



agenzia stampa elettronica agroalimentare (c.a.s.e.a.)

SOMMARIO

Anno 18 - n° 27 7 luglio 2019

1.1 EDITORIALE

La nuova "resistenza". Sovranisti per necessità!

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte scremato pastorizzato estero, crema e panna in stallo.

2.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Un tonfo assolutamente imprevedibile.

7.1 VINO E DEGUSTAZIONI

Aperitivi formativi al "Marcello Experience Parma"

7.2 RIFIUTI SPECIALI

Rifiuti speciali: facciamo chiarezza. Definizioni, informazioni e dati

8.2 ACETO BALSAMICO

Focus sul caso aceto balsamico – lo stato dell'arte

9.1 EVENTI

Villaggio Coldiretti: Il Consorzio Parmigiano Reggiano è partner dell'evento che si terrà a Milano dal 5 al 7 Luglio

9.2 SICUREZZA ALIMENTARE

Il Ministero richiama tranci surgelati di Verdesca, rischio contaminazione chimica

10.1 MECCANIZZAZIONE

Qualità, EIMA alla pari di Hannover

11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

12.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

(per seguire gli argomenti correlati [clicca QUI](#))

Editoriale

La nuova "resistenza". Sovranisti per necessità!

Se la capitana Carola la si vuol far passare per una eroina vuol dire che siamo giunti a un punto di non ritorno e la "resistenza" sovranista diventa un obbligo civile.

di **Lamberto Colla** Parma 7 luglio 2019 -

Quello che si è consumato a Lampedusa nei giorni scorsi è il tramonto della legalità, della moralità e della onorevole rappresentanza degli uomini di Stato.

Quel che è peggio è che per difendere una posizione ridicola e disonorevole si voglia far passare la comandante della Sea Watch 3 come una eroina.

No, a questo mi ribello. Mi ribello per tutti quegli imprenditori che si sono tolti la vita perché impossibilitati, a causa della crisi economica, a pagare i propri operai, per quei disoccupati, che per analoghe ragioni, non sono riusciti a perdonarsi di non esser riusciti a far mangiare la propria famiglia e anch'essi hanno deciso per il gesto estremo, mi indigno per tutti quelli che pur di rispettare le leggi, anche le più assurde vivono in stato di assoluta indigenza, mi schernisco all'idea che dei parlamentari abbiano **inneggiato alla disobbedienza civile** e da bordo di una nave clandestina abbiano inneggiato e assecondato lo speronamento di un battello della guardia di finanza giocando a fare i "pirati" o meglio i "**moderni corsari**" perché comunque sono al soldo della Repubblica Italiana.

Non ci sto a ascoltare ore e ore di inutili e demagogici interventi di chiacchiera a favore della "Capitana Carola" e nessuno che si sia indignato e se ne sia andato in "vacanza" in **Val D'Enza** a portare la propria solidarietà a quelle famiglie alle quali sono stati sottratti i figli nelle modalità "horror" che le cronache di questi giorni hanno riportato nei miseri spazi rimasti disponibili; tra un servizio su Carola, uno sulla comandante e infine uno sulle mostruosità di Salvini con un qualche intermezzo a ricordare come in estate spesso ci sia caldo e sia utile bere soprattutto per gli anziani.

BASTA! Se questa è l'opposizione o il governo del Paese siamo giustificati a opporre resistenza. A essere "**Sovranisti Per Necessità**" in difesa della nostra cultura e identità italiana. Lo dobbiamo ai tanti che si sono sacrificati per la nostra libertà, sia durante le guerre e sia nell'esercizio delle proprie funzioni di militari, in azioni di guerra fuori confine o interne nel combattere terrorismi e mafie di ogni genere.

Ormai sono in tanti a essere stanchi di questa situazione e sono giunti al limite della sopportazione. Tanti che non parlano ma **che covano rabbia a ascoltare tante stupide amenità passate come "moralì" ineluttabili.** Tanti che non si esprimono perché non ne hanno la possibilità o solo per **timore di essere etichettati "fascisti"** per il solo fatto di non essere d'accordo con la **macerata cultura di sinistra**, nemmeno parente alla lontana della sinistra che era riuscita a farsi strada



sino alle porte del governo d'Italia.

Stanchi devono per forza essere anche gli uomini delle forze dell'ordine che per primi mettono la loro vita a disposizione della legalità.

Per tutti questi ultimi suggerisco la lettura della "**Lettera aperta all'Onorevole Orfini**" di [Cav. Gaetano Insinna](#) (Segretario generale aggiunto SIM Guardia di Finanza) all'indomani dei fatti di Lampedusa.

"... Lei era a bordo della Sea Watch 3- scrive in un passaggio iniziale il rappresentante della GDF, quando la signora Carola Rackete ha volontariamente forzato il blocco e messo a repentaglio la vita dei miei Colleghi.

In una intervista ha dichiarato, riflettendo anche successivamente "a freddo", quindi senza alcun ripensamento, che se fosse stato al posto della signora avrebbe fatto la stessa cosa.

Lei ha studi classici, ergo, rifletta profondamente sul peso che può essere attribuito alle sue parole.

Alla luce delle sue dichiarazioni, se non ho compreso male il senso o la metafora, quindi, lei, Onorevole della Repubblica italiana, deputato e presidente del Partito Democratico dal 14 giugno 2014 al 17 marzo 2019, avrebbe forzato il blocco e messo a repentaglio la vita dei miei Colleghi finanziari?

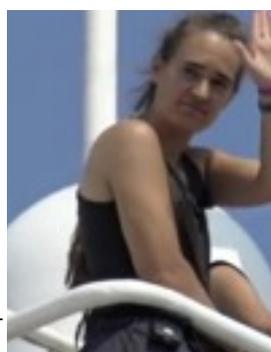
Pregiato Onorevole Matteo Orfini, perdoni l'ignoranza e mi aiuti a capire, ... (prosegue)"

La magistratura farà la sua parte e ci auguriamo lo faccia in piena coscienza e consapevolezza, ma a un parlamentare della Repubblica, che comunque rappresenta migliaia di elettori, non deve sfuggire di mano la legalità e le parole hanno un peso molto maggiore se divulgate da un uomo dello Stato. **Possono diventare parole di incitamento all'azione e in questo caso ognuno sarebbe libero di applicare l'invito a qualsiasi stato di necessità.** Dal rifiuto pagare le tasse perché "oggettivamente" troppo alte, al farsi giustizia da soli perché lo Stato non ha sufficienti uomini per garantire la sicurezza di tutti e senza arrivare a tanto, alla libertà di saccheggiare i supermercati per la necessità di alimentare la famiglia.

Avete abbondantemente "toppatto" e che la vergogna non vi porti sonni tranquilli... Complimenti avete autorizzato il "caos". Al più presto avremola coda di pirati e "caron dimonio" in fila per lo sbarco "disumanitario" autorizzato dagli irresponsabili.

(foto, frame da video di AskaneWS: Sea watch, Rackete libera: il Gip non ha convalidato l'arresto - http://www.askanews.it/video/2019/07/03/sea-watch-rackete-libera-il-gip-non-ha-convalidato-l-arresto-20190703_video_10271679/)

([Clicca qui per leggere gli altri editoriali](#))



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte scremato pastorizzato estero, crema e panna in stallo.

Latte spot crescita leggera ma continua, stessa situazione inversa per il burro è più "contenuto". Formaggi con prezzi di nuovo fissi.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Latte scremato pastorizzato estero, crema e panna in stallo.

Latte spot crescita leggera ma continua, stessa situazione inversa per il burro è più "contenuto". Formaggi con prezzi di nuovo fissi.

di Virgilio e Jacopo Parma 2 luglio 2019 -

LATTE SPOT – Prezzi sempre in aumento ma con margine ridotto per il crudo spot nazionale, tra 46,40 e 47,43 €/100 al litro, e per il latte intero pastorizzato spot estero, tra 42,79 e 43,82 €/100 al litro. Il latte scremato pastorizzato spot estero subisce una battuta di arresto tra 22,77 e 23,81 €/100 al litro.

BURRO E PANNA – In modo inverso al latte spot, sempre contenuta ma costante il calo dei prezzi per le diverse tipologie del burro, così come per gli zangolati parmigiano e reggiano. Si stabilizzano la crema e la panna.

Borsa di Milano 1 luglio 2019:

BURRO CEE: 3,50 €/Kg (-1,4%)

BURRO CENTRIFUGA: 3,75 €/Kg. (-1,3%)

BURRO PASTORIZZATO: 1,90 €/Kg. (-2,6%)

BURRO ZANGOLATO: 1,70 €/Kg. (-2,9%)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,78 €/Kg. (=)

MARGARINA giugno 2019: 0,87 - 0,93€/kg (=)

Borsa di Verona 2 luglio 2019: (=)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,87 - 1,97 €/Kg.

Borsa di Parma 28 giugno 2019 (- 3,6%)

BURRO ZANGOLATO: 1,35 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 2 luglio 2019 (-3,7%)

BURRO ZANGOLATO: 1,30 - 1,30 €/kg.

GRANA PADANO – Milano 1 luglio 2019 – Listino del Grana Padano invariato in tutte le forme di stagionatura.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,95 – 8,05 €/Kg. (=)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,55 - 8,75 €/Kg. (=)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 8,95 - 9,20 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 6,55 - 6,70 €/Kg. (=)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 28 giugno 2019 – Il Parmigiano Reggiano immutato nei prezzi.

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,90 - 11,15 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,30 - 11,40 €/Kg. (=)

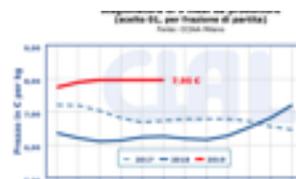
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 12,05 - 12,50 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,80 - 13,30 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,85 - 14,25 €/Kg. (=)

@MulinoAlimentar #Filiera #Latte #DOP #formaggi #food #madeinitaly #lattierocaseari @theonlyparmesan

@ClaudioGuidetti @100MadeInItaly

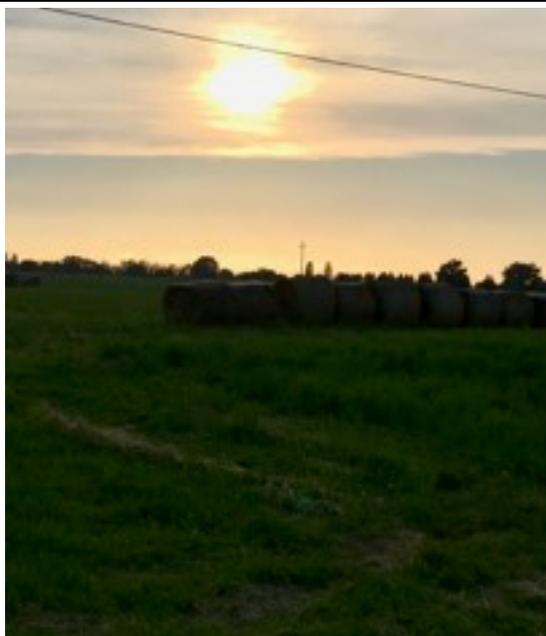


LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte e burro non cambiano direzione, panna e crema in salita.

Prezzi sempre in crescita dei latte spot, così come il ribasso del burro è più “contenuto”. Novità da crema e panna. Il Grana Padano registra conferma dei prezzi.

di Virgilio e Jacopo Parma 30 aprile 2019 -



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Latte e burro non cambiano direzione, panna e crema in salita.

Prezzi sempre in crescita dei latte spot, così come il ribasso del burro è più “contenuto”. Novità da crema e panna. Il Grana Padano registra conferma dei prezzi.

di Virgilio e Jacopo Parma 25 giugno 2019 -



@MulinoAlimentar #Filiera #Latte #DOP #formaggi #food
#madeinitaly #lattierocaseari @theonlyparmesan
@ClaudioGuidetti @100MadeinItaly

(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Un tonfo assolutamente imprevedibile.

Tutto ci si poteva attendere tranne una importante flessione dei prezzi di mercato. E' stata sufficiente una notizia sul meteo per far muovere nel segno opposto alle aspettative.

Mario Boggini - Officina Commerciale



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Un tonfo assolutamente imprevedibile.

Tutto ci si poteva attendere tranne una importante flessione dei prezzi di mercato. E' stata sufficiente una notizia sul meteo per far muovere nel segno opposto alle aspettative.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 2 luglio 2019 -

Quello che è successo ieri sera era del tutto inaspettato. Dopo una giornata in cui il mercato telematico, bene o male teneva, supportato da diverse notizie sostanzialmente positive: dai numeri dell'Usda, dalle notizie dei colloqui tra i due Presidenti, avvalorate anche da un acquisto Cinese di 554.000 tonnellate di soya, quando una previsione di bel tempo per i prossimi quindici giorni su tutti gli stati Usa interessati al Corn e alla Soya ha portato sconvolgimento su mercato.

Infatti all'apertura ufficiale del Chicago i venditori l'hanno "fatta da

SEMI	lug 885,4(14,2)	ago 889,6(14,6)	set 896,2(14,6)	nov 908,4(14,4)
FARINA	lug 304,8(4,3)	ago 307,2(4,3)	set 309,2(4,2)	ott 311(4,3)
GLIO	lug 27,98(0,26)	ago 28,33(0,34)	set 28,25(0,24)	ott 28,37(0,22)
CORN	lug 412(4,2)	set 415,4(9,2)	dic 422,4(9)	mar 431,6(7,6)
GRANO	lug 514(14)	set 511,6(15,4)	dic 524,2,4(14,2)	mar 536(12,6)

padrone", non solo sul corn e sul grano, ma anche sui semi e così il mercato a chiuso in **negativo**:

Una situazione quasi irreale. Ieri alcuni importatori non avevano neanche passato tutti i prezzi in attesa di un salto del mercato e invece si è assistito a un vero e proprio tonfo.

D'altronde, come avevamo anticipato la scorsa settimana, Mi devo "Comunque vada si possono attendere due mesi molto molto caldi e nervosi, perché al di là delle cifre USDA la verità la si conoscerà solo ai raccolti. "

Mentre scriviamo il mercato telematico sta

Andalini
pasta dal 1956

riguadagnando qualche punto su tutti i fronti dopo il calo di ieri sera.

Oggi vedremo quali saranno le reazioni del mercato in questo continuo sali e scendi che rende sempre molto difficile muoversi.

Sul mercato **interno** si dovrebbe assistere all'ultimo ridimensionamento dei cruscamì, (la farina sarà dirottata sulla produzione del pellet per l'esportazione?) e alle prime nuove quotazioni del grano nazionale.

Per il comparto **biodigestori** si segnala solo il calo dei cruscamì.

Indicatori internazionali 2 luglio 2019

L'Indice dei **noli** è salito a 1381 punti, il **petrolio** è a quota 59,0\$ e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,12955 (Hr. 8,30).

Visitando il [nostro sito Internet](#) o cercandoci su [Facebook](#) (cliccando mi piace O.C.C) troverete dei tachimetri d'indicazione commerciale.

(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

Indicatori del 2 luglio 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1381	1,12955	59,0/bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(* Noli - L'indicatore dei "noli" è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza

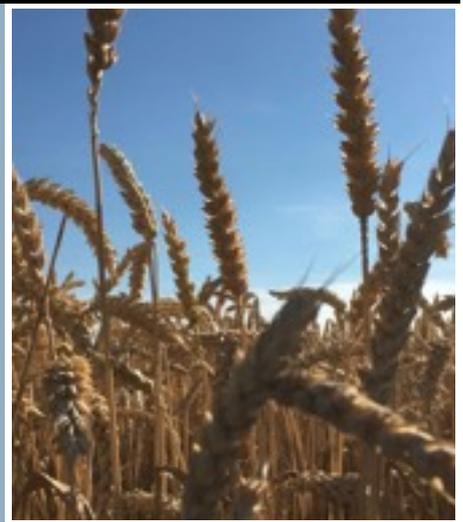


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati instabili e probabili sorprese dagli acreaggi USA.

I prossimi due mesi saranno caldi e nervosi. Le ipotesi che si configurano sulla base dei prossimi dati USDA indicano prezzi in rialzo

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati instabili e probabili sorprese dagli acreaggi USA.

I prossimi due mesi saranno caldi e nervosi. Le ipotesi che si configurano sulla base dei prossimi dati USDA indicano prezzi in rialzo ma, come ormai l'USDA ci ha abituati, le sorprese possono essere dietro all'angolo.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 27 giugno 2019 - Continua la fase di instabilità nell'attesa dei dati dell'Usda del 28/06

I segnali di tendenza di Lunedì 27 maggio 2019...

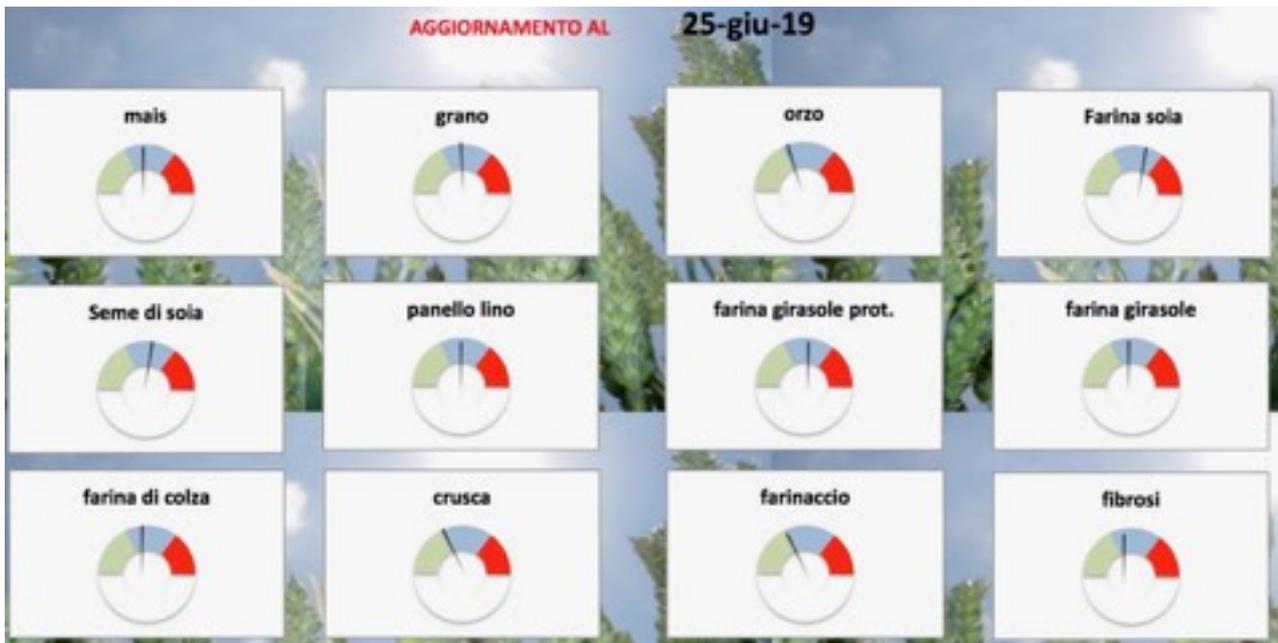
Facebook: <https://www.facebook.com/OfficinaCommercialeCommodities/?ref=bookmarks>

(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.
[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



I Grafici di tendenza del 27 giugno 2019 - Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -

Per contatti: Telefono +39 338 6067872 - Mai: info@officinacommerciale.it -

Web Site: <https://bogginiocc.com>

Andalini
pasta dal 1956



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. USDA, qualche sorpresa muove il mercato.

I dati che tutti attendevano e puntualmente pubblicati dall'USDA in serata di venerdì hanno sorpreso circa le superfici di corn e seme.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. USDA, qualche sorpresa muove il mercato.

I dati che tutti attendevano e puntualmente pubblicati dall'USDA in serata di venerdì hanno sorpreso circa le superfici di corn e seme.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 29 giugno 2019 - Ieri sera stime Usda con sorpresa, per il corn e il seme. Infatti sono risultati investiti un maggior numero di acri seminati a corn e minori superfici seminate a soya, che come conseguenza hanno determinato dati in ribasso per il corn e in aumento per il seme di soya.

Nessuna sorpresa per il grano che ha seguito il corn in discesa e nessuna novità sugli stock:

	lug	ago	set
SEMI	899,75 (+12,)	904,50 (+10,75)	911 (+11)
FARINA	313,10 (+0,90)	315,30 (+2,10)	317,30 (+2,50)
CORN	420,50 (-19,75)	424,75 (-21,00)	431,50 (-19,50)
GRANO	528,00 (-19,50)	527,25 (-19,50)	538,50 (-18,25)

stock usa al 01/06

	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA 01/06/2018
GRANO	29,17	29,94	29,94
CORN	132,21	135,45	134,79
SOIA	48,71	50,65	33,24

Ma la vera reazione del mercato la vedremo solo nella sessione di mercato di lunedì quando sarà anche chiaro e noto il sunto del discorso dei due Presidenti di Cina ed America.

Indicatori internazionali 27 giugno 2019

L'Indice dei **noli** è salito a 1317 punti, il **petrolio** è a quota 59,0\$ e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,13567 (Hr. 8,30).

Visitando il [nostro sito Internet](#) o cercandoci su [Facebook](#) (cliccando mi piace O.C.C) troverete dei tachimetri d'indicazione commerciale.

(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

Indicatori del 27 giugno 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1317	1,13355	59,0bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)

Andalini
pasta dal 1956

Aperitivi formativi al "Marcello Experience Parma"

Aperitivi formativi al MARCELLO experience Parma

Da mercoledì 10 luglio incontri con gli esperti e degustazione di prodotti enogastronomici locali

A Calicella di Pilaastro di Langhirano si parlerà di leadership, gestione dei conflitti, metodo soul voice, gestione del tempo e cura di sé gustando le eccellenze del territorio

Al via un nuovo appuntamento settimanale a partire dal 10 luglio alle ore 19.00 con gli "Aperitivi formativi" del mercoledì al MARCELLO experience Parma, degusteria e wineshop ricavato in un antico casale ristrutturato e immerso tra i vigneti, in strada della Buca 5 a Calicella di Pilaastro di Langhirano.

Durante gli aperitivi, anticipati da seminari a tema dedicati alla formazione di circa un'ora, verranno degustate le principali **eccellenze del territorio** come **salumi e formaggi**, crostini e giardiniera artigianale, abbinati ad alcuni **vini tipici** di casa Ariola, come il classico Marcello e l'innovativo Marcello red spritz,

Rifiuti speciali: facciamo chiarezza. Definizioni, informazioni e dati

Di Coopservice - Alcune informazioni utili per una maggiore chiarezza sul tema dei rifiuti speciali.

Si definiscono **rifiuti** tutte le sostanze o gli oggetti derivanti dalle attività umane o dai cicli naturali di cui il **proprietario decida di disfarsi**.

Si distinguono i rifiuti in base alla provenienza:

- I **rifiuti urbani** sono quelli che provengono dalle **abitazioni civili**, e vengono gestiti dalla Pubblica Amministrazione;

- I **rifiuti speciali** sono invece quelli che provengono dalle **attività produttive delle industrie e delle aziende**, e vengono gestiti da aziende autorizzate allo smaltimento.

Ancora diverso è il caso dei **rifiuti pericolosi**, ossia quelli che **contengono una concentrazione elevata di sostanze inquinanti**, e per questo motivo devono essere trattati prima di essere smaltiti.

Per lo smaltimento dei rifiuti speciali, le aziende devono attenersi a precise normative per non incorrere in sanzioni e per ridurre al minimo il loro impatto ambientale.

Il registro di carico e scarico per i rifiuti speciali

Le aziende hanno l'obbligo di **annotare su un apposito registro le caratteristiche e la quantità di rifiuti prodotti** entro 10 giorni lavorativi dalla produzione, per la comunicazione annuale al Catasto.

Se però la produzione annua di rifiuti non supera le 10 tonnellate per quelli non pericolosi e le 2 tonnellate per quelli pericolosi l'azienda si può rivolgere alle organizzazioni di categoria per la compilazione dei



na to d a l
connubio tra lambrusco e aperol.

Si parte **mercoledì 10 luglio** con il tema della **leadership** e come essere leader **di sé stessi**, tenuto dal trainer **Paolo Traverso**, manager della Roberto Re Leadership School di Parma, in cui si imparerà cosa significa essere leader oggi, quali caratteristiche, atteggiamento mentale e comunicazione utilizzano le persone che riescono ad eccellere ed essere un punto di riferimento per gli altri.

Mercoledì 17 luglio sarà invece la volta della **gestione dei conflitti**, tenuta dal counselor umanista **Francesco Ballarini**, che spiegherà come lavorare su se stessi per migliorare le relazioni con capi e colleghi di lavoro, ambiente in cui possono manifestarsi attività di



registri con
cadenza mensile.

Sono obbligati a compilare il registro anche i produttori di rifiuti esonerati dal MUD (Modello Unico Dichiarazione Ambientale), ossia:

- Gli imprenditori agricoli con un volume di affari annuo inferiore a 8.000€;
- Le aziende che raccolgono e trasportano i rifiuti non pericolosi;
- Le aziende con meno di 10 dipendenti.

Anche in questi casi quindi, sebbene si sia esonerati dalla compilazione del MUD non lo si è da quella del **registro di carico e scarico**.

Lo smaltimento dei rifiuti speciali

L'accumulo di rifiuti presso il luogo in cui sono stati prodotti è chiamato **deposito temporaneo**, e deve seguire norme specifiche, in particolare per quanto riguarda la **conservazione dei rifiuti pericolosi**, affinché non mettano a rischio la salute delle persone.

L'area di deposito dei rifiuti deve infatti essere appositamente segnalata, con anche l'indicazione della pericolosità dei rifiuti in essa contenuti, avendo cura di imballare e dividere nel modo corretto tutte le categorie di rifiuti.

Prima di tutto, **ogni tipo di rifiuto deve essere classificato**, per poterne definire la pericolosità, e l'analisi dovrà essere ripetuta nel caso in cui ci siano variazioni della composizione o per dimostrare la persistenza della non pericolosità.

Lo smaltimento dei rifiuti speciali può avvenire in due modalità:

- Avviare i rifiuti al recupero o allo smaltimento ogni 3 mesi,

esclusione e mobbing, ma anche all'interno della famiglia, nel rapporto con il partner e i figli.

Si prosegue poi **mercoledì 24 luglio** con la cantante lirica, musicoterapeuta e vocal coach **Anna Marchesani**, che insegnerà, attraverso il metodo brevettato Soul Voice, come esercizi e **tecniche di vocal coaching** aiutino a **gestire stati emotivi** e a sentirsi meglio con sé stessi, liberando la propria voce e ricreando un equilibrio tra mente e anima.

Il mese di luglio si chiude **mercoledì 31** con la **gestione del tempo** tenuta da **Andrea Giuffredi**, dottore in psicologia, coach e istruttore mindfulness, che spiegherà, con un approccio diverso dal time management, come autostima e cura di sé influiscano sulle capacità organizzative e di gestione delle attività quotidiane e a lungo termine.

Durante i seminari verranno forniti esempi pratici e fatti fare esercizi per impadronirsi fin da subito delle tecniche e degli strumenti di base per migliorare nei diversi ambiti.

Per ulteriori informazioni e **per aderire – entro il giorno precedente** e fino ad esaurimento posti – è possibile contattare il numero 338-5219408 oppure il numero del MARCELLO experience di Parma 0521-639461.

A fine aperitivo, possibilità di cenare sempre su prenotazione.

indipendentemente dalla quantità accumulata;

Avviare i rifiuti al recupero o allo smaltimento entro un anno dalla produzione, se in quantità inferiore di 20 metri cubi se non pericolosi e di 10 metri cubi se pericolosi.

L'impegno ecologico di Coopservice.

Nel corso degli anni Coopservice ha sviluppato un **approccio green** per ridurre al minimo

l'impatto ambientale delle sue attività.

Seguendo le direttive europee e internazionali riguardanti gli aspetti ambientali l'azienda ha definito un percorso finalizzato all'**erogazione di un servizio sostenibile** dal punto di vista ambientale, economico e sociale.

Lo scopo principale di Coopservice è quello di una **graduale riduzione degli sprechi**, ottimizzando le risorse impiegate tramite una gestione integrata di tutti gli aspetti del servizio.

È in questo modo che l'azienda si impegna al raggiungimento di alcuni obiettivi fondamentali:

- **Efficienza e risparmio nell'uso delle risorse**, in particolar modo dell'energia, e di conseguenza una notevole riduzione delle emissioni di CO2;
- **Riduzione dell'uso di sostanze pericolose**;
- **Riduzione in termini quantitativi dei rifiuti prodotti**.

Per questo motivo Coopservice utilizza la **Certificazione EPD (Environmental Product Declaration)**, uno strumento innovativo di trasparenza che permette al cliente di essere pienamente informato per quanto riguarda le performance ambientali dei prodotti e dei servizi forniti, come ad esempio i **consumi ridotti di materie prime**, **l'assenza di sostanze pericolose**, **il risparmio di acqua ed energia**.

(Reggio Emilia 17 Maggio 2019)

[SCOPRI IL PROGETTO](#)

Focus sul caso aceto balsamico – lo stato dell'arte

Da sempre quello che mangiamo rispecchia chi siamo e cosa la nostra società vuole regalare ai posteri. Siamo il frutto di una continua sedimentazione culturale che nata dalla storia dei conflitti e dalle lotte fra i Comuni ha portato alla costruzione del nostro Paese come lo vediamo oggi, salvando alcune eccellenze locali che oggi sono il vanto della nostra gastronomia invidiata in tutto il Mondo.

da *L'Equilibrista* 30 giugno 2019 -

Come sappiamo IGP significa Indicazione Geografica Protetta ed indica un [marchio di origine](#) che viene attribuito dall'[Unione Europea](#) e a quei [prodotti agricoli ed alimentari](#) per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipendono dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione, avviene in un'[area geografica](#) determinata.

Parlando di aceto balsamico IGP, almeno il 20% minimo deve essere composto da mosto cotto concentrato proveniente da uve Trebbiano, Fortana, Lambrusco, Montuni, Ancellotta ai quali viene sommato almeno il 10% di aceto invecchiato di 10 anni.

Pochi mesi fa una gestione complessa dell'informazione ha alzato un vero e proprio polverone creando non pochi problemi attorno ad un prodotto che fa parte della nostra catena alimentare e che ha tradizione e storicità e che ad oggi vanta innumerevoli tentativi di plagio e falsificazione. Si tratta dell'aceto balsamico IGP appunto. Il nodo infatti sembra proprio essere l'uso del mosto cotto ed i cosiddetti mosti concentrati che vengono prodotti in Emilia Romagna ma che troviamo anche in Puglia ed altre zone d'Italia. Quelle della Puglia ad esempio, sono uve ricche di zuccheri, soprattutto se le intendiamo come uva da tavola e quindi con un'alta concentrazione che fa sì che le uve abbiano peso specifico maggiore, conferendo una resa finale più elevata tanto da poter far confondere anche gli addetti ai lavori più esperti. Queste figure devono approvvigionarsi di materia prima da destinare alla produzione di aceto balsamico di Modena IGP e le uve da tavola ad esempio, dovrebbero essere perfette per essere raccolte ed usate per il consumo ma certamente non per la produzione dell'IGP che invece richiede solo uve da mosto.

Se l'uva da tavola si vendesse al posto dell'uva da mosto, la resa sarebbe maggiore con costi minori creando un vantaggio notevole ma l'uva da tavola non può essere usata nel disciplinare perché non controllata dalla cantina e senza quindi certificazione. L'uva da mosto arriva nelle zone di produzione già sotto forma di mosto pronto per essere lavorato e quindi se ci fossero errori in questa fase si andrebbe a generare un vero circolo vizioso difficilmente imputabile e quindi altamente pericoloso e complesso.

Il prodotto arrivato dalle uve da mosto andrebbe sistemato nelle barrique per l'affinamento o imbottigliato nella zona di origine come dice l'IGP e quindi l'origine a questo punto non sarebbe così



affidabile e quindi se non definibile con certezza, farebbe perdere qualità e tracciabilità ad un mosto non più idoneo per la produzione.

L'ente certificatore CSQA, a conoscenza delle possibili incongruenze, sa bene che una volta raccolta l'uva urge una comunicazione che assicuri tempistiche di comunicazione delle vendemmie fatte nei tempi minimi, ma stavolta parrebbe fossero state ritardate creando discrepanze temporali sui controlli all'origine. Errori che forse, parrebbe dalle indagini ancora in corso, avrebbero portato ad avere un mosto con uva non conforme e quindi materia prima che non risponde al disciplinare di produzione tanto da consentire l'uso di uve che non risultino fra quelle indicate perché solo uve da tavola.

Per questo, sia Carabinieri che NAS, hanno controllato gli stoccaggi dei mosti e confrontato i ddt di carico arrivando a capire che le indicazioni in entrata erano di fatto diverse da quello che veniva venduto ai trasformatori come DeNigris, Dodi ed Acetum che si dimostrano locati nelle zone ammesse per la miscelazione e l'affinamento, i quali giustamente si sono trovati nella posizione di essere parte lesa perché i documenti in entrata sembrano regolarmente riportanti tipologie e quantità corrette.

Dobbiamo rilevare ad onore del vero che a prima vista, diventa difficile distinguere uve da tavola con uve da mosto e che in questi anni di alto turnover e utilizzo di manodopera a basso costo anche per le attività cruciali quali la scelta della materia prima, può essersi creato un ulteriore errore che se sommato ai già rilevati, ha portato all'errore sistemico. La sola controprova dei documenti sequestrate dalle autorità competenti riesce a dimostrare l'incongruenza ma non può nulla sul dolo delle parti che in questo caso devono ammettere solo la loro estraneità ai fatti senza per altro poter fare riferimento a null'altro al momento.

Dal punto di vista documentale sono quindi emerse discrepanze produttive perché le quantità in uscita sono diverse da quelle in entrata e fino qui abbiamo delle certezze, ma va ancora definito se per caso non fosse stata una strategia pianificata ad hoc per poter rivendere uva da tavola invenduta magari. Infatti se all'insaputa dei già citati Gruppi Acetum, Dodi e De Nigris, le fatture avessero fatto riferimento a medesimi prezzi ma applicati a diverse quantità, allora questo avrebbe permesso di far valorizzare al massimo un'uva che apparentemente avrebbe avuto un decimo del suo valore attraverso questo sistema anche se i gruppi hanno dichiarato che i prezzi sul mercato in uscita sarebbero rimasti tali quindi confermando la loro estraneità ai fatti.

Dunque parti lese perché il prezzo di acquisto non era nettamente più basso rispetto alla richiesta di mercato, tanto da avere richiamato l'attenzione e fatto scattare l'allarme da parte degli organi competenti che sono ritornati ai 3 produttori perché

in parte tracciati nei volumi di vendita e perché avrebbero dovuto gestire una quantità pari a circa 8 milioni di litri, ovvero il 10% della produzione annuale di tutta la filiera, scontando un danno enorme, sia di immagine che di reale approvvigionamento.

E pensare che era dal 2008 che si parlava di questo problema, perché già da una diretta dalla Puglia su canali nazionali, un produttore illustrando il suo campo e la vendemmia all'intervistatore, mostrava fiero un carico di uva che passava alle sue spalle e confermando che l'uva in oggetto fosse da tavola e non da mosto creando non poche perplessità e confusione da parte del giornalista che aveva rivelato un certo imbarazzo vedendo come l'intervistato non avesse parole per giustificare la cosa che ormai era di dominio pubblico perché in diretta.

L'aceto di vino poi, che compone l'aceto balsamico di Modena, proveniente da regioni italiane come Sicilia, Campania o dalle altre regioni italiane, crea un precedente che andrà tenuto sotto osservazione soprattutto perché il disciplinare non indica alcuna restrizione anche sulle uve dall'estero, tanto da ammetterne l'arrivo anche dalla Cina, dai paesi dell'est o da qualsiasi altro luogo dove si coltiva la vigna ad esempio. Le uve quindi non hanno più origine territoriale mentre prima delle recenti approvazioni, le uve almeno per il mosto cotto, dovevano provenire dall'Emilia Romagna assicurando volumi minimi ma controlli più circoscritti.

L'Aceto di vino prevede che le uve possano provenire da tutto il mondo perché non ci sono controlli all'inizio della filiera ma solo una volta che questi entrano in Azienda e pronti per essere imbottigliati, pertanto il mantenimento di una armonia del gusto evitando che acidità e densità siano replicate artificialmente farà sì che il ruolo delle amministrazioni e dei consorzi sarà sempre più cruciale.

Rimanere attenti e critici serve alle nostre comunità per migliorarsi continuamente evitando di cadere nell'ovvietà e dando colpe indistintamente ma riconoscendo che gli errori possono capitare a tutti soprattutto quando si cerca di lavorare nel massimo rispetto delle regole e quando si è leader di produzione in una regione che è il fiore all'occhiello dell'eccellenza italiana nel panorama enogastronomico mondiale.



Villaggio Coldiretti: Il Consorzio Parmigiano Reggiano è partner dell'evento che si terrà a Milano dal 5 al 7 Luglio



Parmigiano Reggiano: un formaggio prodotto oggi come nove secoli fa, con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e da sempre senza additivi e conservanti”.

L'ingresso a Villaggio Coldiretti è libero. Per info: www.villaggio.coldiretti.it

presso il quale sarà possibile degustare diverse stagionature di Parmigiano Reggiano e acquistare il formaggio direttamente dalle mani del produttore.

Nello stand sarà inoltre presente un **percorso educativo** che, tramite pannelli illustrati, racconterà a foodies e curiosi il mondo del Re dei Formaggi: dalle caratteristiche di ciascuna biodiversità all'alimentazione delle bovine, passando per le peculiarità delle diverse stagionature. Alla fine del percorso, visitatori, appassionati e famiglie avranno la possibilità di mettere a prova le proprie conoscenze, e quelle appena acquisite, con un **gioco interattivo**.

“Anche quest'anno saremo presenti a Villaggio Coldiretti, la vetrina ideale per il Parmigiano Reggiano – afferma **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio – la cui filiera produttiva coinvolge 50mila persone e 2.820 allevamenti per 1,92 milioni di tonnellate di latte prodotto, pari al 15,9% della produzione nazionale. Il Consorzio è entusiasta di partecipare all'evento per mettere in mostra le caratteristiche uniche del



Il Consorzio sarà presente con il proprio stand all'ingresso di piazza Castello, posizione 90. Saranno tre giorni alla scoperta della Dop con percorsi educativi, giochi interattivi e una caseificio dal quale comprare il Parmigiano Reggiano direttamente dalle mani del produttore

Reggio Emilia, 2 luglio 2019 – Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** sarà partner di **Villaggio Coldiretti**, la grande fattoria urbana che sorgerà a Milano dal 5 al 7 luglio 2019 tra piazza del Cannone e piazza Castello. Un'area di 200mila metri quadri che accoglierà decine di migliaia di agricoltori provenienti da tutta Italia per far conoscere il lavoro, le produzioni e le ricette della tradizione Made in Italy.

Il Consorzio sarà presente a Villaggio Coldiretti con uno stand situato all'ingresso di piazza Castello – **posizione 90**. Lo spazio ospiterà per tutta la durata della manifestazione un caseificio

Il Ministero richiama tranci surgelati di Verdesca, rischio contaminazione chimica

Rischio contaminazione chimica, ministero della Salute segnala richiamo tranci di verdesca congelati

Il Ministero della salute, oggi ha pubblicato sul sito nella pagina dedicata alle allerte alimentari nella sezione "Avvisi di sicurezza", il richiamo di un lotto di tranci di verdesca congelati per la presenza di mercurio oltre ai limiti di legge come da regolamento europeo 1881/2006. In particolare, il richiamo riguarda il lotto di produzione R105, con data di scadenza fissata al 30/10/2020. Il prodotto è realizzato dall'azienda PANAPESCA Spa,

nello stabilimento di via Mazzini n 31 a Massa e Cozzile (PT). A scopo precauzionale, Giovanni D'Agata, presidente dello "[Sportello dei Diritti](#)", raccomanda di non far consumare il prodotto con il numero di lotto segnalato e riportarlo al punto vendita d'acquisto. (1 luglio 2019)





Qualità, EIMA alla pari di Hannover

Malavolti (FederUnacoma): “Mi interessa Bologna, non Parigi”

di **Virgilio** Parma 5 luglio 2019 - All'assemblea annuale di FederUnacoma (27 giugno 2019), non poteva mancare l'argomento dei attuali ovvero la [“Querelle EIMA - SIMA”](#).

Riconfermato all'unanimità alla presidenza anche per il prossimo biennio, **Alessandro Malavolti** ha invitato a pensare alla prossima edizione bolognese di EIMA, forte dei dati che la vedono primeggiare a livello continentale, in termini di qualità, confrontandosi con la sola Hannover.

Dall'alto di questa classifica, come riporta il sito [Meccagri.it](#) *“È evidente, dunque, che la partita Bologna non la gioca con Parigi, ma semmai con Hannover. Riscontri molto incoraggianti sono venuti però anche su questo fronte, dove la rassegna italiana risulta sostanzialmente affiancata a quella tedesca su quasi tutti i parametri qualitativi.”*

E' giunta l'ora di concentrarsi su Bologna.

“Quanto alla posizione di

FederUnacoma - prosegue l'articolo “Meccagri”, nella querelle Parigi/Bologna è tutto chiaro: la Federazione non discute il merito, ma il metodo perché, come ha fatto notare Malavolti, Sima ha scelto la strada della non concertazione, svolendo così anche il ruolo del Comitato europeo dei costruttori di macchine agricole nel quale sono rappresentate tutte le associazioni nazionali di settore ([vedi link](#)).

In ogni caso, annunciando la partenza dei lavori per l'edizione di Eima International 2020, il presidente dei costruttori di macchine agricole di FederUnacoma ha chiuso la questione: «A questo punto dobbiamo guardare avanti e lavorare confrontandoci con Hannover, concentrandoci sulle novità tecniche, sugli spazi espositivi. Nell'ambito delle fiere b2b, Eima in Italia è seconda solo al Salone del Mobile: non mi interessa Parigi, mi interessa Bologna».

A fare di Eima una manifestazione che piace, come ampiamente esposto in occasione dell'assemblea, c'è anche la percentuale di **operatori fedeli pari al 94,3 per cento**, una quota straordinariamente alta nel panorama

fieristico, e all'interno di questo segmento ben l'86,2 per cento è costituito da “apostoli”, vale a dire da operatori desiderosi di farsi promotori della manifestazione.



CIBUS

Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare - iscritta al tribunale di Parma al n° 24 il 13 agosto 2002.

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

**SOCIETA' EDITRICE
NUOVA EDITORIALE
Soc. coop.**

Via G. Spadolini,2 43022 - Monticelli Terme (Parma)

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

testata editoriale iscritta al
R.O.C. al numero 4843

direttore responsabile
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

[Mulino Alimentare S.p.A.](#)



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

#birra #beverage #promozione
MariLu. La birra artigianale
Made in Parma

Nel 1816 Maria Luigia d'Asburgo Lorena arrivò a Parma e nulla fu più come prima dal punto di vista dell'arte, della cultura, del bel vivere e del gusto.

Questa birra morbida, elegante, profumata, prodotta artigianalmente nel cuore della Food Valley con ingredienti di eccellenza è dedicata Lei nelle due versioni **Amber** e **Blonde**



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, fiocchi di segale, luppoli, lievito. Alc. 4% - 18 IBU

per eccellenza: morbida e semplice da bere, profumata, dorata, con schiuma finissima e bianchissima, amaro equilibrato e finale secco.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, luppoli, lievito. Alc. 5,5% - 24 IBU

Per contatti e informazioni:

FROG.NET

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643



MariLU Amber

è una birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e amarognola secondo la tradizione inglese. Molto

MariLU Blonde

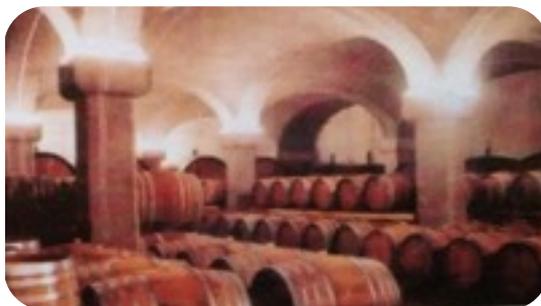
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

#agroalimentare #vino #promozione
Dedicato a palati esperti e sapienti!



- **Brut Metodo Classico "La Rocchetta"**, un "Blanc de Blanc" che non teme confronti per il sapiente uso di **uve nobili**

q u a l i Chardonnay e Pinot Bianco e la scrupolosa e lunga lavorazione. L'intensità paglierina del



colore, reso brillante dalle ricchezza delle bollicine, una spuma intensa e persistente esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti ...

Parole, parole, parole ... **meglio degustare** la selezione di **StePa** offerta nello **SHOP** on line.

Con le **Card fedeltà Bronze, Silver e Gold** avrete la possibilità di godere di ulteriori e fantastici sconti

