

Newsletter periodica online
Viene pubblicata ogni primo e terzo martedì del mese

Le notizie e le analisi di settore, i mercati, i punti di vista dei mediatori merceologici

Con il supporto dell'Ufficio studi F.I.M.A.A. Italia

N° 23 - Diffuso 15 febbraio 2022 (prossimo numero 1 marzo 2022)

[Iscriviti alla newsletter](#)

Per maggiori informazioni sulla mediazione merceologica e su Fimaa clicca [qui](#)

Scrivi alla redazione merceologici@fimaa.it



L'EDITORIALE

**di Stefano Pezzoni*

Una visione d'insieme per le nostre proposte

Ci sono momenti, quali quello attuale, nei quali è difficile operare, fare delle previsioni, scegliere quale strada intraprendere.

Il sistema economico nel suo complesso, pur sembrando immobile, mai come in questi ultimi due anni, ha dato segni di radicali cambiamenti, voluti o per necessità subiti.

L'intero sistema ha dovuto prendere atto che il mondo non è poi così piccolo e facilmente raggiungibile a costi economicamente ridotti. Gli aumenti dei costi di trasporto, il caro energia e soprattutto la carenza di personale specializzato, hanno messo in crisi il sistema. La delocalizzazione industriale, più che una risorsa, sta diventando un problema.

La concentrazione produttiva in determinati territori e le politiche di incentivi volte a creare distretti produttivi, oggi iniziano ad essere considerate troppo rischiose. L'uso dello smart working nelle grandi città, ha fatto crescere esponenzialmente il settore del delivery a domicilio, a scapito di una ristorazione in prossimità ai centri lavorativi.

Quali saranno le conseguenze sulle abitudini alimentari e di conseguenza della richiesta di prodotti, è ancora da scoprire e valutare. E se poi ci si mette la regolamentazione europea, come vediamo in queste ore sul vino, l'incertezza cresce.

Il consiglio è quello di osservare ciò che ci circonda per anticipare o suggerire nuove politiche commerciali. Questo è uno dei compiti del mediatore che lo rendono un professionista utile e sempre più attrattivo per il sistema economico.

**Coordinatore consulta merceologici Fimaa*

Il nostro ruolo: [Guarda il video](#)

MONDO

Cosa sta accadendo al prezzo del caffè, merce iconica del mondo

Leggere i resoconti dell'incremento del prezzo del caffè aiuta a capire quanto sta accadendo nel mondo delle merci. Chicchi che hanno un particolare valore storico-emotivo nel mondo del commercio, partono dall'Africa pastorale nel primo Millennio e arrivano in Sudamerica. Un valore culturale per la socialità e la letteratura: racconti di piantagioni, schiavi, navi, porti. Luogo di incontro.

Proprio al Sudamerica bisogna guardare in questi giorni. Il prezzo della varietà Arabica è arrivato a 2,6045 dollari per libbra (453,6 grammi) sui livelli record per questa prima parte del secolo. Cosa spinge l'aumento che si scarica nel prezzo dell'espresso? Innanzitutto uno svuotamento delle scorte, elemento importante tenuto d'occhio da chi opera in ogni tipo di mercato. In questo momento le stime di scarsità dell'Arabica indicano una disponibilità di un milione di sacchi da 60 chilogrammi ciascuno, un terzo dei livelli del 2011. Se ci si sposta sulla varietà Robusta viene pagata 2260 dollari per tonnellata e le scorte sono ai minimi degli ultimi tre anni. Si innesca da parte dei grandi trader la necessità di operare pesantemente sui futures (impegni di acquisto e vendita a termine) che stanno schizzando verso l'alto.

Come avviene nel mercato della commodities qualcosa, al netto di possibili speculazioni, non sta

funzionando nella produzione. Per il caffè, in questa fase, la fiammata è frutto dei danni atmosferici nelle grandissime piantagioni brasiliane. Gelate, siccità e poi inondazioni hanno ridotto i volumi del primo produttore ed esportatore di arabica. Sono i fenomeni estremi molto ravvicinati di un clima che sta cambiando. Gli analisti prevedono ripercussioni anche nei prossimi anni. Anche in Colombia la produzione sta calando e così in Etiopia, patria africana del caffè, dove è in corso una guerra civile.

Si aggiunge l'aumento dei prezzi dei container nelle grandi navi (ne abbiamo scritto più volte nella nostra Newsletter) che solcano i mari del mondo. Portacontainer richiestissime, costose e anche lente almeno per le tariffe applicate. I grandi commercianti di caffè del pianeta non ritengono ottimale il trasporto nei container che non proteggerebbe i chicchi dall'umidità.

Per questo alcuni operatori preferiscono spendere meno su cargo normali, più lenti ma con la merce all'interno. Zucchero, frumento e altre materie prime devono fare i conti con meteo, trasporti, tensioni sociali e militari. Tutto, compresi alcuni giochi speculativi, finisce poi nei prezzi delle scorte di magazzino. E nella tazzina, frenando i consumi.

EUROPA

Comunque vada con la Russia nulla sarà come prima

Guerra commerciale, guerra dei dazi. Guerra-guerra. Comunque si evolva lo scontro di questi giorni il rapporto con il grande cliente/fornitore Mosca è destinato a peggiorare con riflessi sul movimento delle merci agricole già descritti nelle nostre Newsletter. Al momento in cui chiudiamo la nostra Newsletter il dispiegamento di forze militari russe al confine con l'Ucraina alimenta l'ipotesi del conflitto. Un'ora di conversazione telefonica tra Biden e Putin pur con minacce neanche troppo velate di ritorsioni ha cercato, sabato 12 febbraio, di scongiurare il peggio. Vedremo nelle prossime ore i risultati. I cittadini stranieri stanno lasciando l'Ucraina, compresi quelli impegnati nelle ambasciate. Lo spazio aereo è disertato per le massicce esercitazioni di Mosca.

La geopolitica delle merci è più che mai evidente e il caso Ucraina dimostra che non si è pienamente autonomi se si deve dipendere da un fornitore di gas oppure, visto dall'altra parte, da medicinali, tecnologie, pezzi di ricambio. L'Europa ha mostrato sufficiente compattezza eppure nei prossimi mesi e anni dovrà trovare una strategia commerciale che non escluda la Russia e nello stesso tempo resti autonoma nell'import/export.

Vale anche per la forte Germania dove il nuovo Cancelliere, Olaf Scholz, è stato accusato di timidezza nei confronti del Governo russo. Certo Angela Merkel conosceva meglio il mondo dell'Est dove ha vissuto da ragazza. Contano però i rapporti commerciali: gli scambi valevano 80 miliardi di euro a metà del decennio scorso, poi sono calati e quindi ripresi. Con una forte componente di gas e petrolio esportati dalla Russia. Delicatissima è la messa in opera del gasdotto Nord Stream 2 (frutto dell'alleanza tra Gazprom e società tedesche) per ora bloccato da necessari permessi ma in verità oggetto di un braccio di ferro proprio sui rischi di eccessiva dipendenza dalla Russia. E' prevedibile che nei prossimi mesi l'import/export con Mosca sarà molto frenato.

Sperimentazioni TEA, di cosa si tratta e perchè divide

di Viviana Bardella*

Mentre a Bruxelles si lavora per definire un nuovo quadro normativo che regoli le TEA (Tecnologie di Evoluzione Assistita), in Italia si discute se sia giusto consentire ai ricercatori di fare esperimenti sul campo. Alcuni ricercatori italiani, sostenuti da parte del mondo politico, chiedono che sia consentita la coltivazione a scopi scientifici, in quanto dalla TEA si otterrebbero varietà "naturali" che non rappresentano un pericolo né per la salute, né per l'ambiente. Sostengono che le nostre lungaggini nel prendere decisioni non fanno altro che avvantaggiare gli altri Paesi Europei che stanno già sperimentando le nuove tecnologie.

Voci contrarie, tra cui quella di FederBio, Legambiente, Slowfood, GreenPeace e l'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica, sostengono invece che le nuove norme ricalcheranno quelle che regolano gli OGM con grave pregiudizio per la nostra agricoltura. Una sentenza della Corte di Giustizia Europea ha stabilito che è necessario un nuovo regolamento per disciplinare la materia; pur affermando che le TEA ricadono nel perimetro di applicazione delle norme sugli OGM, la Corte sottolinea anche che queste Tecnologie sono completamente diverse rispetto alle tecniche utilizzate per ottenere gli OGM transgenici.

Ma cosa si intende per TEA? Queste non sono altro che nuove tecnologie (che hanno fruttato il Premio Nobel 2020 a Jennifer Doudna e Emmanuelle Charpentier) grazie alle quali i ricercatori riescono a "silenziare" singoli geni oppure a trasportare un gene tra due piante sessualmente compatibili. Praticamente è possibile ricreare in laboratorio ciò che avviene in natura attraverso gli incroci, con la differenza che questo processo avviene più rapidamente e in maniera più controllata e sicura.

Qualcuno ha detto che le TEA rappresentano i comandi "cancella" e "copia- incolla" di un programma di scrittura: con "cancella" si eliminano geni indesiderati e con "copia-incolla" si può prendere una riga di testo e copiarla altrove: così facendo, una volta identificati i geni che hanno un ruolo chiave in alcuni processi biologici, come ad esempio l'alternanza produttiva, la resistenza ai parassiti o alla siccità, l'entrata in produzione più veloce, si potranno "incollare" ad altre piante.

Secondo i sostenitori di queste nuove tecnologie, si produrrà un risparmio in termini di tempo e di denaro non indifferente: saremo in grado di accelerare il processo di adattamento della pianta ad un determinato territorio e di affrontare quindi con più serenità i cambiamenti a cui il clima ci sta abituando in questi ultimi anni.

La strada è ancora lunga e l'iter per arrivare ad una Regolamentazione europea è appena iniziato: vedremo come si muoverà l'Europa tutta e, in particolare, il nostro Paese e se saremo in grado di affrontare questo nuovo cambiamento tenendo il passo con i nostri competitors stranieri.

**mediatore merceologico*

Pratiche sleali. Nelle filiere agricole fuori gioco le vendite effettuate sotto costo

di Francesco Giuseppe Carucci*

Con l'articolo 7 della legge 53 del 22 aprile 2021 sono stati recepiti nell'ordinamento nazionale principi e criteri della direttiva (Ue) 2019/633 a tutela delle filiere agricole e alimentari dalle pratiche commerciali sleali. Nel rispetto della norma nazionale, i principi comunitari sono stati attuati dal Dlgs 198/2021, in vigore dal 15 dicembre, che, pur recependone buona parte delle previsioni, ha abrogato la previgente normativa in materia rappresentata dall'articolo 62 del Dl 1/2012 e dal conseguente Dm 199/2012.

Tra obblighi e divieti, Il Dlgs 198/2021, con l'articolo 5, comma 1, lettera b), ha vietato l'applicazione di prezzi inferiori ai costi di produzione (si veda anche la rubrica Agricoltura di NT+ Fisco del 28 gennaio). L'articolo 7, invece, ha circoscritto la possibilità di vendita sottocosto alle sole ipotesi in cui i prodotti dell'agroalimentare siano rimasti invenduti e nel contempo siano a rischio di deperibilità. Il decreto legislativo non impone limiti di tolleranza entro i quali poter considerare congrui i prezzi. Al contrario, l'articolo 7, comma 1, lettera q), della legge 53/2021, considera «parametro di controllo per la sussistenza della pratica commerciale sleale» l'applicazione di un prezzo inferiore di almeno 15 punti percentuali rispetto ai costi di produzione. Al fine di monitorare il rispetto della disposizione, si deve far riferimento al prezzo calcolato da Ismea sulla base dei costi medi di produzione ovvero, se non recuperabile, al prezzo medio per prodotti simili nel mercato di riferimento.

La soglia limite del 15%, tuttavia, è stata in vigore sino al 31 gennaio. Infatti l'articolo 9 della legge 238/2021, vigente dal 1° febbraio 2022, ha eliminato dalla norma il limite in questione. Ciò con l'effetto di qualificare parametro di controllo per la sussistenza della pratica sleale l'imposizione, da parte dell'acquirente, di un qualsiasi prezzo inferiore ai costi di produzione, senza più alcuna tolleranza. La violazione (articolo 10 del Dlgs 198/21) è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria fino al 3% del fatturato dell'ultimo esercizio precedente all'accertamento.

La norma di aprile 2021 considera in ogni caso sleali le pratiche commerciali caratterizzate dalla mancanza di almeno una delle condizioni all'articolo 168, paragrafo 4, del regolamento Ue 1308/2013. Quest'ultima disposizione europea prevede alcuni obblighi che sono oggi contemplati dal Dlgs 198/2021. Principalmente si tratta dell'obbligo di stipula dei «contratti di cessione» in forma scritta che anticipino le cessioni prevedendo i prezzi e gli elementi che nel tempo possano influirvi, quantità e qualità dei prodotti interessati, calendario delle consegne, durata del contratto, scadenze e procedure di pagamento, modalità per la raccolta o la consegna dei prodotti, norme applicabili in caso di forza maggiore. I contratti di cessione già in essere dovranno essere adeguati alle nuove disposizioni entro il 14 giugno 2022.

**da Il Sole 24 Ore del 3.02.2022*

Pratiche sleali/ Convegni e webinar per comprendere vantaggi e svantaggi

Come si tiene aggiornato un costo di produzione? Quali regole rischiano di ingabbiare il mercato pur con la buona intenzione di base di eliminare o ridurre posizioni di forza nelle filiere agroalimentare e agroindustriale?

A poche settimane dall'introduzione del D. Lgs n.198/2021, norma di attuazione della Direttiva UE 2019/633, si comincia a discutere. E' una svolta epocale, sostengono molti. Lista nera, lista grigia, sanzioni, prime interpretazioni.

Su YouTube potete trovare informazioni utili.

Abbiamo selezionato due contributi interessanti cui dedicare un'ora che non sarà sprecata.

1. <https://www.youtube.com/watch?v=Up9wr6zKsxQ>
 2. <https://www.youtube.com/watch?v=EgWm8qd3Xnl>
-

L'importanza dell'analisi sensoriale, la percezione umana del prodotto

di *Viviana Bardella**

L'analisi sensoriale è una disciplina scientifica che valuta le caratteristiche di un prodotto attraverso l'uso dei sensi (vista, olfatto, gusto, tatto e udito).

Nel caso degli alimenti, lo scopo dell'analisi sensoriale è quello di valutare le sensazioni che le caratteristiche sensoriali suscitano sia sotto il profilo qualitativo (definizione della sensazione) che quello quantitativo (intensità della sensazione percepita) e di definire un profilo sensoriale che sappia descrivere in modo univoco e obiettivo quel prodotto (sul criterio di " obiettività" si sono spesi fiumi di parole perché c'è chi sostiene che un'analisi basata sull'esperienza sensoriale non possa essere, per definizione, oggettiva...).

Nelle industrie alimentari è sempre più richiesto l'impiego di un team di assaggiatori selezionati, che prende il nome di "panel", con il compito di descrivere le caratteristiche organolettiche del prodotto e di valutarne l'intensità sia in termini assoluti, sia in relazione ad altri prodotti simili.

Il panel può dare la propria opinione sullo sviluppo di un nuovo prodotto o sul miglioramento di un prodotto già presente sul mercato ma può anche verificare la qualità dello stesso verificandone stabilità e conservabilità. Nel settore dell'olio di oliva, per esempio, la valutazione organolettica è diventata parte integrante dell'analisi chimico-sensoriale, addirittura prevista per legge dai regolamenti UE.

Nella valutazione delle caratteristiche sensoriali di un prodotto alimentare tutti i sensi hanno un ruolo fondamentale.

VISTA: La forma, l'aspetto e il colore sono le caratteristiche degli alimenti che percepiamo. Il colore è il parametro più importante perché spesso è associato alla qualità dei prodotti (es: grado di maturazione dei frutti). Nel caso del vino, la vista è il primo senso a dare informazioni anche al consumatore e ne influenza l'atteggiamento.

OLFATTO: attraverso di esso si percepisce l'aroma di un prodotto. Mediante una respirazione profonda attraverso le narici ("sniffing") si aumenta il flusso d'aria che passa attraverso la cavità retronasale. L'olfatto è un senso straordinariamente sensibile agli odori ma anche soggetto ad un veloce adattamento: una prolungata esposizione provoca un progressivo innalzamento della soglia di percezione, con conseguente perdita della sensibilità.

GUSTO: Questo senso è quasi interamente localizzato sulla lingua; altri recettori si trovano sul palato, sulla laringe e sulla faringe, Il gusto rappresenta tutte le sensazioni non tattili che vengono percepite quando si mette in bocca un alimento. Le sensazioni gustative sono dovute solo in parte ai recettori gustativi: intervengono infatti anche altri fattori: olfattivi, termici, tattili... Sono stati identificati quattro gusti primari: dolce, salato, amaro, acido: la prima sensazione percepita è sempre quella del dolce, seguita dal salato, dall'acido e dall'amaro.

TATTO: Il senso del tatto consente di verificare stimoli come durezza, coesione, viscosità, elasticità, ecc. In bocca la sensibilità tattile è prerogativa del palato duro.

UDITO: sembra strano, ma anche il senso dell'udito in alcuni casi concorre alla valutazione organolettica del prodotto . Un esempio: le vibrazioni provocate dalla masticazione e dalla deglutizione vengono associate alla croccantezza (pensiamo ai biscotti e alle patatine).

Per saperne di più, suggerisco la Relazione del Prof. Giuseppe Gambacorta [“Analisi Sensoriale e strumentale degli Alimenti” del Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti \(UNIBA-Università degli Studi di Bari Aldo Moro\)](#)

**mediatore merceologico*

Tornano le Fiere, tornano le occasioni di incontro

Si ricomincia dal vivo, Fiere e convegni. Non hanno funzionato male webinar e incontri a distanza ma per chi vive nella filiera agroindustriale la presentazione di prodotti e di idee, di empatia e solidarietà, di business e di accordi verbali da definire successivamente non potevano bastare. Solo fermandoci ai primi appuntamenti italiani riparte Rimini 27-30 marzo con birra e cibo, seguirà Verona con Sol&Agrifood. A maggio (4-6 maggio) Macfrut ancora a Rimini. Seminari, convegni e tanti altri appuntamenti fieristici possono dispiegare le loro potenzialità. Finalmente.

- Il settore ortofrutta -

Mele tra luci e ombre, un comparto che ha bisogno di trasporti rapidi

**Ervin Mosca*

I dati aggiornati forniti da Assomela delineano una situazione del mercato melicolo in equilibrio, ma con alcune importanti problematiche. Vediamole. Il decumulo della produzione italiana relativo al mese di gennaio, attestatosi su 180.000 t, risulta in linea con la media delle annate precedenti e porta la giacenza ad un gestibile 1.010.609 t.

A livello varietale si denota la buona domanda di Gala, la ripresa della Fuji e una normale richiesta di Golden, che con 55.000 t collocate rimane la più consumata. Granny Smith e Red delicious, non abbondanti in raccolta, presentano stock bassi. I grattacapi per le organizzazioni dei produttori italiani vengono dall'anomalo assortimento dei calibri, che causa qualche difficoltà nella collocazione dei calibri piccoli specialmente per Golden e Red Delicious. Preoccupazione crescente per il costante aumento dei costi di stoccaggio e lavorazione, nonché per la grave situazione della logistica a corto, medio e lungo raggio. Se trovare un trasporto terrestre è difficile, imbarcare un container frigo è in certi casi una vera impresa. Numerosi gli episodi di ritardi nelle consegne sui porti di tutto il globo.

La frutta fresca per sua natura, anche con tutte le precauzioni messe in campo, non sopporta bene le lungaggini logistiche. Apprezzabile, va detto, lo sforzo delle storiche aziende della logistica marittima italiana per mitigare le conseguenze sulle vendite. Sul fronte prezzi rimangono buone le quotazioni per le mele di alta qualità e di calibro grosso, mentre si iniziano a delineare scenari di difficoltà nel sostenere i calibri piccoli e le seconde categorie.

Forte da inizio campagna la pressione della concorrenza estera, Polonia in particolare. In questo particolare periodo, influenzato da molti fattori limitanti anche a livello sociopolitico, i produttori non riescono a trasferire i maggiori costi lungo la filiera e tale situazione potrebbe impattare pesantemente sulle remunerazioni agli agricoltori.

**mediatore merceologico*

- Se ve li siete persi -

- [Granaria Milano](#) -

- [EfaNews](#)-

- [il Giornale](#)-

- [La Stampa](#)-

- [Agi](#)-

Cosa abbiamo scritto nei precedenti numeri

[Fimaa Commodities n.1 - 2.02.2021](#)

[Fimaa Commodities n.2 - 16.02.2021](#)

[Fimaa Commodities n.3 - 2.03.2021](#)

[Fimaa Commodities n.4 - 16.03.2021](#)

[Fimaa Commodities n.5 - 6.04.2021](#)

[Fimaa Commodities n.6 - 20.04.2021](#)

[Fimaa Commodities n.7 - 4.05.2021](#)

[Fimaa Commodities n.8 - 18.05.2021](#)

[Fimaa Commodities n.9 1.06.2021](#)

[Fimaa Commodities n.10 15.06.2021](#)

[Fimaa Commodities n.11 06.07.2021](#)

[Fimaa Commodities n.12 20.07.2021](#)

[Fimaa Commodities n.13 14.09.2021](#)

[Fimaa Commodities n.14 21.09.2021](#)

[Fimaa Commodities n.15 5.10.2021](#)

[Fimaa Commodities n.16 19.10.2021](#)

[Fimaa Commodities n.17 2.11.2021](#)

[Fimaa Commodities n.18 16.11.2021](#)

[Fimaa Commodities n.19 7.12.2021](#)

[Fimaa Commodities n.20 21.12.2021](#)

[Fimaa Commodities n.21 18.01.2022](#)

[Fimaa Commodities n.22 1.02.2022](#)

Alcuni link che possono essere utili

www.agea.gov.it

www.ismea.it

www.enterisi.it

www.mise.gov.it

www.granariamilano.org

<http://www.fimaa.it/mediatori-merceologici.html>

<https://www.politicheagricole.it>

<https://www.worldeconomics.com/WorldPriceIndex/FoodPriceIndex.aspx>

https://www.senato.it/3584?shadow_organo=1180009

https://www.camera.it/leg18/1099?shadow_organo_parlamentare=2813

<http://www.ismea.it/istituto-di-servizi-per-il-mercato-agricolo-alimentare>

<http://www.cunsuini.it/>

E' consentita l'utilizzazione dei testi a scopi non commerciali
previa citazione della fonte

Chi siamo

Questa newsletter è uno strumento di comunicazione che la Consulta dei Mediatori Merceologici, supportata dall'ufficio studi di F.I.M.A.A. Italia, ha creato per dare voce e visibilità alle attività della Federazione Italiana Mediatori Agenti d'Affari, aderente a Confcommercio-Imprese per l'Italia, nel settore della mediazione merceologica. F.I.M.A.A. è l'associazione nazionale che rappresenta la mediazione immobiliare, del credito e merceologica. Le notizie riportate vogliono essere lo spunto per un approfondimento comune di importanti tematiche, il richiamo su determinati argomenti di carattere generale attinenti il variegato mondo dell'agricoltura, della zootecnia e dell'agroalimentare e una voce autorevole su argomenti attinenti il settore della mediazione merceologica.

Il mediatore merceologico è l'esperto dei prodotti del proprio settore merceologico, nonché delle tecniche industriali e mercantili attinenti alla produzione e alla distribuzione dei prodotti stessi, attraverso una particolare conoscenza delle norme che disciplinano il settore. Ne consegue una profonda conoscenza del prodotto, del mercato e del territorio sia di produzione che di trasformazione.

La professione del mediatore merceologico richiede un'esperienza approfondita del mercato di riferimento, con particolare riguardo: al continuo aggiornamento dei prezzi; alla conoscenza costante delle disponibilità attuali e delle previsioni future sulla consistenza delle derrate in rapporto alle situazioni meteorologiche; all'incidenza che nuove leggi o decreti possano avere sul comparto; alle previsioni sui consumi interni ed internazionali rapportate alle previsioni sui raccolti; ad una continua ed attenta vigilanza circa la solvibilità delle parti cui viene proposto l'affare. Il mediatore merceologico svolge peraltro una funzione peritale talmente importante da divenire il vero ago della bilancia del mercato in cui opera.

<http://www.fimaa.it/mediatori-merceologici.html>

