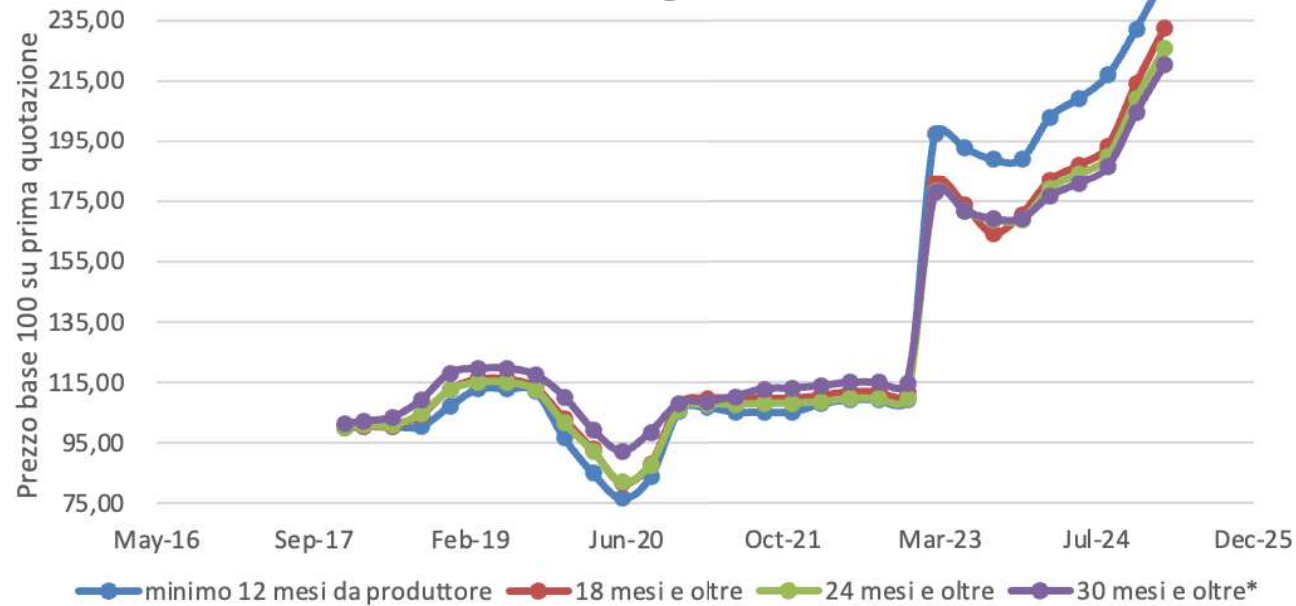
Andamento prezzi vino Bolgheri DOCG



Trend di forte crescita fino a settembre 2023, seguito da una repentina riduzione di prezzo che ha portato il prezzo a scendere sotto il 25% rispetto al prezzo base di settembre '22

Parmigiano Reggiano

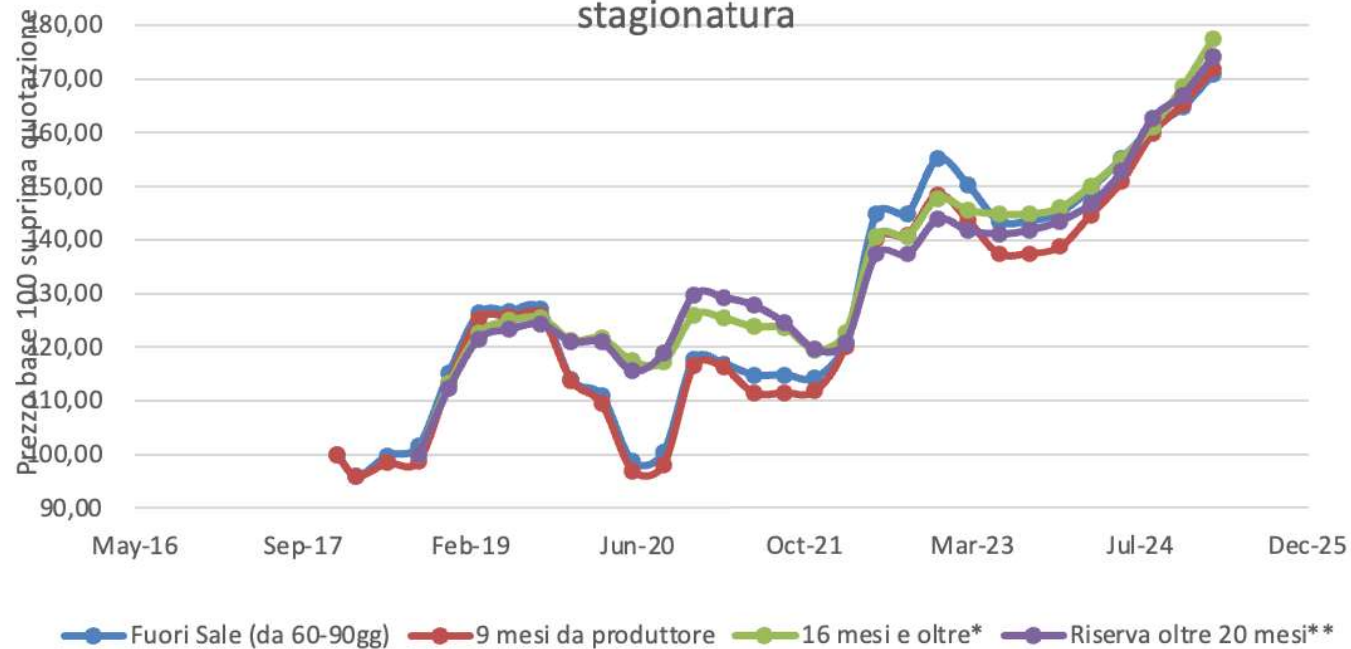
Andamento prezzi Parmigiano Reggiano DOP per tipo di stagionatura



Dopo il periodo Covid il prezzo ha seguito un trend di forte crescita particolarmente accentuato a partire dal 2023

Grana Padano

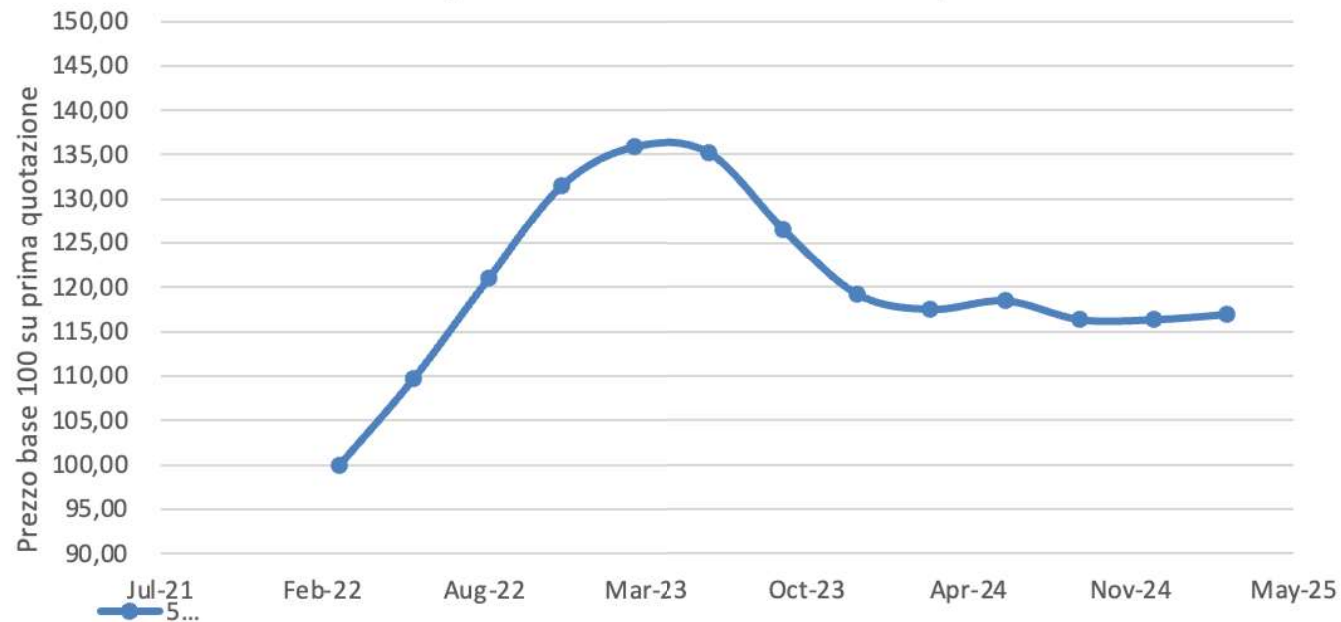
Andamento prezzi **Grana Padano DOP** per tipologia di stagionatura



Dopo la riduzione dei prezzi nel periodo Covid il prezzo del Grana Padano ha seguito un sentiero di crescita con valori che rispetto alla base dati sono cresciuti del 75% c.a.

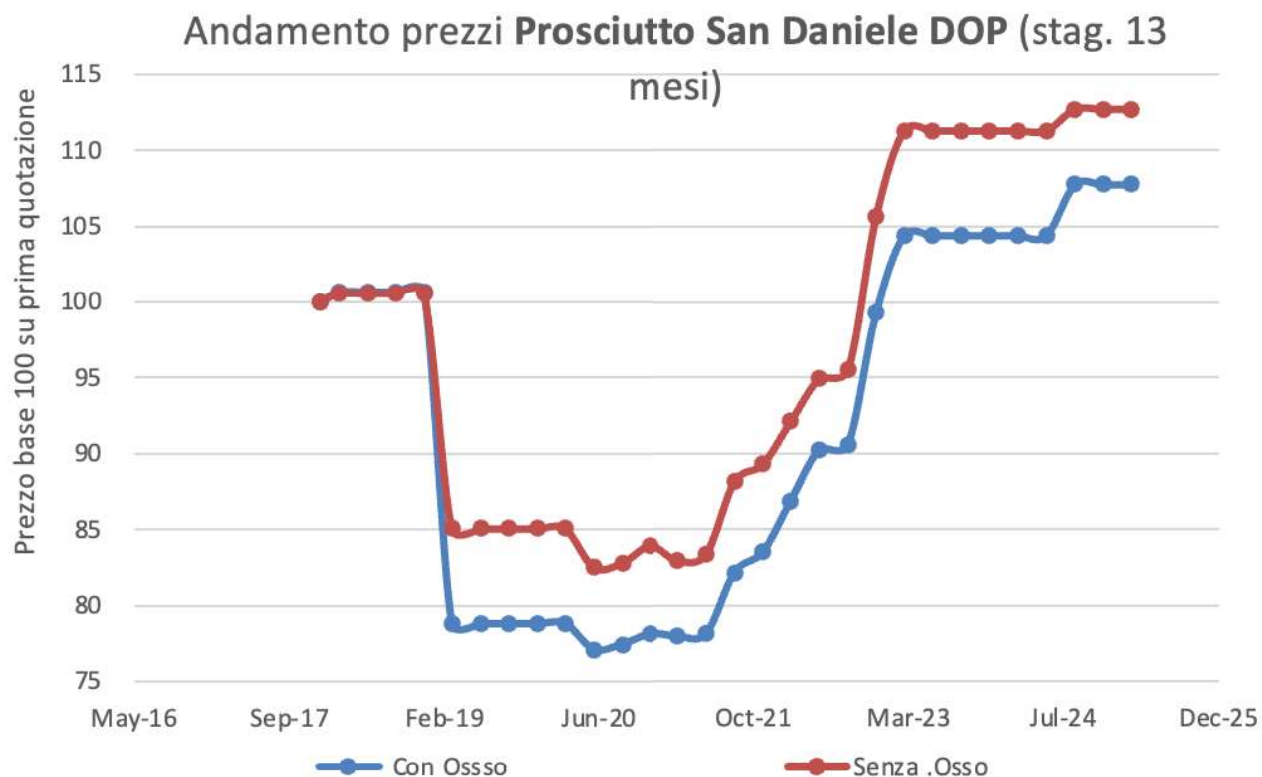
Pecorino Romano

Andamento prezzi Pecorino Romano Dop 5 mesi



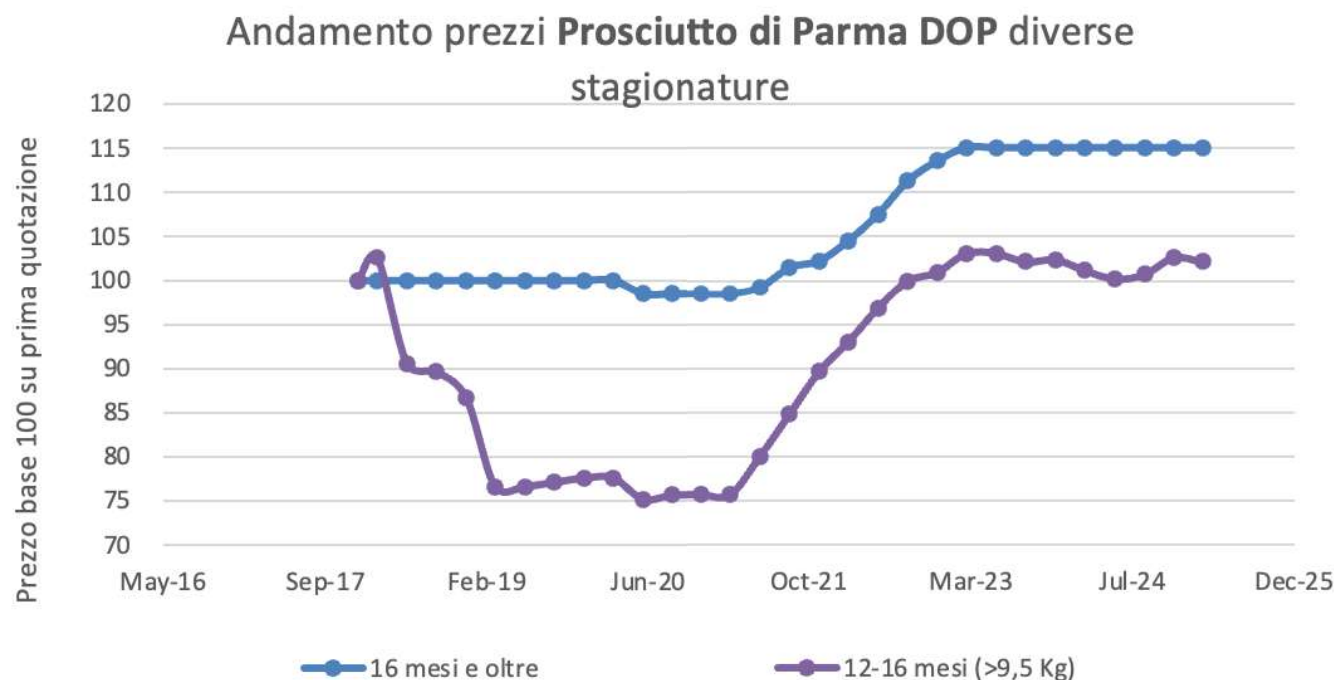
Crescita dei prezzi a partire dal periodo post Covid con successiva stabilizzazione a valori ben superiori alla base di partenza di marzo '22

Prosciutto San Daniele



Prezzi che hanno avuto un trend di crescita a partire da fine 2022 che ha riportato i prezzi sopra alla base. Negli ultimi anni evidenziamo una fase di stabilizzazione dei prezzi

Prosciutto di Parma



Per la stagionatura oltre 16 mesi evidenziamo una buona stabilità dei prezzi, mentre per la stagionatura 12/16 mesi dopo una fase di ribasso evidenziamo una buona ripresa con ottima tenuta.