

IL MERCATO DEI CEREALI

BOLLETTINO SETTIMANALE

della

ASSOCIAZIONE GRANARIA DI MILANO

Via Isonzo, 20 (angolo Via Curiel)

20089 ROZZANO (MILANO) ITALY

Tel. 02.8243184 - 8243190 - Fax 02.89200246

e, mail: informazioni@granariamilano.org

sede BORSA dei CEREALI di MILANO

ROZZANO (MI) Milanofiori, str. 6-pal.G/1

SITO INTERNET:

<http://borsa.granariamilano.org>

oppure

<http://www.granariamilano.org>

e,mail

segreteria@granariamilano.it

amministrazione@granariamilano.it

arbitrati@granariamilano.it

LABORATORIO D'ANALISI

I campioni da sottoporre ad analisi vanno indirizzati a:

20089 ROZZANO (MI) VIA ISONZO, 20

TEL. 02.89202095 - FAX 02.57500391

e, mail: direzione.lab@granariamilano.it

laboratorio@granariamilano.it

CONSUMI ALIMENTARI EXTRA-DOMESTICI DEGLI ITALIANI NEL 1° SEMESTRE 2004

L'Ismea, in collaborazione con Ac-Nielsen, fotografa i consumi extradomestici degli italiani nel primo semestre di quest'anno.

Secondo l'indagine, il 68% degli individui di età superiore a 14 anni ha consumato almeno un pasto fuori casa nel periodo gennaio-giugno 2004.

In particolare, il 38% dell'universo dei consumatori, vale a dire oltre 19,7 milioni di persone, ha consumato almeno una volta la colazione fuori.

Si tratta prevalentemente di uomini con un'età compresa tra 25 e 44 anni.

La maggior parte dei consumatori - 29% - risiede al Meridione, è prevalentemente lavoratore dipendente con un grado medio di istruzione.

Il luogo prediletto per la colazione fuori dalle mura domestiche è, ovviamente, il bar dove più frequentemente si consumano brioches (81%), caffè (42%), cappuccino o latte macchiato (41%) per una spesa media di 2 euro.

Diverso risulta, invece, il profilo del consumatore in occasione del pranzo fuori casa che rappresenta oltre un terzo del totale. Prevalentemente di sesso maschile e di età compresa tra i 24 e i 34 anni, il fruitore del pranzo fuori casa risiede principalmente nei grandi centri abitati del Nord-Ovest, appartiene alla categoria del lavoratore subordinato ed è diplomato.

Se legato a esigenze funzionali, in genere si reca al bar dove spende mediamente poco meno di 12 euro, preferendo ordinare primi piatti o pizza, accompagnati da acqua minerale e caffè.

Per le occasioni conviviali, invece, sceglie il ristorante, nel quale spende mediamente 19,5 euro.

Sfiorano quota 12 milioni i consumatori dello spuntino, che si tratti di merenda, aperitivo o dopocena fuori casa, vale a dire il 24% del campione analizzato.

A prediligere questo fuori-pasto sono ancora una volta gli uomini tra i 25 e i 34 anni generalmente residenti nel Sud Italia disposti

a spendere in media 5 euro per comprare, essenzialmente nei bar, un gelato (34%), un trancio di pizza (28%) o il caffè (25%).

Riguardo, infine, alla cena, è certamente questa l'occasione di consumo extradomestico a cui viene maggiormente accordata la preferenza del consumatore nel primo semestre del 2004. Ammonta infatti a 24,4 milioni, cioè al 49% del campione, il numero di individui che ha consumato almeno un pasto serale fuori casa, essenzialmente in pizzeria (72%), al ristorante (38%) o in trattoria (24%).

Si tratta di lavoratori dipendenti tra 25 e 34 anni di età, residenti nel Settentrione e, contrariamente alle altre occasioni di consumo, prevalentemente donne.

La spesa media si aggira attorno a 20 euro, per pizza (74%), primi piatti (43%), acqua minerale (43%) e caffè (36%).

BUONA LA PRODUZIONE DI RISONE

Il clima autunnale propizio ha favorito l'ultima fase della permanenza in campagna della pianta, con buon livello di maturazione della cariosside e conseguenti rese alla lavorazione che, seppur non elevatissime, risultano di gran lunga superiori a quelle riscontrate lo scorso anno.

Per quanto riguarda la qualità del prodotto raccolto essa risulta essere buona, con presenza di difetti al di sotto della norma per la maggior parte delle varietà.

Bisogna sottolineare però che il ritardo della raccolta riscontrato anche quest'anno causa una certa variabilità tra le partite della medesima varietà raccolte in epoche differenti.

Per quanto riguarda le quotazioni nei vari mercati si riscontra una sostanziale stabilità per tutte le varietà ad eccezione del Balilla che aumenta su tutte le piazze vista la buona richiesta da parte del settore della ristorazione. Unica piazza su cui non si riscontrano variazioni per questa varietà risulta essere Mortara in quanto il mercato si è orientato con le stesse finalità sul risone Lungo B.

Gli agricoltori sono quindi ancora restii ad immettere sul mercato il prodotto a questi livelli di prezzo.

Identica risulta la situazione per i risi lavorati, pochi gli affari e scarsa la richiesta del prodotto (Ismea).

PREVISIONI USDA SULLA SOIA

Secondo le ultime stime di offerta e domanda dell'USDA, si prevede nel 2004-05 una produzione di soia USA di 87,5 milioni di tonnellate, un nuovo massimo storico, nonché un rendimento record di 2,86 tonnellate per ettaro. Lo stesso USDA prevede un leggero ribasso delle esportazioni nel 2004-05, che riflettono per lo più un calo della domanda in Cina. Ci si aspetta che un rialzo delle tariffe di trasporto frenerà l'accumulo di stock da parte dei trasformatori cinesi.

Lo stock finale di soia USA è stimato a 12,5 milioni di tonnellate che, secondo l'USDA, rappresenterebbe il massimo livello sin dal 1985-6.

Si prevede altresì un aumento del consumo dell'olio di soia nel 2004-05, per l'impatto di una nuova incentivazione fiscale alla produzione del biodiesel.

Per il 2004-05 lo stock finale dei semi oleosi statunitensi è stimato a 13,8 milioni di tonnellate, con un rialzo rispetto alla stima precedente in seguito all'aumento della produzione dei semi di soia e di cotone.

Sempre secondo l'USDA, la produzione totale di semioleosi USA è stimata a 96,8 milioni di tonnellate. Secondo lo stesso USDA, la produzione mondiale di semi oleosi nel 2004-05 è stimata a 388,5 milioni di tonnellate, un nuovo record.

Si prevede che anche la produzione estera di semi oleosi aumenterà nel 2004-05, innanzitutto per una più alta produzione di colza, girasole e cotone. Sempre secondo l'USDA, la produzione estera di olio vegetale potrebbe raggiungere un totale di 96,6 milioni di tonnellate, riflettendo una maggior produzione dell'olio di palma in Malaysia ed in Indonesia.

CALENDARIO MERCATI DICEMBRE

Si informa che durante il prossimo mese di Dicembre, le riunioni di Mercato di Martedì 7, 14, 21 e 28 avranno regolare svolgimento.

ETICHETTATURA PRODOTTI ALIMENTARI - VALUTAZIONI DELLA COLDIRETTI

Nelle scuole va insegnata la trasparenza che Federalimentare ha dimostrato di non volere con il ricorso su legge per etichette in sede UE

"Cosa dobbiamo pensare di questi signori che ogni giorno ci danno lezione sul Made in Italy su giornali e televisioni d'ogni specie" e che invece, per bloccare una norma che garantisce trasparenza dal campo alla tavola, "non hanno trovato di meglio che far ricorso in sede europea alla più esilarante delle motivazioni: la legge che obbliga all'indicazione in etichetta dell'origine favorisce il prodotto agricolo italiano e perciò viola le regole della concorrenza".

E' quanto ha affermato il Presidente della Coldiretti Paolo Bedoni all'incontro dei presidenti nazionali dell'organizzazione degli imprenditori agricoli nel commentare l'iniziativa di Federalimentare che da un lato si fa promotrice di progetti per l'educazione alimentare a scuola e dall'altro non esita a fare ricorso in sede comunitaria per bloccare una legge approvata quasi all'unanimità dal Parlamento italiano che ha votato con insolita velocità la proposta di legge di iniziativa popolare per l'indicazione in etichetta dell'origine degli alimenti sostenuta da milioni di cittadini insieme alle Associazioni dei Consumatori, dai rappresentanti del movimento ambientalista, gastronomi, personalità dello sport, esponenti istituzionali e politici bipartisan.

La prima regola da insegnare nelle scuole - ha affermato il presidente della Coldiretti - è la trasparenza e la Federalimentare con il ricorso in sede comunitaria ha dimostrato di non voler far conoscere ai consumatori l'origine dei prodotti che trasforma e commercializza.

Noi - ha sostenuto Bedoni - non pensiamo che l'industria possa essere danneggiata da una legge, che certo abbiamo voluto, che richiede in etichetta l'indicazione dell'origine del prodotto agricolo.

Siamo convinti del contrario: e cioè - ha precisato il presidente della Coldiretti - che sia la sommatoria di qualità del prodotto agricolo e di qualità della marca a rendere imbattibile sul mercato globale il made in Italy agroalimentare.

Il grande patto che noi proponiamo, non certo da oggi, all'industria e alla distribuzione è proprio quello della convergenza su questo obiettivo sulla base di un reciproco impegno a migliorare la qualità. Noi facciamo la nostra parte - ha concluso Bedoni - ma l'industria e la grande distribuzione non devono aver paura di fare la loro.

La legge 3 agosto 2004, n.204 sull'etichettatura di origine obbligatoria - ricorda la Coldiretti - impedisce di "spacciare" come italiani prodotti come l'olio spremuto da olive tunisine, il latte

munto da mucche bavaresi, la passata ottenuta da pomodori cinesi e prevede che entro sei mesi dalla pubblicazione, avvenuta in agosto, vengano emanati i decreti applicativi per le singole produzioni al fine di completare il percorso di trasparenza iniziato con l'approvazione delle norme sull'etichettatura di origine della carne bovina, con l'obbligo di indicare varietà, qualità e provenienza nell'ortofrutta fresca, con l'arrivo del codice di identificazione per le uova e a partire dal primo agosto per il miele.

Una opportunità - conclude la Coldiretti - che pone l'Italia all'avanguardia a livello europeo perché consente ai consumatori di conoscere la provenienza dei prodotti acquistati proteggendoli dai rischi per la salute dovuti ad emergenze sanitarie come quella che si è verificata in Europa per il latte alla diossina dopo che l'allarme si è esteso dall'Olanda al Belgio con casi isolati anche in Germania.

GLOSSARIO DELL'AGRICOLTURA

Da oggi va in rete il glossario dell'agricoltura: una sorta di mini-dizionario che raccoglie in ordine alfabetico oltre 300 voci.

L'iniziativa è del Ministero delle Politiche agricole e forestali.

Si tratta di un dizionario on line che aiuta gli utenti a comprendere termini tecnici e di uso non comune, sigle di organismi su cui spesso si fa confusione, acronimi di difficile interpretazione.

DAZI ALL'IMPORT CEREALI VALIDI DAL 1° NOVEMBRE 2004

	euro/tonn.
GRANO DURO QUALITÀ ALTA	0
GRANO DURO QUALITÀ MEDIA	0
GRANO DURO QUALITÀ BASSA	0
GRANO TENERO QUAL. ALTA	0
GRANO TENERO QUAL. MEDIA	95,00
GRANO TENERO QUAL. BASSA	95,00
SEGALE	34,43
ORZO	93,00
MAIS	49,99
SORGO	34,43

CONSIGLIERE DI TURNO
preposto alla disciplina del
Mercato dei Cereali di Milano, per
il mese di NOVEMBRE 2004
MARCO DE MARTINI LUCCHINI

IL MERCATO DEI CEREALI

*Pubblicazione autorizzata dal Tribunale
di Milano in data 28/9/1948 - Reg. n. 599
stampato nella sede dell'Associazione*

Direttore Responsabile

NICOLA CICHELLI

LISTINO INFORMATIVO DEI PREZZI RILEVATI DALL'ASSOCIAZIONE GRANARIA DI MILANO Mercoledì 23 NOVEMBRE 2004

PRODOTTI	Euro/tonn.	
	min.	max
Avanzi lavoraz. del mais	---	---
Far. vinaccioli defibrizz.	---	---
Farina di vinaccioli	70,00	72,00
Mattonelle di vinaccioli	144,00	150,00
Bucce d'uva macinate	67,00	72,00
Nocciolo di olivo	82,00	102,00
Ceneri di lolla di riso	129,00	154,00
Polpino di sansa d'oliva	56,00	67,00

PREZZO INDICATIVO PISELLO PROTEICO

Su richiesta di alcuni Operatori del nostro Mercato, riportiamo di seguito il prezzo indicativo del Pisello Proteico nazionale: 160/170 euro/tonnellata.

Le condizioni sono le stesse previste dal Listino ufficiale dei prezzi.

LABORATORIO CHIMICO MICROBIOLOGICO

dell'ASSOCIAZIONE GRANARIA di MILANO

20089 ROZZANO (MI) VIA ISONZO, 20

- TEL. 02.89202095 FAX 02.57500391

e, mail: direzione.lab@granariamilano.it -

segr.laboratorio@granariamilano.it

laboratorio@granariamilano.it

ACCREDITAMENTO SINAL

il Laboratorio Chimico e Microbiologico dell'Associazione Granaria di Milano ha ottenuto, sin dal 16 dicembre 1999, l'Accreditamento del SINAL (Sistema Nazionale per l'Accreditamento dei Laboratori) relativamente a 86 Metodi riguardanti analisi chimiche e microbiologiche su alimenti e mangimi.

Si precisa inoltre che il Laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/17025 (2000) avendo ottenuto il riaccreditamento in seguito all'ultima visita Ispettiva del SINAL del 6 e 7 Novembre 2003.

L'elenco dei predetti Metodi è a disposizione di quanti ne facciano richiesta al Responsabile del Laboratorio.

~~~~~

## ACCREDITAMENTO G.A.F.T.A.

il nostro Laboratorio di Chimica e Microbiologia è accreditato dalla Grain and Feed Trade Association di Londra, per analisi su: farine di estrazione, oli di semi ed altri oli, prodotti per alimentazione zootecnica.