



Gianfranco Corradi è il nuovo presidente di Confagricoltura Modena



Gianfranco Corradi, imprenditore agricolo di Cavezzo, è il nuovo Presidente che guiderà di Confagricoltura Modena per il triennio 2018-2021; prende il posto di Eugenia Bergamaschi neo eletta presidente di Confagricoltura Emilia Romagna.

Corradi è titolare di un'azienda agricola di 23 Ha a totale produzione di pere, conferite alla cooperativa Fruit Modena Group di cui è anche consigliere. Da oltre 10 anni è anche vice presidente di Condifesa Modena, il consorzio per la copertura dei rischi alle produzioni agricole.

“Sono onorato di assumere la rappresentanza di questa organizzazione e mi impegnerò per

svolgere al meglio questo incarico, per supportare le nostre imprese e guidarle verso l'agricoltura del futuro” – afferma Corradi – “Oltre ad essere produttori di cibo, gli agricoltori sono i principali tutori del territorio e svolgono un ruolo chiave nella gestione sostenibile delle risorse naturali e nella tutela della biodiversità: è nostra intenzione portare la nostra voce in tutti i tavoli di confronto affinché questo ruolo venga riconosciuto e supportato”.

La nuova squadra sarà perfezionata alla prima riunione della Giunta Direttiva, che eleggerà i due vicepresidenti tra i suoi componenti.

Tracciabilità delle retribuzioni

Novità sul fronte del pagamento delle retribuzioni ai dipendenti. L'Ispettorato Nazionale del Lavoro rende noto infatti che dal prossimo 1° luglio la retribuzione non potrà più essere corrisposta per mezzo di denaro contante direttamente al lavoratore, pena l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria consistente nel pagamento di una somma da 1.000 a 5.000 euro.

A partire dal 1° luglio i datori di lavoro privati (quindi anche agricoli) **dovranno invece utilizzare modalità di pagamento tracciabile** (ovvero bonifici, assegni, o altri strumenti di pagamento elettronici quali ad esempio carte prepagate e assegni elettronici) e la corresponsione in contanti dello stipendio sarà possibile solo attraverso l'istituto bancario o postale presso il quale il datore di lavoro abbia aperto un conto di tesoreria con mandato di pagamento.

L'obbligo riguarda tutti i rapporti di lavoro subordinato, i contratti di collaborazione coordinata e continuativa e i contratti di lavoro stipulati in qualsiasi forma dalle cooperative con i propri soci. Restano invece esclusi i rapporti di lavoro instaurati con le pubbliche amministrazioni, i rapporti di lavoro domestico, i compensi derivanti da borse di studio, tirocini e i rapporti autonomi di natura occasionale.

La violazione sussiste, oltre che nel caso in cui la corresponsione delle somme avvenga con modalità diverse da quelle indicate dal legislatore, anche nel caso in cui, sebbene sia stato utilizzato uno dei sistemi di pagamento consentiti, il versamento delle



somme dovute non risulti realmente effettuato (per esempio, per successiva revoca del bonifico o per l'annullamento dell'assegno avvenuto prima dell'incasso). In altri termini, non è sufficiente che il datore di lavoro abbia disposto il pagamento utilizzando gli strumenti indicati dalla legge, ma occorre che lo stesso vada a buon fine.

Conservazione delle fatture



Essendo decorsi i termini per la conservazione delle fatture relative all'anno 2006, Confagricoltura Modena provvederà alla loro eliminazione.

Gli associati che fossero interessati a ritirare la propria documentazione sono pregati di mettersi in contatto con l'ufficio IVA della sede di Modena o degli uffici di zona entro la fine del mese di luglio 2018.

Modifiche minori al Disciplinare del Parmigiano Reggiano DOP

Si informa che è stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea C 132 del 13 aprile 2018, pag. 7, l'approvazione della domanda di modifica minore del disciplinare della DOP "Parmigiano Reggiano" a seguito dell'approvazione da parte della Commissione europea, come già anticipato, in data 29 marzo 2018.

La predetta domanda, unitamente al Documento unico consolidato della DOP "Parmigiano Reggiano" (in calce alla stessa), è consultabile tramite il seguente link:

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2018.132.01.0007.01.ITA&toc=OJ:C:2018:132:TOC

Il testo del nuovo disciplinare è consultabile sul sito web del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali alla pagina:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340>

nonché sul sito web del Consorzio alla pagina:

https://www.parmigiano-reggiano.it/consorzio/disciplinare_produzione/default.asp

Tra le varie modifiche approvate, le più rilevanti riguardano:

1. Per l'intero allevamento il tempo di mungitura del latte destinato alla DOP, di ciascuna delle due munte giornaliere consentite, comprensivo del relativo trasporto in caseificio, deve essere contenuto entro le sette ore;

2. Il rapporto grasso/caseina del latte in caldaia, calcolato come valore medio ponderato dei lotti caldaia nel giorno di lavorazione, non può essere superiore a 1,1 con una tolleranza massima del + 12%;

3. I parametri analitici che il Parmigiano Reggiano deve possedere, oltre all'assenza di additivi già presente nei precedenti disciplinari, sono:

-amminoacidi liberi totali: maggiori del 15% delle proteine totali (metodo HPLC e cromatografia a scambio ionico);

- composizione isotopica e minerale: tipica del Parmigiano Reggiano. Risulta depositata presso il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, presso l'Organismo di Controllo e il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e determinata con metodiche di spettrometria di massa su rapporti isotopici (IRMS);

- acidi grassi ciclopropanici: inferiori a 22 mg/100 g di grasso (dato già comprensivo dell'incertezza di misura, metodo CG-MS);

4. Il confezionamento del formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato e in porzioni con e senza crosta de-

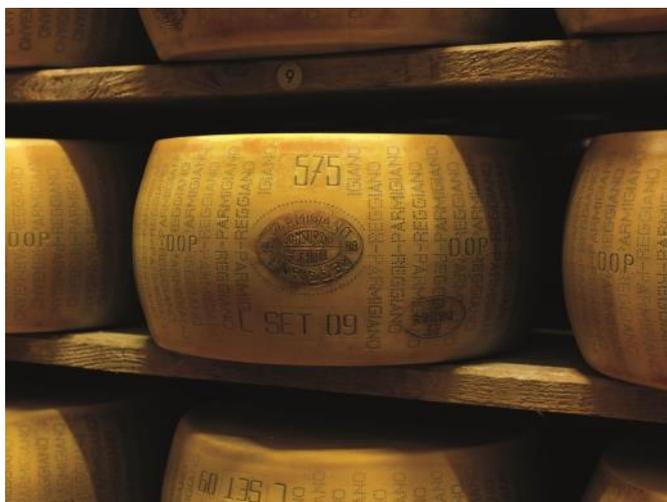
ve essere effettuato all'interno della zona di origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo;

5. Al fine di consentire al consumatore la corretta identificazione della stagionatura del formaggio Parmigiano Reggiano preconfezionato immesso sul mercato in porzioni superiori ai 15 grammi, nell'etichettatura deve figurare l'indicazione dell'età minima del formaggio. L'indicazione nell'etichettatura della matricola o della denominazione del caseificio è obbligatoria soltanto nel caso di grattugiato/porzioni ottenuti da forme marchiate "Premium" ai sensi dell'articolo 15 del Regolamento di marchiatura.

6. A partire dal compimento del 24° mese di maturazione, i detentori di Parmigiano Reggiano possono richiedere al Consorzio l'apposizione del marchio "Premium". Il formaggio, per potersi fregiare del suddetto marchio, deve presentare le caratteristiche merceologiche previste per il Parmigiano Reggiano "scelto sperlato" di cui all'allegato richiamato nell'art. 7. Inoltre, per ogni lotto di stagionatura, deve essere attribuito un giudizio di analisi sensoriale al formaggio e l'idoneità sarà attribuita solo al formaggio che avrà un giudizio superiore rispetto al dato medio del Parmigiano Reggiano secondo le modalità operative definite dal Consorzio.

Soprattutto si sottolinea che nel "Regolamento di Alimentazione delle bovine" è stato eliminato l'Allegato "Materie prime per mangimi ammesse e dosi massime utilizzabili", vale a dire la tabella di alimentazione che forniva in modo dettagliato i quantitativi massimi di materie prime per mangimi ammesse.

Per info: **Valeria Camurri** 0536/1754009
v.camurri@confagricolturamodena.com



Presidi di prevenzione danni da fauna selvatica – Bando Regione Emilia Romagna

La Regione Emilia-Romagna concede contributi destinati alle imprese attive nel settore della produzione agricola primaria per la realizzazione di presidi di prevenzione per danni da fauna selvatica alle produzioni vegetali e zootecniche ivi compresi gli allevamenti ittici.

I contributi vengono erogati:

- per interventi volti alla prevenzione di danni provocati da **animali selvatici protetti**, ai sensi degli orientamenti della UE per gli aiuti di Stato;
- per interventi volti alla prevenzione di danni provocati da **specie non protette**, in regime de minimis (Reg. (UE) n. 1408/2013), nel limite massimo di euro 15.000 in tre esercizi fiscali;
- per interventi volti alla prevenzione di danni provocati da **uccelli ittiofagi**, in regime de minimis (Reg. (UE) n. 717/2014), nel limite massimo di euro 30.000 in tre esercizi fiscali.

Le domande, complete della documentazione prevista dall'Avviso, devono pervenire ai Servizi Territoriali Agricoltura, Caccia e Pesca **entro il 18 giugno 2018** con le seguenti modalità:

- consegna a mano al Servizio Territoriale Agricoltura, Caccia e Pesca di riferimento entro le ore 12.00 del 18 giugno 2018
- raccomandata A.R. (farà fede la data del timbro postale di spedizione)
- PEC al Servizio Territoriale di riferimento entro le ore 23.55 del **18 giugno 2018**

La domanda deve essere corredata da copia fotostatica di un documento di identità valido del sottoscrittore.

Per info: **Niccolò Rossi** 059/453413
n.rossi@confagricolturamodena.com



Uso di fondi rustici per attività venatoria – Bando Regione Emilia Romagna

La Regione Emilia-Romagna concede, per l'utilizzo dei fondi rustici messi a disposizione dell'esercizio dell'attività venatoria 2018-2019, contributi destinati ai proprietari o conduttori dei fondi inclusi negli Ambiti Territoriali di Caccia, comprese le zone di rispetto nelle quali si pratica l'esercizio venatorio ad una o più specie e nelle aree contigue ai parchi regionali nelle quali è consentita l'attività venatoria.

Possono usufruire dei contributi previsti dal presente bando i proprietari o conduttori dei fondi utilizzati per la caccia programmata nella stagione venatoria 2018-2019 che siano imprenditori agricoli iscritti all'Anagrafe Regionale delle Aziende Agricole.

Gli interventi finanziabili sono:

- recupero e mantenimento di aree aperte in alta collina e montagna;
- tutela degli ambienti idonei alla sosta, al rifugio, all'alimentazione, alla nidificazione della fauna selvatica;

- mantenimento di prati polifiti permanenti in pianura, mantenimento di bacini di risaia allagati.

Le domande, complete della documentazione prevista dall'Avviso, devono pervenire ai Servizi Territoriali Agricoltura, Caccia e Pesca **entro il 18 giugno 2018** con le seguenti modalità:

- consegna a mano al Servizio Territoriale Agricoltura, Caccia e Pesca di riferimento entro le ore 12.00 del 18 giugno 2018
- raccomandata A.R. (farà fede la data del timbro postale di spedizione)
- PEC al Servizio Territoriale di riferimento entro le ore 23.55 del 18 giugno 2018

La domanda deve essere corredata da copia fotostatica di un documento di identità valido del sottoscrittore.

Per info: **Niccolò Rossi** 059/453413
n.rossi@confagricolturamodena.com

Onlus Senior

L'ETÀ DELLA SAGGEZZA



Con il tuo contributo in questi anni abbiamo



Acquistato *ambulanze* e *defibrillatori* per la collettività



Acquistato il *camper del Cuore* per visite cardiologiche alle persone indigenti



Costruito *pozzi* e irrigato campi in Kenia

Finanziato progetti per *l'Agricoltura Sociale*



Raccolto fondi per il *terremoto* in Centro Italia 2016.

...E realizzato tanti altri progetti socio-assistenziali sul territorio

Possiamo fare ancora molto grazie al tuo aiuto

Dona il tuo **5XMILLE** a Senior

97450610585

VINITALY 2018

Confagricoltura Modena ha partecipato alla 52a edizione del Vinitaly con una degustazione ad invito dei vini dell'**Azienda Agricola Martelli** di Castelfranco Emilia. A rappresentare l'enologia modenese di qualità sono stati il Pignoletto Oro DOP, il Cabernet Sauvignon Viola e il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP "Briccone", egregiamente accompagnati dai ciccioli frolli e dal salame dell'**Azienda Agricola Marco Rossi** di Camposanto, confezionato secondo il Disciplina-
re di S.Felice.



CIBUS 2018



Sette aziende, per altrettante tipologie produttive, hanno rappresentato i colori modenesi alla kermesse parmense.

Il Parmigiano Reggiano, il formaggio più conosciuto al mondo, proposto dal **Caseificio Sociale San Pietro** di Montegibbio di Sassuolo e, nella versione bio, dalla **Casearia di Sant'Anna** di Anzola.

L'aceto balsamico tradizionale di Modena dell'azienda agricola di **Giuseppe Tusini** di S.Prospero e i salumi dell'**Azienda Agricola Rossi** di Camposanto s/P, tra cui il Salame di San Felice che si fregia del marchio collettivo della Camera di Commercio "Tradizioni e sapori di Modena" e il cui disciplinare di produzione è gelosamente custodito nel caveau della omonima banca.

La cooperativa **Monte Ré** di Modena ha presentato la confettura di amarene brusche IGP sotto forma di crostata e le sue famose prugne essiccate, e per finire i grani antichi e i ceci neri dell'**Azienda Terre di Alice** di San Felice s/P, coniugati in pasta, biscotti e gallette ed il Lambrusco di Sorbara dop dell'**Azienda Zucchi** di S.Prospero.



Concorso. Le migliori ciliegie e duri di Vignola

Finalità. Il concorso seleziona i migliori produttori di ciliegie e duri del comprensorio vignolese con la finalità di salvaguardare e sostenere le produzioni tipiche del territorio e di promuovere e incentivare la qualità e le innovazioni di prodotto che hanno reso il marchio Vignola famoso e apprezzato in tutto il mondo.

Organizzazione. La Confraternita del Gnocco d'Oro che da anni promuove e valorizza i prodotti enogastronomici del nostro territorio. (il Mirtillo nero dell'Appennino modenese, Amarena Brusca di Modena, Il Borlengo, la Crescentina, il Gnocco fritto)

Partecipanti. Possono partecipare al concorso tutti i produttori associati al Consorzio della ciliegia, della susina e della frutta tipica di Vignola o al Consorzio della ciliegia di Vignola IGP.

Premi. Trofeo "Ciliegia d'Oro", pergamene al merito "La ciliegia più buona" e "La ciliegia più salutista". I riconoscimenti verranno consegnati ai vincitori presso la Camera di Commercio di Modena in data da definire. In primavera 2019

Categorie. Sono ammesse al concorso le seguenti varietà divise in due categorie:

1. Varietà tradizionali: **Moretta di Vignola - Durone dell'Anella - Durone Nero 1**
2. Varietà più diffuse: **Ferrovia - Lapins - Sweet Heart**

Regolamento

Ogni singolo produttore può partecipare a tutte le varietà in concorso.

Per partecipare il produttore deve:

- Comunicare la propria adesione compilando il modulo allegato che andrà consegnato o spedito entro e non oltre il **7 giugno 2018** alla propria associazione di categoria o alla propria cooperativa o al consorzio della ciliegia di Vignola. È anche possibile comunicare la propria adesione direttamente al seguente indirizzo:

Carlo Bonacini - via Ciro Menotti, 170 - 41121 Modena

Oppure tramite mail al seguente indirizzo: carlo@edizioniartestampa.com

Oppure telefonando al seguente numero: **059 243449**

Oppure al seguente n° di fax: **059 214615**

- Fornire un campione di ciliegie di 1kg (2 cestini da 0,5 kg con coperchio) con indicato il nome della Azienda e il nome della varietà. Il campione di ciliegie va raccolto e consegnato in mattinata entro le ore 12 presso la propria cooperativa o al mercato ortofrutticolo di Vignola rispettando le seguenti date:

Moretta di Vignola - Durone dell'Anella - Durone Nero 1: martedì 12 giugno

Ferrovia - Lapins - Sweet Heart: venerdì 22 giugno

I campioni saranno poi ritirati da un incaricato entro le ore 14 dei due appuntamenti (12 giugno, 22 giugno), numerati con un codice alfanumerico e consegnati c/o il ristorante "Il lupolo e l'Uva" in via Staffette Partigiane a Modena, dove saranno esaminati e da una giuria di esperti degustatori e valutati successivamente dai tecnici di laboratorio dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia (prof.ssa Stefania Benvenuti). Gli esami di laboratorio stabiliranno quali saranno le ciliegie e duri, tra i campioni esaminati, con il più alto numero di "Antociani", il gruppo di composti che ne determina le proprietà benefiche e salutistiche. Verrà poi stilata una graduatoria di merito che sarà pubblicata nel volume della Confraternita del Gnocco d'Oro dedicato alle ciliegie di Vignola, in uscita nei primi mesi del 2019.



AGEVOLAZIONE ODONTOIATRICA 2018

Carissimo Associato,

 Confagricoltura
Modena

desideriamo ricordarti che e' stato stipulato un accordo fra la nostra associazione ed il Ventura Centro Odontoiatrico, con sede a Sassuolo, per le cure odontoiatriche tue e della tua famiglia, che ti permette di usufruire di qualsiasi intervento con uno:



SCONTO INCONDIZIONATO DEL 30% SUL TARIFFARIO

Per richiedere la TUA TESSERA CONVENZIONATO, CHIAMA lo 0536 800883 oppure segui queste istruzioni:

1) vai sul web all'indirizzo:

<http://www.venturaodonto.it/iscrizione-convenzione.html>

2) compila il form; 3) ricevi la tua tessera via mail; 4) stampala o presentati al nostro centro con la mail in cui hai ricevuto la tessera.



PRIMA VISITA SENZA IMPEGNO

compresa di
panoramica
digitale
a basso dosaggio
(previa visita medica
e ad uso interno
della struttura)



IMPLANTOLOGIA SCONTO 30%

Esempio: Impianto completo
di corona in ceramica
per un solo dente
1300 Euro invece di 1900 Euro



PRIMA IGIENE DENTALE

Risolvi Alitosi, Placca
e Tartaro

€50 INVECE DI
~~€85~~

SUCCESSIVE IGIENI
A 65 EURO

Chiama lo 0536 -800883 PRENDI SUBITO UN APPUNTAMENTO

**PAURA DI PERDERE I DENTI?
IL DOLORE AI DENTI E' UN PROBLEMA?**

IMPLANTOLOGIA
CARICO IMMEDIATO

Torna a sorridere
in 24 ore



Piazza Martiri Partigiani, 77 - 41049 Sassuolo (MO)

Tel. 0536 800883 - Fax 0536 804702 - Mail: info@venturaodonto.it

www.venturaodonto.it

Direttore Sanitario: Giulia Ventura - Autorizzazione prot. 1205 del 14/1/2016

La presente agevolazione vale solo ed esclusivamente presso il Centro Odontoiatrico Ventura di Sassuolo in Piazza Martiri Partigiani 77.
Ricordiamo di esibire la tessera della suddetta agevolazione o la brochure informativa

AGEVOLAZIONE SMALTIMENTO AMIANTO 2018



Carissimo Associato,
desideriamo comunicarti che è stato stipulato un accordo fra la nostra associazione e l'azienda INTECO, con sede a Cento di Ferrara, per interventi di bonifica amianto e realizzazione di nuove coperture, che ti permette di usufruire di alcuni vantaggi su interventi di bonifica amianto e realizzazione di nuove coperture:



VALUTAZIONE DELLO STATO
DEL DEGRADO DI MANUFATTI
IN AMIANTO VISIVA GRATUITA

*VALUTAZIONE DELLO STATO DEL DEGRADO DI MANUFATTI
IN AMIANTO CON RELAZIONE CERTIFICATA SCONTATA DEL 50%.*



PREVENTIVI E CONSULENZA
SENZA IMPEGNO



SCONTO DEL 10% SU INTERVENTI
DI RIMOZIONE AMIANTO E NUOVA
COPERTURA

**CHIAMA LO 051-90 43 35 PER RICHIEDERE UNA VALUTAZIONE DA PARTE DI UN
NOSTRO TECNICO QUALIFICATO**



DA 10 ANNI AL SERVIZIO DELL'AMBIENTE E CON 400.000 METRI DI OPERE ESEGUITE

Via B. Malamini 7/1- 44042 CENTO (FE)
Tel. 051 904335 – Fax 051 6853131 – Cell. 338 7819348

info@intecoamianto.com

www.intecoamianto.com

Confagricoltura Modena