Al Cibus di Parma illustrato il piano Ue per cofinanziare l'innovazione di prodotto: sono già 200 le domande italiane

In arrivo 23 milioni per la ricerca

Progetto di Bruxelles per sostenere gli investimenti delle Pmi

DAL NOSTRO INVIATO

PARMA ■ L'innovazione ultima frontiera del business alimentare. Una frontiera necessaria ma tutta da decifrare e non sempre accessibile per la totalità delle imprese. Specie se di modeste dimensioni. Per questo Bruxelles, d'intesa con la Confederazione delle industrie alimentari della Ue (Ciaa), ha deciso di affiancare le piccole e medie aziende che si avventurano sul terreno della ricerca.

Nel trionfo di formaggi, insaccati, paste, sughi e dolci di ogni genere esposti a più non posso negli sfavillanti stand del Cibus di Parma, l'industria del cibo celebra sé stessa insistendo sui prodotti già noti tipici del territorio, della tradizione e dell'industria. Ma anche pensando al proprio futuro e facendolo nel modo che più gli è congeniale; ovvero limitandosi a rielaborare ciò che ha già fatto, o guardando arditamente lontano a proposte tout-court innovative. Il tutto a conferma dell'intramontabile detto che "a tavola tutto fa brodo", ma anche dimostrando consapevolezza per cui senza innovazione anche a tavola non si va molto lontano.

Ma mentre per le grandi imprese questa propensione è più evidente, per le Pmi (piccole e medie imprese) tutto è assai più incerto e difficile. Di qui la volontà della Commissione Ue di volere sostenere le piccole imprese desiderose di imbarcarsi in progetti volti non solo a migliorare ed esaltare gli standard di qualità e sicurezza dei prodotti, ma anche a investire in cibi e bevande contenenti proprietà nutrizionali adeguate alle nuove aspettative salutistiche dei consumatori.

Il progetto Ue si chiama TrueFood (Traditional united europe food), dispone di una dotazione complessiva superiore a 23 milioni di euro (di cui due terzi coperti dalla Ue e la parte rimanente a carico delle imprese) è diventato operativo lunedì primo maggio, con una durata di quattro anni. Più di 200 le proposte italiane già pervenute agli uffici di Federalimentare.

In un contesto di mercati globalizzati, il futuro della tavola sarà sempre più aperto alle nuove proposte provenienti da ogni angolo del globo. E la vecchia Europa non può farsi trovare scoperta da questo punto di vista. Di qui il progetto TrueFood che – come hanno detto ieri al Cibus il presidente della Ciaa, Jean Martin, il responsabile della Commissione food quality della Ue, Antonio Di Giulio e il leader degli imprenditori alimentari italiani, Luigi Rossi di Montelera — si propone di cofinanziare le Pmi nella ricerca e innovazione di prodotti tradizionali.

Tutto questo per via che mentre finora la domanda ha privilegiato la percezione sensoriale, l'origine geografica e la praticità d'uso dei prodotti, d'ora in poi l'attenzione dei consumatori si sposterà sempre più verso la qualità e la sicurezza, limitando la domanda di prodotti tradizionali. Una tesi che sicuramente si scontra con quanto predicano i paladini della tipicità e del territorio, ma che il mercato invece conferma. E d'altra parte qui al Cibus, proprio in mezzo al trionfo di insaccati e mozzarelle, gli espositori fanno a gara nel presentare nuovi elaborati e addirittura iniziative imprenditoriali che sfrutta la capacità di maestri dei fornelli che si cimentano in nuovi piatti.

È il caso del pastificio De Cecco di Fara San Martino che ha lanciato una nuova linea di sughi rossi e bianchi firmati dal cuoco a tre stelle Michelin Heinz Beck del ristorante La Pergola di Roma e, sulla stessa onda, di Moreno Cedroni da Senigallia che ha presentato curiosi "salumi di pesce" distribuiti dalla rete della casa vinicola Umani Ronchi e già parecchio corteggiati da alcuni grandi buyer del Nord Europa.

E, di novità in novità, ecco la "frutta sott'olio" del mastro oleario abruzzese Giuseppe Ursini, che ha presentato ardite e a quanto pare gustose preparazioni con mele, cotogne, cachi e pesche.

NICOLA DANTE BASILE

Il marchio Fini al fondo L-Capital

PARMA ■ Nuova proprietà per i tortellini Fini. Il rinomato marchio di prodotti alimentari fondato nel 1912 dal modenese Telesforo Fini si appresta infatti a uscire definitivamente dalla scuderia del gruppo Malgara Chiari & Forti per finire nell'ambito di L-Capital, il fondo di private equity francese che fa capo alla multinazionale del lusso Lvmh di Bernard Arnaud. A rilevare sarà formalmente la società Nuova Conserve di Ravarino di Modena (20 milioni di fatturato), a sua volta acquisita di recente dal fondo francese. Che così conferma la volontà di realizzare un polo di aziende di nicchia nel settore della tavola made in Italy. L'operazione comprende marchio Fini e Paf, stabilimento, 120 dipendenti e un giro d'affari di circa 35 milioni di euro; il closing è previsto per lunedì prossimo a Milano. Nessuna indiscrezione è trapelata sul valore della transazione, che comunque segna l'uscita di Malgara dal settore della pasta.

Un giro d'affari superiore ai 100 miliardi di euro

L'industria alimentare italiana (dati riferiti all'anno 2005)

Fatturato
107 miliardi

Imprese
2.550*

Addetti
390mila

Export
15,1 miliardi

Import
12,7 miliardi

Saldo
2,4 miliardi

Consumi
193 miliardi

Posizione nell'industria
2° posto**

Crescita produzione
+0,9%

(*) Aziende con più di 20 addetti
(**) dopo il settore metalmeccanico

I concorrenti / Uno sviluppo al ritmo del 5-10% all'anno

La Spagna cresce con l'export

MILANO ■ Vino, carne, olio, conserve di ortaggi e di pesce. L'industria agroalimentare spagnola occupa il quinto posto in Europa per fatturato, dopo la Germania, la Francia, la Gran Bretagna e l'Italia (quasi a pari merito). La produzione del settore nel 2004 (secondo la Fiab, la Federazione spagnola industrie dell'alimentazione e bevande) ha superato i 65 miliardi, pari all'8,15% del Pil iberico, con una crescita dell'1,6 per cento.

Le aziende alimentari rappresentano il 17% della produzione industriale totale in Spagna, il 12% del valore aggiunto e il 14% dell'occupazione nell'industria. Negli ultimi dieci anni — spiegano fonti della Fiab — l'export ha continuato a crescere del 5-10%; anche se l'incremento delle importazioni (tallone d'Achille dell'economia spagnola) impedisce l'equilibrio della bilancia commerciale. Nel 2004, inoltre, gli investimenti stranieri diretti sono cresciuti dell'8,27%, toccando quota 813 milioni. Da parte sua, la Spagna ha investito 572 milioni all'estero, soprattutto nell'Unione europea.

I settori principali dell'industria alimentare spagnola sono le bevande (15%) e la produzione di carni (14%), seguiti da olii (5%), latticini (5%), frutta e ortaggi (4%). Il vino è un mercato in crescita e rappresenta circa il 12,5% dell'industria nazionale: nel 2004 le vendite all'estero (1,47 miliardi) sono aumentate del 6% rispetto al 2002, sostenute dalla domanda di Paesi come Francia, Germania, Portogallo, Gran Bretagna e Italia. La Spagna è poi il primo produttore mondiale di olio (con una media di 700-800mila tonnellate, che hanno raggiunto 1,4 milioni nelle campagne più recenti) e il quarto di carne suina (dopo Cina, Usa e Germania). Nonostante l'importanza del settore nell'economia spagnola, il Paese — in passato — ha accumulato qualche ritardo, in particolare sul fronte dell'internazionalizzazione.

Al quinto posto in Europa, a un passo dall'Italia

Ma c'è un ostacolo — secondo la Fiab — che frena la crescita delle dimensioni dell'industria e dunque anche le possibilità di investimento ed espansione all'estero. È la frammentazione di un settore costituito per il 96,7% da piccole imprese con meno di 50 dipendenti (oltre l'81% non raggiungono i 10); solo il 2,5% impiega fra le 50 e le 200 persone, mentre le grandi aziende, con oltre 200 lavoratori, non arrivano allo 0,8%. Nonostante la stabilità del settore si è registrata una riduzione del numero complessivo di aziende passate dalle 33.275 del 2003 alle 32.585 del 2004. Le dimensioni ridotte rendono più difficile la risposta alle sfide principali che affronta oggi la Spagna: necessità di crescere nel mercato internazionale, far fronte alla grande distribuzione e rafforzare ricerca, sviluppo e innovazione.

Un campo nel quale il paese iberico è ancora debole. Gli esempi positivi non mancano, ma sono ancora pochi. Il settore privato ha creato due importanti centri di ricerca tecnologica nel campo della trasformazione dei prodotti della pesca (in Galizia) e delle conserve vegetali (in Navarra), mentre l'amministrazione pubblica ha avviato alcuni centri e laboratori legati soprattutto alle università. Ma innovare è costoso. In Spagna, ogni anno, debuttano sul mercato 700 nuovi prodotti alimentari, ma oltre il 75% fallisce. Senza le dimensioni giuste e il capitale per investire, sostiene la Fiab, il confronto con l'estero è difficile. Negli ultimi anni ci sono state aziende che sono riuscite a crescere, guadagnando grandi dimensioni attraverso acquisizioni nazionali e internazionali, anche negli Usa e in Italia (è il caso del gruppo Sos Cuétara) o attraverso alleanza strategiche (Ybarra). I colossi dell'industria alimentare, da Ebro Puleva (latte, pasta, biscotti e succhi di frutta) a Campofrio (carne), da Pescanova (multinazionale galiziana specializzata nella pesca e nel congelamento) a Leche Pascual (caseificio) vantano una forte e capillare presenza internazionale.

Ma il 97% delle aziende ha meno di 10 addetti

Incrementare l'export, più che una scelta, ormai è un obbligo. E non solo per i giganti alimentari. Lo ha ricordato recentemente Josep Lluís Bonet, presidente del gruppo Freixenet (cava, il vino spumoso) e della fiera Alimentaria di Barcellona. Un appuntamento ambizioso che ha già scalato posizioni e nell'ultima edizione ha guadagnato il secondo posto a livello mondiale (dopo l'Anuga di Colonia). L'obiettivo, per il 2008, è diventare la prima fiera internazionale del settore alimentare: segno che la Spagna — sul fronte promozione — ha deciso di scommettere molto.

MARINA LUCIANI

RIFORMA ORTOFRUTTA

Ora resta l'incognita degli aiuti

CESENA ■ Un documento scritto ancora non c'è ma ormai è questione di giorni: il 18 maggio sarà infatti presentata a Bruxelles una prima valutazione d'impatto della riforma del settore ortofrutticolo. E prima della pausa estiva, la Commissione Ue dovrebbe sottoporre al Consiglio dei ministri agricoli una proposta di revisione dell'Organizzazione comune di mercato varata nel 1996, per puntare quindi all'approvazione del regolamento entro l'anno, sotto la presidenza di turno finlandese.

Dalle prime indiscrezioni, tra le diverse opzioni si sarebbe fatta strada quella del disaccoppiamento degli aiuti che potrebbe essere applicata ai prodotti ortofrutticoli trasformati, a cominciare dal pomodoro da industria. Anche se alcuni Stati membri avrebbero chiesto, sia pure con margini di flessibilità, di applicarlo anche al segmento del fresco.

Allarme tra gli operatori riuniti al Macfrut di Cesena per le nuove regole Ue

In Italia, primo produttore europeo con circa 800mila aziende agricole attive, per un giro d'affari di oltre 11 miliardi di euro, l'ipotesi ha già sollevato le critiche degli addetti ai lavori, riuniti in questi giorni a Cesena per la rassegna internazionale Macfrut, che chiude oggi i battenti. Tutti d'accordo, tra l'altro, sull'esigenza di rafforzare il ruolo delle Organizzazioni di produttori (Op), attraverso un aumento delle risorse per i programmi operativi — dal 4,1% al 6% della produzione commercializzata — e processi di fusione e aggregazione per aumentare la concentrazione dell'offerta. Nonostante l'accresciuta capacità di spesa dei fondi Ue (511 milioni nel 2005, pari al 29% del budget complessivo) le Op controllano infatti solo il 40% della produzione di frutta e ortaggi, a fronte di un obiettivo iniziale previsto da Bruxelles del 60 per cento. E qui Giuseppe Calcagni, presidente designato della Freshfel, l'associazione degli operatori europei, non lascia speranze: «Il bilancio Ue, a seguito dell'ingresso dei dieci nuovi Paesi, è destinato a restringersi ed è improbabile che la Commissione conceda una contribuzione superiore al 4,1%».

Ma di aprire la strada al disaccoppiamento degli aiuti proprio non se ne parla. «Per i prodotti trasformati l'ipotesi è verosimile, per quelli freschi credo sia meno perseguibile — afferma Paolo Bruni, presidente di Fedagri-Confcooperative e vicepresidente della Cogeca, la confederazione delle coop europee — mi batterò per correggere questa Ocm, non per smantellarla». «Siamo sconcertati — aggiunge Fabrizio Marzano, presidente dell'Unaproa (Unione nazionale tra le organizzazioni di produttori) — una scelta del genere porterebbe all'azzeramento del sistema organizzato che tutti i Paesi riconoscono necessario per la crescita del settore».

Perplesso anche Luciano Trentini, presidente dell'Areflh, l'associazione cui fanno capo 27 regioni ortofrutticole europee: «Una verifica potrà essere fatta su colture a pieno campo, come il pomodoro, anche se per questa si presenterebbe poi il rischio di una delocalizzazione produttiva dalle aree vocate». «A Bruxelles abbiamo presentato proposte anticrisi già due anni fa — incalza Renzo Piraccini, direttore generale di Apofruit Italia — ora aspettiamo risposte operative: qualunque sarà lo strumento adottato, dovrà impedire che a un aumento dell'offerta del 10% corrisponda un crollo dei prezzi del 30%».

MASSIMO AGOSTINI

MERCATI IN ITALIA

A MILANO

Caseari

Burro e crema di latte — 28.04 — 05.05

Rilevazione settimanale della **Camera di Commercio di Milano** (Prezzi medi statistici riferiti alla situazione di mercato accertata nella settimana precedente). Franco partenza, pagamento in contanti, Iva esclusa, al kg.

Burro pastorizzato	1.80	1.80
di crema di latte sottoposta a centrif. e pastorizzazione regolam. CEE n°**1255/99**	2.55	2.55
di centrifuga	2.70	2.70
zangolato di creme fresche per la burrificazione	1.65	1.65
crema di latte (40% sost. grassa)	1.25	1.25
siero latte screm. (c/scotta) 1000 kg	8-11	8-11
latticello (uso zootecnico) 1000 kg	8-10	8-10

Formaggi

Rilevazione settimanale della **Camera di Commercio di Milano** (Prezzi medi statistici riferiti alla situazione di mercato accertata nella settimana precedente). Franco caseificio o magazzino stagionatura, merce nuda, contenuto di grassi secondo la prescrizione di legge, pagamento in contanti, Iva esclusa, al kg. **N.B. - Le forme o le confezioni dei prodotti di origine e tipici devono recare impresso il marchio dei rispettivi Consorzi di Tutela.**

Parmigiano reggiano frazione di partita:		
stagionatura **24 mesi**	7.65-7.95	7.65-7.95
stagionatura **18 mesi**	7.25-7.50	7.25-7.50
stagionatura **12 mesi e oltre**	6.50-6.75	6.50-6.75
Grana Padano		
stagionatura 12/15 mesi	5.90-6.20	5.90-6.20
stagionatura 9 mesi	5.30-5.55	5.30-5.55
cori bollo provv. 60-90gg f.sale	4.50-4.70	4.50-4.70
Provolone Valpadana		
fino a tre mesi di stagionatura	4.20-4.30	4.20-4.30
oltre tre mesi	4.40-4.60	4.40-4.60
Pecorino romano		
oltre cinque mesi stagionatura	4.40-4.60	4.40-4.60
Asiago l scelta		
d'allevo mezzano 60/90 gg.	4.80-5.05	4.80-5.05
pressato a latte intero	4.00-4.30	4.00-4.30
Gorgonzola		
fresco	2.70-2.85	2.70-2.85
maturo l scelta	3.70-4.10	3.70-4.10
Italico		
fresco	3.65-3.70	3.65-3.70
maturo	4.15-4.30	4.15-4.30
Taleggio		
fresco da salare	3.50-3.65	3.50-3.65
fresco fuori sale	3.70-3.85	3.70-3.85
maturo	4.05-4.30	4.05-4.30
Quartirolo lombardo	3.70-3.80	3.70-3.80
Crescenza matura	3.60-3.70	3.60-3.70
Mozzarella di latte vaccino conf. (125 gr. circa)	3.90-4.00	3.90-4.00
Mascarpone	2.95-3.00	2.95-3.00

Suini e prodotti derivati

Rilevazione settimanale del 5 maggio 2006 a cura della **Camera di Commercio di Milano** (prezzi riferiti alla situazione media di mercato accertata nella settimana precedente).

Suini: d'allevamento (f.co allevamento, dall'allevamento al commerciante o all'ingrassatore) lattonzoli locali fino a 15 kg 3,75 kg; 25 kg 2,80; magronceli locali 30 kg 2,55; 40 kg 2,22; magroni locali 50 kg 2,03; 65 kg 1,67; 80 kg 1,44; 100 kg 1,30. Capi da macelleria a peso vivo (f.co partenza): capi magri 90/115 kg 1,150; peso morto (f.co macello - esclusi oneri e macellazione): capi magri eviscerati con frattaglie e testa, da 70 a 95 kg 1,305. **Capi da macello** a peso vivo (f.co peso partenza): capi da 115 kg 1,035; 130 kg 1,055; 144 kg 1,085; 156 kg 1,130; 176 kg 1,130; oltre 176 kg 1,025; a peso morto (f.co macello esclusi oneri e macellazione): 95 kg 1,265; 109 kg 1,305; 120 kg 1,320; 131 kg 1,375; 150 kg 1,375; oltre 150 kg 1,260; scrofe da macello a peso vivo (franco peso partenza): I cat. 0,620; II 0,520.

Carni bovine e ovine

Rilevazione settimanale del 5 maggio 2006 a cura **della Camera di Commercio di Milano.** (Prezzi riferiti alla situazione media di mercato accertata nella settimana precedente). Dal macellatore o grossista al dettagliante o industria, carne macellata a norma Cee, f.co partenza piazza Milano e provincia. Pagamento contanti, Iva esclusa, il kg.

(I prezzi minimi si riferiscono a merce di importazione, mentre i massimi al prodotto nazionale). Bovino adulto categoria A-E, **vitelloni maschi inferiori ai 24 mesi**, **mezzene** s/rene classe E 4,30-4,75; classe U 3,70-4,30; classe R 3,30-3,70; classe O 3,00-3,40; **posteriore** s/rene taglio pistola classe E 6,30-6,85; classe U 5,25-6,40; classe R 4,45-5,30; classe O 4,15-4,50; **anteriore** c/pancia classe E 2,85-3,15; classe U 2,65-2,85; classe R 2,30-2,55; classe O 2,05-2,25. **Vitelloni femmine inferiori ai 24 mesi**, **mezzene** s/rene classe E 4,80-5,05; classe U 4,05-4,85; classe R 3,50-4,20; classe O 2,70-3,00; **posteriore** s/rene taglio pistola classe E 7,00-7,50; classe U 5,65-6,80; classe R 5,20-5,70; classe O 4,20-4,70; **anteriore** c/pancia classe E 2,40-2,60; classe U 2,25-2,40; classe R 2,00-2,20; classe O 1,70-1,80. **Vacche** categoria D **mezzene** s/rene classe R 2,50-2,70; classe O 2,30-2,50; classe P 1,70-2,15; **posteriore** s/rene taglio pistola classe R 3,40-4,00; classe O 2,95-3,35; classe P 2,30-2,85; **anteriore** c/pancia classe R 1,60-1,70; classe O 1,45-1,55; classe P 1,30-1,40. **Vitelli** (in mezzene o carcasse) razze da carni pregiate qual. extra 6,20-6,95; altre razze da carne di I 5,80-6,05; altre razze di II 4,90-5,20; **selle** (posteriori di vitello) razze da carni pregiate extra 8,75-9,55; razze da carne di I 7,95-8,55; altre razze di II 6,70-7,30; **busti** (anteriori di vitello) razze da carne pregiate extra 3,40-3,50; razze da carne di I 2,90-3,20; altre razze di II 2,40-2,80; carne bovina anteriore denervata, disossata e mondata per l'industria 2,50-2,70. **Puledri** mezzene s/rene 3,60-3,85. **Cavalli** mezzene s/rene 2,90-3,45. **Ovini** adulti 2,30-2,70. **Agnelli** fino a 8 kg. 7,10-7,50; oltre 8 kg. 6,60-6,90. **Agnelloni** età inf. a 1 da 8 a 12 kg 5,70-6,00; da 12 a 14 kg. 5,50-5,70; da 14 a 16 kg. 4,80-5,40. **Capretti** di I 7,20-7,60. F.co macelleria o f.co industria di macellazione e/o lavorazione a raccoglitore e/o utilizzatore finale, Iva escl., rilevazione mensile del 5 maggio 2006. **Prezzi medi di mercati: Grasso** bovino fresco prov. da macelleria non quot. per tonn.; prov. da industria di macellazione e/o lavorazione non quot.; **ossi** bovini freschi prov. da industria di macellazione e/o lavorazione (esclusi i crani) non quot.

Bovini, equini da macello

Rilevazione settimanale del 5 maggio 2006 a cura **della Camera di Commercio di Milano.** (Prezzi riferiti alla situazione media di mercato accertata nella settimana precedente). Prezzi a peso vivo, pagamento contanti Iva esclusa, f.co allevamento Milano e provincia, il kg.

Vitelloni maschi inferiori ai 24 mesi razze da carne pregiate extra 2,35-2,60; razze da carne di I 2,20-2,30; razza frisona o altre di I 1,50-1,70; di II 1,30-1,40; **vitelloni femmine inferiori ai 24 mesi** razze da carne pregiate extra 2,65-2,90; razze da carne I 2,45-2,60; razza frisona o altre di I 1,10-1,20; di II 1,00-1,05; **tori** razze da carne di I 0,90-1,25; razza frisona o altre di I 0,70-0,75; **vacche** razze da carne di I 1,15-1,25; razza frisona o altre di I 0,95-1,10; di II 0,65-0,85; di III 0,55-0,65; **vitelli** da latte razze da carne pregiate extra 3,75-4,00, razza frisona o altre di I 3,00-3,30; di II 2,75-3,00. **Puledri** di I 2,05-2,15; **cavalli** di I 1,75-1,95; **vitelli** da ingrasso (baliotti) 45/55 kg: **frisona f/m** 2,70-3,65; incrocio f/m 3,60-4,00; incrocio pie blu belga f/m 5,20-6,10.

Metalli non ferrosi

Media statistica dei prezzi rilevati il 21 aprile 2006 da Assomet, resi noti dalla **Camera di Commercio di Milano**. Rlevazione bimensile. Merce resa franco stabilimento produttore. Per i «grezzi» le merci d'importazione si intendono già nazionalizzate; i «semilavorati» si intendono per spessori, diametri e formati base dove non specificato, Iva esclusa. Prezzi in €.

Grezzi

Alluminio e Leghe: Al 99,70 in pani EN AB 10700 UNI EN 576 2440,00-2540,00 per t; Al 99,5 (1050 A) in placche per laminazione UNI EN 487 2520,00-2620,00; Al Mg Si (6060) in lingotti per estrusione (billette) UNI EN 486 2630,00-2730,00; Al Si 12 EN-AB 44100 UNI EN 1676 2910,00-2960,00; Al Mg 3 EN-AB 51000 UNI EN 1676 2970,00-3005,00; Al Si 12 Cu Ni Mg EN-AB 48000 UNI EN 1676 3085,00-3120,00; Al Si 11 Cu 2 (Fe)(Zn 1,4) EN-AB 46100 EN 1676 2620,00-2645,00; Al Si 12 (Cu) EN-AB 47000 EN 1676 2715,00-2735,00; Al Si 6 Cu 4 EN-AB 45000 EN 1676 2610,00-2625,00. **Antimonio:** Sb 99,60 (regolo) UNI 3270 5117,50-5487,50. **Cadmio:** Cd 99,95 in bacchette UNI 3816 3405,00-3760,00. **Magnesio e leghe:** MgP 99,90 in pani UNI 5537 1850,00-1950,00; GD Mg Al 8,5 Zn Mn in pani UNI 6169 2550,00-2650,00. **Nichel:** Ni 99,8 in catodi, brichette, gocce UNI 3353 14907,50-15407,50. **Piombo:** Pb 99,99 in pani UNI EN 12659 1200,00-1270,00. **Rame:** grado A Cu-Cat-1 5741,50-5818,50. **Bronzo:** Cu Sn 5 Zn 5 Pb 5 in pani UNI 1982 5120,00-5170,00; Cu Sn 12 in pani UNI 6010,00-6060,00; Cu Al 10 Fe 2 in pani 5740,00-5790,00. **Ottone:** Cu Zn 37 Pb 2 Ni 1 Al Fe CB 753S in pani 3740,00-3760,00; Cu Zn 35 Mn 2 Al 1 Fe 1 CB 765S in pani 4190,00-4230,00. **Silicio metallico:** Si 98 UNI 3038 1220,00-1320,00. **Stagno e leghe:** Sn 99,90 in lingotti UNI EN 610 7355,00-7845,00; Pb Sn 50 per saldatura dolce UNI 10368 4622,50-4982,50; Mb 83 antifrizione in pani UNI 4515 7565,00-8085,00. **Zinco e leghe:** Zn 99,995 in lingotti UNI EN 1179 2666,50-2721,50; Zn 98,5 in lingotti UNI EN 1179 2636,50-2686,50; G-Zn Al 4 in lingotti UNI EN 1774 2911,50-2961,50; G-Zn Al 4 Cu 1 in lingotti UNI EN 1774 2931,50-2981,50. **Argento:** Ag 999,9/1000 350,20-357,00 al kg. **Oro:** Au 999,9/1000 16026,00-16092,00. **Palladio:** Pd tit. min. 999/1000 9759,00-9887,00. **Platino:** Pt tit. min. 999/1000 30191,00-30217,00.

Semilavorati

Alluminio e leghe: lastra Al 99,5 (1050 A) mm 2000x1000x1 4420,00-4470,00 la tonnellata; barra standard Al Mg Si (6060) UNI EN 573-3 e UNI EN 755-2 stato T5, ⌀ mm 20, lunghezza commerciale 3485,00-3585,00; barra standard Al Si Mg Mn (6082) UNI EN 573 e UNI EN 755-2 stato T6, ⌀ mm 20 lunghezza commerciale 3674,00-3740,00; filo Al 99,5 (1050 A) UNI EN 573-3 e UNI EN 1301-2 mm 2 3295,00-3345,00; laminato sottile base 0,007 Al 99,5 UNI EN 576 4311,00-4411,00; laminato sottile base 0,02 Al 99,5 UNI En 576 3924,00-4101,00; nastro per contenitori base 0,07 Al 99,0 UNI EN 576 3325,00-3420,00; nastro per capsule, base 0,20-0,23 P-Al 99,0 (1200) UNI EN 573-3 e UNI EN 485-2 3150,00-3270,00. **Piombo:** lastre da Pb 99,95 UNI 3165 1470,00-1510,00; tubi da Pb 99,95 UNI 3165 1445,00-1485,00. **Rame:** lastre UNI EN 1652-CW 024 A-H 090 mm 2000x1000x1,5 6601,00-6740,00; tubo UNI EN 1507 - R 220 mm 12x1 6668,00-6807,00; filo UNI 13602 da Cu-ETP, cotto, su bobine, ⌀ mm 0,50 6658,00-6760,00; nastro UNI EN 1172 CW 0.24 A-R-240-0,6 x1000 6405,00-6507,00. **Ottone:** lastra OT 67 UNI 1652 cotto, mm 2000x1000x0,8 5762,00-5875,00; filo Cu Zn 37 UNI EN 12166 6020,00-6154,00; tubo OT 63 duro CW 508L UNI EN 12449, in verghe, mm 35x1 5876,00-5994,00; barra CW 614 UNI EN 12164, in verghe ⌀ mm 25 4443,00-4693,00. **Titanio:** lamiera a caldo commerciale, non in lega mm 2000x1000x3 UNI 10258 47000-52000; barra tonda tornita ⌀ mm 60 in lega UNI 10450 50000-55000; laminato sottile, commerciale non in lega UNI 10128 0,7-0,9 mm 48000-53000; tubi saldati non in lega, per condensatori e scambiatori UNI 10364 25x0,7 mm 52000-57000. **Zinco:** lastra da Zn 99,95 UNI EN 1179 3351,50-3401,50. Spessori, diametri e formati base, ove non specificato, Iva escl.

Rottami

Merce resa f.co stabilimento compratore, Iva esclusa. **Alluminio:** spezzoni di cavo di alluminio ricoperto - costituiti da filo o treccia di alluminio puro o in lega, ricoperti con gomma, plastica, tessuti o altro materiale, asportabile attraverso vibrovagliatura, dopo cesoiatura e triturazione degli spezzoni - provenienti sia da attività di produzione dei medesimi sia da rottamazioni per cessato utilizzo, UNI 10297/2 non quot.; rottame di fili e cavi UNI 13920/3 1565,00-1615,00; rottame di alluminio non in lega (99,50%) UNI 13920/2 1550,00-1600,00; rottame consistente di una sola lega da lavorazione plastica - UNI 13920/4 1665,00-1720,00; rottame consistente di due o più leghe da lavorazione plastica appartenente alla stessa serie UNI EN 13920/5 1510,00-1560,00; rottame da lattine per bevande UNI 13920/10 940,00-990,00; rottame commisto di due o più leghe da lavorazione plastica UNI 13920/6 1475,00-1525,00; rottame in getti UNI EN 13920/7 1480,00-1530,00; rottame proveniente da processi di separazione dei residui non ferrosi frantumati UNI EN 13920/9 1575,00-1625,00; rottame di materiale non ferroso proveniente da processi di frantumazione destinati alla separazione dell'alluminio UNI EN 13920/8 645,00-705,00; trucioli composti di una sola lega UNI EN 13920/12 1475,00-1530,00, trucioli composti da commisto di due o più leghe UNI EN 13920/13 1440,00-1480,00; rottame di alluminio proveniente da imballaggi usati UNI EN 13920/14 160,00-210,00; rottame di alluminio proveniente da dealluminazione di imballaggi usati UNI EN 13920/15 550,00-600,00; residui di alluminio in in forma di schiumature, colaticci, granelle UNI 13920/16 420,00-920,00; rottame di alluminio, rame da radiatori UNI 13920/11 1642,50-1692,50. **Nichel** rottami di nichel UNI EN 12861 6940,00-7440,00; rottami di anodi e catodi UNI EN 12861 7090,00-7590,00; rottami di cuproniichel UNI EN 12861 - S-Cu Ni 10Fe 1 Mn 4140,00-4270,00; rottami di alpacca ALPA UNI 9980 2060,00-2165,00. **Piombo:** colaticci, schiume, ossidi, ceneri di piombo UNI 10434/5 45,00-70,00; rottami non in lega UNI 10434/1 700,00-725,00; rottame di guaine per cavi UNI 10434/3 630,00-645,00; rottame di leghe miste UNI 10434/4 555,00-570,00. **Rame:** spezzoni di cavo di rame - costituiti da filo o spezzoni di cavo di rame ricoperti con gomma, plastica o altro materiale, asportabile mediante lavorazione meccanica e provenienti sia da attività di produzione dei medesimi sia da rottamazione per cessato utilizzo - (contenuto Cu da 30 a 70%) 1294,50-3080,50 la tonn.; elettrolitico di produzione UNI EN 12861-S-Cu-1 4783,00-4835,00; elettrolitico di recupero UNI EN 12861-S-Cu-2 4763,00-4815,00; di produzione di tubi, nastri ecc. UNI EN 12861-S-Cu-4 4723,00-4775,00; di filo smaltato UNI EN EN 72861-S-Cu-3-a 4688,00-4740,00; da recupero tubi, nastri UNI EN 12861-S-Cu-5 4673,00-4725,00; da recupero ritaglie e filo bruciato 98,5% m/m UNI EN 12861-S-Cu-6 4663,00-4715,00; da recupero tubi, nastri ecce. 98,0% m/m UNI EN 12861-S-Cu-7 4593,00-4645,00; da recupero ritagli e fili bruciati 96% m/m UNI EN 12861-S-Cu-8 4483,00-4535,00; da recupero fili, lastre 92,0% m/m UNI EN 12861-S-Cu-9 4483,00-4535,00; granulato 99,90% UNI EN 12861-S-Cu-10-A 4803,00-4855,00; granulato 99,80% UNI EN 12861-S-Cu-10-B 4693,00-4745,00; granulato 98,50% UNI EN 12861-S-Cu-10-C 4593,00-4645,00; schiumature, colaticci e scaglie 405,00-495,00. **Bronzo:** binario allo stagno B UNI 12861 4590-4640,00; binario impuro UNI 10596/1 4010,0-4040,0; industriale UNI 10596/2 3870,00-3900,00; al piombo UNI 10596/3 3740,00-3770,00; meccanico pezzature a torniture UNI 10596/4 3720,00-3750,00; valvolame pezzature e torniture UNI 10596/5 3610,00-3640,00; all'alluminio di 1ª cat. UNI 10597/1 3050,00-3150,00; di 2ª cat. UNI 10597/2 2860,00-2960,00; schiumature, granelle e colaticci 520,00-670,00. **Ottone:** da produzione di semilavorati UNI EN 12861-S-CuZn-1-A Cu 63,5% 3582,00-3660,00; bossoli puliti UNI EN 12861-S-CuZn-2 3602,00-3680,00; da produzione di semilavorati UNI EN 12861-S-CuZn-1-B Cu 62 3482,00-3560,00; bossoletti puliti UNI EN 12861-S-CuZn-3 3612,00-3690,00; da produzione di semilavorati UNI EN 12861-S-CuZn-1-C Cu 59,5% 3412,00-3490,00; misto valvole /rubinetti UNI EN 12861-S-CuZn-6 3252,00-3330,00; vari 95% UNI EN 12861-S-CuZn-7 3192,00-3270,00; torniture al piombo UNI EN 12861-S-CuZn-5-B 3256,00-3334,00; da barre al piombo UNI EN 12861-S-CuZn-4-B 2295,00-3373,00; schiumature, granelle, colaticci 350,00-550,00; da barre al piombo UNI EN 12861-S-CuZn-4-A 3392,00-3470,00; torniture al piombo UNI EN 12861-S-CuZn-5-A 3332,00-3410,00. **Stagno:** rottame non in lega UNI 10432/1 4900,00-5100,00; di leghe per saldatura UNI 10432/2 1230,00-1330,00; di peltro UNI 10432/3 4075,00-4225,00; di leghe antifrizione UNI 10432/4 3960,00-4170,00; di leghe miste UNI 10432/5 1270,00-1420,00; colaticci, schiume, ossidi e ceneri UNI 10432/6 410,00-570,00. **Titanio:** ritagli 9000-11000; sfridi o trucioli 7000-9000. **Zinco:** rottami non in lega UNI 14290 A.1.1, A.2.1 1605,00-1683,00; matte da zincatura a caldo UNI 14290 B.1 1315,00-1367,00; colaticci schiume e ceneri UNI 14290 B.2 235,00-310,00; polvere di zinco da zincatura UNI 14290 A.1.5 1285,00-1363,00; rottami di leghe miste da getti frantumati UNI 14290 A.2.4 1145,00-1196,00; di leghe da fonderia UNI 14290 A.1.2 1630,00-1708,00; rottame di leghe miste UNI 14290 A.2.2 1385,00-1463,00. **Argento:** sfridi e scarti da lavorazione e uso 345,20-352,00 al kg. **Oro:** sfridi e scarti da lavorazione e uso 16016,00-16031,00 al grammo. **Platino:** sfridi e scarti da lavorazione e uso 29601,00-29627,00. **Palladio:** sfridi e scarti da lavorazione e uso 9167,00-9295,00.

SULLE ALTRE PIAZZE

Padova

Listino della Borsa merci di Padova rilevato il 05.05.2006. Prezzi in €.

Cereali

Frumento raccolto 2004, f.co veicolo, rinfusa, partenza: N. 1 p.s. 80 imp. 1% um. 14% W min 280 P/L 0,8 max glutine min. 33% non quot.; N. 2 p.s. 79 imp. 1% um. 14% W min 180 P/L max 0,7 glutine min. 26% 138,00-140,00; N. 3 p.s. 77 137,00-138,00; N. 4 p.s. inf. 74 non quot.. Esteri: Manitoba n.1 204,00-206,00; tedesco 146,00-169,00; australiano 146,00-170,00; Northern Spring N. 2 190,00-191,00; australiano P.H. 233,00-234,00; tenero estero 74/75 138,00-139,00; **Granoni** naz. f.co veicolo, rinfusa, um. 14% Gialli: ibrido semivitreo 132,00-134,00; farinoso Friuli 126,00-127,00; Veneto 128,00-129,00. Bianchi: semivitreo 143,00-155,00; farinoso 142,00-145,00. **Altri cereali:** f.co veicolo, rinfusa, part., Venezia: **orzo** naz. p.s. min 62 um. 14% imp. 2% non quot.; sup. 62 136,00-138,00; comunitario non quot.; **sorgo** naz. f.co arrivo non quot.;