

Agazzettino Agricolo

Confagricoltura Parma

DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE
San Pancrazio PR - Via Magani, 6 - Tel. 0521.954011
Abbonamento annuale € 43,00 - Copia singola € 1,87
RISERVATO AGLI ASSOCIATI

quindicinale dell'unione provinciale degli agricoltori

ANNO LXIX - N. 1
13 GENNAIO 2018

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Parma

SICUREZZA SUL LAVORO, ECCO TUTTE LE NOVITÀ SUL PATENTINO AGRICOLO

Dopo rinvii e proroghe dei mesi e degli anni passati, il 2018 si è aperto con l'entrata in vigore di alcune importanti novità in tema di sicurezza del lavoro con specifico riferimento alla normativa che riguarda il patentino per le macchine agricole.

Confagricoltura Parma ha voluto fare chiarezza in merito alle modifiche introdotte dall'articolo 3, comma 2-ter del DL 244/2016 convertito nella legge 19/2017 (Milleproroghe 2017) che aveva prorogato al 31 dicembre 2017 l'entrata in vigore dall'Accordo Stato Regioni n. 53/2012 per quanto riguarda l'abilitazione all'uso delle macchine agricole, il cosiddetto patentino.

La principale novità riguarda gli operatori che sono stati incaricati dell'uso delle attrezzature dopo il 31 dicembre 2017, senza possedere la specifica esperienza biennale. In questo caso prima di essere adibiti all'uso dell'attrezzatura gli operatori devono frequentare il corso di formazione base teorico-pratico per la specifica attrezzatura utilizzata con corso di otto ore per i trattori agricoli. Seconda casistica quella dei lavoratori che alla data del 31 dicembre 2017 erano già stati incaricati dell'uso delle attrezzature, ma non erano in possesso dell'esperienza biennale o di attestazione di partecipazione a specifici corsi di formazione. Questi operatori devono effettuare il corso base teorico-pratico relativo all'attrezzatura utilizzata, ad esempio 8 ore per il trattore a ruote, entro il 31 dicembre 2019. Terzo caso quello degli operatori agricoli in possesso, al 31 dicembre 2017, di esperienza, almeno di due anni, nell'utilizzo delle attrezzature, attestata da apposita autocertificazione. Questi operatori devono frequentare lo specifico corso di aggiornamento di quattro ore entro il 31 dicembre 2018.

Infine coloro che hanno già effettuato il corso di aggiornamento, nel rispetto delle indicazioni dell'Accordo 53/2012, prima del 31 dicembre 2017. Questi operatori devono frequentare il successivo corso di aggiornamento entro 5 anni



ABILITAZIONE ALL'USO DELLE ATTREZZATURE TEMPISTICHE

Caso	Adempimento	Scadenza
Operatori incaricati all'uso delle attrezzature dopo 31/12/2017	Conseguimento abilitazione (corso base)	Prima di incaricare il lavoratore all'uso delle attrezzature
Operatori già incaricati dell'uso delle attrezzature alla data del 31/12/2017 (in assenza dell'esperienza biennale)	Conseguimento abilitazione (corso base)	Entro 31/12/2019
Lavoratori agricoli con esperienza almeno biennale conseguita nel periodo tra il 31/12/2007 ed il 31/12/2017	Corso di aggiornamento	Entro 31/12/2018
Tutti gli operatori	Corso di aggiornamento	Ogni 5 anni dalla data del rilascio dell'attestato di abilitazione

dalla data di attestazione di superamento della verifica finale di apprendimento.

Per quanto riguarda il riconoscimento della formazione pregressa alla data del 31 dicembre 2017 (corso base nel rispetto di quanto indicato nell'accordo Stato Regioni 53/12 o solo in parte) queste sono le scadenze da rispettare con corso di aggiornamento entro il 31 dicembre 2022 per operatori già formati alla data del 31/12/2017 nel rispetto degli allegati dell'Accordo 53/2012; entro il 31/12/2019 per operatori già formati nel rispetto degli allegati dell'Accordo 53/2012 ma con corsi di durata inferiore rispetto a quanto previsto dall'accordo o non in possesso di verifica finale di apprendimento.

“Dopo una lunga serie di incertezze che aveva creato non pochi timori agli imprenditori agricoli – ha commentato Mario Marini, presidente di Confagricoltura Parma – siamo arrivati ad un chiarimento definitivo e completo della materia. Crediamo che l'assetto normativo che entra in vigore da quest'anno sia nel complesso soddisfacente, in quanto, da un lato, non grava con ulteriori adempimenti su chi ha già competenze specifiche, dall'altro, stabilisce un percorso formativo volto a garantire condizioni di lavoro sicure a coloro che non hanno la dovuta esperienza in questo campo, che, giova ricordarlo, è uno dei settori con il maggior numero di incidenti sul lavoro”.

AUMENTO DEI CONSUMI INTERNI E CRESCITA DELL'EXPORT: GLI AUSPICI DEL PRESIDENTE MARINI PER IL 2018

L'auspicio è che il 2018 sia l'anno della ripresa dell'economia sia sul mercato nazionale che a livello internazionale. A sostenerlo il presidente di Confagricoltura Parma Mario Marini.

“Il nuovo anno – commenta Marini – potrà essere il momento del rilancio dei consumi, sia sul fronte interno che dell'export. Dati e statistiche dicono che il mercato si sta riprendendo a livello nazionale, dove cercheremo di valorizzare sempre di più i nostri prodotti. In questo contesto lo scorso anno si è lavorato per tutelare al massimo il prodotto italiano e le sue peculiarità uniche, anche con novità importanti del contesto normativo che permettono al consumatore di scegliere consapevolmente il prodotto davvero Made in Italy: la direzione è tracciata, ora occorre mantenerla. Ma sarà importante sfruttare anche le nuove opportunità offerte dalla sottoscrizione dei recenti accordi internazionali per gli scambi con Giappone e Canada (Ceta), due realtà con un significativo potere d'acquisto. Si aprono, dunque, spiragli interessanti per i nostri prodotti di qualità come Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano. Sul piano più strettamente culturale – aggiunge il presidente – auspichiamo tutti che le condizioni climatiche siano meno avverse degli ultimi anni in termini di precipitazioni e temperature per favorire crescita e maturazione dei nostri prodotti. A questo proposito, salutiamo con grande favore l'istituzione del tavolo permanente per la gestione della risorsa idrica istituito in capo alla Provincia di Parma, ed auspichiamo che esso possa essere il luogo non solo di valutazione delle situazioni contingenti, ma anche e soprattutto per la definizione di efficaci linee strategiche di gestione della risorsa più importante per il genere umano, l'acqua”.

PARMIGIANO, NEL 2018 LA PRODUZIONE TOCCHERÀ IL TETTO DI 3,7 MILIONI DI FORME



Il 2017 ha visto la produzione di Parmigiano Reggiano crescere complessivamente oltre il 5%: i 3,65 milioni di forme previste rappresentano il livello più elevato nella storia millenaria del Re dei Formaggi. La sfida che attende il Consorzio di tutela – come emerso durante l'assemblea generale dei consorziati tenutasi all'Auditorium Paganini di Parma – è quella di collocare il Parmigiano Reggiano sul mercato a un prezzo remunerativo: nel 2018 si prevede un ulteriore incremento della produzione che porterà il numero delle forme a quota 3,7 milioni.

L'importanza di questo traguardo trova un riflesso nel bilancio preventivo 2018 in cui è inserita la cifra record di 33,4 milioni di euro di ricavi totali (contro i 25,2 del 2017, un incremento superiore al 30%). Sono 20,3 i milioni di euro (contro i 14,3 del 2017) destinati a investimenti promozionali per lo sviluppo della domanda in Italia e all'estero: 7 in più rispetto all'anno precedente. Proprio l'export rappresenta una delle leve principali per sostenere l'incremento della produzione: i milioni stanziati per lo sviluppo dei mercati esteri (l'obiettivo è una crescita annua del 2-3%) sono 8, di cui 2,5 per nuovi progetti Paese. Per quanto riguarda l'Italia, l'investimento in attività promozionali, tra programmi in-store, campagne pubblicitarie, sponsorizzazioni, fiere ed eventi, vendite dirette, ammonta a 12,3 milioni di euro. Un'ulteriore, importante, voce del bilancio preventivo 2018 è rappresentata dai 2,14 milioni di euro destinati al programma di sorveglianza straordinaria delle ditte di grattugia e dei laboratori di porzionatura, nonché ad azioni di ricerca scientifica, e sviluppo delle azioni di vigilanza.

“Affinché la filiera del Parmigiano Reggiano si posizioni su una traiettoria di crescita forte e di lungo periodo dobbiamo innanzitutto fare capire al consumatore quali sono le differenze rispetto ai nostri competitor, mettendo in evidenza e facendo percepire i plus unici del Re dei Formaggi, offrendo un prodotto distintivo, customizzato, che risponda alle esigenze specifiche di target diversi, dai foodie agli sportivi passando per le madri che scelgono gli alimenti per i propri figli – spiega il presidente del Consorzio, Nicola Bertinelli –. Non solo: dobbiamo focalizzarci sui non clienti, puntando ad aprire mercati nuovi. Abbiamo il know-how, che mixa un saper fare millenario con l'innovazione tecnologica, e le risorse economiche per fare tutto questo. Come nuovo presidente del Consorzio, ho raccolto il testimone di una produzione fortemente cresciuta. Stiamo lavorando alacremente con un unico obiettivo: assicurare le migliori condizioni di collocamento e valorizzazione del Parmigiano Reggiano già prodotto. Le scelte del bilancio preventivo 2018 vanno in questa direzione. Ma il ruolo del management deve essere supportato dall'azione del sistema, della gente del Parmigiano Reggiano, che incontro quotidianamente: allevatori, casari e commercianti”. Il presidente del Consorzio, che dal suo insediamento ha cercato di rafforzare il legame, il coinvolgimento e l'azione comune di tutti i soggetti che legano i loro redditi alla filiera del Parmigiano Reggiano, ha concluso il suo intervento ricordando che “siamo il formaggio dop più importante al mondo: un riconoscimento che nasce dalla qualità indiscussa del Re dei Formaggi. La gestione della crescita rappresenta una prova d'esame importante per confermare questa nostra leadership”.

IL MINISTRO MARTINA HA INCONTRATO IL CONSORZIO



Il ministro Maurizio Martina ha incontrato gli allevatori e i caseifici produttori di Parmigiano Reggiano, una filiera composta da 3mila allevamenti e da 330 caseifici che producono un fatturato al consumo pari a 2,3 miliardi di euro. Un'occasione di confronto sulla situazione del comparto e sulle sfide per il futuro.

“Il Parmigiano Reggiano è riuscito a superare brillantemente la tempesta della fine delle quote latte Ue – ha commentato il presidente del Consorzio Nicola Bertinelli – grazie soprattutto alla crescita dei mercati esteri che ci stanno dando molte soddisfazioni. Se nel 2007 la quota export era pari al 15%, lo scorso anno ci siamo attestati intorno al 38% e prevediamo un'ulteriore crescita per gli anni a venire, supportata da un maggiore investimento in comunicazione all'estero. La sfida per il futuro? Gestire la crescita di produzione in modo razionale, mantenendo una buona remunerazione per le aziende. Per fare questo, lavoreremo in Italia per invogliare i consumatori che comprano i formaggi a pasta dura a scegliere il nostro prodotto, spiegando per quale motivo vale la pena scegliere la genuinità e l'assoluta naturalità del Parmigiano Reggiano. Ed inve-

stiremo sull'estero, per aumentare le vendite nei Paesi vocati al nostro prodotto (Francia, Germania, Regno Unito, Usa e Canada), ed aprirci a nuovi mercati, ad esempio ai Paesi del Golfo che mostrano un interesse crescente verso il Parmigiano Reggiano.

Cosa chiediamo alla politica? Non chiediamo sussidi, né contributi. Chiediamo strumenti e regole per riuscire a rimanere sul mercato ad un prezzo adeguato al valore del nostro prodotto. Chiediamo supporto nella lotta alla contraffazione e all'Italian Sounding. In Europa il nostro sistema di vigilanza e repressione ha quei livelli di efficacia che ancora non sono possibili in tutto il mondo e ai quali l'Unione Europea deve assolutamente puntare.

Fuori dall'Unione, si registra infatti un diffuso utilizzo ingannevole di richiami alla nostra denominazione e all'origine geografica del Parmigiano Reggiano, con evidenti ripercussioni negative sulle nostre possibili esportazioni. Chiediamo inoltre supporto negli accordi internazionali bilaterali e transnazionali, perché lo sviluppo del nostro prodotto è legato indissolubilmente alla crescita nei mercati esteri” ha concluso Bertinelli.

Agricoltori esonerati Iva: Elenco clienti 2° semestre 2017

Gli agricoltori esonerati dagli adempimenti contabili Iva dovranno consegnare ai nostri uffici centrali o periferici, entro e non oltre il 26 gennaio 2018, le autofatture di vendita.



CASTALAB

di Bussolati & Miti

LABORATORIO ANALISI LATTE E CONSULENZA
TECNICA A CASEIFICI E AZIENDE ZOOTECNICHE

ANALISI MANGIMI ED ALIMENTI ZOOTECNICI
MEDIANTE TECNOLOGIA NIR

Piazzale Meschi 2/B - 43036 Fidenza (PR)
Tel. 0524 525223 - Fax 0524 526547

IL PARMIGIANO REGGIANO DI GENNARI PREMIATO ALL'ITALIAN CHEESE AWARD



Il Parmigiano Reggiano vacche brune dop 36 mesi del caseificio Gennari di Collecchio ha conquistato l'Oscar come miglior formaggio stagionato d'Italia oltre i 24 mesi nell'ambito dell'Italian cheese award, premio ai migliori formaggi italiani prodotti con latte 100% italiano, ideato nel 2015 da Alberto Marcomini e Guru del gusto. Il caseificio Gennari, socio di Confagricoltura Parma, si è confermato sul podio per il terzo anno consecutivo vista la vittoria nella prima edizione ed il secondo posto dello scorso anno.

Il Caseificio Gennari, come riporta un articolo della Gazzetta di Parma a firma di Antonella Dal Gesso, ha

superato la concorrenza di oltre 600 altri formaggi partecipanti nella categoria stagionatura oltre i 24 mesi. Fondato nel 1953 da Sergio Gennari e dalla moglie Maria Barbuti, il caseificio non è nuovo alle onorificenze: il suo vacche brune dop 36 mesi ha vinto la medaglia d'oro nel concorso nazionale Alma Caseus ed il Parmigiano Reggiano Riserva 60 mesi, a Londra, per il Great Taste 2016, è stato eletto tra i migliori 100 prodotti gastronomici al mondo su 10mila selezionati. Inoltre, qualche settimana fa Gennari è stato chiamato a far parte della Confraternita, di San Lucio, aderente alla Guilde Internationale Des Fromagers presente in 33 paesi.

CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO SEZIONE DI PARMA

RILEVAZIONI DI MERCATO PRODUZIONE 2016/17
VENDITE NEL PERIODO COMPRESO DAL 15/12/2017 AL 28/12/2017

ZONE DI MONTAGNA	COLLINA E ALTA PIANURA		BASSA PIANURA	
NEVIANO DEGLI ARDUINI gen-apr Prod. 2017 euro/kg 10,00 Tutto il marchiati PES. 2m 15/02 PAG. 2m 15/02 2m 15/03 PAG. 2m 15/03	FIDENZA set-dic Prod. 2016 euro/kg 9,98 Tutto il marchiati PES. 2m 20/12 PAG. 2m 20/12 2m 05/02 PAG. 2m 05/02		MEZZANI set-dic Prod. 2016 euro/kg 9,80 Tutto il marchiati PES. 1m 30/12 PAG. 1m 30/12 1m 30/01 PAG. 1m 30/01 1m 28/02 PAG. 1m 28/02 1m 31/03 PAG. 1m 31/03	
			SORAGNA nov-dic Prod. 2016 euro/kg 9,80 Tutto il marchiati PES.4m al 13°mese PAG.4m al 13°mese	
	I LOTTO	II LOTTO	III LOTTO	TOTALE
PERCENTUALE FF VENDUTE	102,51%	101,39%	101,71%	101,89%
VENDITE PRODUZIONE 2016	84	84	79	247
PERCENTUALE SUL VENDIBILE	98,80%	98,80%	94%	97,20%

Il Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano non si assume alcuna responsabilità in relazione ai dati sopra riportati, i quali sono direttamente forniti dai produttori interessati.

LA CINA HA RIMOSSO IL BANDO SULLA CARNE BOVINA ITALIANA DOPO 16 ANNI



"Dopo oltre 16 anni la Cina ha rimosso il bando sulla carne bovina italiana". L'annuncio è stato dato dal ministero dell'Agricoltura cinese e dall'amministrazione per il controllo della qualità, l'ispezione e la quarantena (Aqsic) a conclusione dei lavori del Comitato governativo Italia-Cina presieduto dal ministro degli esteri Angelino Alfano e dal suo omologo Wang Yi. A renderlo noto il ministero della Salute italiano.

"A seguito di questo sviluppo le autorità dei due paesi potranno concordare un protocollo sui requisiti sanitari per l'esportazione verso la Cina di carne disossata di bovini con meno di 30 mesi" informa il dicastero, evidenziando che "il ministero dell'Agricoltura cinese e Aqsic hanno anche comunicato la rimozione del bando sul seme bovino italiano per il virus di Schmallenberg imposto nel 2012. Nel settembre scorso una delegazione di esperti cinesi aveva compiuto una visita ispettiva in Italia per verificare le garanzie sanitarie offerte dal sistema produttivo italiano. Questo risultato così importante per il nostro sistema produttivo è frutto dell'eccellente lavoro di squadra tra il ministero della salute e l'ambasciata a Pechino".

Per il ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina si tratta di "un risultato strategico del grande lavoro che abbiamo fatto in questi anni insieme al ministero della salute e alla nostra ambasciata. Dopo lo sblocco sulle carni suine dello scorso anno e delle arance di inizio 2017 superiamo un altro ostacolo storico. Aprire i mercati con regole giuste può aiutare migliaia di nostri allevatori e agri-

coltori, come dimostra l'aumento del 92% delle esportazioni agricole in Cina in questi ultimi mesi. L'export del made in Italy si sostiene con protezione e promozione, avanti su questa strada".

Commento positivo anche da Confagricoltura. "Un risultato importante ottenuto innanzitutto per l'impegno degli operatori della filiera che hanno messo a disposizione degli ispettori le loro aziende e stabilimenti ed anche grazie al lavoro del nostro governo e della nostra ambasciata a Pechino, che apre interessanti prospettive per il settore bovino - afferma il presidente della federazione nazionale di prodotto allevamenti bovini Elide Stancari - . Il risultato odierno è la riprova della qualità e della salubrità delle nostre carni e dell'alto standard di produzione dell'allevamento italiano. La Cina è, e può diventarlo sempre di più, un importante mercato per le nostre esportazioni e recentemente sta dando segnali di disponibilità a lavorare di comune accordo. Nel 2017 le esportazioni agroalimentari sono aumentate del 17% anche grazie al parziale sblocco delle carni suine e dei prodotti derivati. Sono segnali positivi sul fronte del commercio internazionale. Nell'era della globalizzazione aprire i mercati con regole giuste è un'opportunità importante per tutto il made in Italy agroalimentare. È importante ora che l'ottimo lavoro del governo italiano prosegua per autorizzare al più presto i singoli impianti di macellazione e trasformazione per esportare nel paese, ultimo atto che occorre per attuare la decisione presa".

CHIUSURA CONTABILITÀ IVA PER L'ANNO 2017

Si comunica che la scadenza di presentazione telematica dell'elenco clienti e fornitori del secondo semestre 2017 e la comunicazione della liquidazione Iva del quarto trimestre 2017 è il 28 febbraio 2018.

Pertanto, per darci la possibilità di comunicare correttamente e tempestivamente gli adempimenti di cui sopra, si prega di consegnare le fatture di vendita, acquisto e corrispettivi dell'anno 2017 entro e non oltre il 26 gennaio 2018.

OLTRE LA GUERRA DEL GRANO: FIRMATO IL PROTOCOLLO D'INTESA PER AUMENTARE LA DISPONIBILITÀ DI GRANO DURO ITALIANO DI QUALITÀ

Un patto di filiera per rafforzare la competitività della pasta italiana aumentando la disponibilità di grano duro italiano adatto alla pastificazione, incentivandone la produzione sostenibile e la tracciabilità, e sostenendo gli agricoltori che scelgono di puntare sulla qualità. Questi i punti principali del protocollo di intesa per migliorare il grano duro italiano siglato da Confagricoltura, Aidedi (Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane), Alleanza delle cooperative agroalimentari, Cia, Copagri e Italmopa-Associazione industriali mugnai d'Italia.

I firmatari rappresentano complessivamente poco meno della metà di tutta l'agroindustria italiana, per un valore di circa 60 miliardi di euro: per quanto riguarda il mondo agricolo, parliamo di oltre 3 milioni di associati che gravitano nel settore agricolo, 1,1 milioni di imprese agricole e 5 mila cooperative agroalimentari distribuite su tutto il territorio nazionale; per il comparto molitorio, oltre l'80% della capacità totale di trasformazione del frumento in Italia; per l'industria della pasta, l'80% di un settore storico che conta 100 imprese, dà lavoro in Italia a 7.500 addetti e genera 4,7 miliardi di euro. Il protocollo d'intesa è quindi una risposta concreta, volontaria e "di squadra" ad alcune criticità di filiera che ostacolano la crescita del settore. Siamo primi nel mondo per produzione (3,6 milioni di tonnellate annue) e export di pasta (2 milioni di tonnellate), ma questo primato è a rischio per tre motivi: in primo luogo, la forte concorrenza internazionale, specie da Turchia e Egitto, che pur con un prodotto di qualità inferiore stanno erodendo quote di mercato alla pasta italiana, forti anche del supporto dei rispettivi governi. Inoltre, un debole sostegno da parte del sistema Paese in Italia ha sensibilmente concorso nel tempo a scavare un solco, in termini di competitività, crescita e sostegno all'export, tra l'agroindustria pastaria italiana e quella europea ed extra europea. Infine, l'offerta di grano italiano, già penalizzata da un'eccessiva polverizzazione, è spesso non pienamente adatta alle esigenze qualitative dei mugnai e dei pastai e la mancanza di strutture di stoccaggio adeguate rende difficile la valorizzazione e la classificazione della materia prima, che quindi viene ricercata sui mercati esteri.

Sono 5 gli ambiti di intervento identificati dalle organizzazioni della filiera grano-pasta per valorizzare la qualità del grano duro italiano, ognuno legato a provvedimenti concreti e operazioni di medio periodo e tutti messi nero su bianco nel protocollo.

Incrementare la disponibilità di grano duro nazionale di qualità e prodotto in modo sostenibile per venire incontro alle esigenze dell'industria molitoria e della pasta.

Oggi la produzione interna di grano duro (in media di 4 milioni di tonnellate annue) è sufficiente a coprire



solo il 70% del fabbisogno dei pastai. Ma non sempre e non tutti gli anni il grano italiano raggiunge gli standard qualitativi previsti dalla legge di purezza della pasta. Secondo un'analisi del Crea (periodo 2011-2016) circa il 30% del grano italiano è poco adatto alla pastificazione, mentre solo il 35% è di alta qualità. Il "miglioramento" complessivo della qualità del grano italiano significa non solo garanzia di un piatto di pasta sempre buono, ma anche più sostenibilità nei nostri campi, maggiori opportunità per le imprese agricole e meno ricorso alla costosa materia prima estera.

Incentivare e sostenere l'agricoltura virtuosa, con premi di produzione legati al raggiungimento di standard qualitativi del grano e alle caratteristiche del territorio di produzione.

Pratiche agricole e condizioni ambientali del territorio (clima, composizione del terreno, etc.) influenzano la qualità del grano duro (tra cui il contenuto proteico) e impattano in maniera differente sulla redditività del produttore agricolo. L'accordo si propone di far leva su contratti di coltivazione che tengano conto delle molteplici variabili geografiche e climatiche italiane per incentivare la produzione di qualità anche nei territori più difficili e siccitosi. Con questa strada, già intrapresa da diversi protagonisti della filiera, si garantisce ai pastai un grano adeguato e agli agricoltori un reddito certo, commisurato all'impegno profuso e alle specifiche condizioni ambientali e climatiche, garantendo al contempo una protezione dalle fluttuazioni del mercato.

Concentrare progressivamente l'offerta di grano duro e censire i centri di stoccaggio idonei alla conservazione del grano duro di qualità.

La polverizzazione dell'offerta e la mancanza di strutture di stoccaggio adeguate hanno finora reso difficile la valorizzazione e la classificazione del grano duro italiano. In Italia ci sono circa 1.000 centri di stoccaggio, ma il grano duro rappresenta solo il 26% del totale dei cereali conservati. Verrà affidata a un ente terzo la valutazione di questa struttura, per verificare se i silos sono in numero adeguato per i fabbisogni attuali e futuri di agricoltori, mugnai e pastai e se sono in grado di garantire stoccaggi differenziati per classi

di qualità della granella.

Stimolare formazione, ricerca e innovazione nella filiera italiana grano-semola-pasta.

La partita della qualità del grano e della pasta italiana si gioca anche sul fronte dell'innovazione e della valorizzazione del territorio, per esempio incentivando collaborazioni con aziende e startup innovative in campo agronomico e agroalimentare. Nel protocollo sono inoltre previsti corsi di formazione e aggiornamento professionale per agricoltori e operatori di settore e strumenti informatici per promuovere l'adozione di pratiche agricole più sostenibili. La filiera si impegna anche ad attivare collaborazioni con enti di ricerca per calcolare il punto di pareggio dell'impresa agricola nei vari areali di produzione e per sviluppare nuove sementi certificate con le caratteristiche richieste dal mercato e funzionali all'eterogeneità del territorio italiano, così come programmi specifici per la valorizzazione dei grani autoctoni.

Promuovere e difendere in maniera coesa un'immagine forte della pasta italiana, garantirne la sicurezza anche attraverso la tracciabilità informatica dei vari passaggi della filiera.

Solo il grano migliore, il più buono, il più sano e il più sicuro, può "diventare" attraverso abili processi industriali la pasta migliore del mondo, quella italiana. Ma la qualità di questo prodotto viene da più parti messa in discussione, complice anche un discutibile dibattito mediatico e politico. Risultato: un consumatore italiano disorientato, una pericolosa perdita di competitività sui mercati internazionali. Con il protocollo, tutte le componenti della filiera si impegnano anche a raccontare in modo trasparente la qualità della pasta italiana, a livello nazionale e internazionale, e a fare chiarezza su sicurezza e affidabilità di tutta la pasta, arginando l'ondata di fake news su questo prodotto simbolo del Made in Italy e della dieta mediterranea.

Per rendere operativo il protocollo di filiera, verranno istituiti dalle organizzazioni tre gruppi di lavoro che opereranno, rispettivamente, sulla parte agronomica, su ricerca e sviluppo e sulla comunicazione.

"IL BIOLOGICO NEL FUTURO DELLE IMPRESE AGRICOLE" CONVEGNO IL 29 GENNAIO A BOLOGNA



Lunedì 29 gennaio si terrà, in accordo con il presidente della federazione nazionale di prodotto biologico Paolo Parisini, il convegno denominato "Il biologico nel futuro delle imprese agricole" all'hotel Savoia Regency di via del Pilastro n. 2 a Bologna.

L'evento è destinato, oltre che ai tecnici, anche a tutte le aziende che potrebbero essere interessate ad avere informazioni in più ed una visione più completa del quadro normativo e dei sistemi di supporto che vengono forniti alle imprese per lavorare in questa particolare branca dell'agricoltura.

Questo il programma del convegno:

- 09.30 registrazione;
- 09.45 apertura dei lavori a cura di Gianni Tosi, presidente di Confagricoltura Emilia Romagna;
- 10.00 "Quale organizzazione, per quale assistenza tecnica, per garantire adeguate azioni di supporto allo sviluppo esponenziale del biologico" a cura di Giampiero Peggiori, presidente Crpv;
- 10.30 "Panoramica sulle norme europee e nazionali che regolano il biologico in Italia a cura di Luigi Tozzi (Qualità e sicurezza alimentare - Area sviluppo sostenibile ed innovazione di Confagricoltura);
- 11.00 "Valorizzazione della filiera del biologico: il ruolo della ricerca" a cura di Danilo Marandola (PhD agronomo - Consiglio per la ricerca in agricoltura e analisi dell'economia agraria - Crea);
- 11.30 "Analisi dell'interesse dei consumatori e trend di mercato" a cura di Antonella Giuliano, (responsabile Ufficio produzioni certificate e ambiente - direzione servizi per lo sviluppo rurale - Ismea)
- 12.00 "Ruolo di Confagricoltura e attività future" a cura di Paolo Parisini (presidente Federazione nazionale biologico - Confagricoltura);
- 12.30 Conclusioni a cura dell'assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli.

ZUCCHERO, SIGLATO L'ACCORDO INTERPROFESSIONALE PREZZO BASE A 37 EURO/TONNELLATA



È stato firmato l'accordo interprofessionale tra Sadam e le associazioni bieticole (Confederazione generale bieticoltori italiani e Nuova Abi) per il conferimento delle barbabietole da zucchero allo stabilimento di San Quirico di Sissa Trecasali per la campagna 2018/2019.

L'accordo fa seguito alla precedente sottoscrizione delle linee guida e all'avvio della raccolta delle offerte di coltivazione, tuttora in corso da parte di Sadam, con l'obiettivo di mantenere la struttura agricola del comprensorio e quella industriale dello stabilimento di San Quirico, che rappresenta il bacino di riferimento per i bieticoltori delle province di Parma, Lodi, Piacenza, Reggio Emilia, Modena, Cremona e Mantova, oltre a Pavia ed Alessandria.

Centrale per la nuova campagna l'impegno a mantenere una superficie di coltivazione bieticola almeno pari

a quella avuta nel 2017/2018, obiettivo indispensabile per consentire la corretta programmazione dell'attività di trasformazione industriale.

Secondo quanto previsto dall'accordo, per il 2018/2019 il prezzo minimo stabilito, per il bacino tradizionale, è di 37 euro a tonnellata bietola a 16 gradi polarimetrici, che potrà essere integrato in funzione dell'andamento del prezzo dello zucchero venduto sul mercato da Sadam oltre che con risorse del Fondo Bieticolo Nazionale ed eventuali stanziamenti previsti dalle Regioni, puntando così a raggiungere i 39-40 euro a tonnellata bietola a 16 gradi polarimetrici.

Per la determinazione del prezzo è risultato determinante il contributo delle associazioni bieticole che, con la valorizzazione negli impianti biogas delle polpe surpressate, consentono un'integrazione di 4 €/ton bietola.

SEZIONE POMODORO DI CONFAGRICOLTURA PARMA GIOVEDÌ 1° FEBBRAIO ALLE 10.30 NELLA SEDE CENTRALE

Si terrà giovedì 1° febbraio alle 10.30 l'incontro della sezione pomodoro di Confagricoltura Parma. Si discuterà della trattativa per la determinazione del prezzo del pomodoro da industria per la campagna 2018 e si parlerà anche del rinnovo dei consigli delle principali organizzazioni di produttori del settore pomodoro da industria.

ENAPQ

PATRONATO, DOMANDE DI DISOCCUPAZIONE AGRICOLA COMPETENZA ANNO 2017 SCADENZA 30 MARZO 2018

Si rammenta che la "campagna" di presentazione all'INPS delle domande di liquidazione della disoccupazione agricola di competenza per l'anno 2017 è iniziata a gennaio 2018 e terminerà tassativamente il 30 Marzo 2018. Il Patronato ENAPA assiste anche i lavoratori agricoli ed è a disposizione per provvedere alla predisposizione e consegna della domanda nei tempi previsti. Chi lo desidera può rivolgersi al nostro Patronato anche per il tramite dell'azienda, nella sede di Parma in via Magani 6 oppure nelle sedi zonali.

39° SOGGIORNO PENSIONATI ANPA CONFAGRICOLTURA ALL'HOTEL COMMODORE TERME DI MONTEGROTTO DAL 24 FEBBRAIO AL 3 MARZO PRENOTAZIONI ENTRO IL 20 DI GENNAIO



Il prossimo soggiorno pensionati di Anpa-Confagricoltura per i soci di Confagricoltura Parma si terrà dal 24 febbraio al 3 di marzo a Montegrotto Terme (Padova) all'Hotel Commodore Terme, struttura che sorge ai piedi dei colli Euganei ed è dotata di tutti i comfort tra i quali quattro piscine, centro benessere e centro fitness.

Il soggiorno sarà di 8 giorni e 7 notti con 34 posti assegnati a Parma.

Ogni partecipante avrà diritto ai seguenti servizi: accappatoio e telo piscina/sdraio; lezione di ginnastica di gruppo ed acquagym; accesso illimitato alle 4 piscine termali con idromassaggio; accesso alla palestra con possibilità di utilizzo della sauna finlandese e della grotta termale; possibilità di effettuare cure termali convenzionate Asl a seguito di presentazione di regolare prescrizione medica; possibilità di accedere al centro benessere con lo sconto del 10% sui prezzi indicati a listino.

Il programma delle escursioni prevede un'uscita per l'intera giornata per la visita di Trieste (Cattedrale di San Giusto, tour della città, castello di Miramare, sacrario di Redipuglia e pranzo in corso di gita), mentre escursioni di mezza giornata per la visita di Padova (Basilica di Sant'Antonio, cappella degli Scrovegni e giro della città); Castello La Montecchia (Villa conte Emo Capodilista) e abbazia Praglia; Arquà Petrarca e Monselice; Verona (Arena e tour della città) e Treviso con la zona del Prosecco (Villa Sandi).

La santa messa è in programma in hotel la domenica pomeriggio.

QUOTE PREVISTE

640 euro + il costo del viaggio per i pensionati che hanno rilasciato delega ad Anpa Parma; 750 euro + il costo del viaggio per tutti coloro che non hanno rilasciato delega ad Anpa Parma e non pensionati.

SERVIZI INCLUSI

Pensione completa per l'intero periodo (ogni turno avrà inizio con la cena del giorno di arrivo e terminerà con la colazione del giorno di partenza); servizio di colazione a buffet mentre pranzo e cena, bevande incluse, saranno serviti al tavolo; sistemazione in camera doppia; cinque escursioni di mezza giornata ed una intera giornata con pranzo in corso di gita; ingresso ai musei e medico in hotel 24 ore su 24; presenza di accompagnatori in tutte le escursioni ed all'interno dell'hotel; animazione in hotel, serate danzanti con musica dal vivo e piano bar; premi per i partecipanti alle gare di canto e di briscola. Sono esclusi dal pacchetto servizi o beni non elencati. Il numero delle camere singole disponibili è esiguo ed il relativo supplemento da pagare è di 12 euro per notte (96 euro per tutto il soggiorno).

Per eventuali pranzi extra costo aggiuntivo di 20 euro; 25 euro a pasto per eventuali ospiti (30 euro per la cena di gala).

Prenotazione entro il 20 di gennaio con versamento di 260 euro a testa a titolo di acconto.

ADDIO A GUALTIERO MARCHESI, AMBASCIATORE DEL MADE IN ITALY



Era un ambasciatore del Made in Italy. Grazie alla sua cucina tanti prodotti tipici del nostro Paese e del nostro territorio sono stati conosciuti e valorizzati in tutto il mondo. A piangere la scomparsa del Maestro Gualtiero Marchesi, tra i tanti incarichi anche quello di rettore della scuola internazionale di cucina Alma di Colorno per tredici anni, è tutta Confagricoltura.

“A Marchesi il mondo agricolo deve grande riconoscenza – ha commentato il presidente nazionale di Confagricoltura Massimiliano Gian-santi - perché con la sua visione profondamente innovativa del modo di intendere la cucina ha dato avvio a quella rivoluzione culinaria che ha permesso di valorizzare i nostri prodotti in tutto il mondo. Primo vero ambasciatore del Made in Italy, Marchesi ha portato la profonda cultura, l'amore per l'arte e per tutto ciò che è bellezza sulla tavola, sempre con il grande rispetto per i prodotti della terra di tutte le regioni d'Italia”.

A ricordarlo anche il presidente di Confagricoltura Parma Mario Marini: “Del Maestro Marchesi è stato

detto tutto. Genio, innovatore, anarchico, artista, integralista, vulcano, rivoluzionario e senza limiti. Tutto ed il contrario di tutto gli si addice. Mi piace ricordarlo con una frase che gli ho sentito declamare durante l'apertura di un anno accademico in Alma. In quell'occasione citò Toulouse-Lautrec, suo grande amore, per rimarcare con forza il necessario rispetto per le materie prime e la riduzione massima della loro manipolazione: ‘In ogni arte, e ciò vale anche per la cucina, la grande raffinatezza consiste nella sintesi e nella semplicità’.

E concluse con l'ennesimo richiamo alla costanza e perseveranza per l'ottenimento dei risultati, che non arrivano mai per caso: ‘L'accuratezza, la precisione, l'umiltà sono il segreto di ogni successo artistico e culinario. L'arte e la cucina hanno in comune il rispetto per le stesse qualità, ovvero l'abilità, la tenacia, l'originalità dell'ispirazione, la fedeltà alla tradizione’. Quello che mi ha più colpito di lui, avendolo conosciuto ormai avanti negli anni, è stata la sua incredibile vitalità e curiosità”.



PONTE SUL PO CHIUSO, PROTESTANO ANCHE GLI AGRICOLTORI



C'era anche un trattore a sorreggere il cartello con l'emblematico messaggio: “Stato di emergenza subito. Ridateci il nostro ponte. Colorno e Casalmaggiore uniti nella lotta”. E poi ancora lì vicino altri cartelloni: “Stop alla crisi del nostro territorio”, “Siamo al collasso, fate presto”, “Chiediamo un servizio ferroviario più efficiente” ed “Il Pil non passa più da qui”. Messaggi che da oltre quattro mesi sono sulla bocca di tutti tra Colorno e Casalmaggiore dopo la chiusura improvvisa, per gravi problemi strutturali delle travi, del ponte sul Po.

A subire le conseguenze di questa situazione sono anche le imprese agricole del territorio che hanno visto azzerarsi il traffico di passaggio e di conseguenza anche le vendite dirette al pubblico, soprattutto nel tratto conclusivo dell'Asolana tra la fine della tangenziale di Colorno e l'imbocco del ponte: un tratto di strada dal quale oggi non passa quasi più nessuno. Alla manifestazione di protesta – promossa tra gli altri anche dal nostro socio Fusto Sal-

vini, presidente del caseificio San Salvatore – ha partecipato un centinaio di cittadini. “Da più di quattro mesi viviamo disagi quotidiani – ha spiegato Salvini –. Personalmente vendo il 50% in meno di formaggio nel mio spaccio, ma non va meglio alle altre attività economiche della zona. I lavoratori pendolari devono fare giri infiniti per coprire la distanza casa-lavoro che prima era di pochi chilometri ed il servizio ferroviario è disastroso. Quello che chiediamo è di fare presto perché ci sono due territori, quello della Bassa Parmense e della Bassa Cremonese, che stanno morendo. Bisogna accelerare i tempi di sistemazione dell'attuale ponte per garantire, quanto prima, un collegamento diretto tra le due sponde e poi attivarsi subito per far partire l'iter di realizzazione del ponte nuovo. L'unica arma che ci è rimasta è quella della protesta: organizzeremo altre manifestazioni finché la situazione non si sbloccherà ed inizieremo a vedere i primi, concreti, risultati. È fondamentale che i lavori inizino in primavera e non si perda altro tempo per la burocrazia”.



PSR, 48 MILIONI DI EURO PER 10 BANDI PER L'AGRO-AMBIENTE ED IL BIOLOGICO: DOMANDE ENTRO IL 31 GENNAIO 2018

Arrivano a quasi 48 milioni di euro le risorse stanziati dal Programma regionale di sviluppo rurale (Psr) 2014-2020 a copertura delle spese necessarie a sostenere una serie di interventi in campo agro-climatico-ambientale.

La giunta regionale ha approvato i dieci bandi riferiti alla Misura 10 ("Pagamenti agro-climatico-ambientali") e alla Misura 11 ("Agricoltura biologica") del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020.

I finanziamenti riguardano progetti che si prolungheranno per 5, 10 o 20 anni a seconda del tipo di intervento.

Le domande potranno essere presentate fino al 31 gennaio 2018 attraverso il sistema online predisposto dall'Agenzia regionale per le erogazioni in agricoltura (Agrega).

Oltre che all'agricoltura biologica, le risorse sono destinate in particolare a progetti per la biodiversità vegetale e animale di interesse agrario, il ritiro dei seminativi a scopo ambientale, il mantenimento del paesaggio agrario, la praticoltura estensiva, l'incremento della sostanza organica nei suoli e l'agricoltura conservativa.

Per la prima volta, sono poi previsti aiuti anche per interventi per l'impiego razionale dei reflui zootecnici. "Questi 10 bandi confermano la capacità dell'amministrazione regionale di utilizzare i fondi europei anche per sostenere la ripresa in atto, con interventi in agricoltura che garantiscano la sostenibilità dell'intero comparto. Questo dimostra - sottolinea l'assessore regionale all'Agricoltura, Simona Caselli - l'importanza che riconosciamo al settore, sia come fonte di occupazione che come strumento di uno sviluppo sostenibile che vada di pari passo con la tutela del territorio e il contrasto al cambiamento climatico. Gli interventi in campo ambientale rappresentano una delle punte più avanzate di questo Psr. Aver destinato ad essi complessivamente oltre il 40% delle risorse a disposizione - conclude Caselli - è una scelta precisa che dà prospettive solide a un'agricoltura di qualità, per quanto riguarda i prodotti e i modi di produrre, a partire dal biologico: un settore dinamico che ha un mercato e che dà redditività. Il nostro obiettivo, che in base ai dati rilevati è davvero a portata di mano, è di raddoppiare con questo Psr le superfici bio in Emilia-Romagna".

Oltre 27 milioni di euro per il biologico: una priorità trasversale

In Emilia-Romagna la superficie ad agricoltura biologica è di oltre 117mila ettari (pari all'11% della superficie agricola regionale). Come nel Psr 2007-2013 il settore biologico gode di una priorità trasversale: tutte le misure del Psr prevedono, infatti, a parità di requisiti il diritto a punteggi aggiuntivi in graduatoria per le aziende bio.

Il nuovo bando regionale destina 27,2 milioni di euro sia per la conversione a pratiche e metodi biologici che per il mantenimento, risorse che si aggiungono a quelle già impegnate con i precedenti bandi. In totale, il soste-

gno all'agricoltura biologica nell'arco di durata del Psr 2014-2020 raggiunge così la cifra di oltre 115 milioni di euro.

Il contributo annuo per ettaro riconosciuto alle aziende agricole varia, per chi già pratica il bio, da 90 euro per i seminativi ai 668 euro per le colture frutticole. Chi per la prima volta avvia l'agricoltura biologica avrà dai 150 euro per le foraggere ai 791 euro per le frutticole. In zootecnia sono previsti aiuti maggiorati alle colture foraggere e destinate all'alimentazione animale, compresi fra i 333 e i 453 euro all'ettaro per anno.

Quasi 14 milioni di euro per la biodiversità animale e vegetale, il ritiro dei seminativi, i prati "storici" e corridoi ecologici

Recuperare le razze e varietà antiche è una priorità culturale, ambientale ed economica. Il Psr stanziava 13,6 milioni di euro in totale per gli allevatori di razze autoctone, come ad esempio la vacca romagnola o reggiana o i suini di mora romagnola e viene anche ampliata la lista delle razze ammesse. Per i coltivatori di varietà autoctone, sia di colture arboree sia annuali, sono previsti aiuti rispettivamente pari a 900 e 600 euro per ettaro all'anno.

I prati umidi e macchie arbustive sono tra gli interventi con cui gli agricoltori possono ritirare dalla produzione le colture seminatrici per venti anni così da promuovere, soprattutto in pianura, la biodiversità. A riconoscimento di tale azione è previsto un aiuto da 500 a 1.500 euro all'ettaro.

I prati e in particolare i cosiddetti "prati storici" sono habitat erbacei assai importanti e se opportunamente gestiti salvaguardano la biodiversità animale e vegetale. Per gli agricoltori che si impegnano a mantenere tali aree, nel rispetto di particolari pratiche agronomiche, è concesso un aiuto di 150 euro a ettaro.

Filari di alberi, siepi, boschetti, maceri, risorgive e laghetti: per gli agricoltori che si impegnano, per un periodo di 10 anni, a salvaguardare questi elementi tipici del paesaggio agrario sono in arrivo 3,8 milioni di euro. Potranno così essere mantenuti veri e propri "corridoi ecologici" nei siti individuati dalla rete europea Natura 2000.

Sei milioni di euro per contrastare il cambiamento climatico e migliorare i terreni

La Regione Emilia-Romagna destina poco meno di 1,8 milioni di euro per la qualità del suolo favorendo operazioni agronomiche d'incremento della sostanza organica nei suoli finalizzate a migliorare le caratteristiche chimico-fisiche fondamentali e anche a contrastare fenomeni erosivi e di dissesto. Il bando concede, per la prima volta, 1,5 milioni di euro alle imprese che si impegnano a distribuire i reflui zootecnici in modo efficiente ed avanzato (con iniezione nel suolo, impiego in copertura e successivo interrimento) riducendo così le emissioni di gas serra e aumentando l'efficienza agronomica.

SAGRA DI S.AGNESE



Riservato ai vignaioli e cantinieri della Provincia di Parma e della "Valle del Taro" che ancora vinificano in proprio le uve della nostra terra per un uso prevalentemente familiare, seguendo le usanze e tradizioni un tempo diffuse e radicate in tutte le famiglie del nostro territorio.

Per partecipare si dovranno consegnare due o tre bottiglie per ogni tipologia di vino (rosso e/o bianco). Contattare il 0525 430108 oppure 333 3630643 (Antonio), entro il 18 gennaio 2018 con i dati personali e numero di telefono del produttore.

Una giuria qualificata presieduta da un somelier proclamerà e premierà i migliori vini dell'anno, bianco e rosso della Provincia e delle Valli del Taro e del Ceno, durante la Sagra di S. Agnese presso l'oratorio di Felegara il 21 gennaio 2018 dalle ore 16.00.



con il patrocinio del
comune di Medesano



Cornini

dal 1930

PARMA - Via Trieste, 57
Telefono 0521 27.07.45 r.a. - Fax 0521 27.25.70

PRODOTTI PETROLIFERI

**COMBUSTIBILI
CARBURANTI
LUBRIFICANTI
BITUMI**



AdBlue®



E' scomparso nei giorni scorsi
il Signor

CLAUDIO ARNONE

Nostro affezionato associato
di Parma.

Alla madre Rosanna,
ai fratelli Amedeo,
Michele e alla famiglia tutta,
l'Unione Agricoltori porge
le più sentite condoglianze.



E' scomparso nei giorni scorsi
il Signor

FRANCO BOSCOLI

Nostro affezionato associato
di Parma.

Alla moglie Vanna
al figlio Gabriele
e alla famiglia tutta,
l'Unione Agricoltori porge
le più sentite condoglianze.

MERCATO DI PARMA

MERCATO DI MANTOVA

LE RILEVAZIONI CI PERVENGONO DALLE COMPETENTI COMMISSIONI INSEDIATE PRESSO LA C.C.I.A.A. DI PARMA - TUTTI I PREZZI RIPORTATI SI INTENDONO AL NETTO DELL'I.V.A.

RILEVAZIONI DEL 5 GENNAIO 2018

FORAGGI (e per 100 kg)

Fieno di erba medica o prato stabile	
1° taglio 2016	7,000 - 9,500
Fieno di erba medica 2° e 3° taglio 2016 ..	10,000 -11,500
Fieno di prato stabile 2° e 3° taglio 2016 ..	10,000 -11,500
Fieno di erba medica o prato stabile	
1° taglio 2017	11,500 -13,000
Fieno di erba medica 2° e 3° taglio 2017 ..	13,000 -14,500
Fieno di prato stabile 2° e 3° taglio 2017 ..	12,000 -13,500
<i>Paglia di frumento:</i>	
- 2017 pressata	4,500 - 5,000

GRANAGLIE, FARINE

E SOTTOPRODOTTI (e per 1.000 kg)

<i>Frumento duro nazionale</i>	
- biologico	358,00 - 368,00
- fino peso per hl non inf. a 80 kg	220,00 - 226,00
- buono merc. peso per hl non inf. a 78 kg.	215,00 - 221,00
- merc. peso per hl non inf. a 76 kg.....	-
<i>Frumento tenero nazionale</i>	
- biologico	342,00 - 347,00
- speciale di forza (peso per hl 80)	199,00 - 204,00
- speciale (peso per hl 79).....	181,00 - 183,00
- fino (peso per hl 78/79).....	179,00 - 181,00
- buono mercantile (peso per hl 75/76)	172,00 - 174,00
- mercantile (peso hl 73/747	-
<i>Granturco: sano, secco, leale, mercantile:</i>	
- nazionale.....	157,00 - 161,00
<i>Orzo: sano, secco, leale, mercantile:</i>	
- nazionale peso per hl da 55 a 57 Kg.	146,00 - 151,00
- peso per hl da 60 a 62 Kg.	154,00 - 156,00
- peso per hl da 63 a 64 Kg.	177,00 - 179,00
- peso per hl da 67 Kg ed oltre	-
<i>Avena sana, secca, leale, mercantile</i>	
- nazionale.....	-
<i>Farine frumento tenero con caratteristiche di legge</i>	
- tipo 00	401,00 - 421,00
- tipo 0	386,00 - 396,00
<i>Farine frum. ten. con caratt. sup. al minimo di legge</i>	
- tipo 00	546,00 - 556,00
- tipo 0	531,00 - 541,00
Crusca di frumento tenero in sacchi	199,00 - 200,00
Crusca di frumento alla rinfusa.....	159,00 - 160,00

PRODOTTI PER BURRIFICAZIONE

Zangolato di creme fresche per burrif. (e per 1 kg) ..	2,100
--	-------

FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

QUALITÀ SCELTO

- Produzione minimo 30 mesi e oltre	11,750 - 12,050
- Produzione minimo 24 mesi e oltre.	10,950 - 11,450
- Produzione minimo 18 mesi e oltre.	10,300 - 10,750
- Produzione minimo 12 mesi e oltre.	9,650 - 10,000

RILEVAZIONI DEL 5 GENNAIO 2018

CARNI FRESCHE SUINE

E GRASSINE (e per 1 kg)

<i>prosciutto per crudo «Parma»</i>	
- da kg 11 a 13 kg (peso medio kg 12)	4,85
<i>prosciutto per crudo «Parma»</i>	
- da kg 13 a 16 kg (peso medio kg 14,5)....	5,11
- prosciutto per crudo da sale da kg 10/12	2,67
<i>prosciutto per crudo «Parma»</i>	
- da kg 12 e oltre.....	3,75
- coppa per macelleria	3,92
- coppa da kg 2,7 e oltre	3,92
- lombo taglio Modena.....	3,60
- spalla disossata	3,25
- trito da salame	3,37
- gola senza cotenne e senza magro.....	1,57
- pancetta squadrata.....	3,29
- pancetta con cotenna e bronza	1,75
- lardello con cotenna da lavorazione	1,28
- lardo spessore 3 cm	2,55
- lardo spessore 4 cm	3,35
- grasso da fusione	2,57
- strutto grezzo in cisterna.....	7,50
- strutto raffinato deodorato in cisterna.....	10,90

SUINI (e per 1 kg)

Da allevamento:

- 15 kg	5,350
- 25 kg	3,510
- 30 kg	3,080
- 40 kg	2,520
- 50 kg	2,110
- 65 kg	1,860
- 80 kg	1,800
- 100 kg	1,610

Da macello:

- da 130 a 144 kg.....	1,602
- da 144 a 156 kg.....	1,647
- da 156 a 176 kg.....	1,692
- da 176 a 180 kg.....	1,692
- da 180 a 185 kg.....	1,692
- oltre 185 kg	1,637
- oltre 195 kg suino pes. oltre 12 mesi.....	2,500

Scrofe da macello:

- 1a qualità.....	0,680
- 2a qualità.....	0,610

PRODOTTI PETROLIFERI (e/litro)

Carburanti per uso agricolo

- petrolio autotrazione.....	1,260
- gasolio agricolo (agev. - fino l 1000)	0,808
- gasolio agricolo (agev. - fino l 2000)	0,791
- gasolio agricolo (agev. - fino l 5000)	0,772
- gasolio agricolo (agev. - oltre l 5000)	0,760

RILEVAZIONI DEL 5 GENNAIO 2018

BOVINI (e per 1 kg)

vacche da macello a peso morto

- razze da carne (R2-R3-U2-U3) > 340 kg	2,200 - 2,300
- pezzate nere o altre razze (02-03) 300-500 kg...	2,000 - 2,100
- pezzate nere o altre razze (02-03) > 351 kg	2,110 - 2,200
- pezzate nere o altre razze (P3) 270-300 kg	1,850 - 1,950
- pezzate nere o altre razze (P3) > 301 kg.....	1,950 - 2,050
- pezzate nere o altre razze (P2) 240-270 kg	1,700 - 1,800
- pezzate nere o altre razze (P2) > 271 kg.....	1,800 - 1,900
- pezzate nere o altre razze (P1) fino a 210 kg.....	1,250 - 1,400
- pezzate nere o altre razze (P1) 211-240 kg	1,400 - 1,500
- pezzate nere o altre razze (P1) > 241 kg.....	1,500 - 1,600

vitelloni da macello a peso vivo

- incroci naz. con tori pie blue belga (02-03-R2-R3)...	1,830 - 1,980
- incroci naz. con tori da carne	
(limous., charol. e piemont.) (02-2,0803-R2-R3....	1,750 - 1,880
- limousine (U2-U3-E2-E3)	2,470 - 2,650
- charolaise (U2-U3-E2-E3)	2,280 - 2,430
- incroci francesi (R2-R3-U3-E2).....	2,130 - 2,330
- simmenthal bavaresi (R2-R3)	2,030 - 2,090
- polacchi (02-03-R2-R3)	1,820 - 1,970
- pezzati neri nazionali (P1-P2-P3-02-03)	1,480 - 1,610
- tori pezzati neri da monta (P1-P2-P3-02-03)	0,890 - 1,090

scottoni da macello a peso vivo

- pezzate nere nazionali (P1-P2-P3-02-03)	1,080 - 1,250
- incroci naz. con tori pie blue belga (02-03-R2-R3)...	1,870 - 2,000
- incroci naz. con tori da carne	
(limousine, charolais e piemontese)	
(P1-P2-P3-02-03-R2-R3)	1,670 - 1,850
- limousine (U2-U3-E2-E3)	2,530 - 2,740
- charolaise (U2-U3-E2-E3)	2,200 - 2,360

da allevamento da latte (iscr. lib. genealogico)

- manzette pez. nere da ingravidare (al capo)	940 - 950
- manze pez. nere gravide 3-7 mesi (al capo)	1.380 - 1.530
- manze pez. nere gravide > 7 mesi (al capo)	1.500 - 1.700
- vacche da latte pez. nere < 5 anni (al capo)	1.100 - 1.210
- vacche da latte pez. nere > 5 anni (al capo)	860 - 960

da allevamento da latte (non iscr. lib. gen.)

- manzette pez. nere da ingravidare (al capo)	700 - 770
- manze pez. nere gravide 3-7 mesi (al capo)	1.000 - 1.110
- manze pez. nere gravide > 7 mesi (al capo)	1.180 - 1.300
- vacche da latte pez. nere < 5 anni (al capo)	930 - 980
- vacche da latte pez. nere > 5 anni (al capo)	800 - 880

vitelli svezzati

- incr. franc. da carne 160-180 kg maschi (al capo) ...	660 - 690
- simmenthal-austriaci 180-200 kg maschi (al capo) ...	540 - 570
- incr. pie blue belga 180-200 kg maschi (al capo)	610 - 640
- incr. bianchi/rossi paesi dell'Est 270-300 kg	
(al capo).....	590 - 660

NUMERI TELEFONICI DELL'UNIONE AGRICOLTORI

TEL. 0521.954011
e-mail: parma@confagricoltura.it
www.confagricoltura.org/parma

Segreteria Presidenza e Direzione: Tel. 0521.954066 - Fax 0521.954087

Amministrazione: Tel. 0521.954040 - Fax 0521.954087

Ufficio Tributario: Tel. 0521.954060

Ufficio IVA: Tel. 0521.954057 - Fax 0521.954076

Ufficio Terminali: Tel. 0521.954055 - Fax 0521.954064

Ufficio Paghe: Tel. 0521.954048 - Fax 0521.954088

Ufficio Tecnico: Tel. 0521.954046/49/50 - Fax 0521.954086

Ufficio U.M.A.: Tel. 0521.954071 - Fax 0521.291153

Ufficio Proprietà-Contratti:
Dall'Olio Tel. 0521.954045 - Fax 0521.291153

Uff. Contr. d'affitto-Quote latte:
Bodria Tel. 0521.954044 - Fax 0521.291153

Ufficio Contabilità Generale: Tel. 0521.954022 - Fax 0521.954024

Patronato Enapa: Tel. 0521.954058/53 - Fax 0521.954089

CAAF Confagricoltura Pensionati: Tel. 0521.954054

SEDI DISTACCATE:

ZONA DI BORGOTARO - BEDONIA

Referente: Luciano Sabini - Tel. 0525.96245 - Fax 0525.921195 - e-mail: l.sabini@confagricolturaparma.it

ZONA DI BUSSETO

Referente: Torquato Benecchi - Tel. e fax 0524.92244 - e-mail: t.benecchi@confagricolturaparma.it

ZONA DI FIDENZA

Referente: Stefano Lombardi - Tel. 0524.522348 - Fax 0524.892362 - e-mail: s.lombardi@confagricolturaparma.it

ZONA DI SAN SECONDO - COLORNO

Referenti: Pietro Vighini e Dario Pezzarossa - Tel. 0521.872962 - Fax 0521.1681566 - e-mail: p.vighini@confagricolturaparma.it

ZONA DI FORNOVO TARO - PELLEGRINO PARMENSE

Referente: Pier Giorgio Oppici - Tel. 0525.2317 - Fax 0525.401607 - e-mail: p.oppici@confagricolturaparma.it

ZONA DI LANGHIRANO - TRAVERSETOLO

Referente: Nicolò Pisi - Tel. 0521.852950 - Fax 0521.1681597 - e-mail: n.pisi@confagricolturaparma.it



www.confagricoltura.org/parma • E-mail: parma@confagricoltura.it

Quindicinale edito dall'Unione Provinciale Agricoltori di Parma
Direttore Responsabile: **Eugenio Zedda** - Redazione: **Cristian Caletani**
Grafica: **Claudio Mondini** - Tipolitografia **Stamperia Scrl** - Parma
Registro Tribunale di Parma 26-5-1950 n. 67 - Iscrizione al R.O.C. n. 8964
Direzione - Redazione - Amministrazione - Via Magani, 6 - San Pancrazio, Parma
Tel. 0521.954011 - Fax 0521.291153
Per la PUBBLICITÀ telefonare allo 0521.254444
TARIFFE: per mm. colonna: commerciali € 0,40; finanziari, legali, sentenze € 0,50.