Aspetti strutturali dei Mercati Ittici dell'Alto Adriatico

Un'analisi nelle Regioni Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia e Veneto

Osservatorio Socio-Economico della Pesca dell'Alto Adriatico

Aspetti strutturali dei Mercati Ittici dell'Alto Adriatico

Un'analisi nelle Regioni Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia e Veneto

Lavoro eseguito dall’Osservatorio Socio-Economico della Pesca dell'Alto Adriatico – Veneto Agricoltura – nell’ambito del progetto Interreg IIIB Cadses Adri.Fish. – Promotion of Sustainable Fishery in Northern Adriatic Sea.

Il presente contributo è stato realizzato dal gruppo di lavoro dell’Osservatorio Socio-Economico della Pesca dell'Alto Adriatico formato da Alessandro Censori, Alessandra Liviero, Lidia Tomasi e Silvia Zennaro.

Si ringraziano, per la preziosa collaborazione, i Direttori dei mercati ittici della area nord-adriatica.

Indice

Introduzione 5
Materiale e metodi 5
Analisi dei risultati 6
Conclusioni 11
Le schede dei mercati ittici dell'Emilia Romagna 13
Mercato ittico di Cattolica 14
Mercato ittico di Cesenatico 16
Mercato ittico di Goro 18
Mercato ittico di Porto Garibaldi 20
Mercato ittico di Ravenna 22
Mercato ittico di Rimini 24
Le schede dei mercati ittici del Friuli Venezia Giulia 27
Mercato ittico di Grado 28
Mercato ittico di Marano Lagunare 30
Mercato ittico di Trieste 32
Le schede dei mercati ittici del Veneto 35
Mercato ittico di Caorle 36
Mercato ittico di Chioggia 38
Mercato ittico di Pila – Porto Tolle 40
Mercato ittico di Porto Viro 42
Mercato ittico di Scardovari 44
Mercato ittico di Venezia 46

1. Introduzione

L'Osservatorio Socio-Economico della Pesca dell'Alto Adriatico, istituito dal Progetto Comunitario Interreg denominato Adri.Fish., rileva e analizza l'andamento dei fenomeni economici e sociali del settore della pesca delle Regioni Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Veneto nonché della Regione Istriana e della Slovenia. La struttura raccoglie, direttamente o con il tramite di soggetti esterni, dati e informazioni relativi al settore ittico ponendo particolare attenzione alle problematiche produttive, alle tendenze di mercato dei prodotti, all'occupazione nonché ai consumi.

In questo contesto si inserisce l'indagine relativa ai mercati ittici che costituiscono una importante componente nel panorama della commercializzazione dei prodotti della pesca in quanto principali forme di collegamento fra la fase produttiva e quella distributiva. In questo rapporto si presentano i risultati relativi alla parte del questionario somministrato, ossia quella riguardante la struttura e alcuni dati produttivi e commerciali essenziali. L'obiettivo è di fornire un quadro e una facile guida sulle principali caratteristiche di tutti i mercati ittici presenti nell'Alto Adriatico e di valutare il loro posizionamento nel sistema commerciale dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura. Ciò appare maggiormente significativo all'interno dell'area di competenza dell'Osservatorio, in cui Slovenia e Regione Istriana presentano notevoli differenziazioni in tema di strutture di raccolta e di commercializzazione del pescato.

2. Materiali e metodi

L'indagine, iniziata nel settembre 2004, si è conclusa nel febbraio 2005. Essa prende in esame gli aspetti tecnico produttivi dei mercati ittici, soggetti deputati, anche nelle fonti statistiche ufficiali, alla raccolta di informazioni relative alla commercializzazione dei prodotti ittici.

Sulla base delle istanze provenienti dagli esperti del settore e tenendo conto delle informazioni del gruppo di lavoro dell'*Osservatorio*, si è provveduto alla stesura e somministrazione di un questionario ai mercati ittici delle tre Regioni italiane che si affacciano sull'Adriatico settentrionale. Il questionario risulta composto di due parti, una relativa a informazioni di tipo qualitativo (strutturale ed economico – commerciale generale) e una più orientata alla raccolta di dati quantitativi circa prodotti e prezzi registrati nei singoli mercati.

La popolazione oggetto di studio è costituita, infatti, dall'insieme delle strutture mercatali operanti in Veneto, Emilia Romagna e Friuli Venezia Giulia. Si tratta complessivamente di quindici mercati, cosi suddivisi:

- Emilia Romagna

- Mercato ittico di Cattolica;
- Mercato ittico di Cesenatico;
- Mercato ittico di Goro;
- Mercato ittico di Porto Garibaldi;
- Mercato ittico di Ravenna;
- Mercato ittico di Rimini.

- Friuli Venezia Giulia
  - Mercato ittico di Grado;
  - Mercato ittico di Marano Lagunare;
  - Mercato ittico di Trieste.
- Veneto
  - Mercato ittico di Caorle,
  - Mercato ittico di Chioggia;
  - Mercato ittico di Pila-Porto Tolle;
  - Mercato ittico di Porto Viro;
  - Mercato ittico di Scardovari;
  - Mercato ittico di Venezia.

Unità di analisi è considerata il singolo mercato ittico, che rappresenta l'entità oggetto di osservazione dell'indagine e l'unità presso cui si è effettuata la rilevazione. L'indagine è stata a carattere esaustivo poiché ha visto coinvolte tutte le unità presenti nella popolazione statistica oggetto di studio.

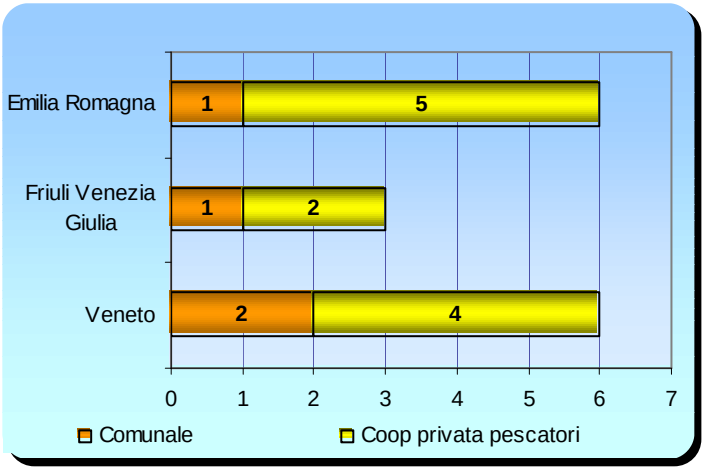
Al fine di garantire la qualità dei dati raccolti tramite questionari, si è cercato di sensibilizzare i rispondenti tramite lettere e contatti telefonici, sollecitandoli e chiarendo eventuali imprecisioni, nonché effettuando un controllo delle risposte nella fase di inserimento dei dati.

3. Analisi dei risultati

Le strutture mercatali, che accentrano le produzioni ittiche con funzioni distributive ed informative, sono normalmente diffuse in modo equo e lungo la costa di Emilia Romagna, Veneto e Friuli Venezia Giulia, mentre non ne esistono in Slovenia e nella Regione Istriana dove, per altro, è prevista la costruzione di due mercati ittici. Il Friuli Venezia Giulia presenta le strutture più recenti e nuove, quelle dell'Emilia Romagna e del Veneto hanno, invece, alle spalle una storia media di 30-40 anni, quasi tutti sono stati comunque ristrutturati fra gli anni '80 e '90. I mercati sono nella maggioranza dei casi gestiti dagli stessi operatori attraverso

cooperative, mentre solo una minima parte di essi risulta essere gestita dal Comune o da sue società (graf.1).

Graf. 1 – Mercati ittici per Regione italiana Alto Adriatica e tipo di gestione



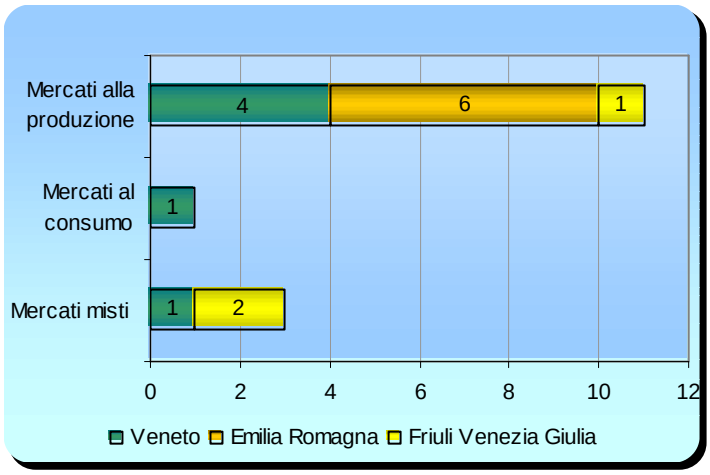
Fonte: elaborazioni Osservatorio Socio-Economico della Pesca dell'Alto Adriatico su dati forniti dai mercati ittici

I mercati ittici sono strutture d'interesse pubblico che assicurano, nella fase di collegamento tra la produzione e il consumo, l'osservanza delle normative sanitarie vigenti, la rapidità della distribuzione delle merci ed il rispetto delle normative nazionali in materia di commercializzazione. I mercati ittici all'ingrosso solitamente vengono distinti in:

- mercati alla produzione, nei quali confluiscono quasi esclusivamente prodotti della pesca e acquacoltura direttamente dalla produzione, normalmente locale;
- mercati a funzione mista, nei quali accanto alla forte prevalenza di prodotto locale, vengono scambiati anche prodotti provenienti da altre zone d'Italia e/o dall'estero anche trasformati;
- mercati terminali o di consumo, nei quali vi confluiscono prodotti che hanno provenienza nazionale e internazionale, anche trasformati, e vi operano soprattutto grossisti.

Nell'area considerata vi è una forte preponderanza di mercati alla produzione (11 su 15) e solo uno (Venezia) può essere definito mercato al consumo (graf.2).

Graf. 2 – Tipologia di mercato per Regione italiana Alto Adriatica



Fonte: elaborazioni Osservatorio Socio-Economico della Pesca dell'Alto Adriatico su dati forniti dai mercati ittici

Notevole è la gamma dei servizi offerti dalle strutture agli operatori del settore: si va dalla presenza di punti ristoro a quella di box/magazzini, cassa di mercato, centro depurazione/lavorazioni molluschi e centro spedizioni molluschi. Tutti possiedono celle frigo e servizio di fornitura ghiaccio. Altri servizi collegati, come facchinaggio, imballaggio dei prodotti, parcheggio, sala riunioni, vigilanza, sono comunque abbastanza frequenti.

Per quel che concerne i sistemi di contrattazione, l'asta elettronica è sicuramente quella più diffusa (Cattolica, Cesenatico, Porto Garibaldi, Ravenna, Rimi, Grado, Pila e Porto Viro) seguita dalla classica asta ad orecchio (Cesenatico, Goro, Trieste, Caorle, Chioggia e Scardovari). Asta a voce (Cattolica, Cesenatico e Marano Lagunare) e trattativa diretta (Marano Lagunare,Chioggia e Venezia) sono invece numericamente le meno diffuse.

Tab. 1. Volume d'affari dei mercati ittici – anno 2003

SEDE MERCATI	VOLUME D'AFFARI 2003 €	Incidenza su tot. %
Cattolica	2.292.176	1,5
Cesenatico	5.516.352	3,5
Goro	3.602.794	2,3
Porto Garibaldi	2.960.485	1,9
Ravenna	568.875	0,4
Rimini	8.396.780	5,3
Grado	2.563.470	1,6
Marano Lagunare	11.980.217	7,6
Trieste	10.815.516	6,8
Caorle	2.000.000	1,3
Chioggia	42.000.000	26,6
Pila	8.899.776	5,6
Porto Viro	629.509	0,4
Scardovari	941.525	0,6
Venezia	54.858.246	34,7
Totale	158.025.720	100

Fonte: elaborazioni Osservatorio Socio-Economico della Pesca dell'Alto Adriatico su dati forniti dai mercati ittici

Il volume d'affari registrato complessivamente dai mercati nel 2003 (tab.1) è stato di circa 158 milioni di euro, con un incidenza notevole dei mercati di Venezia (circa 34,7%) e di Chioggia (26,6%) seguiti da quelli di Marano e di Trieste.

Nell'ambito del mercato solitamente vi operano le figure dei venditori (produttori singoli e associati in organizzazioni, cooperative o consorzi; commercianti all'ingrosso, imprese che si occupano della lavorazione, trasformazione e conservazione dei prodotti) e degli acquirenti (commercianti all'ingrosso; commercianti al minuto; imprese che si occupano della lavorazione, conservazione ed esportazione dei prodotti; gestori di alberghi, ristoranti, mense, spacci e altri pubblici esercizi; gruppi di acquisto ed i loro consorzi; consumatori ammessi agli acquisti negli orari e con le modalità stabilite dall'ente gestore).

Nella tabella che segue vengono riassunti e confrontati i dati, in percentuale, relativi alla tipologia di acquirenti normalmente accreditati presso le strutture mercatali presenti nell'area oggetto di studio. Preme far notare che, se ogni mercato presenta caratteristiche sue proprie nella distribuzione delle quote di acquisto, la grande distribuzione organizzata (GDO) e l'industria di trasformazione sono pressoché assenti.

Tab.2 – Acquirenti accreditati presso i mercati ittici nell'anno 2003 - %

Mercato	Grossisti	GDO	Ristoratori	Pescherie	Ambulanti	Industria di trasformazione
Cattolica	27,0	-	5,0	47,0	18,0	3,0
Cesenatico	56,3	-	4,2	24,6	14,8	-
Goro	55,9	-	8,8	19,1	16,2	-
Porto Garibaldi	50,0	-	-	30,0	20,0	-
Ravenna	16,7	-	33,3	50,0	-	-
Rimini	20,1	-	-	73,2	6,7	-
Grado	30,6	-	11,1	38,9	19,4	-
Marano Lagunare	15,5	-	17,5	36,1	30,9	-
Trieste	29,9	2,6	15,6	50,7	1,3	-
Chioggia	52,0	1,0	1,0	34,0	12,0	-
Caorle	12,0	-	46,7	20,0	21,3	-
Pila/ Porto Tolle	30,9	-	29,1	32,7	7,3	-
Porto Viro	73,5	-	11,8	14,7	-	-
Scardovari	40,0	-	40,0	10,0	10,0	-
Venezia	1,7	-	6,8	61,2	30,3	-

Fonte: elaborazioni Osservatorio Socio-Economico della Pesca dell'Alto Adriatico su dati forniti dai mercati ittici

La merce trattata nei mercati proviene principalmente dalla produzione locale. I mercati alla produzione trattano prevalentemente prodotti della pesca locale, mentre quelli al consumo, qui rappresentati da Venezia, vedono una forte incidenza dell'importato estero.

Tab.3 - Ripartizione percentuale del prodotto trattato nel mercato per provenienza - anno 2003

	Mercato	Prodotti della pesca locale	Prodotti da altri porti nazionali	Prodotti importati (Ue ed extra Ue)
Alla	**Caorle**	100,0	-	-
	Cattolica	96,2	3,6	0,2
	Cesenatico	95,0	5,0	-
	Goro	100,0	-	-
	Grado	100,0	-	-
	Pila/ Porto Tolle	100,0	-	-
	Porto Garibaldi	100,0	-	-
	Porto Viro	100,0	-	-
	Ravenna	100,0	-	-
	Rimini	73,8	19,9	6,3
	Scardovari	100,0	-	-
Al consumo	**Venezia**	18,0	26,0	56,0
Misto	**Chioggia**	68,5	16,2	15,3
	Marano Lagunare	n.f.*	n.f.*	n.f.*
	Trieste	43,3	27,7	29,0

** dato non fornito*

Fonte: elaborazioni Osservatorio Socio-Economico della Pesca dell'Alto Adriatico su dati forniti dai mercati ittici

La produzione locale che transita per i mercati proviene prevalentemente dalla pesca in mare. Quasi nulla è la provenienza da maricoltura e bassa quella da allevamento, il cui prodotto segue spesso canali diretti o predilige i mercati al consumo dell'area.

Tab.4 - Ripartizione percentuale del prodotto locale per tipologia di produzione - anno 2003

	Mercato	Pesca in mare	Pesca in laguna	Maricoltura	Acquacoltura e vallicoltura
Alla Produzione	**Caorle**	96,5	3,2	-	0,3
	Cattolica	99,8	-	0,2	-
	Cesenatico	100,0	-	-	-
	Goro	96,5	2,2	-	1,3
	Grado	96,0	2,5	-	1,5
	Pila/ Porto Tolle	76,5	16,9	-	6,6
	Porto Garibaldi	99,0	-	1,0	-
	Porto Viro	n.d.*	n.d.*	n.d.*	n.d.*
	Ravenna	100,0	-	-	-
	Rimini	n.d.*	n.d.*	n.d.*	n.d.*
	Scardovari	50,0	45,0	-	5,0
Al consumo	**Venezia**	74,0	6,0	3,0	17,0
Misto	**Chioggia**	90,3	3,8	0,1	5,8
	Marano Lagunare	n.f.**	n.f.**	n.f.**	n.f.**
	Trieste	n.d.*	n.d.*	n.d.*	n.d.*

** dato non disponibile*

*** dato non fornito*

Fonte: elaborazioni Osservatorio Socio-Economico della Pesca dell'Alto Adriatico su dati forniti dai mercati ittici

4. Conclusioni

L'indagine svolta ha permesso di approfondire le conoscenze relative alla commercializzazione dei prodotti alieutici evidenziando le peculiarità di queste strutture che si configurano come una importante voce nel panorama della distribuzione all'ingrosso di pesci, molluschi e crostacei, freschi e lavorati. Anche se i mercati ittici dell'area si caratterizzano per il forte legame che essi hanno e mantengono con la produzione locale della pesca, tuttavia nei mercati misti si assiste ad un continuo aumento dei transiti di prodotti trasformati e surgelati, in linea con la tendenza evolutiva dei consumi.

L'analisi della prima parte del questionario, qui riproposta, ha messo in evidenza le differenziazioni esistenti fra le strutture in termini di sistema di contrattazione, di tipologia di prodotti trattati, di servizi offerti ai clienti. Ciò, se da un lato rende difficile omogeneizzare le informazioni, dall'altro è significativo delle diversificate esigenze manifestate dagli operatori del settore, delle caratteristiche del sistema ittico del bacino d'utenza del mercato, delle peculiarità del territorio e dell'economia generale dell'area che con il mare e la pesca si integrano.

Le schede dei mercati ittici dell'Emilia Romagna

MERCATO ITTICO DI CATTOLICA

Via A. Costa, 76
Tel 0541/954663 fax 0541/839526
E-mail mercato@pescatori.it

Direttore del Mercato: Stefano Cecchini

ACCESSO AL MERCATO	
MATTINO	ORARIO
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 05.20
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	ore 05.30
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	ore 10.30
POMERIGGIO	
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	Inverno ore 14.20 Estate ore 14.50
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	Inverno ore 14.30 Estate ore 15.00
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	Inverno ore 17.30 Estate ore 18.30

CARATTERISTICHE DEL MERCATO	
TIPO DI MERCATO	Produzione
GESTIONE	Cooperativa Casa del Pescatore
ANNO DI COSTRUZIONE/ RISTRUTTURAZIONE	1952/1989
SVILUPPO AREALE	1.135 mq coperti; 825 mq scoperti
SISTEMI DI CONTRATTAZIONE	Asta elettronica - Asta a voce
SERVIZI ESSENZIALI	Cassa mercato; celle frigo; facchinaggio; fornitura ghiaccio; imballaggio; parcheggio; vigilanza.
N°CE DI RIFERIMENTO	I 349/93 CE
VOLUME D'AFFARI ANNO 2003	2.292.175,54 €

ACQUIRENTI ACCREDITATI PRESSO IL MERCATO – ANNO 2003

TIPOLOGIA ACQUIRENTI	N. DITTE	INCIDENZA SUL TOTALE
GROSSISTI	18	27%
GDO	-	-
RISTORATORI	3	5%
PESCHERIE	31	47%
AMBULANTI	12	18%
INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE	2	3%
CONSUMATORI FINALI	-	-
TOTALE	**66**	**100,0%**

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO LOCALE PER TIPOLOGIA DI PRODUZIONE - ANNO 2003

PRODUZIONE	% SULLE QUANTITA'
PESCA IN MARE	99,8%
PESCA IN LAGUNA	-
MARICOLTURA	0,2%
ACQUACOLTURA VALLICOLTURA	-

PRINCIPALI PRODOTTI TRATTATI NEL MERCATO

Vongole - Alici - Sarde - Lumachine - Ostriche - Pannocchie - Triglie.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO TRATTATO NEL MERCATO PER PROVENIENZA - ANNO 2003

PROVENIENZA	% SULLE QUANTITA'
PRODOTTI DELLA PESCA LOCALE	96,2%
PRODOTTI DA ALTRI PORTI NAZIONALI (FRESCHI E REFRIGERATI)	3,6%
PRODOTTI IMPORTATI UE ED EXTRA UE (FRESCHI E REFRIGERATI)	0,2%

MERCATO ITTICO DI CESENATICO

Via Matteucci, 31
Tel 0547/81092 fax 0547/672613
E-mail gabrieleteodorani@libero.it

Direttore del Mercato: Gabriele Teodorani

ACCESSO AL MERCATO	
MATTINO	ORARIO
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	-
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	-
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	-
POMERIGGIO	
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 13.00
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	ore 14.00
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	ore 17.30 – 18.30

CARATTERISTICHE DEL MERCATO	
TIPO DI MERCATO	Produzione
GESTIONE	Comune di Cesenatico
ANNO DI COSTRUZIONE/ RISTRUTTURAZIONE	1960/65
SVILUPPO AREALE	4.500 mq coperti; 1.500 mq scoperti
SISTEMI DI CONTRATTAZIONE	Asta a voce - Asta ad orecchio - Asta elettronica
SERVIZI ESSENZIALI	Box/magazzino; cassa mercato; centro depurazione molluschi; centro spedizione molluschi; celle frigo; facchinaggio; fornitura ghiaccio; imballaggio; parcheggio, vigilanza.
N°CE DI RIFERIMENTO	I 641 CE
VOLUME D'AFFARI ANNO 2003	5.516.352,00 €

ACQUIRENTI ACCREDITATI PRESSO IL MERCATO – ANNO 2003

TIPOLOGIA ACQUIRENTI	N. DITTE	INCIDENZA SUL TOTALE
GROSSISTI	80	56,3%
GDO	-	-
RISTORATORI	6	4,2%
PESCHERIE	35	24,7%
AMBULANTI	21	14,8%
INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE	-	-
CONSUMATORI FINALI	-	-
TOTALE	**142**	**100,0%**

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO LOCALE PER TIPOLOGIA DI PRODUZIONE - ANNO 2003

PRODUZIONE	% SULLE QUANTITA'
PESCA IN MARE	100,0%
PESCA IN LAGUNA	-
MARICOLTURA	-
ACQUACOLTURA VALLICOLTURA	-

PRINCIPALI PRODOTTI TRATTATI NEL MERCATO

Alici - Pannocchie - Triglie - Moli - Merluzzi - Seppie.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO TRATTATO NEL MERCATO PER PROVENIENZA - ANNO 2003

PROVENIENZA	% SULLE QUANTITA'
PRODOTTI DELLA PESCA LOCALE	95,0%
PRODOTTI DA ALTRI PORTI NAZIONALI (FRESCHI E REFRIGERATI)	5,0%
PRODOTTI IMPORTATI UE ED EXTRA UE (FRESCHI E REFRIGERATI)	-

MERCATO ITTICO DI GORO

Via Mercato Nuovo, 40
Tel 0533/793317 fax 0533/995246
E-mail copegolab@libero.it

Direttore del Mercato: Pierpaolo Piva

ACCESSO AL MERCATO	
MATTINO	ORARIO
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	-
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	-
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	-
POMERIGGIO	
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 15.00
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	ore 16.00
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	ore 18.00

CARATTERISTICHE DEL MERCATO	
TIPO DI MERCATO	Produzione
GESTIONE	Consorzio Pescatori di Goro
ANNO DI COSTRUZIONE/ RISTRUTTURAZIONE	1983
SVILUPPO AREALE	3.235 mq coperti; 4.465 mq scoperti
SISTEMI DI CONTRATTAZIONE	Asta ad orecchio
SERVIZI ESSENZIALI	Bar/ristoro; box/magazzino; cassa mercato; centro depurazione molluschi; centro spedizione molluschi; celle frigo; facchinaggio; fornitura ghiaccio; imballaggio; parcheggio; sala riunioni.
N°CE DI RIFERIMENTO	I 347 CE
VOLUME D'AFFARI ANNO 2003	3.602.794 €

ACQUIRENTI ACCREDITATI PRESSO IL MERCATO – ANNO 2003

TIPOLOGIA ACQUIRENTI	N. DITTE	INCIDENZA SUL TOTALE
GROSSISTI	38	55,9%
GDO	-	-
RISTORATORI	6	8,8%
PESCHERIE	13	19,1%
AMBULANTI	11	16,2%
INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE	-	-
CONSUMATORI FINALI	-	-
TOTALE	**68**	**100%**

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO LOCALE PER TIPOLOGIA DI PRODUZIONE - ANNO 2003

PRODUZIONE	% SULLE QUANTITA'
PESCA IN MARE	96,5%
PESCA IN LAGUNA	2,2%
MARICOLTURA	-
ACQUACOLTURA VALLICOLTURA	1,3%

PRINCIPALI PRODOTTI TRATTATI NEL MERCATO

Alici - Pannocchie - Triglie - Sogliole - Rombi - Soasi - Rossetti.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO TRATTATO NEL MERCATO PER PROVENIENZA - ANNO 2003

PROVENIENZA	% SULLE QUANTITA'
PRODOTTI DELLA PESCA LOCALE	100,0%
PRODOTTI DA ALTRI PORTI NAZIONALI (FRESCHI E REFRIGERATI)	-
PRODOTTI IMPORTATI UE ED EXTRA UE (FRESCHI E REFRIGERATI)	-

MERCATO ITTICO DI PORTO GARIBALDI

Via G. Matteotti, 26
Tel 0533/327117 fax 0533/326202-328865
E-mail ufficio@cooperativapiccolaegrandepesca.191.it

Direttore del Mercato: Nicola Tassella

ACCESSO AL MERCATO	
MATTINO	ORARIO
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	-
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	-
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	-
POMERIGGIO	
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 14.00
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	ore 15.00
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	A fine prodotto

CARATTERISTICHE DEL MERCATO	
TIPO DI MERCATO	Produzione
GESTIONE	Cooperativa della Piccola e Grande Pesca
ANNO DI COSTRUZIONE/ RISTRUTTURAZIONE	1997
SVILUPPO AREALE	1.500 mq coperti; 600 mq scoperti
SISTEMI DI CONTRATTAZIONE	Asta elettronica
SERVIZI ESSENZIALI	Celle frigo; facchinaggio; fornitura ghiaccio; imballaggio; parcheggio; sala riunioni; vigilanza.
N°CE DI RIFERIMENTO	I 1784 CE
VOLUME D'AFFARI ANNO 2003	2.960.484,82 €

ACQUIRENTI ACCREDITATI PRESSO IL MERCATO – ANNO 2003

Tipologia Acquirenti	N. Ditte	% sul totale
GROSSISTI	n.f.*	50%
GDO	n.f.*	-
RISTORATORI	n.f.*	-
PESCHERIE	n.f.*	30%
AMBULANTI	n.f.*	20%
INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE	n.f.*	-
CONSUMATORI FINALI	n.f.*	-
TOTALE	n.f.*	**100%**

** dato non fornito*

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO LOCALE PER TIPOLOGIA DI PRODUZIONE - ANNO 2003

PRODUZIONE	% SULLE QUANTITA'
PESCA IN MARE	99,0%
PESCA IN LAGUNA	-
MARICOLTURA	1,0%
ACQUACOLTURA VALLICOLTURA	-

PRINCIPALI PRODOTTI TRATTATI NEL MERCATO

Pannocchie - Triglie - Ghiozzi - Seppie - Calamari.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO TRATTATO NEL MERCATO PER PROVENIENZA - ANNO 2003

PROVENIENZA	% SULLE QUANTITA'
PRODOTTI DELLA PESCA LOCALE	100,0%
PRODOTTI DA ALTRI PORTI NAZIONALI (FRESCHI E REFRIGERATI)	-
PRODOTTI IMPORTATI UE ED EXTRA UE (FRESCHI E REFRIGERATI)	-

MERCATO ITTICO DI RAVENNA

Via Molo Dalmazia, 53
Tel - fax 0544/530933
E-mail romagnola@libero.it

Direttore del Mercato: Sauro Alleati

ACCESSO AL MERCATO	
MATTINO	ORARIO
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	-
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	-
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	-
POMERIGGIO	
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	Ore 14.30 inverno - ore 15.00 estate
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	-
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	a fine prodotto

CARATTERISTICHE DEL MERCATO	
TIPO DI MERCATO	Produzione
GESTIONE	Cooperativa Piccola e Media Pesca “La Romagnola”
ANNO DI COSTRUZIONE/ RISTRUTTURAZIONE	1930/1947/2000
SVILUPPO AREALE	868 mq coperti; 1.638 mq scoperti
SISTEMI DI CONTRATTAZIONE	Asta elettronica
SERVIZI ESSENZIALI	Centro lavorazione seppie; facchinaggio; fornitura ghiaccio; imballaggio; parcheggio.
N°CE DI RIFERIMENTO	I 633 CE
VOLUME D’AFFARI ANNO 2003	568.874,56 €

ACQUIRENTI ACCREDITATI PRESSO IL MERCATO – ANNO 2003 (indicare il numero)

TIPOLOGIA ACQUIRENTI	N. DITTE	INCIDENZA SUL TOTALE
GROSSISTI	2	16,7%
GDO	-	-
RISTORATORI	4	33,3%
PESCHERIE	6	50,0%
AMBULANTI	-	-
INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE	-	-
CONSUMATORI FINALI	-	-
TOTALE	**12**	**100%**

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO LOCALE PER TIPOLOGIA DI PRODUZIONE - ANNO 2003

PRODUZIONE	% SULLE QUANTITA'
PESCA IN MARE	100,0%
PESCA IN LAGUNA	-
MARICOLTURA	-
ACQUACOLTURA VALLICOLTURA	-

PRINCIPALI PRODOTTI TRATTATI NEL MERCATO

Cannocchie - Triglie - Caponi - Seppie - Ghiozzi - Potassoli - Melù - Sogliole.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO TRATTATO NEL MERCATO PER PROVENIENZA - ANNO 2003

PROVENIENZA	% SULLE QUANTITA'
PRODOTTI DELLA PESCA LOCALE	100,0%
PRODOTTI DA ALTRI PORTI NAZIONALI (FRESCHI E REFRIGERATI)	-
PRODOTTI IMPORTATI UE ED EXTRA UE (FRESCHI E REFRIGERATI)	-

MERCATO ITTICO DI RIMINI

Via F.lli Leurini, 1
Tel 0541/55128 fax 0541/56525
E-mail mercato@coopmare.191.it

Direttore del Mercato: Lucio Rispoli

ACCESSO AL MERCATO	
MATTINO	ORARIO
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 04.00
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	ore 05.30
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	-
POMERIGGIO	
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	-
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	-
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	-

CARATTERISTICHE DEL MERCATO	
TIPO DI MERCATO	Produzione
GESTIONE	Cooperativa Lavoratori del mare
ANNO DI COSTRUZIONE/ RISTRUTTURAZIONE	1963/1989
SVILUPPO AREALE	963 mq coperti; 251 mq scoperti
SISTEMI DI CONTRATTAZIONE	Asta elettronica
SERVIZI ESSENZIALI	Bar/ristoro; cassa mercato; centro spedizione molluschi; celle frigo; facchinaggio; fornitura ghiaccio; imballaggio; parcheggio; sala riunioni; vigilanza.
N°CE DI RIFERIMENTO	I 123/93 CE
VOLUME D'AFFARI ANNO 2003	8.396.780,45 €

ACQUIRENTI ACCREDITATI PRESSO IL MERCATO – ANNO 2003

TIPOLOGIA ACQUIRENTI	N. DITTE	INCIDENZA SUL TOTALE
GROSSISTI	30	20,1%
GDO	-	-
RISTORATORI		
PESCHERIE	109	73,2%
AMBULANTI	10	6,7%
INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE	-	-
CONSUMATORI FINALI	-	-
TOTALE	**149**	**100,0%**

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO LOCALE PER TIPOLOGIA DI PRODUZIONE - ANNO 2003

PRODUZIONE	% SULLE QUANTITA'
PESCA IN MARE	n.d.*
PESCA IN LAGUNA	n.d.*
MARICOLTURA	n.d.*
ACQUACOLTURA VALLICOLTURA	n.d.*

** dato non disponibile*

PRINCIPALI PRODOTTI TRATTATI NEL MERCATO

Caponi - Ghiozzi - Merluzzi - Palombi - Moli - Rospi - Razze - Rombi - Sogliole - Suri - Triglie - Calamari - Polpi - Seppie - Mitili - Vongole - Mazzancolle - Scampi - Alici - Sgombri - Papaline.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO TRATTATO NEL MERCATO PER PROVENIENZA - ANNO 2003

PROVENIENZA	% SULLE QUANTITA'
PRODOTTI DELLA PESCA LOCALE	73,8%
PRODOTTI DA ALTRI PORTI NAZIONALI (FRESCHI E REFRIGERATI)	19,9%
PRODOTTI IMPORTATI UE ED EXTRA UE (FRESCHI E REFRIGERATI)	6,3%

PRINCIPALI PAESI DI PROVENIENZA: quasi tutti i Paesi Europei produttori di pesce pescato e allevato sia UE che extra UE - nonché altri Paesi del mondo.

Le schede dei mercati ittici del Friuli Venezia Giulia

MERCATO ITTICO DI GRADO

Via Riva Dandolo, 22
Tel 0431/800112 fax 0431/83626
E-mail: cooppescatorigrado@libero.it

Direttore del Mercato: Flavia Verginella

ACCESSO AL MERCATO	
MATTINO	ORARIO
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 07.30
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	ore 08.00
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	ore 11.00
POMERIGGIO	
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 14.30
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	ore 15.00
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	ore 17.30

CARATTERISTICHE DEL MERCATO	
TIPO DI MERCATO	Produzione
GESTIONE	Cooperativa Pescatori di Grado
ANNO DI COSTRUZIONE/ RISTRUTTURAZIONE	1988/1991
SVILUPPO AREALE	2.800 mq coperti; 200 mq scoperti
SISTEMI DI CONTRATTAZIONE	Asta elettronica
SERVIZI ESSENZIALI	Box/magazzino, cassa mercato; centro di spedizione molluschi; celle frigo; facchinaggio; fornitura ghiaccio; imballaggio; parcheggio; sala riunioni; vigilanza.
N°CE DI RIFERIMENTO	I 403 CE
VOLUME D'AFFARI ANNO 2003	2.563.469,97 €

ACQUIRENTI ACCREDITATI PRESSO IL MERCATO – ANNO 2003

TIPOLOGIA ACQUIRENTI	N. DITTE	INCIDENZA SUL TOTALE
GROSSISTI	11	30,6%
GDO	-	-
RISTORATORI	4	11,1%
PESCHERIE	14	38,9%
AMBULANTI	7	19,4%
INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE	-	-
CONSUMATORI FINALI	-	-
TOTALE	**36**	**100,0%**

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO LOCALE PER TIPOLOGIA DI PRODUZIONE - ANNO 2003

PRODUZIONE	% SULLE QUANTITA'
PESCA IN MARE	96,0%
PESCA IN LAGUNA	2,5%
MARICOLTURA	-
ACQUACOLTURA VALLICOLTURA	1,5%

PRINCIPALI PRODOTTI TRATTATI NEL MERCATO

Seppie - Pannocchie - Latterini - Moli - Sogliole - Palombi.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO TRATTATO NEL MERCATO PER PROVENIENZA - ANNO 2003

PROVENIENZA	% SULLE QUANTITA'
PRODOTTI DELLA PESCA LOCALE	100,0%
PRODOTTI DA ALTRI PORTI NAZIONALI (FRESCHI E REFRIGERATI)	-
PRODOTTI IMPORTATI UE ED EXTRA UE (FRESCHI E REFRIGERATI)	-

MERCATO ITTICO MARANO LAGUNARE

Via Serenissima, 30
Tel 0431/67004
E-mail: coopmarano@libero.it

Direttore del Mercato: Giovanni Raddi

ACCESSO AL MERCATO	
MATTINO	ORARIO
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	-
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	-
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	-
POMERIGGIO	
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 13.30
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	ore 14.00
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	ore 18.00

CARATTERISTICHE DEL MERCATO	
TIPO DI MERCATO	Misto
GESTIONE	Cooperativa Pescatori S. Vito
ANNO DI COSTRUZIONE/ RISTRUTTURAZIONE	Ristrutturazione nel 2000
SVILUPPO AREALE	1.500 mq coperti; 5.000 mq scoperti
SISTEMI DI CONTRATTAZIONE	Trattativa diretta - Asta a voce
SERVIZI ESSENZIALI	Cassa mercato; centro spedizione molluschi; celle frigo; facchinaggio; fornitura ghiaccio; imballaggio; parcheggio; sala riunioni; vigilanza.
N°CE DI RIFERIMENTO	I 1799 CE
VOLUME D'AFFARI ANNO 2003	11.980.217,00 €

ACQUIRENTI ACCREDITATI PRESSO IL MERCATO – ANNO 2003

TIPOLOGIA ACQUIRENTI	N. DITTE	INCIDENZA SUL TOTALE
GROSSISTI	15	15,5%
GDO	-	-
RISTORATORI	17	17,5%
PESCHERIE	35	36,1%
AMBULANTI	30	30,9%
INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE	-	-
CONSUMATORI FINALI	-	-
TOTALE	**97**	**100,0%**

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO LOCALE PER TIPOLOGIA DI PRODUZIONE - ANNO 2003

PRODUZIONE	% SULLE QUANTITA'
PESCA IN MARE	n.f.*
PESCA IN LAGUNA	n.f.*
MARICOLTURA	n.f.*
ACQUACOLTURA VALLICOLTURA	n.f.*

** dato non fornito*

PRINCIPALI PRODOTTI TRATTATI NEL MERCATO

Seppie - Pannocchie - Alici - Sogliole - Sarde.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO TRATTATO NEL MERCATO PER PROVENIENZA - ANNO 2003

PROVENIENZA	% SULLE QUANTITA'
PRODOTTI DELLA PESCA LOCALE	n.f.*
PRODOTTI DA ALTRI PORTI NAZIONALI (FRESCHI E REFRIGERATI)	n.f.*
PRODOTTI IMPORTATI UE ED EXTRA UE (FRESCHI E REFRIGERATI)	n.f.*

** dato non fornito*

MERCATO ITTICO DI TRIESTE

P.le Legnami, 1
Tel 040/281945 fax 040/8333370
E-mail: vitiello@comune.trieste.it

Direttore del Mercato: Fulvio Del Toso

ACCESSO AL MERCATO	
MATTINO	ORARIO
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 04.00
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	ore 04.15
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	ore 06.30
POMERIGGIO	
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	-
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	-
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	-

CARATTERISTICHE DEL MERCATO	
TIPO DI MERCATO	Misto
GESTIONE	Comune di Trieste
ANNO DI COSTRUZIONE/ RISTRUTTURAZIONE	2001
SVILUPPO AREALE	3.547 mq coperti; 2.337 mq scoperti
SISTEMI DI CONTRATTAZIONE	Asta ad orecchio
SERVIZI ESSENZIALI	Box/magazzino; cassa mercato; celle frigo; fornitura ghiaccio; vigilanza.
N°CE DI RIFERIMENTO	I 2254 CE
VOLUME D'AFFARI ANNO 2003	10.818.515,00 €

ACQUIRENTI ACCREDITATI PRESSO IL MERCATO – ANNO 2003

TIPOLOGIA ACQUIRENTI	N. DITTE	INCIDENZA SUL TOTALE
GROSSISTI	23	29,8%
GDO	2	2,6%
RISTORATORI	12	15,5%
PESCHERIE	39	50,6%
AMBULANTI	1	1,3%
INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE	-	-
CONSUMATORI FINALI	-	-
TOTALE	**77**	**100,0%**

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO LOCALE PER TIPOLOGIA DI PRODUZIONE - ANNO 2003

PRODUZIONE	% SULLA QUANTITA'
PESCA IN MARE	n.d.*
PESCA IN LAGUNA	n.d.*
MARICOLTURA	n.d.*
ACQUACOLTURA VALLICOLTURA	n.d.*

** dato non disponibile*

PRINCIPALI PRODOTTI TRATTATI NEL MERCATO

Pesce azzurro - Spigole - Orate - Filetto di pesce persico - Salmone - Rane pescatrici code - Sogliole - Rombi - Triglie - Seppie - Mitili - Scampi - Gamberi - Pannocchie.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO TRATTATO NEL MERCATO PER PROVENIENZA - ANNO 2003

PROVENIENZA	% SULLA QUANTITA'
PRODOTTI DELLA PESCA LOCALE	43,3%
PRODOTTI DA ALTRI PORTI NAZIONALI (FRESCHI E REFRIGERATI)	27,7%
PRODOTTI IMPORTATI UE ED EXTRA UE (FRESCHI E REFRIGERATI)	29,0%

PRINCIPALI PAESI DI PROVENIENZA: Francia - Spagna - Danimarca - Scozia - Croazia - Norvegia - Marocco - Senegal - Olanda - Indonesia Tanzania - Oceania - Grecia.

Le schede dei mercati ittici del Veneto

MERCATO ITTICO DI CAORLE

Via Fondamenta della Pescheria, 24
Tel 0421/212029 fax 0421/218812
E-mail: mercatoittico.caorle@libero.it

Direttore del Mercato: Ruzza Giacomo

ACCESSO AL MERCATO	
MATTINO	ORARIO
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 08.30 inizio conferimenti
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	-
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	ore 12.00 fine conferimenti
POMERIGGIO	
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 14.30
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	ore 15.30
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	ore 19.30

CARATTERISTICHE DEL MERCATO	
TIPO DI MERCATO	Produzione
GESTIONE	Cooperativa Mercato Ittico all'Ingrosso Caorle
ANNO DI COSTRUZIONE/ RISTRUTTURAZIONE	1935/1976
SVILUPPO AREALE	6.400 mq coperti
SISTEMI DI CONTRATTAZIONE	Asta ad orecchio
SERVIZI ESSENZIALI	Cassa mercato; centro spedizione molluschi; celle frigo; facchinaggio; fornitura ghiaccio;imballaggio; parcheggio; vigilanza.
N°CE DI RIFERIMENTO	I 118 CE - I 1355 CE
VOLUME D'AFFARI ANNO 2003	2.000.000 €

ACQUIRENTI ACCREDITATI PRESSO IL MERCATO – ANNO 2003

TIPOLOGIA ACQUIRENTI	N. DITTE	INCIDENZA SUL TOTALE
GROSSISTI	9	12,0%
GDO	-	-
RISTORATORI	35	46,7%
PESCHERIE	15	20,0%
AMBULANTI	16	21,3%
INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE	-	-
CONSUMATORI FINALI	-	-
TOTALE	**75**	**100,0%**

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO LOCALE PER TIPOLOGIA DI PRODUZIONE - ANNO 2003

PRODUZIONE	% SULLE QUANTITA'
PESCA IN MARE	96,5%
PESCA IN LAGUNA	3,2%
MARICOLTURA	-
ACQUACOLTURA VALLICOLTURA	0,3%

PRINCIPALI PRODOTTI TRATTATI NEL MERCATO

Moscardini - Seppie - Cappesante - Moli - Alici - Sogliole - Canestrelli - Calamari - Palombi.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO TRATTATO NEL MERCATO PER PROVENIENZA - ANNO 2003

PROVENIENZA	% SULLE QUANTITA'
PRODOTTI DELLA PESCA LOCALE	100,0%
PRODOTTI DA ALTRI PORTI NAZIONALI (FRESCHI E REFRIGERATI)	-
PRODOTTI IMPORTATI UE ED EXTRA UE (FRESCHI E REFRIGERATI)	-

MERCATO ITTICO DI CHIOGGIA

Via Giovanni Poli, 1/b
Tel 041/400261 fax 041/400501
E-mail: mercato.ittico@chioggia.org

Direttore del Mercato: Alberto Ruzzante

ACCESSO AL MERCATO	
MATTINO	ORARIO
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 04.00
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	ore 05.00
INGRESSO CONSUMATORI	ore 07.30
CHIUSURA ASTE	ore 10.00
POMERIGGIO	
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 15.00
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	ore 15.30
INGRESSO CONSUMATORI	ore 16.00
CHIUSURA ASTE	dal 01/05 al 31/10 ore 17.30 dal 01/11 al 30/04 ore 18.45

CARATTERISTICHE DEL MERCATO	
TIPO DI MERCATO	Misto
GESTIONE	Comune di Chioggia
ANNO DI COSTRUZIONE/ RISTRUTTURAZIONE	1960/1993
SVILUPPO AREALE	5.000 mq coperti; 11.000 mq scoperti
SISTEMI DI CONTRATTAZIONE	Trattativa diretta - Asta ad orecchio
SERVIZI ESSENZIALI	Bar/ristoro; box magazzino;cassa mercato; celle frigo; facchinaggio; fornitura ghiaccio; parcheggio; sala riunioni; vigilanza.
N°CE DI RIFERIMENTO	I 95 CE
VOLUME D'AFFARI ANNO 2003	42.000.000 €

ACQUIRENTI ACCREDITATI PRESSO IL MERCATO – ANNO 2003

TIPOLOGIA ACQUIRENTI	N. DITTE	INCIDENZA SUL TOTALE
GROSSISTI	86	52,0%
GDO	2	1,0%
RISTORATORI	2	1,0%
PESCHERIE	57	34,0%
AMBULANTI	19	12,0%
INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE	-	-
CONSUMATORI FINALI	-	-
TOTALE	**166**	**100,0%**

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO LOCALE PER TIPOLOGIA DI PRODUZIONE - ANNO 2003

PRODUZIONE	% SULLE QUANTITA'
PESCA IN MARE	90,3%
PESCA IN LAGUNA	3,8%
MARICOLTURA	0,1%
ACQUACOLTURA VALLICOLTURA	5,8%

PRINCIPALI PRODOTTI TRATTATI NEL MERCATO

Alici – Seppie – Sarde – Sogliole – Cefali – Latterini – Pannocchie – Polpi – Suri – Moli – Branzini – Orate.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO TRATTATO NEL MERCATO PER PROVENIENZA - ANNO 2003

PROVENIENZA	% SULLE QUANTITA'
PRODOTTI DELLA PESCA LOCALE	68,5%
PRODOTTI DA ALTRI PORTI NAZIONALI (FRESCHI E REFRIGERATI)	16,2%
PRODOTTI IMPORTATI UE ED EXTRA UE (FRESCHI E REFRIGERATI)	15,3%

PRINCIPALI PAESI DI PROVENIENZA: Croazia - Grecia - Francia - Spagna - Scozia - Svezia - Norvegia - Olanda - Danimarca - Marocco - Senegal Mauritania - Tunisia - India – Argentina.

MERCATO ITTICO DI PILA – PORTO TOLLE

Via Curtatone, 48
Tel 0426/387186 fax 0426/387036
E-mail: coop_pila@libero.it

Direttore del Mercato: Virginio Tugnolo

ACCESSO AL MERCATO	
MATTINO	ORARIO
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 08.00
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	-
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	ore 12.00
POMERIGGIO	
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 14.00
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	ore 15.30
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	ore 18.00 – 19.00

CARATTERISTICHE DEL MERCATO	
TIPO DI MERCATO	Produzione
GESTIONE	Cooperativa Pescatori di Pila
ANNO DI COSTRUZIONE/ RISTRUTTURAZIONE	1994/1995
SVILUPPO AREALE	665 mq coperti ; 3.540 mq scoperti
SISTEMI DI CONTRATTAZIONE	Asta elettronica
SERVIZI ESSENZIALI	Celle frigo; fornitura ghiaccio; imballaggio; parcheggio.
N°CE DI RIFERIMENTO	I 133 CE
VOLUME D'AFFARI ANNO 2003	8.899.776,00 €

ACQUIRENTI ACCREDITATI PRESSO IL MERCATO – ANNO 2003

TIPOLOGIA ACQUIRENTI	N. DITTE	INCIDENZA SUL TOTALE
GROSSISTI	n.f.*	30,9%
GDO	n.f.*	-
RISTORATORI	n.f.*	29,1%
PESCHERIE	n.f.*	32,7%
AMBULANTI	n.f.*	7,3%
INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE	n.f.*	-
CONSUMATORI FINALI	n.f.*	-
TOTALE	n.f.*	**100,0%**

**** dato non fornito***

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO LOCALE PER TIPOLOGIA DI PRODUZIONE - ANNO 2003

PRODUZIONE	% SULLE QUANTITA'
PESCA IN MARE	76,5%
PESCA IN LAGUNA	16,9%
MARICOLTURA	-
ACQUACOLTURA	6,6%
VALLICOLTURA	-

PRINCIPALI PRODOTTI TRATTATI NEL MERCATO

Cannocchie - Caustelli - Alici - Seppie - Acquadelle - Triglie - Gamberi.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO TRATTATO NEL MERCATO PER PROVENIENZA - ANNO 2003

PROVENIENZA	% SULLE QUANTITA'
PRODOTTI DELLA PESCA LOCALE	100,0%
PRODOTTI DA ALTRI PORTI NAZIONALI (FRESCHI E REFRIGERATI)	-
PRODOTTI IMPORTATI UE ED EXTRA UE (FRESCHI E REFRIGERATI)	-

MERCATO ITTICO DI PORTO VIRO

Via Murazze, 44
Tel 0426/631091 fax 0426/633986
E-mail: info@eridania.191.it

Direttore del Mercato: Guido Donà

ACCESSO AL MERCATO	
MATTINO	ORARIO
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 07.30
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	ore 09.00 – 09.30 (inizio vendita)
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	a fine prodotto
POMERIGGIO	
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	-
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	-
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	-

CARATTERISTICHE DEL MERCATO	
TIPO DI MERCATO	Produzione
GESTIONE	Cooperativa Pescatori Eridania
ANNO DI COSTRUZIONE/ RISTRUTTURAZIONE	1993/1994
SVILUPPO AREALE	500 mq coperti; 7.500 mq scoperti
SISTEMI DI CONTRATTAZIONE	Asta elettronica
SERVIZI ESSENZIALI	Cassa mercato; celle frigo; facchinaggio; fornitura ghiaccio; imballaggio; parcheggio; sala riunioni; vigilanza.
N°CE DI RIFERIMENTO	I 440 CE
VOLUME D'AFFARI ANNO 2003	629.509,00 €

ACQUIRENTI ACCREDITATI PRESSO IL MERCATO – ANNO 2003

TIPOLOGIA ACQUIRENTI	N. DITTE	INCIDENZA SUL TOTALE
GROSSISTI	25	73,5%
GDO	-	-
RISTORATORI	4	11,8%
PESCHERIE	5	14,7%
AMBULANTI	-	-
INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE	-	-
CONSUMATORI FINALI	-	-
TOTALE	**34**	**100,0%**

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO LOCALE PER TIPOLOGIA DI PRODUZIONE - ANNO 2003

PRODUZIONE	% SULLE QUANTITA'
PESCA IN MARE	n.d.*
PESCA IN LAGUNA	n.d.*
MARICOLTURA	n.d.*
ACQUACOLTURA VALLICOLTURA	n.d.*

** dato non disponibile*

PRINCIPALI PRODOTTI TRATTATI NEL MERCATO

Caustelli - Anguille - Spigole - Orate - Lotregani - Volpine - Gamberi - Latterini - Carpe - Siluri.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO TRATTATO NEL MERCATO PER PROVENIENZA - ANNO 2003

PROVENIENZA	% SULLE QUANTITA'
PRODOTTI DELLA PESCA LOCALE	100,0%
PRODOTTI DA ALTRI PORTI NAZIONALI (FRESCHI E REFRIGERATI)	-
PRODOTTI IMPORTATI UE ED EXTRA UE (FRESCHI E REFRIGERATI)	-

MERCATO ITTICO DI SCARDOVARI

Via P. Calamandrei, 2 – 4
Tel 0426/89015 fax 0426/389269
E-mail: gestionemercatoitticosca@virgilio.it

Direttore del Mercato: Zerboni Giuseppe Ferdinando

ACCESSO AL MERCATO	
MATTINO	ORARIO
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	-
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	-
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	-
POMERIGGIO	
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 14.30
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	ore 15.00
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	ore 17.00

CARATTERISTICHE DEL MERCATO	
TIPO DI MERCATO	Produzione
GESTIONE	Gestione Mercato Ittico Scardovari s.r.l. (Cooperativa Pescatori dell'Adriatico e Cooperativa Pescatori Delta Padano)
ANNO DI COSTRUZIONE/ RISTRUTTURAZIONE	1993
SVILUPPO AREALE	436 mq coperti; 1.731 mq scoperti
SISTEMI DI CONTRATTAZIONE	Asta ad orecchio
SERVIZI ESSENZIALI	Box/magazzino; celle frigo; facchinaggio; fornitura ghiaccio; parcheggio; sala riunioni.
N°CE DI RIFERIMENTO	I 450 CE
VOLUME D'AFFARI ANNO 2003	941.525,00 €

ACQUIRENTI ACCREDITATI PRESSO IL MERCATO – ANNO 2003

TIPOLOGIA ACQUIRENTI	N. DITTE	INCIDENZA SUL TOTALE
GROSSISTI	4	40,0%
GDO	-	-
RISTORATORI	4	40,0%
PESCHERIE	1	10,0%
AMBULANTI	1	10,0%
INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE	-	-
CONSUMATORI FINALI	-	-
TOTALE	**10**	**100,0%**

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO LOCALE PER TIPOLOGIA DI PRODUZIONE - ANNO 2003

PRODUZIONE	% SULLE QUANTITA'
PESCA IN MARE	50,0%
PESCA IN LAGUNA	45,0%
MARICOLTURA	-
ACQUACOLTURA VALLICOLTURA	5,0%

PRINCIPALI PRODOTTI TRATTATI NEL MERCATO

Cefali - Cannocchie - Seppie - Sogliole - Triglie.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO TRATTATO NEL MERCATO PER PROVENIENZA - ANNO 2003

PROVENIENZA	% SULLE QUANTITA'
PRODOTTI DELLA PESCA LOCALE	100,0%
PRODOTTI DA ALTRI PORTI NAZIONALI (FRESCHI E REFRIGERATI)	-
PRODOTTI IMPORTATI UE ED EXTRA UE (FRESCHI E REFRIGERATI)	-

MERCATO ITTICO DI VENEZIA

Via S.Croce, 491 Tronchetto VE
Tel 041/5232171 fax 041/5235468
E-mail: mitvenezia@vestaspa.net

Direttore del Mercato: Fausto Masetto

ACCESSO AL MERCATO	
MATTINO	ORARIO
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	ore 03.00
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	ore 05.15
INGRESSO CONSUMATORI	ore 07.00
CHIUSURA ASTE	fino a fine mercato (ore 07.30)
POMERIGGIO	
APERTURA SALA ASTE PER I CONFERITORI	-
INGRESSO COMMERCIANTI E INIZIO VENDITE	-
INGRESSO CONSUMATORI	-
CHIUSURA ASTE	-

CARATTERISTICHE DEL MERCATO	
TIPO DI MERCATO	Consumo
GESTIONE	Comune di Venezia
ANNO DI COSTRUZIONE/ RISTRUTTURAZIONE	1952
SVILUPPO AREALE	4.900 mq coperti ; 2.000 mq scoperti
SISTEMI DI CONTRATTAZIONE	Trattativa diretta
SERVIZI ESSENZIALI	Bar/ristoro; box/magazzino; cassa mercato; celle frigo; facchinaggio; fornitura ghiaccio; sala riunioni; vigilanza
N°CE DI RIFERIMENTO	I 940 CE
VOLUME D'AFFARI ANNO 2003	54.858.246,00 €

ACQUIRENTI ACCREDITATI PRESSO IL MERCATO – ANNO 2003

TIPOLOGIA ACQUIRENTI	N. DITTE	INCIDENZA SUL TOTALE
GROSSISTI	5	1,7%
GDO	-	-
RISTORATORI	20	6,8%
PESCHERIE	180	61,2%
AMBULANTI	89	30,3%
INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE	-	-
CONSUMATORI FINALI	-	-
TOTALE	**294**	**100,0%**

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO LOCALE PER TIPOLOGIA DI PRODUZIONE - ANNO 2003

PRODUZIONE	% SULLE QUANTITA'
PESCA IN MARE	74,0%
PESCA IN LAGUNA	6,0%
MARICOLTURA	3,0%
ACQUACOLTURA VALLICOLTURA	17,0%

PRINCIPALI PRODOTTI TRATTATI NEL MERCATO

Seppie - Sarde - Mitili - Vongole - Gamberi

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL PRODOTTO TRATTATO NEL MERCATO PER PROVENIENZA - ANNO 2003

PROVENIENZA	% SULLE QUANTITA'
PRODOTTI DELLA PESCA LOCALE	18,0%
PRODOTTI DA ALTRI PORTI NAZIONALI (FRESCHI E REFRIGERATI)	26,0%
PRODOTTI IMPORTATI UE ED EXTRA UE (FRESCHI E REFRIGERATI)	56,0%

PRINCIPALI PAESI DI PROVENIENZA: Francia - Grecia - Danimarca - Turchia - Argentina.