



# ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

## Servizio informativo N° 7/2020 del 14 Febbraio 2020 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

### NORME E NOTIZIE

<b>MERCATO LATTIERO-CASEARIO</b> - Andamento settimanale	<b>PAG. 02</b>
<b>MERCATO AGROALIMENTARE</b> - Federazione internazionale del latte, presentazione a Milano	<b>PAG. 03</b>
<b>ETICHETTATURA ALIMENTARE</b> - La Camera approva mozione contro il semaforo: <a href="http://www.alimentando.info">www.alimentando.info</a>	<b>PAG. 03</b>
<b>BIOLOGICO</b> - Ue, il mercato del bio vale oltre 40 miliardi di euro: <a href="http://www.alimentando.info">www.alimentando.info</a>	<b>PAG. 04</b>
<b>MERCATO AGROALIMENTARE</b> - Osare per innovare e competere: Clal	<b>PAG. 04</b>
<b>IMPRESE</b> - Coronavirus, in arrivo aiuti: <a href="http://www.alimentando.info">www.alimentando.info</a>	<b>PAG. 04</b>
<b>BREXIT</b> - Il cancelliere Tory Michael Gove conferma le barriere commerciali: <a href="http://www.alimentando.info">www.alimentando.info</a>	<b>PAG. 05</b>
<b>INDIA</b> - Quale ruolo nel futuro del dairy?: Clal	<b>PAG. 05</b>
<b>FORMAGGI D.O.P.</b> - " <b>PARMIGIANO REGGIANO</b> " - È online il nuovo sito del Consorzio: <a href="http://www.alimentando.info">www.alimentando.info</a>	<b>PAG. 07</b>
<b>FORMAGGI D.O.P.</b> - " <b>GRANA PADANO</b> " - Al traguardo il nuovo disciplinare di produzione: <a href="http://www.granapadano.it">www.granapadano.it</a>	<b>PAG. 08</b>
<b>FIERE ED EVENTI</b> - Corso "Pagamenti internazionali e incoterms" – Milano, 20 febbraio 2020	<b>PAG. 09</b>
<b>FIERE ED EVENTI</b> - Partecipazione collettiva a Fiera Alimentec Bogotà 2020 – 9-12 giugno	<b>PAG. 09</b>
<b>FORMAGGI D.O.P.</b> - " <b>GORGONZOLA</b> " - Produzione gennaio 2020: Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola	<b>PAG. 11</b>
<b>LATTE SCREMATO IN POLVERE</b> - Prezzi, settimana dal 3 al 9 febbraio 2020: Eucolait	<b>PAG. 15</b>
<b>BURRO</b> - Prezzi, settimana dal 3 al 9 febbraio 2020: Eucolait	<b>PAG. 16</b>
<b>ISMEA</b> – News Mercati Lattiero caseari – Settimana n. 6 dal 3 al 9 febbraio 2020	<b>PAG. 17</b>
<b>PREZZI</b> – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 10 al 14 febbraio 2020	<b>PAG. 24</b>

**SEDI OPERATIVE:**

00153 ROMA - P.zza G.G. Belli, 2 - tel. +39 06.58301087 - fax +39 06.5817299 e-mail: [assocaseari@confcommercio.it](mailto:assocaseari@confcommercio.it)  
26100 CREMONA – Via Manzoni, 2 – tel. +39 0372.464280 - fax +39 0372.463432 – e-mail: [info@assocaseari.it](mailto:info@assocaseari.it)

**SEDE LEGALE:** 20121 MILANO – C.so Venezia 47/49

\*\*\*\*\*

## NOTIZIE DELLA SETTIMANA

\*\*\*\*\*

### 1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

#### IL MERCATO LATTIERO-CASEARIO QUESTA SETTIMANA – A cura di Lorenzo Petrilli ed Emanuela Denti -

- Settimana determinata da una grande disponibilità di latte, non solo in Italia ma anche in Nord-Europa dove, malgrado la produzione di formaggi sia molto elevata, vi è anche molta disponibilità di crema.

**Crema** che viene offerta a 1,66 €/kg il mercoledì mattina per poi scendere fino a 1,60 €/kg, con venditori tedeschi che inseguono i compratori. Qualche broker olandese addirittura offre a 1,60 €/kg fino a fine marzo. Anche il **latte** crudo offerto a prezzi molto più bassi rispetto a settimana scorsa, contratti fatti anche sotto 0,37 €/kg reso Nord Italia e in qualche sporadico caso anche meno. Latte scremato, i primi camion trattati a 0,25 €/kg, ma poi nel corso della settimana anche a 0,24 €/kg.

Sul mercato italiano, crema nazionale di qualità come da listino, 1,64 €/kg, ma sono stati trattati anche prezzi un po' più bassi. Per quanto riguarda il latte crudo, trattato a 0,37 €/kg e lo scremato più o meno allo stesso livello dell'estero, 0,25 €/kg.

- Bollettino del **burro** di Kempten invariato, 3,56 il minimo e 3,66 €/kg il massimo; invariato anche l'olandese a 3,57 €/kg, calato di € 0,10 il francese che torna a 3,60 €/kg. La media di questi tre bollettini è 3,593 €/kg.

Offerta di merce polacca fresca a 3,50 €/kg, merce tedesca fresca a 3,60 €/kg; i prezzi sono intesi reso Nord Italia. Anche se leggermente calati rispetto alle settimane precedenti, ancora troppo cari se confrontati ai prezzi della crema nazionale e non. Qualcuno ritiene che visto l'andamento della crema il burro possa ancora diminuire un po'.

- **Latte in polvere** per uso alimentare in calo in Germania e in Olanda, in aumento in Francia. Per l'uso zootecnico, stabile in Germania e in Francia e in calo in Olanda. Latte in polvere intero in aumento in Francia e Olanda, stabile in Germania.

Malgrado i prezzi molto simili, regna un po' di confusione, con Paesi dove ci sono molte freccette rosse, altri dove sono verdi, fanno capire che nessuno sa che pesci pigliare. Per effetto delle importazioni momentaneamente bloccate in Cina, esce piano piano dalle latterie e dai commercianti molta merce con prezzi decisamente in diminuzione. Molta merce che era destinata in Cina ha prezzi decisamente più bassi rispetto alle offerte che vi sono sul lungo. Addirittura se sullo spot si può trovare anche della merce a 2.500 €/Ton, sul lungo le offerte dopo aver cercato di salire un po' si sono stabilizzate a 2.800 €/Ton.

- Il **siero in polvere** in calo sia in Germania che in Olanda, stabile in Francia.

- Quotazioni medie dei bollettini europei dei **formaggi** in calo per il Cheddar a 3,01 €/kg, in aumento per l'Edamer a 3,26 €/kg, il Gouda a 3,29 €/kg e l'Emmentaler a 4,76 €/kg.

In Italia, in calo il Parmigiano Reggiano nelle principali Borse Merci.

	Week 7	Week 6	Week 5	Week 4
BURRO (D)	3,56 – 3,66	3,56 – 3,66	3,60 – 3,70	3,60 – 3,70
BURRO (F)	3,60	3,70	3,70	3,65
BURRO (NL)	3,57	3,57	3,57	3,57
SMP USO ALIMENTARE (D)	2580 – 2660	2600 – 2680	2600 – 2680	2600 – 2680
SMP USO ALIMENTARE (F)	2670	2660	2660	2650
SMP USO ALIMENTARE (NL)	2620	2640	2640	2620
SMP USO ZOOTECNICO (D)	2480 – 2520	2480 – 2520	2490 – 2530	2470 – 2510
SMP USO ZOOTECNICO (NL)	2540	2560	2560	2510
WMP (D)	3050 – 3100	3050 – 3100	3050 – 3100	3050 – 3100
WMP (F)	3150	3100	3100	3100
WMP (NL)	3100	3060	3040	3030
SIERO IN POLVERE USO ALIMENTARE (D)	870-910	870-920	870-920	850-910
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (D)	770-810	780-810	780-810	760-790
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (F)	800	800	800	750
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (NL)	800	820	830	780

#### Export neozelandese

A dicembre le esportazioni neozelandesi di prodotti lattiero-caseari sono diminuite (tranne che per il burro), ma nell'intero 2019 sono aumentate. L'export di WMP è diminuito del 2,9% dic.'19/dic.'18, ma nel 2019 è aumentato del 12,5% grazie soprattutto ai grandi quantitativi spediti tra settembre e novembre. Il principale acquirente è la Cina. Le esportazioni di burro sono aumentate del 45,2% dic.'19/dic.'18 in seguito al recupero della domanda cinese che era stata inferiore ai livelli del 2018 fino a ottobre, e nel 2019 sono aumentate del 3,3%, grazie all'aumento delle vendite in Russia che ha compensato la domanda più debole della Cina. L'export di formaggio e di SMP è diminuito in dicembre, ma è aumentato nel 2019 rispettivamente del 4,2% e 4,6%. Il lattosio, il siero di latte e il WPC sono stati gli unici prodotti in calo nel 2019 mentre la caseina e il butteroil sono rimasti ai livelli del 2018.

#### Import/export australiano

Le esportazioni australiane sono nuovamente diminuite a dicembre (tranne che per il WMP e il latte). Nel 2019, gli unici prodotti che hanno aumentato le vendite all'estero solo state il burro e il latte. Le esportazioni più deboli di formaggio in Giappone e Cina hanno causato un calo dell'11% dic.'19/dic.'18 e del 7% 2019/2018. L'export di SMP è diminuito ogni mese del 2019 da febbraio, con conseguente riduzione delle spedizioni verso il Sud-est asiatico (escluso il Vietnam). Sia il siero di latte che il WMP sono diminuiti nel 2019, rispettivamente -21,6% e -24,7%, soprattutto a causa di minori acquisti da parte della Cina e del sud-est asiatico. L'export di burro è calato a dicembre, ma è cresciuto dell'11,8% nel 2019.

La domanda di burro è aumentata del 45,4% dic.'19/dic.'18 mentre quella di formaggio è diminuita del 4,8% dic.'19/dic.'18, ma nel 2019 è calata per entrambi i prodotti.

## FEDERAZIONE INTERNAZIONALE DEL LATTE: PRESENTAZIONE A MILANO

(13/02/20) L'International Dairy Federation (Fil-Idf), organizzazione indipendente no-profit attiva nella promozione e valorizzazione della filiera lattiero casearia mondiale, dal 12 al 14 febbraio ha ospitato a Milano il Board internazionale. Per l'occasione, giovedì 13, presso l'hotel NH Macchiavelli di Milano, ha organizzato un incontro per presentare le proprie attività alla stampa e agli stakeholder, con la presenza dei membri del Consiglio Direttivo del Comitato italiano.



La Fil-Idf conta oltre 1200 esperti mondiali suddivisi in diversi Comitati che lavorano per discutere sul settore lattiero-caseario a 360 gradi, trattando tematiche scientifiche, economiche e tecniche, ed elaborare standard analitici. La Federazione collabora con il Codex Alimentarius, l'Oie, la FAO ed altre importanti organizzazioni mondiali. Ogni anno viene organizzato un summit internazionale e nel 2020 si terrà dal 28 settembre al 1° ottobre a Cape Town, in Sud Africa.

Il Comitato italiano ha sede a Milano e conta una trentina di esperti. Ogni anno promuove eventi importanti, come la Giornata Mondiale del Latte, che si tiene ogni anno a inizio giugno a Cremona, e il convegno "Universo Latte: giovani ricercatori e imprese a confronto", che nell'edizione 2020 si terrà a Milano il 18 settembre.

## LA CAMERA APPROVA MOZIONE CONTRO L'ETICHETTA A SEMAFORO

(13/02/20) La Camera dei deputati ha dato il via libera alle mozioni contro il 'nutri-score', l'etichettatura a semaforo adottata in Francia, che classifica gli alimenti in base ai valori nutrizionali.

Il governo, secondo il testo presentato da Fratelli d'Italia, si impegnerà "in sede europea mediante l'attivazione di tutti gli strumenti utili a contrastare l'ipotesi di adozione del nutri-score; ad adottare iniziative per preservare e tutelare il settore alimentare italiano e le eccellenze del made in Italy da possibili effetti distorsivi sulla concorrenza e sulla leale competizione economica internazionale di politiche europee e interne al mercato comune sviluppate sulla base di iniziative di singoli governi di altri Stati membri e connotate da non trascurabili elementi di ostilità e aggressività".



L'esecutivo dovrà poi sostenere "un sistema di etichettatura dei prodotti alimentari idoneo a rilanciare la fondamentale esigenza di diffondere la dieta mediterranea, riconosciuta a livello mondiale dall'Unesco come bene immateriale transnazionale", oltre a "integrare la proposta italiana di un'etichettatura 'a batteria' per gli alimenti con un richiamo visivo alla dieta mediterranea". Infine, il governo dovrà "promuovere, sia in sede europea che internazionale e globale, il riconoscimento dell'importanza delle specificità alimentari a marchio Dop e Igp ed il loro profondo valore culturale, oltre che alimentare, promuovendo etichettature specifiche che valorizzino tali prodotti e li escludano o li esentino dall'obbligo di adottare sistemi che non li distinguono da qualsiasi altro prodotto alimentare privo delle caratteristiche peculiari e irripetibili che li contrassegnano", e "monitorare il mercato nazionale ed europeo adottando le iniziative di competenza affinché le pratiche di scontistica dei prodotti, che riportano in etichetta il colore verde, siano vietate come pratica sleale".

[Da [www.alimentando.info](http://www.alimentando.info)]

## UE: IL MERCATO DEL BIO VALE OLTRE 40 MILIARDI DI EURO

(13/02/20) Nel 2018 il mercato dei prodotti da agricoltura biologica in Europa ha raggiunto un valore di 40,7 miliardi di euro, in crescita dell'8% rispetto al 2017. Poco distante il Nord America, primo in classifica con un fatturato pari a 43 miliardi. I dati dell'annuario FiBL, l'Istituto di ricerca per l'agricoltura biologica con sede in Svizzera, sono stati presentati a Biofach, la principale fiera dedicata al bio in scena Norimberga in questi giorni.



Il paese europeo con più produttori è l'Italia, ma nel 2018 la Francia risulta in testa per superfici coltivate con metodo biologico, come già rilevato da Eurostat.

[Da [www.alimentando.info](http://www.alimentando.info)]

## OSARE PER INNOVARE E COMPETERE

(10/02/20) L'innovazione è la chiave del successo e della sostenibilità. Con questo principio, PepsiCo ha lanciato il concorso denominato "osare di più" volto a studenti e neolaureati di Regno Unito, Spagna, Francia, Belgio, Olanda, Polonia, Serbia e Turchia per idee di nuovi prodotti, alimenti o bevande, definendone anche il posizionamento di mercato.



I candidati che supereranno i vari livelli di selezione, parteciperanno al concorso finale con i candidati degli altri continenti per il premio finale che verrà attribuito a New York nel contesto del *global leadership team*. Si tratta di un concorso di idee in una competizione volta a stimolare nuove iniziative ed intelligenze di vari paesi, non solo per trovare e lanciare prodotti innovativi, ma anche per inserire nuove professionalità e dare nuovi stimoli all'azienda, che opera sul mercato globale.

Il processo decisionale si basa su tre livelli strategici interdipendenti di innovazione, comunicazione, marketing. Commercio elettronico e digitalizzazione stanno trasformando il modo con cui il consumatore si relaziona con prodotti e fornitori. Pertanto bisogna interrogarsi oggi sul livello tecnologico aziendale nonché sul processo produttivo e distributivo, per competere nelle sfide di domani.

Questo richiede la ricerca di nuovi talenti, da inserire in un programma formativo che si basa su tre fasi: la conoscenza dell'azienda attraverso una metodica virtuale online; la presentazione di progetti per ottenere prodotti innovativi o per migliorare quelli esistenti; la possibilità di realizzare il progetto in affiancamento a personale esperto dell'azienda.

*Dunque per competere occorre osare, cioè cercare di andare oltre l'abitudinario, ricercando nuovi talenti da inserire appieno nel processo produttivo aziendale.*

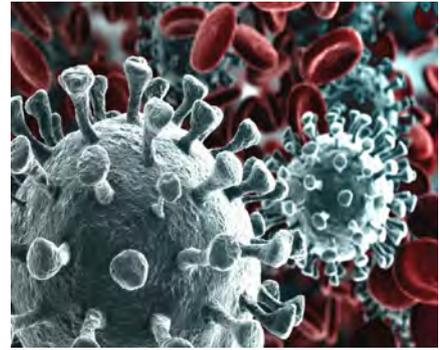
[Da Clal - Fonte: [Pepsi.co](http://Pepsi.co)]

## CORONAVIRUS: IN ARRIVO AIUTI ALLE IMPRESE

(11/02/20) Il governo sta studiando misure per aiutare le imprese colpite dagli effetti del coronavirus.

Tra le ipotesi, il congelamento degli oneri fiscali e previdenziali: una misura abitualmente attuata in caso di calamità naturali o terremoti. A rivelarlo è una nota della presidenza del consiglio: "È in corso un'istruttoria per l'adozione di misure di contenimento degli effetti negativi dell'emergenza sul nostro sistema economico e produttivo".

Allo studio anche misure per aiutare il turismo, pesantemente colpito dall'epidemia, e iniziative di collaborazione, prima di tutto scientifica, per sostenere le autorità cinesi nel contrastare il virus.



[Da [www.alimentando.info](http://www.alimentando.info)]

## 2. **IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT**

### **IL CANCELLIERE TORY MICHAEL GOVE CONFERMA LE BARRIERE COMMERCIALI POST-BREXIT**

(13/02/20) Michael Gove, cancelliere del ducato di Lancaster, ha informato le aziende del Regno Unito che devono prepararsi per un "cambiamento significativo", che dal prossimo anno comporterà "inevitabili" controlli alle frontiere per coloro che importano dall'Ue. In quella che è stata di fatto la prima conferma ufficiale delle barriere commerciali che saranno imposte dal governo post-Brexit, Gove ha anticipato che ci saranno controlli su alimenti e merci di origine animale, oltre alla richiesta di dichiarazioni doganali e certificati obbligatori di sicurezza per tutti i tipi di importazione.



"Non sottovaluto il fatto che si tratti di un cambiamento significativo, ma ora abbiamo tutto il tempo per apportare tale cambiamento", ha dichiarato ai delegati presenti a un evento di Gabinetto intitolato 'Preparing Our Border for the Future Relationship'. Aggiungendo che potrebbero essere necessari anche cinque anni per rendere operativa una frontiera intelligente che comporti una digitalizzazione dei processi, ma insistendo sul fatto che le aziende debbano essere pronte per il cambiamento già dal prossimo gennaio, qualunque sia l'esito della prossima fase dei negoziati sulla Brexit.

[Da [www.alimentando.info](http://www.alimentando.info)]

### **INDIA: QUALE RUOLO NEL FUTURO DEL DAIRY?**

(13/02/20) L'India possiede il più grande patrimonio zootecnico nel mondo, tra cui bovini, bufali, pecore e capre. Il latte più consumato nel mondo è di provenienza bovina, mentre in India È preferito quello di bufala, il quale si differenzia da quello bovino per la maggior quantità di materia grassa (7,4%).

Il modello su cui si basa il settore lattiero-caseario indiano è prevalentemente quello cooperativo, che si pone la finalità di aiutare gli allevatori indiani a vendere il proprio latte al più alto prezzo possibile senza l'interferenza degli intermediari. Questo modello ha quindi favorito un aumento delle produzioni di latte, che in alcune regioni è superiore al fabbisogno.

Le cooperative rappresentano più del 55% della trasformazione di latte indiano. Diversi brand sono stati creati con questo modello, tra i più importanti citiamo: Amul, Nandini e Mother Dairy.

Nel 1970 la NDDB (National Dairy Development Board) indiana ha lanciato *L'Operazione Flood*, il più grande programma di sviluppo lattiero-caseario del mondo, in grado di trasformare l'India da paese deficitario di latte al maggior produttore mondiale.

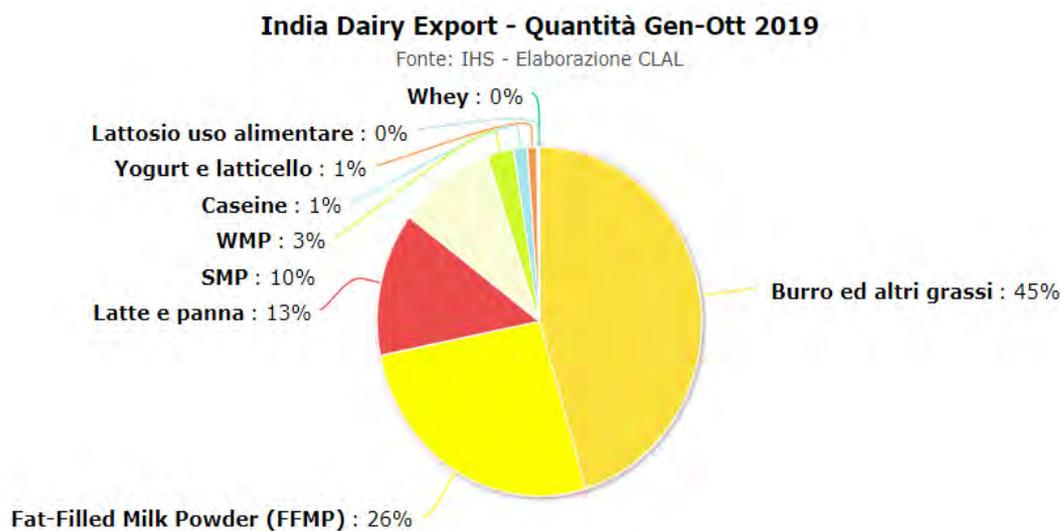
Il mercato lattiero-caseario indiano è principalmente basato sul latte alimentare; rappresenta il 55% dei ricavi effettuati da Amul, la maggiore cooperativa indiana, mentre il restante 45% è dato dai derivati.

Negli ultimi anni un paio di cose sono cambiate, rendendo il mercato indiano molto più attrattivo sia per la sua grandezza sia per il suo potenziale, ma riflettendo anche grandi complessità e pericoli persino per i principali Player mondiali.

La principale ragione di questo interesse sempre più presente tra i concorrenti mondiali è data dalla crescita dei consumi dei prodotti lattiero-caseari, i quali portano maggiori profitti rispetto al solo latte liquido.

I mercati di prodotti lattiero-caseari come formaggio, yogurt e latte aromatizzato sono ancora deboli, ma è proprio lì dove le aziende stanno concentrando le loro forze, in quanto si possono realizzare margini più alti e riuscire a differenziare l'offerta introducendo nuovi prodotti sul mercato.

Le cooperative indiane, infatti, hanno continuato a produrre principalmente latte, burro, formaggio fuso a fette e gelato, lasciando un crescente spazio nel mercato che ha permesso ad alcuni concorrenti di entrare in competizione offrendo nuovi prodotti.



codici doganali: Latte e panna 0401, SMP 040210, WMP 040221+040229, Yogurt e latticello 0403, Whey 0404, Burro ed altri grassi 0405, Lattosio uso alimentare 170219, Fat-Filled Milk Powder (FFMP) 190190, Caseine 350110,



CLAL.it – India Dairy Export

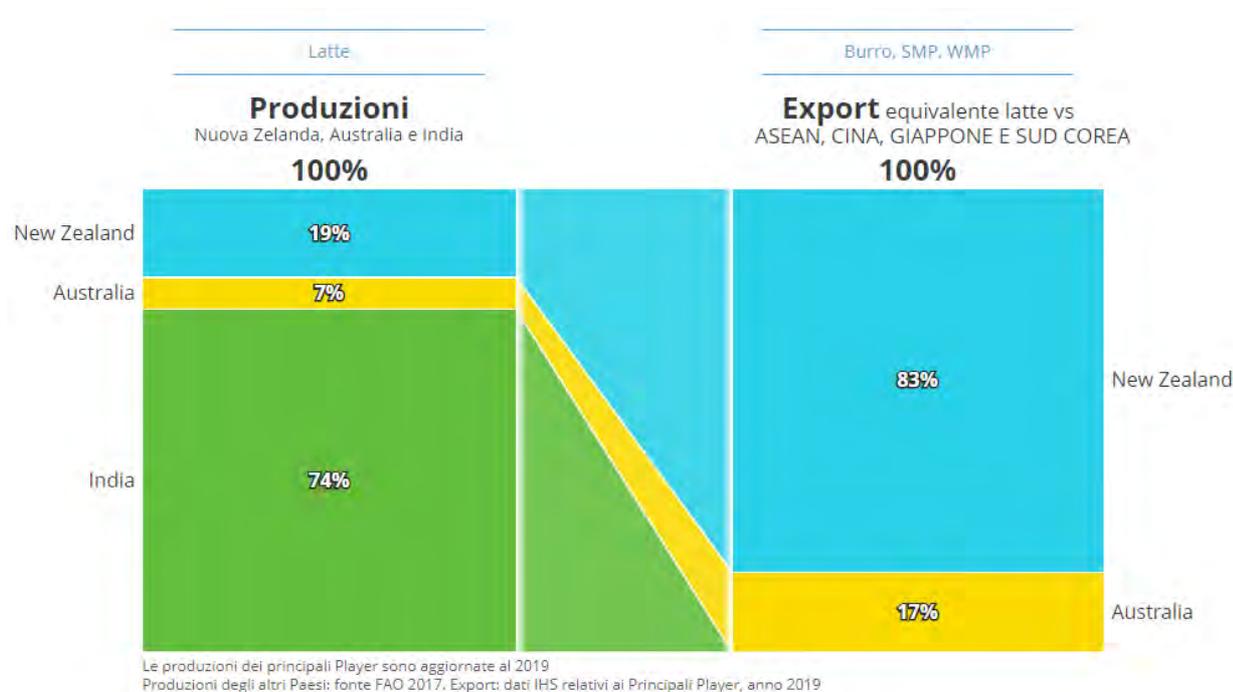
Nonostante la grande quantità, Il settore lattiero-caseario indiano, è ancora ad uno **stato primitivo per quanto riguarda sviluppo e modernizzazione**. La produttività media della vacca indiana è generalmente molto più bassa comparata alla produttività di quella americana, Questo è dato soprattutto dalla mancanza di cure sanitarie, una alimentazione appropriata, mezzi di trasporto adeguati e tecniche adeguate per una corretta mungitura.

**Il settore è, però, in costante miglioramento**, aiutato da una buona domanda ed un trend positivo dell'economia indiana.

*L'India è un importante scenario per il futuro dell'industria lattiero-casearia, dove si osserva un cambiamento nei consumi e nella struttura delle imprese. Il modello cooperativo che ha permesso lo*

sviluppo del settore è ora attaccato dai principali player mondiali, mentre i gusti dei consumatori si stanno orientando verso i derivati del latte.

Le domande che ci si pongono ora sono: il miglioramento quantitativo e qualitativo del latte alla stalla, accompagnato da una maggior capacità produttiva, porterà l'India a ritagliarsi un prezioso spazio nel mercato globale futuro? Inoltre, come potrà evolvere il modello indiano basato sui piccoli allevamenti diffusi negli innumerevoli villaggi che caratterizzano il Paese, con l'obiettivo di contenere al minimo il divario fra il prezzo al produttore e quello pagato dal consumatore?



CLAL.it – Rapporto produzioni latte ed export India

[da Clal - Fonte: FNBNews]

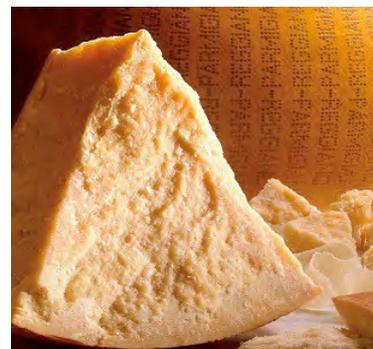
### **3. IL MONDO DEI FORMAGGI E DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI**

#### **È ONLINE IL NUOVO SITO DEL CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO**

(10/02/20) È online il nuovo sito istituzionale del Consorzio del parmigiano reggiano. È il risultato della collaborazione tra il Consorzio e l'agenzia SpotView di Bologna.

Tra le novità più importanti introdotte sul nuovo portale figura la possibilità di prenotare online le visite ai caseifici. Nella sezione 'I caseifici', nella pagina 'Prenota una visita', l'utente può individuare e contattare il caseificio di suo interesse utilizzando diversi filtri e la funzione di ricerca sulla mappa interattiva.

La funzione è utile anche ai consorziati per tener traccia delle prenotazioni.



[Da [www.alimentando.info](http://www.alimentando.info)]

## AL TRAGUARDO IL NUOVO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL GRANA PADANO DOP

(10/02/20) Stefano Berni, direttore generale del Consorzio di tutela del Grana Padano, spiega le novità del nuovo disciplinare della DOP.

“È entrato in vigore il 27 ottobre 2019 il nuovo disciplinare di produzione del Grana Padano Dop. Abbiamo raggiunto questo nuovo traguardo per essere ancora più competitivi e forti. Vogliamo essere una filiera sempre più trasparente per il consumatore, ma anche sempre più coesa al nostro interno. Vogliamo continuare ad eccellere, per questo stiamo andando avanti: le modifiche sono quelle presentate alla fine del 2013 e nel 2016.



Il presente è il nuovo disciplinare, ma stiamo lavorando per il futuro. Non ci fermiamo qui perché la Dop più consumata al mondo ha sì la necessità di rimanere sempre uguale a sé stessa e di ripetere i gesti antichi della tradizione, ma deve, all'occorrenza, anche evolversi, per migliorare. Un esempio è il robot di mungitura che rappresenta una delle novità più importanti del nuovo disciplinare di produzione: il latte utilizzato per il Grana Padano può essere anche ottenuto da vacche munte con "accesso libero ad un sistema automatico di mungitura, rispettoso delle caratteristiche casearie del latte". Scompare quindi, nel caso di adozione del robot di mungitura, il vincolo delle due mungiture al giorno e la bovina può farsi mungere in modo volontario. In questo modo beneficiamo del progresso tecnologico e delle sue nuove opportunità, a tutto vantaggio del benessere animale.

Un'altra novità riguarda una maggiore precisazione sui tipi di alimentazione zootecnici autorizzati dal disciplinare: le manze "oltre i 7 mesi di gravidanza" (prima era indicato "oltre i 7 mesi") possono essere alimentate con foraggi verdi o conservati, che rappresentano l'alimentazione di base delle bovine da latte. Ricordo che in tema di alimentazione animale noi siamo tra i più rigorosi. Ad esempio, esclusivamente nel disciplinare del Grana Padano Dop viene vietato l'uso del glicole, perché è un estratto di sintesi chimica derivato dal petrolio.

Il nuovo disciplinare prevede anche la possibilità di utilizzo della cosiddetta "camera calda" all'uscita dalla salamoia ad una temperatura compresa tra i 25 °C e i 60 °C.

Per quanto riguarda il trasferimento degli sfridi per il grattugiato è consentito soltanto nell'ambito della stessa azienda, o gruppo aziendale. Non possono quindi essere commercializzati sfridi per la produzione di grattugiato.

Un'altra modifica riduce le possibilità di falsificare il Grana Padano Dop: viene inserito un profilo minerale specifico del «Grana Padano» che aumenta i parametri da valutare per garantire l'autenticità della Dop, soprattutto quando commercializzata in piccole porzioni o grattugiata.

Il tempo di formatura nelle fascere viene inoltre ridotto da 48 a 36 ore.

A vantaggio della trasparenza viene meglio specificato che il Grana Padano potrà essere classificato, oltre che "scelto" anche "zero" ed "uno" a seconda del maggiore o minore pregio commerciale (come in effetti è sempre stato ma non appariva con sufficiente evidenza nel vecchio disciplinare). Per Grana Padano "0" (zero) si intende il formaggio che, pur restando "scelto" presenta solo piccoli difetti di crosta. Per Grana Padano "1" (uno) –anche detto "sottoscelto" – si intende il formaggio che presenta correzioni o leggeri difetti di crosta o di struttura interna, occhiatura leggermente accentuata e martello un po' lento. Si è quindi specificato ciò che di fatto già si faceva. Oltre alle modifiche già recepite nel nuovo disciplinare di produzione ce ne sono altre in cantiere: una fra tutte la valutazione annuale di tutti gli allevamenti con la possibilità di certificare i caseifici per ottenere il claim «Benessere animale in allevamento» sul Grana Padano Dop. Questa operazione è già in corso e implica anche l'individuazione di azioni di miglioramento e la definizione della tempistica di adeguamento per le stalle che non raggiungono il punteggio minimo della valutazione annuale. L'obbligo del benessere animale per la filiera del Grana Padano Dop potrebbe essere quindi una delle principali novità nel disciplinare di produzione che verrà.

Altre possibili modifiche sono quelle che puntano al miglioramento della qualità, allo sviluppo di un nuovo formato per il packaging e all'introduzione di nuove categorie di stagionatura della Dop specie nell'ambito del Riserva, che ha fatto il pieno di consensi anche nel 2019."

[Da [www.granapadano.it](http://www.granapadano.it)]

#### 4. **FIERE ED EVENTI**

##### **CORSO "PAGAMENTI INTERNAZIONALI E INCOTERMS" – MILANO, 20 FEBBRAIO 2020**

(14/02/20) Giovedì 20 febbraio, a Milano presso la Sede di Unione Confcommercio (Corso Venezia 47), AICE organizzerà il corso "Pagamenti internazionali e incoterms" che ha l'obiettivo di sviluppare un focus specialistico su due specifiche aree dell'International Sale Contract: i "Delivery Terms" e le "Payment Conditions", evidenziandone le relative interconnessioni.



In riferimento ai "Delivery Terms", il corso propone un approfondimento sulle nuove regole Incoterms® 2020. Tali regole definiscono in maniera precisa la ripartizione tra venditore e compratore di obbligazioni, spese e rischi connessi alla consegna della merce. La nuova edizione, Incoterms® 2020, è entrata in vigore il 1° Gennaio 2020.

Il corso, inoltre, si propone l'obiettivo di illustrare le forme di pagamento attivabili in una transazione commerciale con l'estero individuandone le relative peculiarità. Adeguato spazio sarà dato all'incasso documentario e al credito documentario.

##### **PARTECIPAZIONE COLLETTIVA A FIERA ALIMENTEC BOGOTA' 2020 – 9-12 GIUGNO**

(14/02/20) L'Agenzia ICE intende organizzare la partecipazione collettiva di aziende italiane alla fiera ALIMENTEC 2020, che si terrà a Bogotà, Colombia, dal 9 al 12 giugno 2020.

La Colombia ha una posizione privilegiata al centro del continente americano: a corto raggio dagli Usa e dagli altri Paesi del centro e Sudamerica. E' l'unico Paese del Sudamerica con una linea costiera sull'oceano Pacifico e sul mar dei Caraibi. Caratteristiche geografiche che, insieme agli innumerevoli accordi di collaborazione commerciale stipulati, lo rendono un hub commerciale ideale per tutta l'area. Il settore alimentare e delle bevande in Colombia ha un elevato potenziale di sviluppo, con una stima di crescita del 25% tra il 2017 e il 2022. I prodotti alimentari d'eccellenza e in particolare la gastronomia italiana sono sempre più richiesti dai consumatori colombiani, specialmente quelli tipici della dieta mediterranea e scarsamente prodotti o addirittura inesistenti sul territorio. Si tratta principalmente di olio extravergine d'oliva, vino, formaggi, salumi e pasta.

Con la recente crescita della fascia media della popolazione, i prodotti importati incontrano l'interesse e la curiosità dei colombiani. Alimentec si è affermata come la piattaforma leader per l'industria alimentare, delle bevande e dell'Ho.re.Ca nella regione Andina, nei Caraibi ed in America Latina.

Per aderire alla collettiva ICE-Agenzia presso ALIMENTEC 2020 occorre effettuare la registrazione online al link: [FORM ADESIONE](#). A conclusione della registrazione, l'Agenzia ICE invierà un'e-mail di conferma con allegata la Scheda di Adesione compilata e il Regolamento Generale per la partecipazione alle iniziative ICE-Agenzia, che dovranno essere stampati, timbrati, firmati e inviati entro i termini indicati esclusivamente via PEC ad [agroindustria@cert.ice.it](mailto:agroindustria@cert.ice.it) entro e non oltre il 6 marzo 2020 con oggetto "ALIMENTEC 2020".

La circolare informativa di ICE è disponibile sul sito di Assocaseari al link <http://assocaseari.it/content/ice>

*IL MERCATO*  
*LATTIERO-CASEARIO:*  
*STATISTICHE*  
*E PREZZI*



ALLE DITTE ASSOCIATE

LORO INDIRIZZI

Novara, 11/02/2020

prot. n: 20026

oggetto: Grafico di produzione –

**Andamento progressivo mensile.**

Da un esame del grafico di produzione che si allega alla presente, si può rilevare che la produzione al 31.01.2020 risulta essere di n° **492.304** forme, con un aumento rispetto all'anno precedente di n° 25.857 forme (+5,54%) e un aumento rispetto all'anno 2018 di n° 62.279 forme (+14,48 %). Dettaglio ultimi 3 anni in tabella:

Mese	2018	2019	2020	DIFF 20/19	
Gennaio	430.025	466.447	<b>492.304</b>	25.857	5,54%
Febbraio	812.495	883.592			
Marzo	1.219.423	1.308.340			
Aprile	1.594.791	1.721.919			
Maggio	1.970.202	2.106.215			
Giugno	2.326.314	2.421.434			
Luglio	2.726.841	2.792.014			
Agosto	3.160.558	3.216.249			
Settembre	3.581.355	3.656.882			
Ottobre	4.018.596	4.119.673			
Novembre	4.430.407	4.559.550			
Dicembre	4.849.303	5.025.785			

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

## Dettaglio mese di Gennaio:

Regione	Gennaio 2018	Gennaio 2019	Gennaio 2020	DIFF 20/19	
<b>TOTALE</b>					
Lombardia	128.174	136.207	140.733	4.526	3,32%
Piemonte	301.851	330.240	351.571	21.331	6,46%
	<b>430.025</b>	<b>466.447</b>	<b>492.304</b>	<b>25.857</b>	<b>5,54%</b>
<b>VENDITA FRESCO</b>					
Lombardia	14.132	14.897	14.387	-510	-3,42%
Piemonte	2.606	1.640	1.728	88	5,37%
	<b>16.738</b>	<b>16.537</b>	<b>16.115</b>	<b>-422</b>	<b>-2,55%</b>

## Dati Ultimo trimestre in dettaglio:

- Novembre
- Dicembre
- Gennaio

	NOV 2019	DIC 2019	GEN 2020
Produzione Totale	439.877	466.235	<b>492.304</b>
Produzione Giornaliera	14.663	15.040	<b>15.881</b>
Piccante	47.876	53.245	<b>61.413</b>
Biologico	4.128	4.541	<b>5.355</b>
Vendita fresco	13.946	16.260	<b>16.115</b>

- Gennaio su Dicembre
- Dicembre su Novembre
- Percentuale su produzione Totale

	Differenza GEN / DIC		Differenza DIC / NOV		NOV %	DIC %	GEN %
Produzione Giornaliera	841	5,59%	377	2,57%			
Piccante	8.168	15,34%	5.369	11,21%	10,88%	11,42%	<b>12,47%</b>
Biologico	814	17,93%	413	10,00%	0,94%	0,97%	<b>1,09%</b>
Vendita fresco	-145	-0,89%	2.314	16,59%	3,17%	3,49%	<b>3,27%</b>

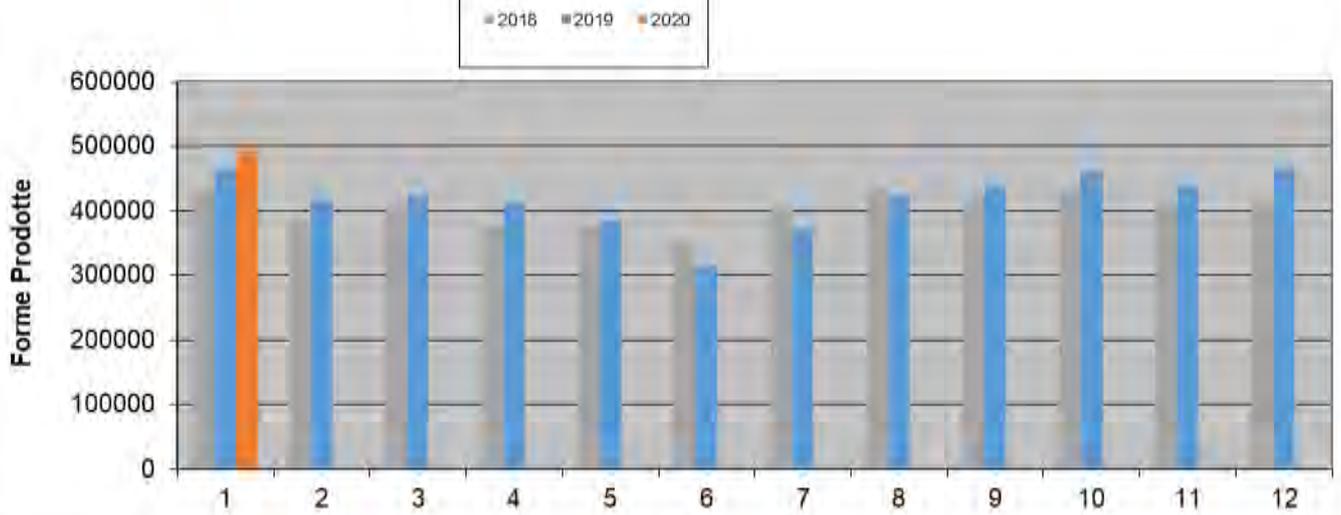
## Allegati

- Istogrammi totale, Regione Lombardia e Piemonte.
- Grafico Produzione

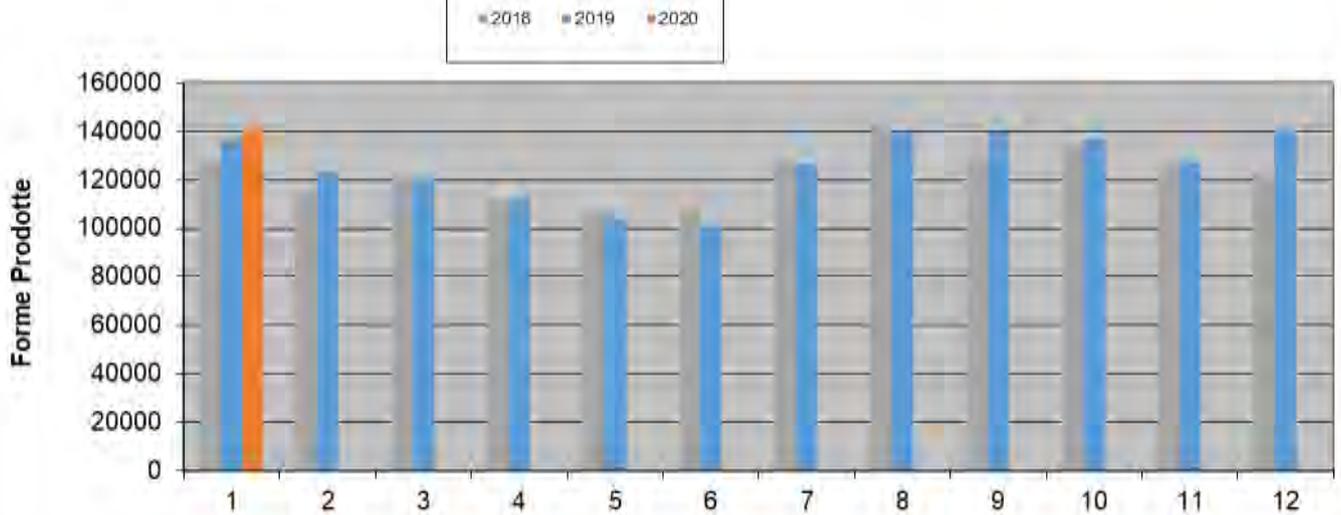
Cordiali saluti.

Consorzio per la tutela  
del formaggio gorgonzola  
(firmato la segreteria)

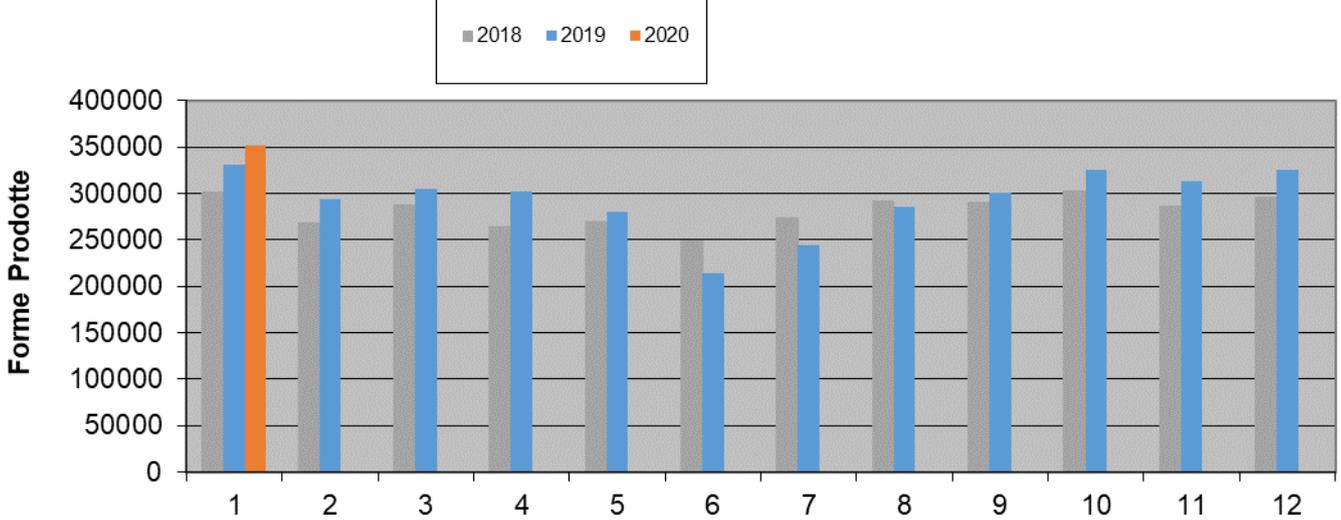
### ANDAMENTO TOTALE



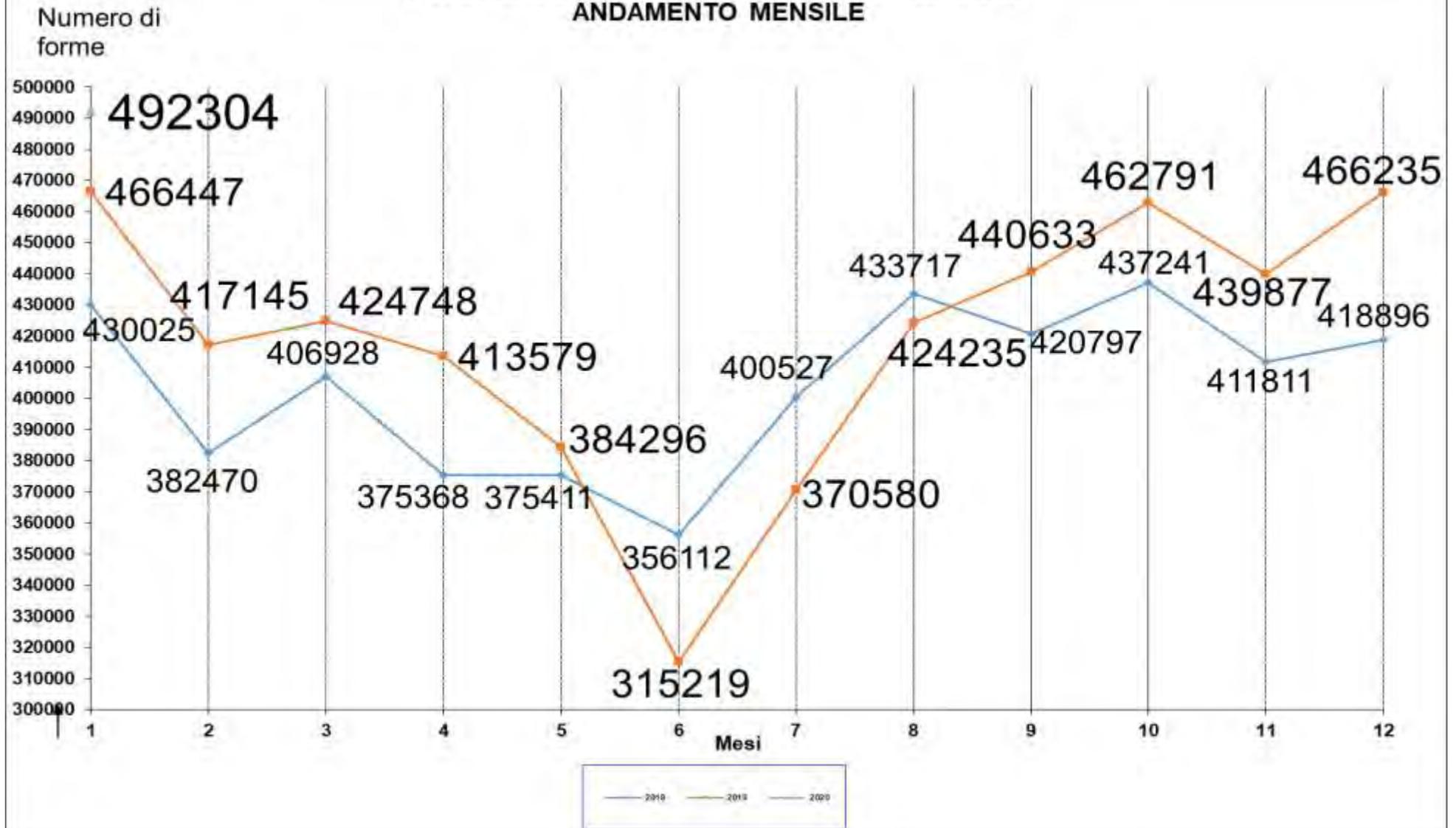
### REGIONE LOMBARDIA



### REGIONE PIEMONTE



## PRODUZIONE FORMAGGIO GORGONZOLA ANDAMENTO MENSILE



## PREZZI LATTE SCREMATO IN POLVERE

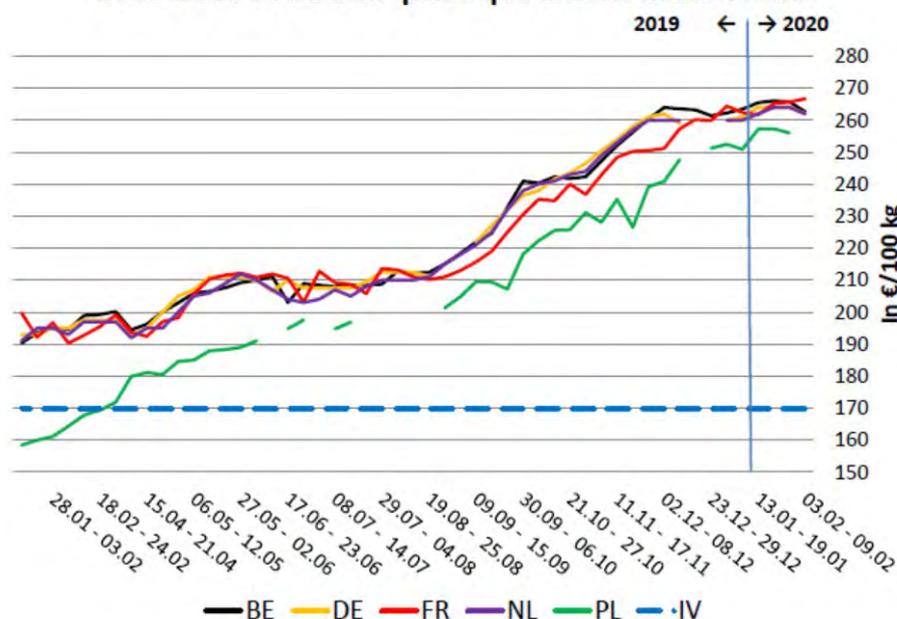
Nella tabella sottostante si possono osservare i prezzi settimanali (in €/100 kg) del latte scremato in polvere, sia destinato al consumo umano ("Food") che a quello animale ("Feed"), di Belgio, Germania, Francia e Paesi Bassi:

Week		BE	DE		FR	NL		PL	UE
		Food	Food	Feed	Food	Food	Feed	Food	
35	26.08 – 01.09.19	215,08			211,00	215,00	197,00	201,30	209,00
36	02.09 – 08.09.19	218,39			213,00	218,00	202,00	204,80	212,00
37	09.09 – 15.09.19	221,94	222,00	203,00	215,70	221,00	206,00		215,00
38	16.09 – 22.09.19	224,62	227,00	206,50	219,00	225,00	210,00	209,40	218,00
39	23.09 – 29.09.19	232,74	232,00	211,00	225,00	232,00	217,00	207,2	222,00
40	30.09 – 06.10.19	240,92	236,50	217,50	230,50	238,00	221,00	218,1	226,00
41	07.10 – 13.10.19	240,35	238,00	222,50	235,30	240,00	226,00	222,38	230,00
42	14.10 – 20.10.19	242,26	241,50	227,50	234,80	241,00	228,00	225,50	232,00
43	21.10 – 27.10.19	241,76	243,50	229,00	240,00	243,00	233,00	225,8	235,00
44	28.10 – 03.11.19	242,31	246,50	232,00	236,80	244,00	235,00	231,1	236,00
45	04.11 – 10.11.19	247,26	250,50	236,50	242,90	249,00	240,00	228,07	239,00
46	11.11 – 17.11.19	252,10	254,00	240,00	248,40	253,00	244,00	235,30	243,00
47	18.11 – 24.11.19	256,26	258,00	244,00	250,30	257,00	248,00	226,56	248,00
48	25.11 – 01.12.19	260,42	261,00	247,00	250,50	260,00	248,00	239,20	249,00
49	02.12 – 08.12.19	263,97	262,00	247,50	251,20	260,00	248,00	240,90	251
50	09.12 – 15.12.19	263,56	259,00	244,00	257,30	260,00	248,00	247,7	253
51	16.12 – 22.12.19	263,24			260,20				
52	23.12 – 29.12.19	261,38			259,90			251,27	
1	30.12 – 05.01.20	262,24	260,00	244,00	264,40	260,00	246,00	252,50	257,00
2	06.01 – 12.01.20	263,50	261,00	247,00	262,40	260,00	247,00	250,90	256,00
3	13.01 – 19.01.20	265,47	264,00	249,00	261,70	262,00	251,00	257,2	258,00
4	20.01 – 26.01.20	266,05	264,00	251,00	265,20	264,00	256,00	257,30	258,00
5	27.01 – 02.02.20	265,74	264,00	250,00	265,70	264,00	256,00	256,00	262,00
6	03.02 – 09.02.20	262,66	262,00	250,00	266,70	262,00	254,00		

\* **NOTA BENE:** In seguito alle modifiche apportate al reg. (CE) n. 479/2010 (vedi il Servizio Informativo n. 22/2010) sulle notifiche dei prezzi tra gli Stati Membri e la Commissione, dal 1° dicembre 2011 il prezzo del latte scremato in polvere francese si basa sui contratti. Infatti, le modifiche prevedono che a partire dal 1° dicembre 2011, gli Stati Membri abbiano la possibilità di comunicare i prezzi in base ai contratti o alle fatture o a entrambe i metodi (reg. di esecuzione (UE) n. 1191/2011 del 19 novembre 2011, pubblicato sul Servizio Informativo n. 44/2011). I prezzi del latte scremato in polvere destinata all'alimentazione umana verranno comunicati mensilmente; una pubblicazione a cadenza settimanale sarebbe stata complessa in quanto i prezzi spesso sono riservati.

"Conf.": ai sensi del Reg. 479/2010, la comunicazione dei prezzi per i prodotti fabbricati da meno di tre produttori per ogni Stato membro deve essere contrassegnata come confidenziale.

**2019-2020 Food SMP price quotations in some MS**



## PREZZI BURRO

Nella tabella sottostante si possono osservare i prezzi settimanali del burro di Belgio (BIRB), Germania (Kempten), Francia (Office de l'élevage), Paesi Bassi (Produktschap voor Zuivel) e Regno Unito (Rural Payment Agency):

Week	In €/100 kg	BE	DE	FR	NL	PL	UE
34	26.08 – 01.09.19	343,72		355,00	340,00	345,00	363,00
35	02.09 – 08.09.19	346,99	363,00	355,00	343,00	350,30	370,00
36	09.09 – 15.09.19	355,06	365,00	355,00	347,00		367
37	16.09 – 22.09.19	356,99	368,00	355,00	349,00	378,30	367,00
38	23.09 – 29.09.19	352,66	368,00	355,00	349,00		369,00
39	30.09 – 06.10.19	353,22	368,00	360,00	351,00		368,00
40	07.10 – 13.10.19	353,49	368,00	355,00	353,00	384,32	367,00
41	14.10 – 20.10.19	351,66	368,00	360,00	352,00	378,60	363,00
42	21.10 – 27.10.19	352,96	368,00	360,00	352,00	381,40	368,00
43	28.10 – 03.11.19	357,54	363,00	360,00	355,00	379,80	365,00
44	04.11 – 10.11.19	356,90	363,00	350,00	355,00	375,53	370,00
45	11.11 – 17.11.19	359,51	365,00	360,00	355,00	375,80	371,00
46	18.11 – 24.11.19	360,20		360,00	359,00	373,04	363,00
47	25.11 – 01.12.19	359,61	365,00	360,00	359,00	369,70	366,00
48	02.12 – 08.12.19	353,45	365,00	360,00	359,00	380,80	368,00
49	09.12 – 15.12.19	361,30	360,00	360,00	359,00	380,50	367,00
50	16.12 – 22.12.19	355,10		360,00			
51	23.12 – 29.12.19	354,47		360,00		376,32	
1	30.12.19 – 05.01.20	355,93	360,00	370,00	355,00	356,10	372,00
2	06.01 – 12.01.20	357,63	363,00	375,00	357,00	359,70	365,00
3	13.01 – 19.01.20	357,89	365,00	375,00	357,00	357,2	366,00
4	20.01 – 26.01.20	359,75	365,00	370,00	357,00	351,40	
5	27.01 – 02.02.20	360,03	361,00	370,00		350,80	363,00
6	03.02 – 09.02.20	358,57	361,00	360,00	357,00		

• **NOTA BENE:** In seguito alle modifiche apportate al reg. (CE) n. 479/2010 (vedi il Servizio Informativo n. 22/2010) sulle notifiche dei prezzi tra gli Stati Membri e la Commissione, dal 01/12/11 il prezzo del burro francese si basa sui contratti. Infatti, le modifiche prevedono che a partire dal 1° dicembre 2011, gli Stati Membri abbiano la possibilità di comunicare i prezzi in base ai contratti o alle fatture o a entrambe i metodi (reg. di esecuzione (UE) n. 1191/2011 del 19/11/11, pubblicato sul Servizio Informativo n. 44/2011).

• **\*\* Prezzo settimanale e media ponderata delle ultime 4 settimane**

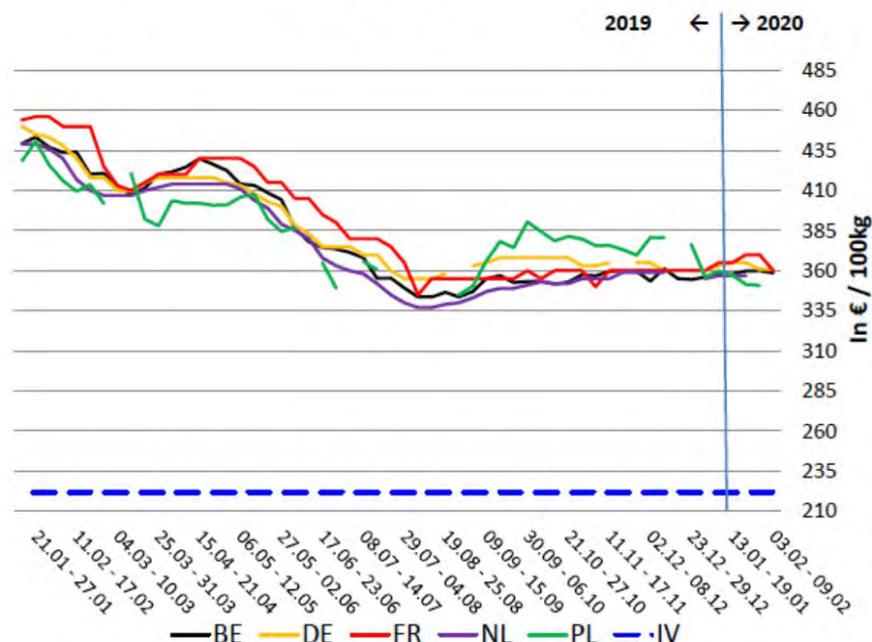
➢ Dal 05/10/11, le quotazioni tedesche da Notierungskommission Hannover e da Butter-Käse-Börse Kempten sono state unite in un'unica quotazione nazionale da Kempten. Prima di tale data, i prezzi del burro tedeschi erano riferiti alla piazza di Hannover in quanto considerata più realistica.

➢ Le quotazioni del Regno Unito sono state convertite da £ in €/100 kg, utilizzando il tasso di conversione applicabile per i dati del mese scorso. Quando il periodo comprende due settimane, viene calcolata la media del tasso di conversione.

➢ I prezzi del burro della Germania sono stati calcolati fino alla settimana n. 17 dal BLE sotto il reg. (CE) n. 2771/99 (prezzi d'intervento), mentre dalla n. 18 sono stati sostituiti da quelli della Notierungskommission Hannover poiché considerati più realistici.

➢ Le quotazioni dei Paesi Bassi vengono fissate il mercoledì e sono valide fino al mercoledì successivo.

### 2019-2020 Butter price quotations in some MS



Homepage > settimana n. 06/2020

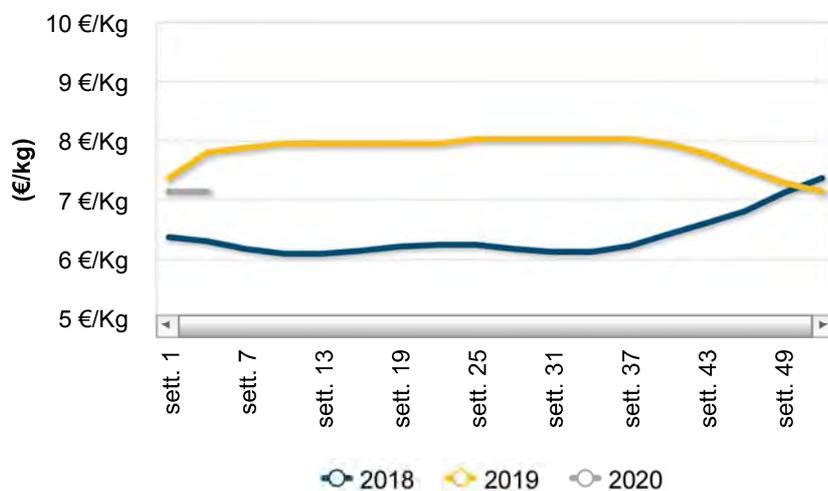
Latte e derivati bovini - News mercati

il settimanale Ismea di informazione sui prodotti agricoli e agroalimentari

n. 05/2020 - Settimana n.06 - dal 3 al 9 febbraio 2020



### Prezzi medi - Grana Padano 4-12 mesi



La rete di rilevazione ISMEA

## Mercato nazionale alla produzione

### Prezzi medi nazionali

#### Prezzi medi - Formaggi

PRODOTTO	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Bra	2020-2-1	8,25 €/Kg	0,0% ↔	-4,6% ↓

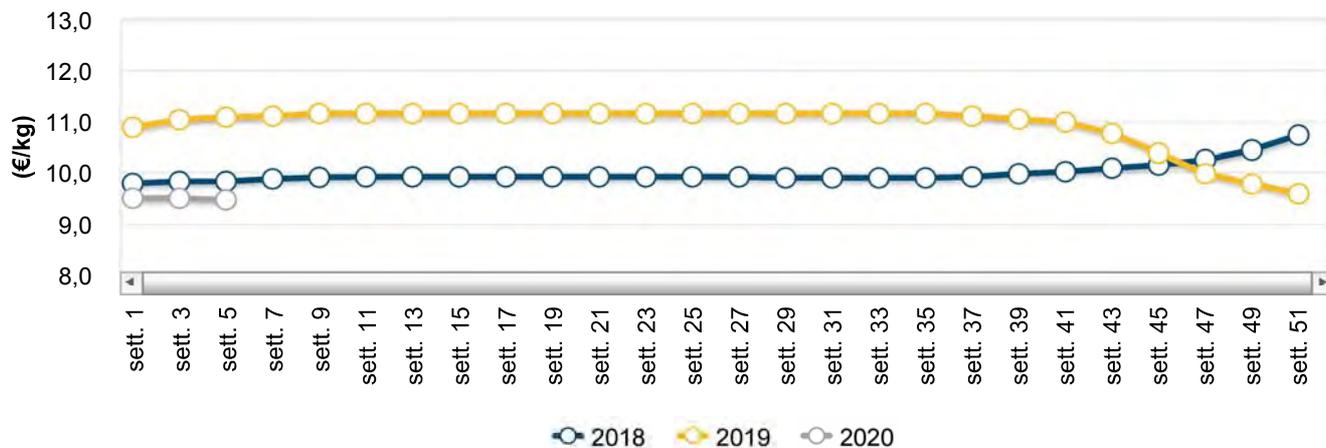
PRODOTTO	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Burro	2020-2-1	2,09 €/Kg	0,0% 	-24,9% 
Castelmagno	2020-2-1	15,20 €/Kg	0,0% 	-13,1% 
Crema di latte	2020-2-1	1,64 €/Kg	0,0% 	-18,8% 
Crescenza	2020-2-1	4,81 €/Kg	0,0% 	1,6% 
Fontal Estero	2020-2-1	4,55 €/Kg	0,0% 	7,1% 
Fontina	2020-2-1	9,90 €/Kg	0,0% 	0,0% 
Gorgonzola	2020-2-1	6,43 €/Kg	0,0% 	2,8% 
Grana padano	2020-2-1	7,95 €/Kg	0,0% 	-3,7% 
Italico	2020-2-1	4,58 €/Kg	0,0% 	1,1% 
Latte spot	2020-2-1	40,00 €/100 kg	0,3% 	-6,8% 
Montasio	2020-2-1	7,22 €/Kg	1,4% 	5,7% 
Mozzarella	2020-2-1	5,50 €/Kg	0,0% 	8,4% 
Parmigiano reggiano	2020-2-1	10,49 €/Kg	-1,5% 	-13,7% 
Provolone Val Padana	2020-2-1	6,05 €/Kg	0,0% 	3,4% 
Raschera	2020-2-1	8,10 €/Kg	0,0% 	0,0% 
Taleggio	2020-2-1	5,04 €/Kg	0,0% 	3,4% 
Toma piemontese	2020-2-1	7,50 €/Kg	0,0% 	-5,1% 

## Il punto sul mercato

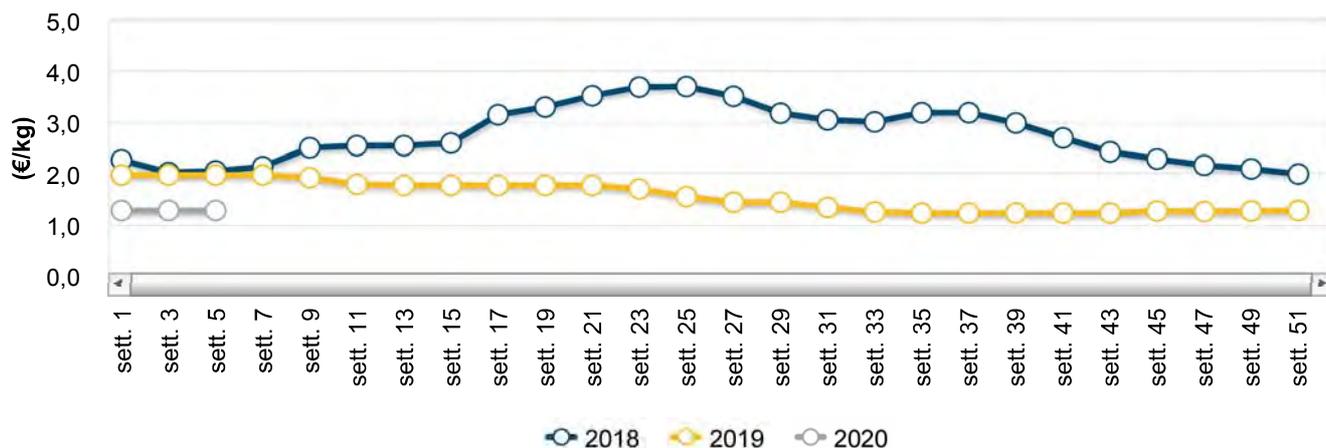
La prima settimana di febbraio sulla scia di quanto già mostrato nella precedente mette in luce, per quanto riguarda i due formaggi grana a denominazione, un mercato a due velocità. Nello specifico gli scambi del Grana Padano Dop si mantengono nella norma, con una buona tenuta dei prezzi per tutte le varietà e su tutti i centri di scambio. Si acutizza, invece, la congiuntura flessiva dei prezzi del Parmigiano Reggiano Dop, con evidenti erosioni dei listini sia sulle piazze emiliane che lombarde. Già dalla giornata di lunedì il mercato di Milano chiudeva le contrattazioni con i listini di tutte le varietà in calo di 15 centesimi al chilo. A fine settimana le perdite si fanno più evidenti con la piazza di Parma che adegua al ribasso i prezzi di tutte le stagionature ben 30 centesimi rispetto alla scorsa settimana. Per le materie grasse non si rilevano scostamenti con i prezzi oramai stabilizzati da parecchie settimane.



### Parmigiano Reggiano 12 mesi - Andamento prezzi medi



### Zangolato di creme fresche - Andamento prezzi medi



## Prezzi medi per piazza

### Latte e derivati

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
<b>Bra - Duro</b>				
Cuneo	2020-2-1	9,10 €/Kg	0,0% ↔	-2,2% ↓
<b>Bra - Tenero</b>				
Cuneo	2020-2-1	7,40 €/Kg	0,0% ↔	-7,5% ↓
<b>Burro - Affioramento</b>				

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Piacenza	2020-2-1	2,90 €/Kg	0,0%	-21,6%
<b>Burro - Cee</b>				
Mantova	2020-2-1	3,35 €/Kg	0,0%	-17,3%
Milano	2020-2-1	3,35 €/Kg	0,0%	-17,3%
<b>Burro - Di centrifuga</b>				
Milano	2020-2-1	3,60 €/Kg	0,0%	-16,3%
<b>Burro - Pastorizzato</b>				
Cremona	2020-2-1	2,75 €/Kg	0,0%	-20,3%
<b>Burro - Zangolato di creme fresche</b>				
Mantova	2020-2-1	1,45 €/Kg	0,0%	-31,0%
Milano	2020-2-1	1,55 €/Kg	0,0%	-31,1%
Modena	2020-2-1	1,15 €/Kg	0,0%	-37,8%
Parma	2020-2-1	1,15 €/Kg	0,0%	-37,8%
Reggio Emilia	2020-2-1	1,15 €/Kg	0,0%	-37,8%
<b>Castelmagno - Maturo</b>				
Cuneo	2020-2-1	15,20 €/Kg	0,0%	-13,1%
<b>Crema di latte - Sostanza Grassa 40%</b>				
Milano	2020-2-1	1,64 €/Kg	0,0%	-18,8%
<b>Crescenza - Matura</b>				
Milano	2020-2-1	4,23 €/Kg	0,0%	1,2%
Udine	2020-2-1	5,40 €/Kg	0,0%	1,9%
<b>Fontal Estero - -</b>				
Udine	2020-2-1	4,55 €/Kg	0,0%	7,1%
<b>Fontina - Matura</b>				
Aosta	2020-2-1	9,90 €/Kg	0,0%	0,0%
<b>Gorgonzola - Maturo dolce</b>				

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Milano	2020-2-1	5,75 €/Kg	0,0%	2,7%
Novara	2020-2-1	6,10 €/Kg	0,0%	3,4%
<b>Gorgonzola - Maturo piccante</b>				
Milano	2020-2-1	6,75 €/Kg	0,0%	2,3%
Novara	2020-2-1	7,10 €/Kg	0,0%	2,9%
<b>Grana padano - Stagionato 12/15 mesi</b>				
Cremona	2020-2-1	8,18 €/Kg	0,0%	0,3%
Mantova	2020-2-1	8,23 €/Kg	0,0%	-2,9%
Milano	2020-2-1	8,38 €/Kg	0,0%	0,0%
Piacenza	2020-2-1	8,13 €/Kg	0,0%	0,6%
<b>Grana padano - Stagionato 16/24 mesi</b>				
Cremona	2020-2-1	8,68 €/Kg	0,0%	0,6%
Mantova	2020-2-1	8,68 €/Kg	0,0%	-1,7%
<b>Grana padano - Stagionato 4/12 mesi</b>				
Cremona	2020-2-1	7,25 €/Kg	0,0%	-7,6%
Mantova	2020-2-1	7,10 €/Kg	0,0%	-10,1%
Milano	2020-2-1	7,10 €/Kg	0,0%	-9,0%
Piacenza	2020-2-1	7,13 €/Kg	0,0%	-8,4%
<b>Italico - Fresco</b>				
Brescia	2020-2-1	4,35 €/Kg	0,0%	1,2%
Milano	2020-2-1	4,25 €/Kg	0,0%	1,2%
<b>Italico - Maturo</b>				
Milano	2020-2-1	5,15 €/Kg	0,0%	1,0%
<b>Latte spot - Nazionale crudo</b>				
Lodi	2020-2-1	39,50 €/100 kg	-1,3%	-8,1%
Verona	2020-2-1	40,50 €/100 kg	0,0%	-6,4%

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
<b>Montasio - Fresco stagionato fino 2 mesi</b>				
Udine	2020-2-1	6,20 €/Kg	1,6%	10,2%
<b>Montasio - Stagionato 12-15 mesi</b>				
Udine	2020-2-1	8,10 €/Kg	1,2%	2,5%
<b>Montasio - Stagionato 4-6 mesi</b>				
Udine	2020-2-1	7,35 €/Kg	1,4%	5,8%
<b>Mozzarella - 125 gr</b>				
Milano	2020-2-1	4,50 €/Kg	0,0%	1,1%
Roma	2020-2-1	6,50 €/Kg	0,0%	14,0%
<b>Mozzarella - 250 gr</b>				
Foggia	2020-2-1	6,35 €/Kg	0,0%	1,6%
<b>Parmigiano reggiano - Stagionato 12 mesi</b>				
Mantova	2020-2-1	8,90 €/Kg	-2,2%	-19,1%
Milano	2020-2-1	9,00 €/Kg	-1,6%	-17,4%
Modena	2020-2-1	9,54 €/Kg	-1,0%	-15,9%
Parma	2020-2-1	9,29 €/Kg	-2,6%	-16,7%
Reggio Emilia	2020-2-1	9,52 €/Kg	-0,8%	-13,8%
<b>Parmigiano reggiano - Stagionato 24 Mesi</b>				
Mantova	2020-2-1	10,53 €/Kg	-3,7%	-21,6%
Milano	2020-2-1	11,48 €/Kg	-1,3%	-14,0%
Modena	2020-2-1	11,68 €/Kg	-0,8%	-11,9%
Parma	2020-2-1	11,43 €/Kg	-2,6%	-12,6%
Reggio Emilia	2020-2-1	11,50 €/Kg	-0,9%	-10,7%
<b>Provolone Val Padana - Fresco</b>				
Cremona	2020-2-1	6,00 €/Kg	0,0%	4,3%
Milano	2020-2-1	5,83 €/Kg	0,0%	2,6%

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
<b>Provolone Val Padana - Maturo</b>				
Cremona	2020-2-1	6,25 €/Kg	0,0% ↔	4,2% ↑
Milano	2020-2-1	6,13 €/Kg	0,0% ↔	2,5% ↑
<b>Raschera - Maturo</b>				
Cuneo	2020-2-1	8,10 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
<b>Taleggio - Fresco</b>				
Brescia	2020-2-1	4,78 €/Kg	0,0% ↔	4,4% ↑
Milano	2020-2-1	4,75 €/Kg	0,0% ↔	3,3% ↑
<b>Taleggio - Maturo</b>				
Milano	2020-2-1	5,60 €/Kg	0,0% ↔	2,8% ↑
<b>Toma piemontese - Maturo</b>				
Cuneo	2020-2-1	7,50 €/Kg	0,0% ↔	-5,1% ↓



Scarica la News mercati (504.57 KB).

**Archivio News mercati lattiero-caseari**

**29/01/2020** Settimana n.04- dal 20 al 26 gennaio 2020

**21/01/2020** Settimana n.03- dal 13 al 19 gennaio 2020

**14/01/2020** Settimana n.02- dal 6 al 12 gennaio 2020

**08/01/2020** Settimana n.01- dal 30 dicembre al 5 gennaio 2020

**18/12/2019** Settimana n.50 - dal 9 al 15 dicembre 2019

**Ismea - Area Mercati**

Servizio di rilevazione dei prezzi certificato qualità UNI EN ISO 9001

*contattaci*

*PREZZI  
AGRICOLI*

*A cura di: Emanuela Denti*

# MILANO - Rilevazione del 10 Febbraio 2020

FRANCO CASEIFICIO O MAGAZZINO DI STAGIONATURA, MERCE NUDA, CONTENUTO DI GRASSI SECONDO LA PRESCRIZIONE DI LEGGE PAGAMENTO IN CONTANTI – IVA ESCLUSA –

N.B. Le forme, se del caso, o le confezioni dei prodotti d'origine e tipici devono recare impresso il marchio dei rispettivi Consorzi di Tutela.

			03/02/2020	10/02/2020	VAR.
<b>FORMAGGI</b>		U.M.	Euro	Euro	
9	<b>parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre</b>	Kg	12,05- 12,75	<b>11,85- 12,55</b>	<b>-0,20 / -0,20</b>
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	11,05 –11,90	<b>10,85 –11,70</b>	<b>-0,20 / -0,20</b>
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	10,40 – 10,95	<b>10,20 – 10,75</b>	<b>-0,20 / -0,20</b>
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	8,75 – 9,25	<b>8,55 – 9,05</b>	<b>-0,20 / -0,20</b>
28	<b>grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre</b>	Kg	8,75 – 8,95	8,75 – 8,95	
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	8,25 – 8,50	8,25 – 8,50	
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	7,00– 7,20	7,00– 7,20	
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	5,80 – 5,95	5,80 – 5,95	
50	<b>provolone valpadana: fino a 3 mesi di stagionatura</b>	Kg	5,75 – 5,90	5,75 – 5,90	
60	oltre 3 mesi di stagionatura	Kg	6,00 – 6,25	6,00 – 6,25	
65	<b>pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore</b>	Kg	7,00 – 7,30	7,00 – 7,30	
70	<b>asiago: d'allevato con stagionatura minima 90 gg.</b>	Kg	6,05 – 6,35	6,05 – 6,35	
80	pressato fresco	Kg	5,15 – 5,45	5,15 – 5,45	
90	<b>gorgonzola: maturo dolce</b>	Kg	5,60 – 5,90	5,60 – 5,90	
100	maturo piccante	Kg	6,60 – 6,90	6,60 – 6,90	
110	<b>Italico: prodotto fresco</b>	Kg	4,20 – 4,30	4,20 – 4,30	
120	prodotto maturo	Kg	5,00 – 5,30	5,00 – 5,30	
140	<b>taleggio: prodotto fresco fuori sale</b>	Kg	4,65 – 4,85	4,65 – 4,85	
150	prodotto maturo	Kg	5,40 – 5,80	5,40 – 5,80	
160	<b>quartiolo lombardo</b>	Kg	4,90 – 5,10	4,90 – 5,10	
170	<b>crecenza matura</b>	Kg	4,10 – 4,35	4,10 – 4,35	
180	<b>mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)</b>	Kg	4,45 – 4,55	4,45 – 4,55	
190	<b>mascarpone</b>	Kg	4,10 – 4,35	4,10 – 4,35	
191	<b>siero di latte raffreddato per uso industriale</b>	1000 Kg	14,50-15,50	<b>15,00-16,00</b>	<b>+0,50 / +0,50</b>
192	<b>siero di latte per uso zootecnico</b>	1000 Kg	6,50-7,50	6,50-7,50	

FRANCO PARTENZA, PAGAMENTO IN CONTANTI - IVA ESCLUSA - Rilevazione settimanale sulla piazza di Milano

			03/02/2020	10/02/2020	VAR.
<b>BURRO E CREMA DI LATTE</b>		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	1,75	1,75	
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo <b>Regolamento CE n. 1234/07</b> )	Kg	3,35	3,35	
30	burro di centrifuga	Kg	3,60	3,60	
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	1,55	1,55	
40	<b>crema di latte (40% di sostanza grassa)</b>	Kg	1,64	1,64	
41	<b>crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)</b>	Kg	1,68	<b>1,64</b>	<b>-0,04</b>

			03/02/2020	10/02/2020	
<b>LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI</b>		U.M.	Euro	Euro	
	<b>latte spot</b>				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	390 - 400	<b>385 - 390</b>	<b>-5 / -10</b>
	<b>latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.</b>				
21	francese	1000 Kg	365- 375	365- 375	
22	tedesco	1000 Kg	380 - 400	380 - 400	
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	240 – 255	240 – 255	

**BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 10 Febbraio 2020 -**

Denominazione e qualità delle merci	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.	Fase di scambio, condizione di vendita ed altre note
<u>Zangolato di creme fresche per burrificazione della provincia di Modena, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%</u>	Kg.		1,1500	=	Prezzo alla produzione, franco caseificio. Prezzo unico. Note: Dal 06/02/12 adeguamento tecnico del prezzo; vedi n. (8) fondo listino
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa: produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg.	12,1000	13,1500	- 0,2500 / - 0,2500	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg.	11,0000	11,8500	- 0,2500 / - 0,2500	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg.	10,3500	10,9500	- 0,2500 / - 0,2500	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg.	9,4000	9,8500	- 0,2500 / - 0,2500	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre da caseificio produttore	Kg.	8,8000	9,1000	- 0,2500 / - 0,2500	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

**BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 10 Febbraio 2020 -**

Franco caseificio, merce nuda, contenuto dei grassi secondo la prescrizione di legge, I.V.A. esclusa al kg.

PRODOTTO		Var.	
		Min.	Max.
Zangolato di creme fresche per la burrificazione (prezzo medio)	€/kg	1,60	=
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	1,80	=
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	6,95	7,25
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	5,95	6,25
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/100 lt	1,50	=

**BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 11 Febbraio 2020 -**

I prezzi si intendono al netto di qualsiasi imposta per merce franco Reggio Emilia salvo speciali indicazioni.

Denominazione e qualità merci	U.M.	Min.	Max.	Var. Min.	Var. Max.
<b>ATRI LATTICINI - Prezzo alla produzione. Si informa che dal 1° febbraio 2012 le borse Merci delle Camere di Commercio di Modena, Reggio Emilia e Parma hanno proceduto ad un adeguamento tecnico della quotazione dello zangolato mediante un recupero di € 0,35/Kg dell'ammontare del premio riconosciuto al produttore</b>					
Zangolato di creme fresche per la burrificazione della provincia di Reggio Emilia, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min. 82%, residuo secco magro max. 2%, acidità max. 1%	Kg	1,15	1,15	=	=

Siero (franco caseificio)	100 Kg	0,20	0,45	=	=
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b>					
qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
Produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg	<b>11,95</b>	<b>12,65</b>	-0,20	-0,20
Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	<b>10,90</b>	<b>11,70</b>	-0,20	-0,20
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	<b>10,25</b>	<b>10,90</b>	-0,20	-0,20
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	<b>9,55</b>	<b>9,90</b>	-0,20	-0,20
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	<b>8,80</b>	<b>9,00</b>	-0,20	-0,2

\* Dal 1 febbraio 2012 le borse Merci delle Camere di Commercio di Modena, Reggio Emilia e Parma hanno proceduto ad un adeguamento tecnico della quotazione dello zangolato mediante un recupero di €. 0,35/Kg dell'ammontare del premio riconosciuto al produttore

#### BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 12 Febbraio 2020 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
<b>Burro</b>	Pastorizzato	2,75		=
	Zangolato di creme fresche	n.q.	n.q.	-
	Burro Cee	n.q.	n.q.	-
<b>Grana Padano (scelto 01)*</b>	Stag. di 9 mesi	7,20	7,30	=
	Stag. tra 12-15 mesi	8,10	8,25	=
	Stag. oltre 15 mesi	8,50	8,85	=
<b>Provolone Valpadana</b>	Dolce	5,95	6,05	=
	Piccante	6,15	6,35	=
<b>Provolone</b>	Stag. fino a 3 mesi	5,50	5,70	=
	Stag. oltre 5 mesi	5,75	6,05	=

\* da stagionare franco luogo di stagionatura – pagamento secondo uso corrente

\*\* con bollo provvisorio di origine del Grana Padano – in partite contrattate a numero con esclusione dello scarto – termini di pagamento secondo uso corrente

#### BORSA MERCI DI MANTOVA - Rilevazioni di Giovedì 13 Febbraio 2020

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
<b>Burro</b>	Zangolato di creme fresche	1,450		=
	Mantovano pastorizzato	1,650		=
	Burro mantovano fresco CEE	3,350		=
<b>Siero di latte raffreddato per uso industriale</b>	1000 kg	<b>15,000</b>	<b>16,000</b>	+ 0,500 / + 0,500
	1000 kg	4,000	4,500	=
<b>Grana Padano (1)</b>	Stagionatura 10 mesi e oltre	7,050	7,150	=
	Stagionatura 14 mesi e oltre	8,150	8,300	=
	Stagionatura 20 mesi e oltre	8,600	8,750	=
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	5,950	6,050	=
<b>Parmigiano Reggiano (2)</b>	Stagionatura 12 mesi e oltre	<b>8,600</b>	<b>8,800</b>	- 0,200 / - 0,200
	Stagionatura fino a 18 mesi e oltre	<b>9,700</b>	<b>9,950</b>	- 0,100 / - 0,100
	Stagionatura fino a 24 mesi e oltre	<b>10,300</b>	<b>10,550</b>	- 0,100 / - 0,100
	Stagionatura fino a 30 mesi e oltre	<b>10,800</b>	<b>11,200</b>	- 0,100 / - 0,100

BORSA MERCI DI BRESCIA - Rilevazioni di Giovedì 13 Febbraio 2020 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro <sup>(1)</sup>	1 <sup>a</sup> qualità (affioramento)	2,85	2,85	=
	2 <sup>a</sup> qualità (siero)	2,65	2,65	=
Siero di latte scremato (compresa scotta)		0,18	0,18	=
<b>FORMAGGI: <sup>(2)</sup></b>				
Grana Padano	Stag. da 9 mesi	7,20	7,30	=
	Stag. da 12 a 15 mesi <sup>(3)</sup>	8,30	8,40	=
Grana merce fresca <sup>(4)</sup>	2/3 mesi fuori sale	-	-	-
Provolone Valpadana	Stag. fino a 3 mesi	5,80	5,90	=
	Stag. oltre i 5 mesi	6,05	6,25	=
Provolone	40 gg fuori sale	5,40	5,50	=
	Stag. 3/4 mesi	5,65	5,85	=
Taleggio tipico	Fresco fuori salamoia	4,70	4,85	=
Italiceo	Fresco fuori salamoia	4,30	4,40	=
Robiola (formaggella bresciana)	Fuori sale	4,57	4,67	=
Crescenza latte intero	Fresca fuori sale	4,34	4,44	=
Gorgonzola fresco	Fresco	4,35	4,50	=
Quartirollo lombardo		5,00	5,10	=
<b>Latte Spot italiano (franco partenza)</b>		<b>0,375</b>	<b>0,385</b>	-

- (1) merce resa al caseificio in panoni  
(2) Contratti tra produttori e grossisti, merce nuda, posta al caseificio, salvo diversa indicazione  
(3) da produttore a stagionatore, franco luogo di stagionatura  
(4) con bollo provvisorio di origine del Grana Padano – in partite contrattate a numero con esclusione dello scarto

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 14 Febbraio 2020 -

DENOMINAZIONE E QUALITA'	Variazione	Min.	Max.
		€/kg	
<b>ZANGOLATO DI CREME FRESCHE PER BURRIFICAZIONE</b> della provincia di Parma, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4° C, materia grassa minima 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%.	=	1,150	
<b>SIERO DI LATTE</b> (€/100 kg)			
Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	=	2,1	2,2
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	=	6,5	7,2
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 30 mesi e oltre</b>	- 0,300 / - 0,300	<b>11,800</b>	<b>12,550</b>
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 24 mesi e oltre</b>	- 0,300 / - 0,300	<b>10,700</b>	<b>11,550</b>
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 18 mesi e oltre</b>	- 0,300 / - 0,300	<b>10,000</b>	<b>10,650</b>
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 15 mesi e oltre</b>	- 0,300 / - 0,300	<b>9,100</b>	<b>9,500</b>
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)</b>	- 0,300 / - 0,300	<b>8,500</b>	<b>8,850</b>