



CONFINDUSTRIA FOGGIA

Rassegna stampa 11 febbraio 2015

La Gazzetta del Mezzogiorno

CORRIERE DELLA SERA

IL SOLE 24 ORE

l'Attacco

corriere del mezzogiorno

ISTAT: DUE MESI POSITIVI CONSECUTIVI

Industria, riparte la produzione

● **ROMA.** Da industria e mercato immobiliare arrivano i primi segni di ripresa. Se infatti gli ultimi dati Istat mostrano un calo della produzione dello 0,8% nel 2014, registrano anche un aumento a dicembre, sullo stesso mese del 2013, dello 0,1% e dello 0,4% su novembre. Un nuovo rialzo dopo quello congiunturale dello stesso novembre. Era da oltre un anno che non si verificavano due mesi consecutivi con il segno più. L'Abi, intanto, segnala una forte crescita dei mutui alle famiglie con un aumento del 32,5% delle nuove erogazioni nel 2014: hanno raggiunto 25,2 miliardi di euro superando anche il livello del 2012.

Tornando all'industria, i tecnici Istat sottolineano inoltre la «performance molto positiva dei mezzi di trasporto» con la produzione di auto che cresce a dicembre del 30,4% e nell'intero anno del 9,2%. Fa ben sperare anche l'aumento dei beni strumentali (+6,5% a dicembre e +0,2% nel 2014) che potrebbe indicare una ripresa degli investimenti aziendali. Il centro studi di Confindustria parla di «prospettive favorevoli» e per gennaio «stima un incremento della produzione industriale dello 0,2%» rispetto a dicembre. Questa stima «porta la crescita acquisita della produzione in-



dustriale nel primo trimestre a +0,6%». Invece il segretario generale della Uil, Carmelo Barbagallo, mette in guardia dagli eccessi di ottimismo e sottolinea che l'aumento della produzione a dicembre «è minimo». Si spingono oltre Federconsumatori e Adusbef secondo i quali la situazione è «drammatica» e la produzione «subisce i contraccolpi negativi della carente domanda interna, alimentando a sua volta la disoccupazione».

E' più ottimistica l'analisi del senior economist di Intesa Sanpaolo, Paolo Mameli: «l'industria già nella parte finale del 2014 ha cominciato a beneficiare degli effetti dell'indebolimento del cambio e del calo delle quotazioni delle materie prime», afferma, e «il trimestre in corso potrebbe essere per l'industria il più positivo degli ultimi quattro anni».

SCUOLA & LAVORO

AL VIA DUE PROGETTI

DUECENTO ORE PER CAPIRE

I tirocinanti frequentano le quinte classi e saranno impegnati per duecento ore nel corso del biennio

Gli studenti imparano la manutenzione dei treni

Ventidue ragazzi dell'Altamura a lezione all'Officina delle Fs

● Ventidue studenti dell'Istituto Altamura hanno iniziato un tirocinio presso l'Officina Manutenzione Ciclica (Omc) delle Ferrovie. Il tirocinio presso la struttura di Trenitalia in viale Fortore avrà la durata di 100 ore per questo anno scolastico e altre 100 per il prossimo e riguarderà argomenti inerenti la manutenzione dei treni delle Ferrovie. Il progetto si svolgerà presso i capannoni delle Omc sotto la guida di personale di Trenitalia altamente specializzato, affiancato da alcuni tutor docenti dell'Istituto. L'intervento riguarda gli studenti delle classi terze dell'indirizzo di Meccanica, meccatronica ed energia.

L'Istituto Altamura da Vinci ormai da anni attua percorsi didattici e formativi in collaborazione con aziende in ambito nazionale e soprattutto del territorio, proprio mediante l'attuazione di stage e tirocini che coinvolgono i ragazzi più meritevoli dell'Istituto.

I più recenti indirizzi da parte del Ministero auspicano, infatti, la realizzazione di esperienze educative di questo tipo e la normativa nazionale disciplina percorsi di alternanza scuola-lavoro quale metodologia didattica che consente agli studenti che hanno compiuto il quindicesimo anno di età di realizzare gli studi del secondo ciclo anche alternando periodi di studio e di lavoro.

L'obiettivo di questi percorsi è quello di motivare ed orientare gli studenti, oltre che far acquisire loro competenze spendibili nel mondo del lavoro. I percorsi si sviluppano soprattutto attraverso metodologie basate sulla didattica laboratoriale e le modalità di "apprendimento del fare", anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi; sull'orientamento progressivo, l'analisi e la soluzione dei problemi relativi al settore produttivo di riferimento; sul lavoro cooperativo per progetti; sulla personalizzazione dei prodotti e dei servizi attraverso l'uso delle tecnologie



e del pensiero creativo; sulla gestione di processi in contesti organizzati e l'alternanza scuola lavoro. In questo contesto è partito il percorso di tirocinio nell'ambito

L'ALTRO TIROCINIO

Altri 20 studenti già pronti per un tirocinio di 100 ore presso la Tozzi Electrical Equipment

dell'unidicesima edizione di Alternanza Scuola Lavoro.

Grazie a questa iniziativa, gli studenti coinvolti vedranno arricchito il loro personale bagaglio culturale ed accresciute le competenze ed abilità in un settore, affine al percorso di studi di pertinenza, che sta

dimostrando un dinamismo ed una crescita alquanto insoliti nel periodo di crisi che il nostro Paese sta attraversando. Le competenze acquisite verranno certificate al termine del prossimo anno scolastico con il rilascio di un attestato sottoscritto dall'azienda e dalla scuola.

Un altro importante percorso avrà inizio nelle prossime settimane nell'ambito della decima edizione di Alternanza Scuola Lavoro, interessati venti ragazzi delle classi quarte dell'indirizzo di Elettronica ed elettrotecnica che già lo scorso anno avevano effettuato un tirocinio di 100 ore presso la ditta Tozzi Electrical Equipment (zona industriale Incoronata). L'Istituto Altamura ha già ricevuto l'approvazione della 12a edizione di Alternanza Scuola Lavoro e sta per selezionare studenti provenienti da tutte le specializzazioni per i tirocini da fare nell'anno scolastico 2015/16.

Un patrimonio con 787 giacimenti

Con 264 tra Dop, Igp e Stg e 523 vini Doc, Docg e e Igp l'Italia leader mondiale della qualità

di Roberto Iotti

Prosciutto "di" Parma. Prosciutto "di" San Daniele. Aceto balsamico "di" Modena. Pane "di" Altamura. Capperi "di" Pantelleria. L'Italia esprime un lungo elenco di prodotti e località. È un binomio vecchio come il mondo che ha bisogno tuttavia di essere rinnovato e rafforzato. Un binomio che rappresenta un territorio e "il" prodotto agroalimentare ad esso correlato.

L'Italia ha una antica e consolidata tradizione di prodotti agricoli e alimentari che, nati e cresciuti in uno specifico territorio, sono poi diventati dei fiori all'occhiello del made in Italy. Basta guardare ai numeri delle specialità: il nostro Paese attualmente conta 264 prodotti a denominazione di origine (Dop), a indicazione geografica protetta (Igp) e a specialità territoriale garantita (Stg).

Nessun Paese dell'Unione europea ha un numero così elevato di produzioni con il bollino. Se a tutto ciò aggiungiamo i 523 vini a denominazione di origine controllata (Doc), a denominazione di origine controllata e garantita (Docg) e a indicazione geografica (Igt), allora scopriamo che l'agroalimentare made in Italy è un enorme serbatoio di storia, tradizioni e gusto che tuttavia non sempre siamo in grado di valorizzare. Un grande patrimonio che ha ancora un elevato potenziale da esprimere.

Da un sondaggio di due anni fa condotto su un campione di consumatori italiani e all'estero, emerse come ben pochi di loro fossero a conoscenza del fatto che i nostri primi quattro prodotti Dop per quantità prodotta fossero a denominazione di origine (prosciutti di Parma e San Daniele, Grana padano e Parmigiano reggiano). Di più: dai consumatori esteri abbiamo appreso che nessuno conosceva i luoghi di origine di questi quattro prodotti, le loro peculiarità, le tradizioni, la storia. Abbiamo cioè dei prodotti di grande qualità e pregio, ma li vendiamo male. Ed è anche per questo che tante imitazioni trovano mercato: perché al consumatore manca la conoscenza del prodotto. L'Expo che sarà inaugurato a Milano il prossimo primo maggio - "Nutrire il pianeta, Energia per la vita" - rappresenta dunque un momento importante per conoscere le culture agricole e alimentari degli altri Paesi, ma an-

che per diffondere ulteriormente i valori dell'agricoltura e dell'alimentare italiani.

Il panorama del made in Italy agricolo e agroalimentare è estremamente variegato. Oltre alle 264 Dop, Igt e Stg, oltre ai 523 vini Doc, Docg e Igt, la carta di identità riporta altri dati particolari: più di 58mila imprese agroindustriali (la maggioranza delle quali tuttavia non supera i 15 dipendenti); 385mila addetti diretti e oltre 850mila impiegati nelle produzioni agricole; un valore all'export che supera i 30 miliardi di euro; poco più di 1,6 milioni di aziende agricole (il 48% delle aziende è concentrato in Puglia, Campania, Calabria e Sicilia); il 42,7% delle territorio interessato a coltivazioni e attività agricole; 12

GRANDI NUMERI

Un esercito di oltre 58mila imprese agroindustriali contribuisce alla formazione di un valore dell'export che supera i 30 miliardi di euro

LA MISSION

Da Gragnano a Parma, dall'Umbria al Chianti: il grande progetto di coniugare l'eccellenza alimentare con la produzione culturale

distretti censiti dall'Osservatorio nazionale dei distretti; una quarantina di distretti rurali e agroalimentari di qualità in undici regioni; una quindicina le filiere produttive principali.

Un patrimonio di conoscenze che ha pochi eguali nel mondo, tanto che su 1,2 miliardi di persone che ogni anno acquistano nel mondo un prodotto agroalimentare italiano, ben 720 milioni sono acquirenti non episodici e già fidelizzati, come spiega una recente analisi di FederAlimentare.

A questo mercato certamente importante, ma con dei potenziali di crescita altrettanto importanti, si rivolgono quindici "campioni" del made in Italy che «Il Sole24Ore» ha individuato incrociando i dati di export, produzione, valore, numero di addetti, peso dei marchi nonché tipi-

territoriale e storia. I magnifici quantitativi sono: il vino, la pasta, i dolci tradizionali compreso il cioccolato, i salumi e le carni lavorate, la lavorazione degli ortaggi, il riso, la frutta fresca, i formaggi, la lavorazione del pesce, il caffè, l'acqua minerale, l'aceto balsamico e infine l'oro dei fiori, cioè lo zafferano.

Nella manifestazione di sabato scorso all'hangar Bicocca dedicata alla Carta di Milano, cioè al documento conclusivo del semestre Expo 2015, uno dei quarantadue tavoli tematici è stato proprio dedicato al tema "Expo e territori, viaggio alla scoperta dei tesori nascosti e delle eccellenze agroalimentari d'Italia".

Il progetto è certamente ambizioso: valorizzare le aree del Paese che per caratteristiche e risorse culturali e ambientali possano diventare destinatarie di flussi turistici provenienti dal polo espositivo di Expo. Ma non solo. Tra gli obiettivi c'è anche la creazione di «effetti rilevanti» spiega il documento del Governo - in termini di competitività dei territori dei sistemi produttivi e innescare processi di sviluppo basati sulla valorizzazione delle loro risorse». In questa ottica l'Italia metterà in cantiere una strategia a più fronti, cioè di sistema. Con il coinvolgimento di più ministeri, Regioni, Invitalia e Agenzia nazionale per l'attrazione degli investimenti si vuole «valorizzare le eccellenze produttive delle diverse filiere agroalimentari insieme al patrimonio culturale e artistico, ai beni paesaggistici e naturalistici, alle strutture di accoglienza e ricettività presenti nelle singole località di riferimento.

Ecco quindi che, a titolo di esempio, Gragnano non sarà solo il distretto della pasta, ma anche un centro di attrazione culturale. Parma non sarà solo la food valley del prosciutto e del parmigiano, ma anche il centro per chi vuol conoscere approfondire la storia della musica verdiana (Giuseppe Verdi nacque a Busseto). L'olio dell'Umbria sarà sempre più in binomio con il turismo verso i luoghi francescani.

Ecco che per l'Italia, agricoltura, agroalimentare e territori possono diventare una formidabile occasione di conoscenza e di rafforzamento commerciale. Una leva su cui insistere anche per difendere meglio le nostre tipicità dalle contraffazioni. Un'occasione così non si ripresenterà più.

roberto.iotti@ilssole24ore.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA FILIERA AGROALIMENTARE ITALIANA: UN ASSET STRATEGICO

3,3 milioni

Gli occupati

L'agroalimentare è un asset strategico del Paese. Il processo di produzione e distribuzione di prodotti agroalimentari coinvolge una rilevante porzione dell'economia italiana, rappresentandone il 13,2% degli occupati (3,3 milioni di lavoratori) e l'8,7% del Pil (119 miliardi di euro). La centralità delle imprese che operano nella filiera è immediatamente percepibile anche in virtù dei 76 miliardi di euro di retribuzioni annualmente sostenute, dei 23 miliardi di euro di investimenti e di un contributo erariale che, al netto dei contributi ricevuti dalle imprese, supera i 20 miliardi di euro

720 milioni

Gli acquirenti «fedeli» nel mondo

L'export è tradizionalmente un punto di forza della filiera agroalimentare italiana. Si calcola che su 1,2 miliardi di persone che ogni anno acquistano un prodotto agroalimentare made in Italy, ben 720 milioni sono acquirenti già fidelizzati

216 miliardi

La spesa media annua per alimenti e bevande

Si calcola che, ogni anno, gli italiani spendano in media 216 miliardi di euro per alimenti e bevande. È interessante notare che solo una parte minoritaria del valore dei consumi alimentari ha come beneficiari finali imprese e addetti della filiera agroalimentare: dei complessivi 216 miliardi di euro annualmente spesi, meno della metà e precisamente 83 miliardi di euro remunerano imprenditori (7 miliardi di euro di utili) e lavoratori (76 miliardi di euro di retribuzioni), a cui si aggiungono altri 23 miliardi di euro che servono a finanziare il rinnovo del capitale aziendale (ammortamenti) delle imprese operanti nella filiera

20 miliardi

Il beneficio per lo Stato

La maggior parte del valore della spesa alimentare (51%) è destinata invece ad attori esterni alla filiera: imprese di altri settori economici (73,5 miliardi di euro), Stato (20 miliardi di euro), sistema finanziario (10 miliardi di euro) e imprese estere (7 miliardi di euro)



Simbolo. La pasta è tradizionalmente uno dei prodotti simbolo della cultura alimentare italiana

Expo 2015

I PRODOTTI E I MERCATI

i territori dei sapori

La mappa dei principali luoghi di produzione e trasformazione dei prodotti agroalimentari italiani

LOMBARDIA
Mantova, Pavia, Sondrio, Lodi

Eccellenze padane

Celebre per i suoi vini è tutta la zona dell'Oltrepò pavese, così come le terre del Bresciano che danno vita al Franciacorta. Mantova è terra di Grana Padano, mentre la Valtellina è nota per la sua bresaola, e Sondrio per le acque minerali

TRENTINO ALTO ADIGE
Trento, Bolzano

Una mela al giorno

Le più note sono quelle trentine, della Val di Non, che hanno ricevuto la denominazione Dop. Ma anche la provincia di Bolzano è nota per le sue mele (ad esempio, quelle della Val Venosta). Famoso anche, in Trentino, le coltivazioni di kiwi e susine

FRIULI VENEZIA GIULIA
San Daniele e Trieste

Sapori di confine

La regione conta due distretti ufficiali: quello industriale del caffè, che si colloca nella provincia di Trieste, e il parco agroalimentare di San Daniele, nella provincia di Udine. Ma del Friuli sono noti e apprezzati anche gli ottimi vini bianchi

VENETO
Rovigo, Verona, Treviso

Tutto pronto per il brindisi
Bollicine e panettoni famosi in tutto il mondo sono il prosecco prodotto nel distretto di Conegliano Valdobbiadene e i dolci del Veronese, compreso nel Metadistretto Veneto che conta diverse province e specialità. A questi si aggiunge il distretto ittico di Rovigo

EMILIA ROMAGNA
Parma, Modena, Forlì, Bologna

Buona tavola a 360 gradi
Dal distretto del prosciutto di Parma alle coltivazioni di pesche e fragole delle province romagnole, senza dimenticare un simbolo del made in Italy nel mondo come il parmigiano reggiano o la lavorazione della pasta, in particolare nel Parmense

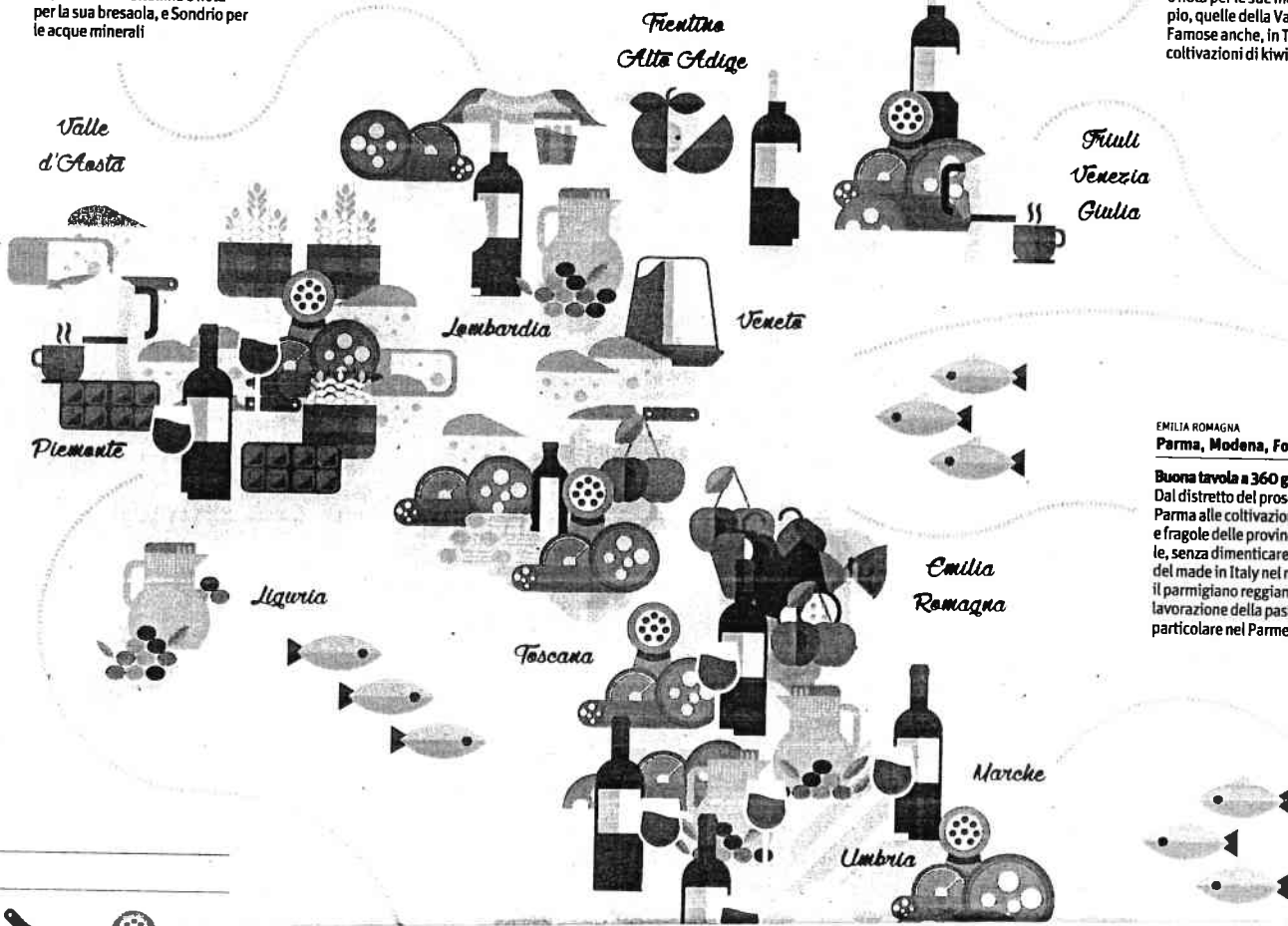
MARCHE, BASILICATA
Ascoli, Matera

Le altre regioni

Nelle Marche si segnala il distretto agroindustriale di San Benedetto del Tronto, in provincia di Ascoli. In Basilicata si trovano invece il distretto di qualità del Metapontino, in provincia di Matera il distretto agroalimentare del Vulture (Potenza)

PUGLIA
Altamura, Brindisi, San Severo, Cerignola

Dieta mediterranea
Pane, ortaggi, olio, pasta e





Salumi

1,2 miliardi

5,2% sul totale dell'export

Crudo o cotto?

Dal Friuli alla Calabria, anche i salumi rappresentano all'estero davvero tutta la penisola. Celeberrimo il prosciutto di San Daniele, ma non meno apprezzati oltreconfine sono i prodotti dell'Emilia Romagna, dal prosciutto alla mortadella, realizzati in particolare a Modena, Parma e Piacenza. E l'industria delle carni preparate italiana è ben rappresentata all'estero anche dai prodotti lombardi, toscani, umbri e calabresi. Nel complesso, questo settore ha venduto all'estero tra gennaio e ottobre del 2014 circa 1,2 miliardi di euro, il 5,2% del totale.



Caffè

932 milioni

4,1% sul totale dell'export

Italia terza in Europa

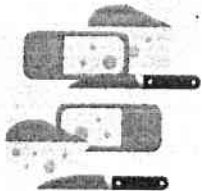
Con 932 milioni di esportazioni tra gennaio e ottobre 2014, il comparto del caffè rappresenta il 4,1% delle esportazioni dell'industria alimentare italiana. Un settore in buona salute, vista la crescita di oltre l'8% riportata nel periodo considerato. Una crescita che consolida un primato importante del nostro Paese che si guadagna la medaglia di bronzo, in Europa, per export di caffè torrefatto. Le zone più famose di lavorazione dei chicchi, la materia prima, provenienti dall'estero sono il Piemonte (in particolare nella città di Torino), il Friuli (a Trieste) e in Campania (a Napoli).

PIEMONTE Langhe, Vercelli

Raffinate bontà

I percorsi enogastronomici della regione si snodano dalle Langhe alle pianure alterando vini tra i più famosi al mondo con nocciole, caffè (a Torino), dolci e cioccolata. Senza dimenticare le celebri risaie del Vercellese e del Novarese

Sardegna



EMILIA ROMAGNA, ABRUZZO, SICILIA Le tre chicche del made in Italy

Nicchie di valore

Quella dello zafferano è una nicchia di "lusso", che esporta ogni anno 551 milioni. L'industria dello zafferano italiano (seconda per export solo a quella spagnola), si colloca in Abruzzo, Sardegna, Toscana, Umbria e Marche. Altra nicchia è quella dell'aceto balsamico, prodotto tra Modena e Reggio Emilia, che nel 2013 ha registrato un fatturato alla produzione di 392 milioni (373 all'estero) e un fatturato al consumo di 888 milioni. Ha un valore di circa 10 milioni l'export del Pomodoro Pachino di Siracusa (dati 2013 Sace-Intesa San Paolo)

Umbria

Abruzzo

Molise

Lazio

LAZIO Roma, Rieti

Sapori capitali

Riconosciuto con marchio dop, l'olio extra vergine della Sabina è prodotto nei territori della Sabina, tra Roma e Rieti. La regione è importante anche per la produzione di vini (noti quelli dei Colli romani) e del pecorino romano

CAMPANIA Napoli, Salerno, Gragnano, Caserta

Italianità da esportazione

Mozzarella di bufala, pizza, pasta, pomodori e ortaggi, innaffiati con ottimi vini. I prodotti della cucina campana sono tra i più rappresentativi del made in Italy. Molti compresi del distretto Industriale di Nocera Inferiore-Gragnano

re del Vulture (Potenza)

PUGLIA Altamura, Brindisi, San Severo, Cerignola

Dieta mediterranea

Pane, ortaggi, olio, pasta e formaggi: non manca proprio nulla all'industria agroalimentare di questa regione, nota soprattutto per le sue burrate, il caciocavallo, il pane a grano duro e l'olio d'oliva

Puglia

Campania

Basilicata

Calabria

Sicilia

SICILIA Ragusa, Caltanissetta

Il Mediterraneo a tavola

Con i suoi tre distretti rurali (Caltanissetta, San Salvatore d'Alia e Butera) la Sicilia produce specialità mediterranee di grande qualità, dagli agrumi ai pistacchi, dai pomodori al vino. Senza dimenticare la fama e la bontà dell'industria dolciaria

Iva e pubblica amministrazione. Il quadro sanzionatorio dopo la circolare delle Entrate

Da ieri lo split payment non «perdona» più

Marco Magrini
Benedetto Santacroce

Da ieri lo split payment fa sul serio e le eventuali irregolarità si pagano care in termini di sanzioni. Per gli enti pubblici il monitoraggio automatizzato collegato alla fattura elettronica, operativa dal 31 marzo prossimo, renderà evidenti gli omessi versamenti dell'Iva. Comunque per il periodo antecedente al 9 febbraio 2015 nessuna sanzione e qualche adempimento.

Sanzioni

Gli effetti sanzionatori che da ieri si rendono applicabili sono per i fornitori che non applicano correttamente il regime: la sanzione del 100% dell'imposta relativa all'operazione irregolarmente fatturata di cui all'articolo 6, comma 1 del Dlgs 471/97. Per

l'ente pubblico che acquista il bene o il servizio nell'ambito commerciale è quella dell'articolo 6, comma 8 per non aver regolarizzato la fattura irregolarmente emessa dal fornitore (sempre il 100% dell'imposta relativa). Per lo stesso ente pubblico che acquista il bene o il servizio nella sfera istituzionale la sanzione scatta solo per l'eventuale omesso o insufficiente versamento dell'imposta pari al 30% del dovuto.

Monitoraggio e controlli

L'articolo 6 del decreto prevede che al fine del monitoraggio dei versamenti Iva da split payment l'agenzia delle Entrate, d'intesa con il Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato, acquisirà ed elaborerà in automatico le relative informazioni attra-

verso il flusso delle fatture elettroniche obbligatorie in via generalizzata dal 31 marzo 2015 (il controllo riguarderà la corrispondenza tra l'importo dell'Iva dovuta e quello dell'Iva versata per ciascun mese di riferimento).

Si deve osservare però che il metodo di assolvimento dell'imposta stabilito dall'articolo 5 del decreto per gli acquisti delle Pa relativi alla sfera commerciale e promiscua potrà generare differenze rispetto a quanto desumibile dal flusso elettronico e dei versamenti effettuati da ciascun ente. Infatti l'assolvimento dell'imposta avviene unitamente alla gestione e liquidazione dell'Iva relativa alle attività commerciali dell'ente con versamento che risentirà della detrazione dell'imposta sugli acquisti e della

presenza di altri crediti Iva.

Periodo transitorio

L'Agenzia con la circolare fornisce una interpretazione benevola in materia di sanzioni a carico dei fornitori e delle Pa interessate, in considerazione dell'incertezza in materia. Vengono fatti salvi, infatti, i comportamenti adottati dai fornitori e dalle Pa ai quali non verranno applicate sanzioni per le violazioni, relative alle modalità di versamento dell'Iva per le operazioni soggette alla scissione dei pagamenti, eventualmente commesse prima del 9 febbraio 2015 (data di emanazione della circolare), purché l'Iva esigibile venga corrisposta all'erario.

Ove la Pa, dopo il 1° gennaio 2015, abbia corrisposto al fornitore l'Iva addebitata nelle

fatture emesse a partire dalla medesima data e, a sua volta, il fornitore abbia computato in sede di liquidazione, secondo le modalità ordinarie, l'Iva incassata dalle Pa, non occorrerà effettuare alcuna variazione.

Se il fornitore, ha erroneamente emesso fattura con l'annotazione «scissione dei pagamenti» a carico di Pa non rientrante nella disciplina, lo stesso dovrà correggere il proprio operato ed esercitare la rivalsa nei modi ordinari, con la conseguenza che la Pa dovrà corrispondere al fornitore anche l'Iva relativa all'acquisto.

Se invece è la Pa che ha erroneamente ritenuto di rientrare nel perimetro soggettivo dello split payment e ha indebitamente trattenuto l'Iva esposta in fattura, la stessa do-

vrà erogare l'imposta al fornitore a saldo della fattura e quest'ultimo dovrà computare in sede di liquidazione, secondo le modalità ordinarie, l'Iva incassata dalle Pa.

È ragionevole poter affermare che le Pa potranno comunque procedere alla regolarizzazione delle operazioni del primo trimestre 2015, fino al momento in cui deve essere eseguito il versamento transitoriamente previsto entro il 16 aprile 2015 dall'articolo 9 del decreto ministeriale.

Analogo trattamento non pare invece essere riservato ai fornitori delle Pa, i quali per le irregolarità commesse nella fatturazione e nel versamento dell'imposta successivamente alla data del 9 febbraio 2015 potrebbero essere assoggettati alle sanzioni ordinarie previste anche se le Pa interessate procedono alla regolarizzazione sostanziale del versamento entro il termine del 16 aprile 2015.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le sanzioni

Il quadro sanzionatorio dello split payment dopo la circolare delle Entrate

IRREGOLARITÀ	MISURA DELLA SANZIONE
PUBBLICA AMMINISTRAZIONE	
• Versamenti fino al 9 febbraio 2015	• Nessuna sanzione
• Versamenti Pa fino al 31 marzo 2015 (scadenza 16 aprile 2015)	• Nessuna sanzione
• Irregolarità versamenti Pa dopo il 31 marzo 2015	• Sanzione 30%
• Ommissione regolarizzazione fattura acquisto attività commerciale dal 1° gennaio 2015	• Sanzione 100% dell'imposta (minimo 258 euro)
FORNITORE	
• Versamenti fino al 9 febbraio 2015 (purché effettuati dalla Pa o dal fornitore)	• Nessuna sanzione
• Omessa o irregolare fatturazione (Iva inferiore al dovuto, tardiva emissione) dal 1° gennaio 2015	• Sanzione dal 100% al 200% dell'imposta (minimo 516 euro)