



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 21/2020 del 22 Maggio 2020 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Andamento settimanale	PAG. 02
MERCATO AGROALIMENTARE - Pubblicata la comunicazione "Farm to Fork"	PAG. 03
ETICHETTATURA ALIMENTARE - Appello di eurodeputati italiani e tedeschi contro il Nutriscore: www.alimentando.info	PAG. 03
BIOLOGICO - Chiesto il rinvio di un anno per l'applicazione del nuovo regolamento Ue: www.alimentando.info	PAG. 04
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Rapporto annuale della rete europea per la frode alimentare (FFN)	PAG. 04
MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Covid-19 e benessere, nuove opportunità per il latte: Clal	PAG. 05
CINA - Nel prossimo decennio, import lattiero caseario a +47%: www.alimentando.info	PAG. 06
GIAPPONE - Ambasciata Tokyo a sostegno del settore agroalimentare: ICE	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 07
FORMAGGI D.O.P. - "GRANA PADANO" - A marzo vendite record, ridotte le giacenze	PAG. 07
FORMAGGI D.O.P. - "PROVOLONE VALPADANA" - Il CdA del Consorzio conferma i propri vertici per il 2020/2021	PAG. 08
FORMAGGI D.O.P. - "ASIAGO" - Consorzio, riapre la stagione estiva dell'alpeggio all'insegna della tutela della biodiversità: www.asiagocheese.it	PAG. 08
FIERE ED EVENTI - Webinar di Eucolait sull'attuale situazione di emergenza sanitaria e il post fase-1 - 28 maggio	PAG. 09
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 16 al 22 maggio 2020	PAG. 10
FORMAGGIO, BURRO E LATTE SCREMATO IN POLVERE - Stoccaggio privato, dall'11 al 17 maggio 2020: Eucolait	PAG. 13
LATTE SCREMATO IN POLVERE - Prezzi, settimana dall'11 al 17 maggio 2020: Eucolait	PAG. 14
BURRO - Prezzi, settimana dall'11 al 17 maggio 2020: Eucolait	PAG. 15
ISMEA - News Mercati Lattiero caseari - Settimana n. 20 dall'11 al 17 maggio 2020	PAG. 16
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 18 al 22 maggio 2020	PAG. 23

Partita IVA / Codice Fiscale 07043480966 - Sito web: www.assocaseari.it

SEDI OPERATIVE:

00153 ROMA - P.zza G.G. Belli, 2 - tel. +39 06.58301087 - fax +39 06.5817299 e-mail: assocaseari@confcommercio.it

26100 CREMONA - Via Manzoni, 2 - tel. +39 0372.464280 - fax +39 0372.463432 - e-mail: 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 -

Anche questa settimana ha fatto vedere prezzi in rialzo praticamente su tutti i derivati dal latte e sul latte stesso.

- Sul mercato nazionale, **latte** crudo trattato fino a 0,35 €/kg, **panna** mediamente 1,60 ma con punte fino a 1,65 €/kg, e lo scremato in alcuni casi anche sopra lo 0,23 €/kg. Domanda di latte molto forte, con già giovedì nessuna disponibilità di crudo e di crema e anche lo scremato sempre più difficile da trovare. Già qualcuno, pur di avere merce settimana prossima, si dice pronto a pagare prezzi ulteriormente più alti. Suddetti prezzi si intendono franco partenza.

Sul mercato estero, latte crudo trattato intorno a 0,34-0,35 €/kg e la crema con richieste fino a 1,68 €/kg per quella tedesca, ma con prezzi nettamente inferiori per altre origini, lo scremato tra 0,20 e 0,23 €/kg. Suddetti prezzi si intendono consegnato Nord Italia.

Anche all'estero, così come in Italia, il picco della produzione è stato sorpassato e per questo motivo, così come grazie all'aumento della domanda, difficile trovare merce. La panna poi gode dell'aumento dei prezzi del burro.

- Anche il **burro** sta seguendo questo trend, con le quotazioni di Kempton salite sia sul minimo che sul massimo di € 0,15, rispettivamente 2,90 €/kg e 3,00 €/kg. L'Olanda salita di € 0,20 si porta a 2,85 €/kg e la Francia, aumentata di € 0,13, si porta a 2,93 €/kg. La media di questa settimana è di 2,91 €/kg.

Il mercato reale è come al solito molto più rapido dei bollettini, con indicazione di prezzo tra 3,35 e 3,40 €/kg consegnati. Oggi più facile avere indicazioni piuttosto che offerte perchè la disponibilità è praticamente zero, con la Polonia che non offre e addirittura in qualche caso non esegue i contratti vecchi perchè non più convenienti.

Questa settimana allo stoccaggio privato di burro sono state consegnate circa 9.000 Tons, di cui 2.855 Tons dalla Germania, 2.300 dall'Olanda, 1.100 l'Irlanda e 1.100 il Portogallo. In totale in stoccaggio privato giacciono 24.300 Tons.

- I bollettini del **latte in polvere** sia magro che intero aumentati sia in Olanda che in Germania, sia per l'uso alimentare che per lo zootecnico. La Francia, invece, segna un invariato.

Le offerte sul mercato libero ormai partono da circa 2.300 €/Tons in su per l'uso alimentare.

Molto basse le consegne allo stoccaggio privato, anche se praticamente raddoppiate rispetto a settimana scorsa. La Germania, che settimana scorsa aveva consegnato 1.200 Tons, questa ne consegna solo 75. Invece il Portogallo, che settimana scorsa non aveva consegnato niente, questa settimana ha stoccato poco più di 1.800 Tons. Stoccato latte, comunque, per un totale di 3.400 Tons circa.

Le poche consegne di latte in polvere allo stoccaggio, in parte sono dovute al fatto che i costi di magazzino sono già di per se relativamente bassi per cui meglio tenere la merce disponibile piuttosto che vincolarla per 3 o più mesi. Inoltre c'è anche la sensazione, non comprovata, che la Cina abbia ricominciato a ritirare la merce dei vecchi contratti che non aveva annullato, ma solo sospeso, nonostante oggi i prezzi siano molto più bassi.

- **Siero in polvere:** stesso andamento che per il latte, con quotazioni in rialzo sia in Olanda che in Germania, tanto per l'uso zootecnico che per l'alimentare. La Francia, anche nel siero come nel latte, resta invariata.

- Quotazioni medie dei bollettini europei dei **formaggi** ancora in calo per il Gouda a 3,11 €/kg e l'Edamer a 3,00 €/kg, e in aumento per il Cheddar a 3,07 €/kg e l'Emmentaler a 5,24 €/kg.

In Italia, per l'ennesima settimana continua il calo delle quotazioni del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano nelle principali Borse Merci, e del Monte Veronese a Verona.

Questa settimana sono state stoccate 6.000 Tons circa di formaggio, 2.400 delle quali dalla Spagna e 1.900 circa dall'Olanda. Ricordiamo che l'Italia ha terminato il quantitativo disponibile, pari a 12.654 Tons, già nei primi quattro giorni di apertura. Anche Irlanda, Spagna, Svezia e Regno Unito hanno raggiunto il 100% del quantitativo stoccabile. La Germania invece ha messo in stock solo 142 Tons, in quanto i formaggi tedeschi hanno una shelf life limitata. In totale, vi sono all'ammasso privato 34.384 Tons di formaggio.

	Week 21	Week 20	Week 19	Week 18
BURRO (D)	2,90 – 3,00	2,75 – 2,85	2,65 – 2,75	2,60 – 2,70
BURRO (F)	2,93	2,80	2,70	2,66
BURRO (NL)	2,85	2,65	2,61	2,57
SMP USO ALIMENTARE (D)	1980 – 2080	1920 – 2060	1900 – 2050	1880 – 2050
SMP USO ALIMENTARE (F)	1930	1930	1870	1910
SMP USO ALIMENTARE (NL)	2000	1980	1900	1900
SMP USO ZOOTECNICO (D)	1870 – 1890	1810 – 1830	1780 – 1800	1760 – 1780
SMP USO ZOOTECNICO (NL)	1900	1850	1800	1780
WMP (D)	2530 – 2690	2530 – 2670	2550 – 2690	2600 – 2750
WMP (F)	2730	2570	2480	2610
WMP (NL)	2600	2580	2550	2550
SIERO IN POLVERE USO ALIMENTARE (D)	870-900	860-890	860-890	860-890
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (D)	730-760	680-720	680-700	660-690
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (F)	700	700	700	690
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (NL)	750	720	710	700

Import/export UE

Considerando EU27+UK, marzo è stato un altro mese positivo per le esportazioni, con quasi tutti i prodotti in aumento, ad eccezione dell'SMP.

L'export di formaggio è aumentato quasi del 10% nonostante un calo delle vendite verso le principali destinazioni, Stati Uniti e Giappone. I volumi di burro esportati a marzo sono quasi raddoppiati rispetto al marzo 2019, con aumenti soprattutto verso Stati Uniti, Arabia Saudita, Marocco e Turchia. Le esportazioni di WMP sono cresciute soprattutto verso Nigeria e Algeria, segnando in totale un +17% mar.'20/mar.19. L'SMP è calato del 27%, ma all'inizio del 2019 erano stati esportati volumi eccezionalmente elevati. L'export di siero è aumentato del 27%, con la Cina che acquista volumi notevolmente in crescita di prodotto.

Le **importazioni** della UE di formaggio e di caseina sono rimaste stabili a marzo, mentre quelle di burro sono quasi scomparse.

Produzione UE

La raccolta di latte nella UE-27 è aumentata dell'1,7% sia a marzo che nel primo trimestre rispetto ai rispettivi periodi 2019. I principali produttori sono Germania e Francia, entrambi con un aumento dello 0,5%. Le crescite più forti si sono registrate in Polonia (+1,9%), Irlanda (+2,1), Paesi Bassi (+3%), Belgio (+4,2%) e Spagna (+7%). Le produzioni sono aumentate per il WMP (+10% genn-mar'20/genn-mar'19), il burro (+5,7% mar.'20/mar.19) e il formaggio (+2,1% mar.'20/mar.19), ma sono calate per l'SMP (-5% mar.'20/mar.19).

PUBBLICATA LA COMUNICAZIONE "FARM TO FORK"

(20/05/20) E' stata pubblicata la comunicazione "Farm to Fork" (F2F), che definisce il ruolo dell'agroalimentare nell'ambito del *Green Deal* europeo, considerata anche il documento politico comunitario più importante dell'ultimo decennio. Le misure di tale strategia probabilmente avranno conseguenze significative per il settore lattiero-caseario e per l'agricoltura europea in generale.



L'obiettivo della nuova strategia è quello di rendere il sistema alimentare della UE uno standard globale per la sostenibilità. Nel periodo di transizione, sarà istituito un nuovo quadro legislativo. Facendo riferimento all'epidemia di Covid-19, la comunicazione sottolinea l'importanza di un sistema alimentare forte, in grado di funzionare anche in circostanze di emergenza. A tal fine, la Commissione prevede di istituire un osservatorio per la sicurezza alimentare.

Per quanto riguarda la produzione agricola, l'attuale riforma della PAC e i suoi piani strategici nazionali dovranno rispecchiare l'ambizione del *Green Deal*. La comunicazione definisce anche alcuni obiettivi tra cui la riduzione dell'uso di fertilizzanti, pesticidi chimici, antimicrobici ed energia, nonché di emissioni di gas che causano l'effetto serra. Inoltre, la quota di superficie agricola destinata all'agricoltura biologica dovrebbe essere aumentata al 25% entro il 2030.

Per quanto riguarda le informazioni sugli alimenti, il documento propone di prendere in considerazione l'etichettatura di origine obbligatoria per "determinati prodotti, tenendo conto degli impatti sul mercato unico". Inoltre, parla anche delle etichette nutrizionali armonizzate, profili nutrizionali (del singolo alimento non inteso come parte di una dieta completa), indicazioni sul benessere animale e sulla sostenibilità.

La comunicazione evidenzia la necessità di garantire l'integrità del mercato unico. Su scala internazionale, la Commissione intende "aumentare gradualmente gli standard a livello globale", sia produttivi che di etichettatura, attraverso forum internazionali e accordi commerciali bilaterali.

APPELLO DI EURODEPUTATI ITALIANI E TEDESCHI CONTRO IL NUTRISCORE

(20/05/20) "Fronte comune di eurodeputati S&D e Pse di Italia e Germania alle commissioni Agricoltura, Salute e Mercato interno del Parlamento europeo, contro l'introduzione dell'etichetta Nutriscore", spiega Paolo De Castro, coordinatore S&D alla ComAgri, annunciando l'invio di una lettera al commissario per la Salute e la sicurezza alimentare, Stella Kyriakides. De Castro ritiene indispensabile un'etichetta che sia quanto più possibile armonica e condivisa tra gli Stati, ma che non sia fuorviante.



"Siamo profondamente convinti", prosegue l'eurodeputato, "che i nostri consumatori abbiano bisogno di informazioni complete e scientificamente certe in merito al prodotto che stanno acquistando, non di sistemi ultra-semplicitistici come il Nutriscore, che mirano solamente a condizionare le scelte di acquisto e trasformano prodotti di alta qualità come l'olio extra-vergine d'oliva in un cibo 'cattivo', e un olio di semi qualunque in cibo 'buono' dal punto di vista nutrizionale. Oggi invece siamo di fronte alla proliferazione di sistemi di etichettatura fronte pacco che frammentano il mercato unico europeo, e spesso non tengono debitamente conto dell'importanza di diete varie e bilanciate, fornendo informazioni non esaustive, né basate sui livelli di consumo di riferimento per un consumatore medio".

[Da www.alimentando.info]

CHIESTO IL RINVIO DI UN ANNO PER L'APPLICAZIONE DEL NUOVO REGOLAMENTO UE SUL BIOLOGICO

(19/05/20) "Chiediamo al commissario Wojciechowski di prendere in considerazione la possibilità di far slittare la data di entrata in vigore del regolamento biologico dal 1° gennaio 2021 a un anno dopo, il 1° gennaio 2022". E' quanto richiesto dal presidente della Commissione rurale per il Parlamento europeo Norbert Lins in una lettera recentemente inviata al commissario Janusz Wojciechowski e di cui dà notizia il sito di informazione Terraèvita.



La missiva è stata sostenuta dalla maggioranza dei coordinatori dei gruppi politici. E' infatti "fondamentale garantire che le regole che daranno forma al futuro di questo importante settore siano adottate con un'adeguata consultazione di tutte le parti interessate e con un controllo approfondito da parte di entrambi i co-legislatori. Pertanto, alla luce delle difficoltà imposte dall'attuale epidemia di Covid-19 e considerando che il settore ha bisogno di stabilità giuridica, riteniamo che affrettare l'adozione degli atti delegati non sia la soluzione più adatta", avrebbe affermato Lins.

L'applicazione del nuovo regolamento sarà rimandata se la Commissione dovesse effettivamente presentare una proposta e se questa proposta venisse approvata sia dal Parlamento sia dal Consiglio.

[Da www.alimentando.info]

RAPPORTO ANNUALE DELLA RETE EUROPEA PER LA FRODE ALIMENTARE (FFN)

(20/05/20) Lo scorso 18 maggio, è stato pubblicato il rapporto annuale della rete europea per la frode alimentare (FFN) dal quale risulta che nel 2019 sono aumentati gli scambi fra le autorità nazionali competenti in materia di controllo sulle frodi alimentari.

La relazione annuale riporta una serie di esempi di coordinamento europeo, nonché di richieste di cooperazione e di scambio volontario di informazioni su casi sospetti di frodi alimentari.



Il sistema (AAC-FF) raggruppa in cinque categorie sospette le violazioni principali di non conformità:

- Documenti irregolari ;
- trattamento e / o processo non approvati;
- sostituzione / diluizione / aggiunta / rimozione nel prodotto;
- etichettatura errata;
- violazione dei diritti di proprietà intellettuale;

Il documento evidenzia, come nel 2019 il numero complessivo di richieste di segnalazioni è aumentato fino a 292 nel 2019 (rispetto ai 234 del 2018). Le categorie maggiormente esposte sono risultate essere quella dei "grassi e oli", seguita da "pesce e prodotti ittici", "carni e prodotti a base di carne diversi dal pollame" e "ortofrutticoli".

La frode più comune (47% dei casi) riguarda le etichette "errate", seguita da quelle relative a "sostituzione/diluizione/aggiunta/rimozione" - frode spesso legata alla sostituzione di un prodotto o ingrediente con uno più economico (20%); - e da quella derivante da "processi o trattamenti vietati ai sensi del diritto dell'UE" (16%); e da "documentazione assente o falsificata" (15%).

Nell'ambito delle etichette ingannevoli, nel documento si evidenzia come molte denunce facessero riferimento a:

- prodotti etichettati come "biologici" ma, che a causa dei pesticidi rilevati, non possono essere considerati tali.
- l'aggiunta di olio lampante a un prodotto dichiarato extra vergine.
- trattamento non approvato di frutta e verdura con pesticidi (trattamento chimico non autorizzato)
- tonno con nitrito o monossido di carbonio, che viene utilizzato per migliorare il colore del prodotto per condurre il cliente a credere che sia di qualità migliore.

Le richieste in merito la documentazione falsificata riguardavano principalmente prodotti a base di carne e pesce, ad esempio, gli Stati membri hanno notificato un problema ricorrente riguardante partite di carne di animali con passaporto manomesso. E' stata, inoltre, intrapresa un'azione specifica sulle possibili pratiche fraudolente nel settore del caffè, compresa la sostituzione del caffè Arabica puro.

Il rapporto annuale della rete europea per la frode alimentare (FFN) è disponibile sul sito di Assocaseari al link <https://www.assocaseari.it/content/qualit%C3%A0-e-sicurezza-alimentare> .

COVID-19 E BENESSERE: NUOVE OPPORTUNITÀ PER IL LATTE

(11/05/20) Gli ingredienti derivati dal latte riscuotono nuova attenzione in questo contesto di pandemia Covid-19, dato il generale interesse per mantenere uno stile di vita sano esercitando una buona attività motoria. La chiusura di palestre e centri sportivi accentua la necessità di mantenere la forma fisica e dunque scegliere una alimentazione appropriata, il che offre una opportunità alle imprese lattiero-casearie specializzate nell'offerta di ingredienti.



Secondo uno studio di *Glanbia Nutritionals*, negli USA due persone su tre svolgono una attività fisica nelle pareti domestiche, il 40% si esercita fuori casa e molti svolgono entrambe le attività. Quindi, l'esigenza di una alimentazione mirata continua ad essere ben presente nei consumatori che, anzi, sono più attenti verso tutti quegli integratori che possono aumentare le difese immunitarie. Continua dunque da parte delle imprese l'attività di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti mirati.

Un esempio è il nuovo concentrato proteico in forma di gel di *FrieslandCampina* ottenuto dal siero di latte, con un contenuto del 15% di proteine in piccole porzioni e facilmente fruibile. Anche Fonterra sta sviluppando ingredienti proteici che siano funzionali, facilmente assimilabili e gradevoli. Oltre alle proteine, il latte è, ad esempio, anche una fonte preziosa di fosfolipidi, che hanno utili proprietà antiinfiammatorie e di ristoro muscolare.

Tali elementi, associati alle richieste dei consumatori più attenti ed esigenti verso tracciabilità, sostenibilità ed alta qualità, fanno sì che il 40% dei consumatori inglesi ed il 48% di quelli USA sia attratto al claim "animali alimentati con erba". *Glanbia* offre già una linea di prodotti proteici denominata "*Truly Grass Fed*" per soddisfare la crescente domanda di mercato.

Se la pandemia ha duramente colpito il settore lattiero-caseario, non bisogna trascurare le opportunità che derivano dalle nuove forme di richiesta alimentare. Per questo il latte continua ad essere una fonte alimentare preziosa ed indispensabile.

[Da Clal - Fonte: Nutrition Insight]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

CINA: NEL PROSSIMO DECENNIO, IMPORT LATTIERO CASEARIO A +47%

(21/05/20) Nei prossimi dieci anni l'export delle 18 maggiori produzioni agroalimentari cinesi aumenterà notevolmente. Così come aumenteranno le importazioni di prodotti lattiero caseari e di carne suina. Lo rivela il China Agricultural Outlook 2020-2029, realizzato dall'Accademia cinese dell'agricoltura negli ultimi sei anni, nel quale vengono analizzati produzioni, consumi, prezzi e scambi commerciali. Nel decennio appena iniziato, la Cina aumenterà la qualità delle proprie produzioni per garantire sostenibilità e sicurezza alimentare.



E continuerà la ristrutturazione del settore agricolo, con un aumento delle rese per riso e grano dell'1% annuo, del 3% annuo per le produzioni di frutta, soia, mais, pollame, latte e del 1-2% per carni, zucchero, legumi, patate. Infatti, cambieranno le abitudini e modalità di consumo, dunque si prevede un aumento del 39% per i prodotti lattiero caseari e del 20% per la carne. Ne consegue che il settore agroalimentare cinese si aprirà maggiormente agli scambi commerciali confermandosi il più grande importatore mondiale. In particolar modo, le importazioni di latte e derivati aumenteranno del 47%. Mentre quelle di carne di maiale sono previste in rapido aumento nel prossimo quinquennio, per poi contrarsi grazie alla ristrutturazione del settore nazionale sempre colpito dalla peste suina.

[Da www.alimentando.info]

GIAPPONE: AMBASCIATA TOKYO A SOSTEGNO DEL SETTORE AGROALIMENTARE

(21/05/20) Nuove misure per sostenere il ciclo di espansione dell'agroalimentare italiano in Giappone, già avviate prima dell'espansione del coronavirus nella terza economia mondiale. Se ne è discusso durante il quarto video-collegamento tra Ambasciata d'Italia a Tokyo, aziende del settore e attori del Sistema Italia in Giappone, tra cui qualificati operatori come il Direttore generale di Verona Fiere, Giovanni Mantovani, e il Vicepresidente di Federalimentare, Paolo Zanetti.



L'Ambasciatore Giorgio Starace e la Direttrice dell'Ufficio Ice di Tokyo, Erica Di Giovancarolo, hanno posto particolare attenzione sulle prospettive di rilancio per il dopo-emergenza coronavirus e sul cruciale strumento dell'Economic Partnership Agreement (Epa) tra Unione Europea e Giappone, che continuerà a facilitare enormemente l'accesso al mercato nipponico per i nostri prodotti di qualità.

"Nel primo anno di attuazione dell'Epa, dal febbraio 2019 al gennaio 2020, i dati ci mostrano uno straordinario effetto positivo sul nostro export agroalimentare in Giappone, inclusi vini e bevande. In questo settore, abbiamo registrato un +12%, con oltre 960 milioni di euro di merci esportate. Il 67% dei prodotti agroalimentari italiani è entrato in Giappone attraverso le tariffe agevolate Epa, come il vino, dove sono state abbattute le tariffe che si aggiravano precedentemente attorno al 15% e dove siamo riusciti a utilizzare questa importantissima liberalizzazione per oltre il 90% del valore delle nostre spedizioni. Se si considera l'export nel suo complesso, al di là dunque dell'agroalimentare, l'Italia è il Paese Ue che è riuscito a esportare il più alto valore di merci, circa 3 miliardi di euro attraverso le tariffe agevolate Epa".

[Da ICE]

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(22/05/20) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

- **DECRETO 4 maggio 2020** - Conferma dell'incarico al Consorzio di tutela della DOP Pecorino Crotonese e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP «Pecorino Crotonese». (20A02517) (GU n.123 del 14-5-2020)
- Formaggi D.O.P. - "Pecorino Siciliano" - Domanda approvazione modifica non minore disciplinare - Reg. (UE) n. 1151/2012: **Atto Commissione 2020/C 170/07 su G.U.C.E. C 170 del 18/05/20**
- Formaggi D.O.P. - "Casatella Trevigiana" - Domanda approvazione modifica non minore disciplinare - Reg. (UE) n. 1151/2012: **Atto Commissione 2020/C 171/10 su G.U.C.E. C 171 del 19/05/20**



GRANA PADANO DOP: A MARZO VENDITE RECORD, RIDOTTE LE GIACENZE

(19/05/20) Il Grana Padano Dop è risultato uno dei formaggi più acquistati a marzo, cioè durante il primo periodo di lockdown a causa del Coronavirus.

La scomparsa dei consumi fuori-casa ha spinto gli acquisti delle famiglie nei punti di vendita della Gdo. Le vendite piuttosto consistenti di prodotto marchiato hanno ridotto le scorte compensando ampiamente il calo subito nella ristorazione.



Le uscite di prodotto marchiato a marzo, in assoluto le più alte della storia, hanno infatti raggiunto le 478.003 forme, +22,47% rispetto al marzo 2019, e nel primo trimestre del 2020 le 1.293.856 forme, +8,19% rispetto al 2019 e +3,22% rispetto al 2018. Al 31 marzo 2020 le giacenze di prodotto marchiato sono scese a 1.820.935 forme, 58mila in meno rispetto a quelle del 31 marzo 2019.

«Un risultato raggiunto perché il nostro prodotto, soprattutto se confezionato sottovuoto, vanta – ha ricordato il direttore generale Berni - una lunga shelf life che si presta a fare scorte, contrariamente a quanto avviene con i formaggi freschi. Nelle prime settimane di lockdown si è infatti registrata una corsa all'acquisto di prodotti che si temeva di non trovare più sullo scaffale».

Come precisa il Presidente del Consorzio di Tutela Grana Padano Berni, il risultato ottenuto nel primo trimestre 2020 non deve distrarre dall'obiettivo del 2020, cioè quello di rallentare la produzione nel secondo semestre per mantenere il prezzo, infatti le uscite di aprile frenano, a causa dell'export assai rallentato per la chiusura dei ristoranti anche fuori Italia.

Per quanto riguarda la produzione, a marzo è aumentata del 4,52% rispetto allo stesso mese del 2019 arrivando alle 526.982 forme. Il primo trimestre dell'anno si è chiuso con una crescita del 4,28% confermando un trend che era già stato osservato nei primi due mesi.

Nel primo trimestre 2020, il Grana Padano DOP grattugiato e senza crosta ha beneficiato di un aumento dell'11,6%, arrivando al record di 436.176 forme, mentre a marzo è aumentato del 13,2%, per un totale di 17.616 forme in più rispetto a marzo 2019. E' aumentata del 15,7% anche la quota di sfridi a dimostrazione, anche, delle buone uscite del prodotto porzionato con crosta.

Se l'andamento del primo trimestre 2020 dovesse essere confermato, a fine anno potrebbero essere "grattugiate, cubettate e sfogliate" più di 1,7 milioni di forme, pari a quasi il 36% della produzione totale di Grana Padano.

In Aprile invece frenando molto l'export il grattugiato e senza crosta ha fatto - 8,8%.

PROVOLONE VALPADANA: IL CDA DEL CONSORZIO CONFERMA I PROPRI VERTICI PER IL 2020/2021

(22/05/20) In settimana, il Consiglio di Amministrazione del Consorzio Tutela Provolone Valpadana si è riunito per il rinnovo delle cariche e, all'unanimità, ha riconfermato Libero G. Stradiotti in qualità di Presidente, Alberto Auricchio, vice Presidente e Valter B. Giacomelli, consigliere Tesoriere.

In questo modo, si è voluto mantenere la continuità in un periodo particolarmente difficile per tutte le Aziende e per il Paese e con la necessità di offrire le migliori prospettive per il futuro prossimo.



Il Consiglio, infatti, ha ritenuto di procedere con una programmazione che comprenda il prossimo triennio di attività, sia sul mercato interno che all'estero. Sarà dato ampio spazio alla realizzazione di iniziative specifiche in Italia che porteranno non solo ad utilizzare i media tradizionali ma, compatibilmente con l'evolversi della situazione sanitaria, a riprendere il dialogo diretto con il consumatore, sia con incontri mirati che attraverso il potenziamento dei canali social.

Per quanto riguarda l'estero, il Consorzio intende riprendere la comunicazione sul mercato australiano che, sulla base delle più recenti indicazioni, può rappresentare, per le aziende associate, un interessante sviluppo per l'export del Provolone Valpadana.

Il Consorzio continuerà ad essere protagonista in Europa con il progetto EEQF, di cui è capofila con altri Consorzi partner, ed in Italia con un'attenta campagna di informazione che privilegia gli strumenti digitali ed il mondo del web.

Infine, l'amministrazione consortile ha preso atto del rinnovo del riconoscimento del Consorzio, ad opera del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, quale organismo abilitato a svolgere le funzioni che ad esso vengono assegnate per la tutela, la valorizzazione, la vigilanza e la promozione del Provolone Valpadana, segno evidente della conformità di tutte le attività che vengono realizzate, nell'interesse precipuo della denominazione di origine.

CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO: RIAPRE LA STAGIONE ESTIVA DELL'ALPEGGIO ALL'INSEGNA DELLA TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ

(20/05/20) In occasione della Giornata Mondiale della Biodiversità, promossa dalla Nazioni Unite il 22 maggio per ricordare l'adozione della Convenzione sulla diversità biologica, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago annuncia la prossima riapertura della stagione di monticazione estiva nelle malghe produttrici di Asiago DOP dell'Altopiano di Asiago e dei territori montani della Provincia di Trento.

Nonostante la grave incertezza del momento, malghesi e caseifici di montagna scelgono di continuare a svolgere la loro importante funzione di custodia ambientale e di promuovere i valori culturali e storici che rendono così unico questo territorio.

Nell'Altopiano di Asiago e nelle zone montane della Provincia di Trento la produzione di Asiago DOP è un importante presidio degli aspetti ambientali e paesaggistici della montagna.

Il lavoro di malghesi e casari, veri custodi del territorio, contribuisce a contrastare l'abbandono della montagna e la monticazione delle mucche tra boschi e pascoli d'alta quota, per i quattro mesi estivi, svolge un'importante funzione di conservazione della biodiversità.



Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago lavora per mantenere viva la produzione dell'alpeggio estivo e diffondere la sua conoscenza in Italia e all'estero. L'impegno nella tutela e valorizzazione del lavoro di malghe e caseifici di montagna ha portato al riconoscimento dell'Asiago Prodotto della Montagna, divenuta, nel 2006, la prima DOP italiana insignita dall'Unione Europea di questa menzione. Prodotto esclusivamente sopra i 600 metri d'altitudine secondo un rigido disciplinare nel quale le bovine vengono prevalentemente alimentate con erba fresca di pascolo, l'Asiago DOP Prodotto della Montagna, già riconosciuto, nella stagionatura Stravecchio, di oltre 18 mesi, Presidio Slow Food, ha visto, in quindici anni di tutela, la costante crescita del numero di soci produttori, oggi il 41% sul totale, ed è diventata occasione unica di promozione e valorizzazione del genius loci del territorio montano.

[Da www.asiagochese.it]

4. FIERE ED EVENTI

WEBINAR DI EUCOLAIT SULL'ATTUALE SITUAZIONE DI EMERGENZA SANITARIA E IL POST FASE-1 - 28 MAGGIO

(19/05/20) Eucolait organizza un webinar giovedì 28 maggio alle ore 16:00.

I relatori analizzeranno l'attuale situazione di emergenza sanitaria da Covid-19 e il post-fase 1.

Programma:

- "Il settore lattiero-caseario dopo il Covid-19" - Robert Schorsij, Amministratore Delegato Greenmark Dairy Ingredients
- "Volatilità pervasiva: prospettiva del mercato statunitense" - Phil Plourd, Presidente Blimling and Associates



Il webinar è gratuito per tutti gli Associati di Assocaseari. Gli interessati sono pregati di contattare la segreteria di Assocaseari alla mail info@assocaseari.it.



Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

Grana padano e Coronavirus: le mosse del Consorzio

Mantova – Giovedì 21 maggio. E' in un'intervista a Clal che Stefano Berni, direttore generale del Consorzio di tutela del grana padano, che spiega le mosse della Dop per far fronte al nuovo scenario di mercato nato con il Coronavirus. Innanzitutto occorre abbassare le produzioni e ridurre le scorte. Come? "Bisogna operare su due fronti: mettendo a disposizione meno latte, in modo da produrre meno Grana Padano, e aumentare la selezione qualitativa retinando più formaggio. In questo modo ridurremmo le scorte di Grana Padano e, allo stesso tempo, raggiungeremmo una fascia di consumatori con una capacità di acquisto inferiore. Il tema della capacità di spesa alimentare sarà un altro aspetto da non sottovalutare, perché la crisi innescata dal Coronavirus sta colpendo molte persone", spiega il dg del Consorzio. A proposito di crisi, Berni e Clal affrontano anche il tema degli aiuti agli indigenti. "Proprio pochi giorni fa insieme al Consorzio del Parmigiano Reggiano abbiamo affrontato la questione con la struttura ministeriale. Vorremmo ripercorrere insieme quanto abbiamo realizzato nel 2009. Siamo naturalmente disposti a contribuire con risorse consortili". L'idea è che, "per ogni 100 euro di formaggio stanziato dal Mipaaf, come consorzi metteremmo a disposizione 20-25 euro di formaggio aggiuntivo". Quanto al modo per ridurre la produzione di latte alle stalle, problema che ha coinvolto l'intero settore caseario, Berni non dà risposte, in quanto "tema squisitamente allevatorio". Ma "si sono accorti da più parti che per evitare il crollo dei prezzi del latte bisogna contenere i volumi produttivi, almeno finché non siamo definitivamente usciti dall'emergenza Covid-19".

Formaggi made in Italy, export a +14% nel 2019

Roma – Giovedì 21 maggio. Cresce l'export di formaggi italiani. Il comparto, nel 2019, ha visto un incremento di +14% delle esportazioni, secondo un'analisi di Coldiretti sulla base dei dati Istat del primo bimestre, riportata da Ice Agenzia. I primi Paesi importatori risultano essere Germania (+25,8% rispetto al 2018), Francia (+7,6%) e Regno Unito (+16,2%), mentre il principale mercato extra-europeo sono gli Stati Uniti, con le Dop (parmigiano reggiano, grana padano, pecorino romano, taleggio, provolone) a rappresentare oltre il 40% del consumo totale nel mondo. Un vero e proprio boom anche in Giappone, dove le importazioni nel 2019 sono cresciute di + 40%.

Bayernland lancia il Fiocco di latte High Protein

Vipiteno (Bz) – Martedì 19 maggio. Bayernland, azienda bavarese del lattiero caseario, specializzata nella produzione di formaggi freschi spalmabili, in fiocchi e mozzarella, lancia un nuovo prodotto: il Fiocco di latte High Protein. Si tratta di un formaggio tipicamente americano, altrimenti noto come cottage cheese. Si caratterizza per i delicati granuli bianchi e, grazie al gusto acidulo, si adatta sia a preparazioni dolci, sia salate. Inoltre, avendo il 20% di proteine in più (24 grammi per vasetto) e la metà del contenuto di grassi rispetto a prodotti simili, si adatta a chi segue uno stile di vita sano e alla dieta degli sportivi. Il Fiocco di latte è disponibile a scaffale in confezione da 150 grammi.

Mukki (Gruppo Newlat) avvia uno studio per valutare la propria impronta ecologica

Firenze – Mercoledì 20 maggio. Mukki – Centrale del Latte della Toscana, oggi parte del Gruppo Newlat Food, ha scelto di misurare la propria impronta ecologica per conoscere in modo approfondito e scientifico l'impatto che l'azienda ha sul territorio. L'obiettivo è migliorare le performance ambientali riducendo le emissioni di CO₂eq generate durante il processo produttivo. La valutazione è in fase di svolgimento. In particolar modo, è stata avviata la prima fase in cui si stanno raccogliendo i dati relativi alle attività (di un anno normale, il 2019) che provocano emissioni di gas serra e che sono sotto il controllo diretto dell'azienda.

Si definirà una quantità standard delle emissioni di CO₂eq, necessaria per individuare le diverse possibili strategie di riduzione delle emissioni future e quantificarne i benefici ambientali. L'iniziativa è un'ulteriore tappa del percorso, avviato nel 2008, di miglioramento e contenimento della propria impronta ecologica.

Italianità, sicurezza e convenienza: le nuove preferenze dei consumatori

Roma – Mercoledì 20 maggio. La quarantena ha cambiato i consumatori e le loro abitudini di acquisto. Lo rivela uno studio di Boston consulting group (Bcg), società internazionale di consulenza strategica, che ha mappato il mercato italiano in una ricerca dal titolo 'How to win the fight'. Lo studio ha individuato cinque macro-profilo di clientela. Vi sono, innanzitutto, gli habitual shopper, che torneranno progressivamente alle vecchie abitudini con attenzione a supportare i marchi locali. Ci sono poi gli smart buyer, che acquistano in base a sconti e promozioni. E i purpose seeker, coloro che cercano un'esperienza gratificante in equilibrio tra sicurezza, affidabilità e comodità. Si passa poi agli easy value seeker, che scelgono convenienza e comodità acquistando online. E, infine, i digital shopper, i nuovi consumatori entusiasti dei canali di vendita online. Secondo la ricerca, riportata dal quotidiano ItaliaOggi, alcuni grandi trend orientano i consumi di queste categorie di consumatore: italianità, sicurezza, convenienza e prodotto sano. I marchi devono quindi trovare un equilibrio fra questi temi, che stanno a cuore ai consumatori. Luca Gatti e Alvise Scaroni di Bcg, dunque, rivolgono alcuni consigli a produttori e rivenditori, riportati da ItaliaOggi. Gli esperti suggeriscono ai produttori di semplificare il numero di referenze, razionalizzandole, spingendo i concetti di italianità, sicurezza e salute. Ai rivenditori, invece, consigliano di spingere il canale online parallelamente alla prossimità.

Alimentaristi, al via i tavoli negoziali con i sindacati. Un'intesa senza Federalimentare?

Roma – Mercoledì 20 maggio. Tutte e 13 le associazioni che rappresentano i settori della trasformazione alimentare hanno negoziato e chiuso, ciascuna per sé, con le rappresentanze sindacali di Flai-Cgil, Fai-Cisl e Uila-Uil, l'accordo per sanare la vacanza contrattuale sul 2020. E ora si apprestano ad aprire i tavoli negoziali coi sindacati per le regole contrattuali del prossimo quadriennio. Secondo quanto riporta ItaliaOggi, i singoli contratti settoriali, pensati in base alle esigenze differenti delle imprese dei singoli comparti, alla fine verranno ricuciti in un contratto unico nazionale, richiesto dai sindacati per mantenere il rispetto a livello nazionale dei principi negoziati, e accettato dagli industriali. L'intesa, per la parte datoriale, potrebbe essere siglata direttamente da Confindustria e non più da Federalimentare, che vedrebbe il suo ruolo fortemente ridimensionato. Le motivazioni dello strappo risiederebbero nella rottura del tavolo per il rinnovo contrattuale: un negoziato, avviato a settembre e conclusosi con un nulla di fatto lo scorso 22 febbraio, a cui è seguita la decisione da parte di Unionfood, Assobirra e Ancit, di aprire per la prima volta, in autonomia, un negoziato verticale di settore.

Gruppo Gabrielli lancia il 'pacco buono'

Ascoli Piceno – Mercoledì 20 maggio. Il gruppo distributivo Gabrielli introduce, in tre punti vendita Tigre della capitale, il 'pacco buono': un pacco spesa con prodotti di prima necessità a prezzo fisso, venduto online sul sito ilpaccobuono.it. Un progetto realizzato con la collaborazione della società sportiva AS Roma e di Wetaxi, start-up italiana che collabora con i principali Radio Taxi della città, ma che potrebbe essere sviluppato in tutte le regioni in cui è presente un supermercato del Gruppo. Tre le tipologie di pacco disponibili: il formato 'InDispensabili Medium' contiene 24 prodotti a marchio Consilia, Fatti Buoni, La Molisana e Kimbo, brand legati alla AS Roma. I prodotti sono 41 nella versione 'InDispensabili Large', mentre nei pacchi 'InDispensabili Cura casa e persona' i clienti troveranno 22 prodotti specifici. "Si tratta di un ulteriore servizio alla clientela, che potrà ordinare velocemente e risolvere così i suoi problemi di spostamento legati all'attuale emergenza", sottolinea Barbara Gabrielli (foto), vicepresidente del Gruppo Gabrielli. "Non si tratta, però, di una soluzione d'acquisto provvisoria, riteniamo possa rappresentare un primo passo per un futuro consolidamento delle metodologie di vendita online dei nostri prodotti".

U2 apre a Tirano, in provincia di Sondrio

Tirano (So) – Mercoledì 20 maggio. U2 Supermercato apre a Tirano, in via Monte Padrio 9, a seguito dell'acquisizione del punto vendita ex Simply da parte del Gruppo Unes. Il nuovo store sarà aperto al pubblico tutti i giorni dalle 8.00 alle 20.00. Lo store è dotato dei reparti gastronomia e panetteria serviti, macelleria self-service, oltre all'ortofrutta sfusa. Ampia la selezione di prodotti del territorio, come frutta, verdura, salumi, formaggi e molto altro ancora, tutti provenienti dalla Valtellina. Inoltre, i clienti potranno scegliere tra i prodotti firmati il Viaggiator Goloso, U! Confronta e Risparmia e Green Oasis Casa, oltre alle principali referenze di marca. Presso il nuovo U2 verrà impiegato tutto il personale dell'ex punto vendita Simply.

IL MERCATO
LATTIERO-CASEARIO:
STATISTICHE
E PREZZI

STOCCAGGIO PRIVATO DI FORMAGGIO, BURRO E LATTE SCREMATO IN POLVERE – QUANTITATIVI OFFERTI

QUANTITIES OFFERED INTO PRIVATE STORAGE ARRANGEMENTS (Cheese) IN TONNES 2020

Maximum quantity per country

BE	1 130	IE	2 180	CY	270	NL	8 726	SK	413
BG	889	EL	2 121	LV	459	AT	1 959	FI	843
CZ	1 265	ES	4 592	LT	978	PL	8 277	SE	792
DK	4 373	FR	18 394	LU	27	PT	775	UK	4 499
DE	21 726	HR	300	HU	809	RO	931		
EE	434	IT	12 654	MT	28	SI	157		

2020	BE	DE	IE	ES	FR	IT	NL	AT	PL	FI	SE	UK	TOTAL
Max. quantity	1 130	21 726	2 180	4 592	18 394	12 654	8 726	1 959	8 277	843	792	4 499	37 375
07.05 - 10.05	873		2180	2190		12654	4718	289		149	792	4499	28 344
11.05 - 17.05		142		2402	1315		1913	29	39	200			6 040
18.05 - 24.05													
25.05 - 31.05													
01.06 - 07.06													
08.06 - 14.06													
15.06 - 21.06													
22.06 - 28.06													
29.06 - 30.06													
Total	873	142	2 180	4 592	1 315	12 654	6 631	318	39	349	792	4 499	34 384
% fill rate	77%	1%	100%	100%	7%	100%	76%	16%	0%	41%	100%	100%	34%

QUANTITIES OFFERED INTO PRIVATE STORAGE ARRANGEMENTS (BUTTER) IN TONNES 2020

2020	BE	DE	IE	ES	HR	FR	LT	NL	AT	PL	PT	FI	UK	TOTAL
07.05 - 10.05	1168	1372	5665				871	5991					276	15343
11.05 - 17.05	240	2855	1112	722	238		241	2315	76		1085	105		8989
18.05 - 24.05														0
25.05 - 31.05														0
01.06 - 07.06														0
08.06 - 14.06														0
15.06 - 21.06														0
22.06 - 28.06														0
29.06 - 30.06														0
Total	1408	4227	6777	722	238	0	1112	8306	76	0	1085	105	276	24332

QUANTITIES OFFERED INTO PRIVATE STORAGE ARRANGEMENTS (SMP) IN TONNES 2020

2020	BE	CZ	DE	IE	ES	FR	LT	NL	AT	PL	PT	UK	TOTAL
07.05 - 10.05			1200										1200
11.05 - 17.05		101	75				176				1825		2177
18.05 - 24.05													0
25.05 - 31.05													0
01.06 - 07.06													0
08.06 - 14.06													0
15.06 - 21.06													0
22.06 - 28.06													0
29.06 - 30.06													0
Total	0	101	1275	0	0	0	176	0	0	0	1825	0	3377

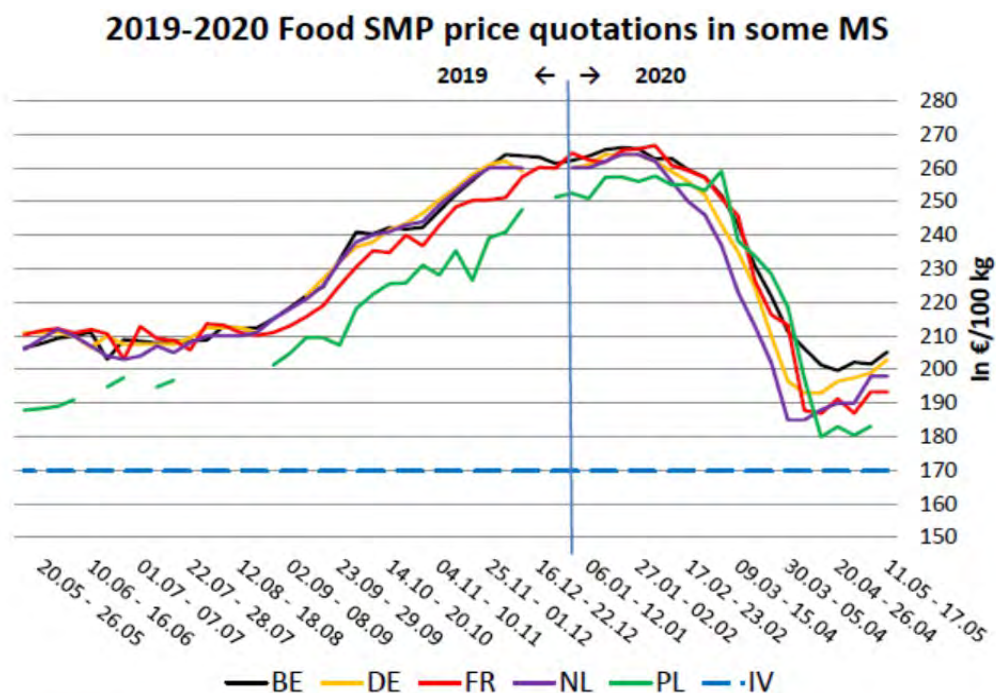
PREZZI LATTE SCREMATO IN POLVERE

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	
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	257,60	261,00
7	10.02 – 16.02.20	262,83	259,00	244,00	260,80	256,00	248,00	254,93	259,00
8	17.02 – 23.02.20	259,45	256,00	240,00	259,20	250,00	242,00	251,74	257,00
9	24.02 – 01.03.20	257,26	252,00	233,00	257,10	246,00	233,00	255,10	254,00
10	02.03 – 08.03.20	251,77	243,00	221,50	250,90	237,00	225,00	259,10	249,00
11	09.03 – 15.03.20	243,18	235,00	211,50	245,80	223,00	205,00	238,33	242,00
12	16.03 – 22.03.20	230,83	224,50	201,50	226,60	213,00	195,00	233,80	228,00
13	23.03 – 29.03.20	221,81	210,00	184,00	216,30	202,00	185,00	228,40	218,00
14	30.03 – 05.04.20	211,33	196,50	173,00	213,20	185,00	173,00	218,50	209,00
15	06.04 – 12.04.20	206,22	193,00	172,00	187,80	185,00	173,00	197,30	197,00
16	13.04 – 19.04.20	201,35	193,00	176,00	186,90	188,00	178,00	179,93	191,00
17	20.04 – 26.04.20	199,69	196,50	177,00	191,30	190,00	178,00	183,00	194,00
18	27.04 – 03.05.20	202,17	197,50	179,00	187,00	190,00	180,00	180,40	193,00
19	04.05 – 10.05.20	201,61	199,00	182,00	193,40	198,00	185,00	183,10	194,00
20	11.05 – 17.05.20	205,28	203,00	188,00	193,30	198,00	185,00		

* **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.



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
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	348,80	362,00
7	10.02 – 16.02.20	357,51	356,00	360,00	352,00	349,25	360,00
8	17.02 – 23.02.20	353,43	356,00	350,00	350,00	344,67	355,00
9	24.02 – 01.03.20	347,52	350,00	350,00	345,00	349,00	
10	02.03 – 08.03.20	344,01	350,00	342,00	341,00	334,50	351,00
11	09.03 – 15.03.20	341,10	350,00	334,00	341,00	333,40	350,00
12	16.03 – 22.03.20	334,83	350,00	327,00	330,00	326,20	349,00
13	23.03 – 29.03.20	328,58	325,00	327,00	320,00	316,50	342,00
14	30.03 – 05.04.20	306,12	285,00	312,00	270,00	315,10	325,00
15	06.04 – 12.04.20	286,41	260,00	260,00	255,00	307,00	300,00
16	13.04 – 19.04.20	276,71	260,00	260,00	257,00	304,30	295,00
17	20.04 – 26.04.20	271,79	265,00	266,00	257,00	286,60	292,00
18	27.04 – 03.05.20	273,45	270,00	270,00	261,00	272,50	291,00
19	04.05 – 10.05.20	271,83	280,00	280,00	265,00	273,00	281,00
20	11.05 – 17.05.20	278,71	295,00		265,00		

• **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**

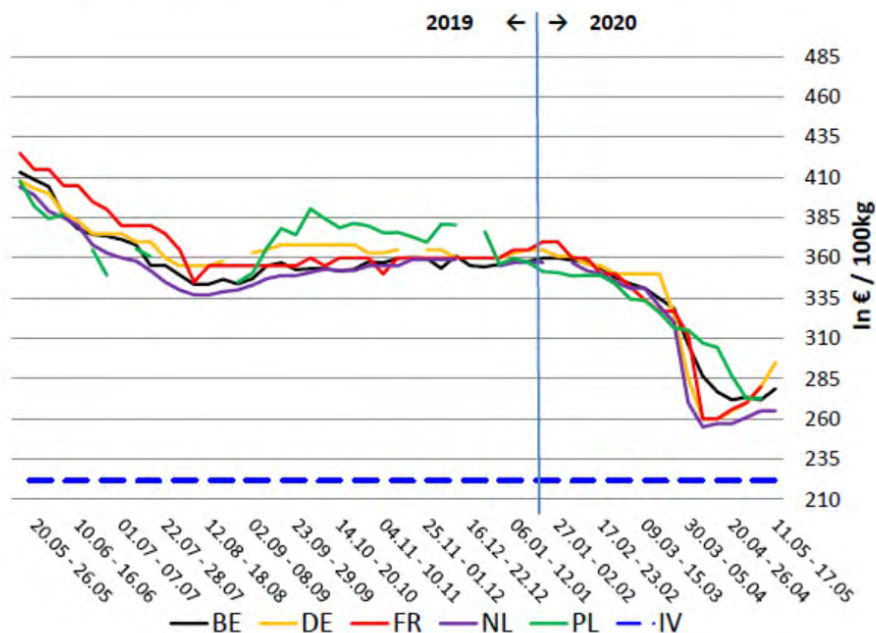
➢ Dal 05/10/11, le quotazioni tedesche da Notierungskommission Hannover e da Butter-Käse-Börse Kempten sono state unite in un'unica quotazione nazionale da Kempten. Prima di tale data, i prezzi del burro tedeschi erano riferiti alla piazza di Hannover in quanto considerata più realistica.

➢ 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.

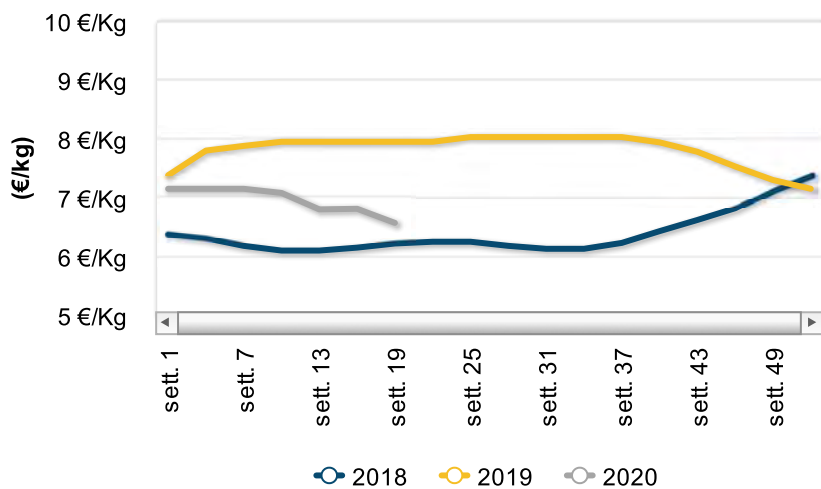
2019-2020 Butter price quotations in some MS



n. 19/2020 - Settimana n.20 - dal 11 al 17 maggio 2020



Prezzi medi - Grana Padano 4-12 mesi



La rete di rilevazione ISMEA

Mercato nazionale alla produzione

Prezzi medi nazionali

Prezzi medi - Formaggi

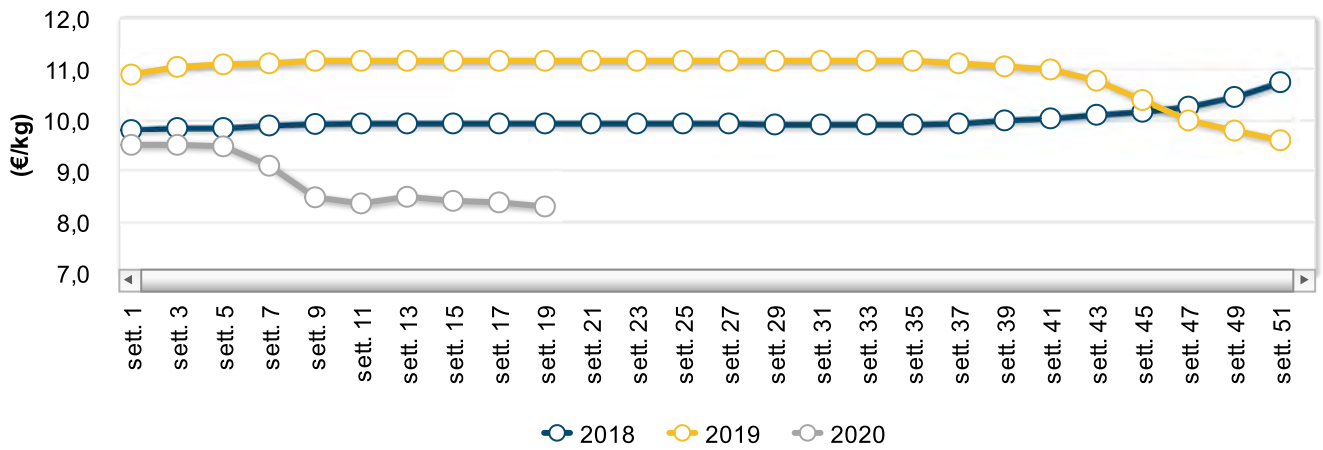
PRODOTTO	ANNO-MESE- SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
----------	---------------------	--------	---------------------------	--------------------------------

PRODOTTO	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Bra	2020-5-2	8,50 €/Kg	0,0%	-1,2%
Burro	2020-5-2	1,41 €/Kg	0,0%	-45,7%
Castelmagno	2020-5-2	16,50 €/Kg	0,0%	3,1%
Crema di latte	2020-5-2	1,28 €/Kg	1,6%	-32,6%
Crescenza	2020-5-2	4,81 €/Kg	0,0%	1,0%
Fontal Estero	2020-5-2	4,55 €/Kg	0,0%	7,1%
Fontina	2020-5-2	9,90 €/Kg	0,0%	0,0%
Gorgonzola	2020-5-2	6,43 €/Kg	0,0%	1,6%
Grana padano	2020-5-2	7,59 €/Kg	-0,5%	-9,0%
Italico	2020-5-2	4,57 €/Kg	-0,4%	-0,4%
Latte spot	2020-5-2	30,50 €/100 kg	3,8%	-22,0%
Montasio	2020-5-2	7,22 €/Kg	0,0%	5,2%
Mozzarella	2020-5-2	5,50 €/Kg	0,0%	6,8%
Parmigiano reggiano	2020-5-2	9,27 €/Kg	-1,1%	-23,9%
Provolone Val Padana	2020-5-2	6,05 €/Kg	0,0%	2,5%
Raschera	2020-5-2	7,90 €/Kg	0,0%	-1,2%
Taleggio	2020-5-2	5,03 €/Kg	-0,3%	1,7%
Toma piemontese	2020-5-2	7,70 €/Kg	0,0%	-4,3%

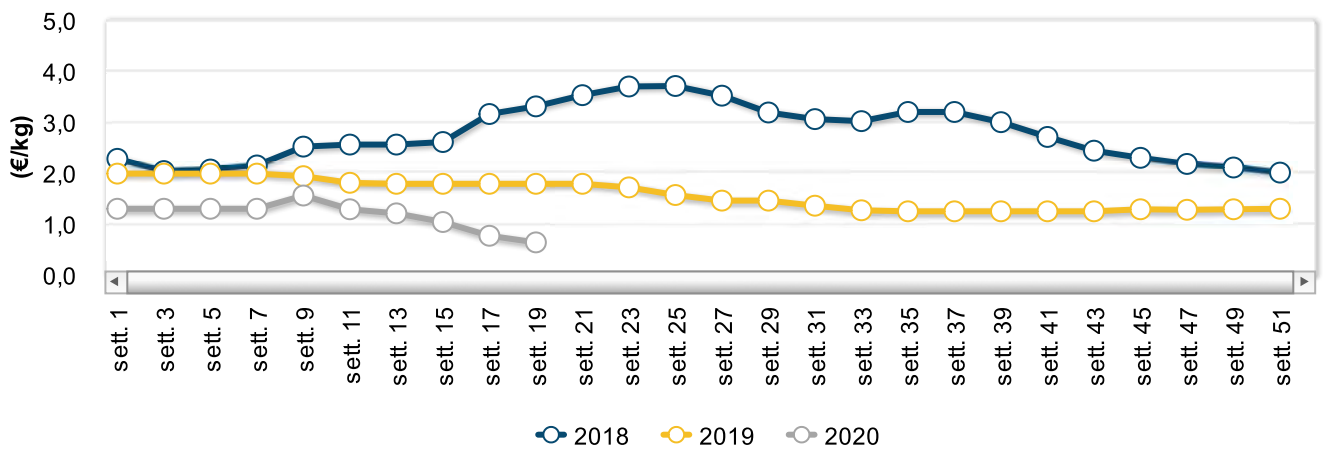
Il punto sul mercato

In questa settimana le flessioni verificatesi negli ultimi mesi di rilevazione per le varie tipologie di burro hanno mostrato una battuta d'arresto. I valori dello zangolato si mantengono sui 0,50 centesimi sulle piazze emiliane e intorno agli 0,80-0,85 centesimi sulle piazze lombarde. Immobili anche i listini del burro Cee. Relativamente ai formaggi grana a denominazione le dinamiche evidenziano ancora uno stato di sofferenza con conseguenti erosioni dei prezzi su tutte le piazze. Per il Grana Padano i cali appaiono piuttosto uniformi intorno ai 5 centesimi, mentre per il Parmigiano le perdite evidenziano soprattutto per la varietà 24mesi i maggiori rallentamenti negli scambi, con conseguenti erosioni fino a 15 centesimi al chilo. Tra i prodotti che hanno lasciato al mercato qualche centesimo annoveriamo l'italico e il Taleggio sul centro di scambio di Brescia. Inversione di tendenza invece per il latte spot il quale mostra una congiuntura positiva sia a Lodi che a Verona, dopo un lungo periodo di costanti flessioni.

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.
Bra - Duro				
Cuneo	2020-5-2	9,20 €/Kg	0,0% ↔	1,1% ↑
Bra - Tenero				

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Cuneo	2020-5-2	7,80 €/Kg	0,0% ↔	-3,7% ↓
Burro - Cee				
Mantova	2020-5-2	2,65 €/Kg	0,0% ↔	-31,2% ↓
Milano	2020-5-2	2,65 €/Kg	0,0% ↔	-31,2% ↓
Burro - Di centrifuga				
Milano	2020-5-2	2,80 €/Kg	0,0% ↔	-31,7% ↓
Burro - Pastorizzato				
Cremona	2020-5-2	2,00 €/Kg	0,0% ↔	-38,5% ↓
Burro - Zangolato di creme fresche				
Mantova	2020-5-2	0,80 €/Kg	0,0% ↔	-57,9% ↓
Milano	2020-5-2	0,85 €/Kg	0,0% ↔	-58,5% ↓
Modena	2020-5-2	0,50 €/Kg	0,0% ↔	-69,7% ↓
Parma	2020-5-2	0,50 €/Kg	0,0% ↔	-69,7% ↓
Reggio Emilia	2020-5-2	0,50 €/Kg	0,0% ↔	-69,7% ↓
Castelmagno - Maturo				
Cuneo	2020-5-2	16,50 €/Kg	0,0% ↔	3,1% ↑
Crema di latte - Sostanza Grassa 40%				
Milano	2020-5-2	1,28 €/Kg	1,6% ↑	-32,6% ↓
Crescenza - Matura				
Milano	2020-5-2	4,23 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Udine	2020-5-2	5,40 €/Kg	0,0% ↔	1,9% ↑
Fontal Estero - -				
Udine	2020-5-2	4,55 €/Kg	0,0% ↔	7,1% ↑
Fontina - Matura				
Aosta	2020-5-2	9,90 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Gorgonzola - Maturo dolce				
Milano	2020-5-2	5,75 €/Kg	0,0% ↔	1,8% ↑
Novara	2020-5-2	6,10 €/Kg	0,0% ↔	1,7% ↑
Gorgonzola - Maturo piccante				
Milano	2020-5-2	6,75 €/Kg	0,0% ↔	1,5% ↑
Novara	2020-5-2	7,10 €/Kg	0,0% ↔	1,4% ↑
Grana padano - Stagionato 12/15 mesi				
Cremona	2020-5-2	7,93 €/Kg	0,0% ↔	-3,9% ↓
Mantova	2020-5-2	7,98 €/Kg	-0,6% ↓	-6,5% ↓
Milano	2020-5-2	8,33 €/Kg	0,0% ↔	-2,1% ↓
Grana padano - Stagionato 16/24 mesi				
Cremona	2020-5-2	8,53 €/Kg	-0,6% ↓	-2,3% ↓
Mantova	2020-5-2	8,43 €/Kg	-0,6% ↓	-5,1% ↓
Grana padano - Stagionato 4/12 mesi				
Cremona	2020-5-2	6,53 €/Kg	-0,8% ↓	-17,9% ↓
Mantova	2020-5-2	6,50 €/Kg	-0,8% ↓	-18,2% ↓
Milano	2020-5-2	6,53 €/Kg	-0,8% ↓	-17,9% ↓
Italico - Fresco				
Brescia	2020-5-2	4,30 €/Kg	-1,1% ↓	-1,1% ↓
Milano	2020-5-2	4,25 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Italico - Maturo				
Milano	2020-5-2	5,15 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Latte spot - Nazionale crudo				
Lodi	2020-5-2	30,00 €/100 kg	4,3% ↑	-22,1% ↓
Verona	2020-5-2	31,00 €/100 kg	3,3% ↑	-20,5% ↓

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Montasio - Fresco stagionato fino 2 mesi				
Udine	2020-5-2	6,20 €/Kg	0,0% ↔	9,3% ↑
Montasio - Stagionato 12-15 mesi				
Udine	2020-5-2	8,10 €/Kg	0,0% ↔	2,5% ↑
Montasio - Stagionato 4-6 mesi				
Udine	2020-5-2	7,35 €/Kg	0,0% ↔	5,0% ↑
Mozzarella - 125 gr				
Milano	2020-5-2	4,50 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Roma	2020-5-2	6,50 €/Kg	0,0% ↔	12,1% ↑
Mozzarella - 250 gr				
Foggia	2020-5-2	6,15 €/Kg	-3,1% ↓	-1,6% ↓
Parmigiano reggiano - Stagionato 12 mesi				
Mantova	2020-5-2	8,08 €/Kg	-0,3% ↓	-27,3% ↓
Milano	2020-5-2	8,08 €/Kg	-0,6% ↓	-26,3% ↓
Modena	2020-5-2	8,41 €/Kg	-0,7% ↓	-26,2% ↓
Parma	2020-5-2	8,28 €/Kg	-0,9% ↓	-26,1% ↓
Reggio Emilia	2020-5-2	8,19 €/Kg	-1,1% ↓	-26,1% ↓
Parmigiano reggiano - Stagionato 24 Mesi				
Mantova	2020-5-2	9,48 €/Kg	-1,6% ↓	-29,7% ↓
Milano	2020-5-2	10,13 €/Kg	-1,5% ↓	-24,2% ↓
Modena	2020-5-2	10,40 €/Kg	-1,2% ↓	-21,5% ↓
Parma	2020-5-2	10,28 €/Kg	-1,0% ↓	-21,3% ↓
Reggio Emilia	2020-5-2	10,10 €/Kg	-1,5% ↓	-21,7% ↓
Provolone Val Padana - Fresco				
Cremona	2020-5-2	6,00 €/Kg	0,0% ↔	3,4% ↑

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Milano	2020-5-2	5,83 €/Kg	0,0% ↔	1,7% ↑
Provolone Val Padana - Maturo				
Cremona	2020-5-2	6,25 €/Kg	0,0% ↔	3,3% ↑
Milano	2020-5-2	6,13 €/Kg	0,0% ↔	1,7% ↑
Raschera - Maturo				
Cuneo	2020-5-2	7,90 €/Kg	0,0% ↔	-1,2% ↓
Taleggio - Fresco				
Brescia	2020-5-2	4,73 €/Kg	-1,0% ↓	1,1% ↑
Milano	2020-5-2	4,75 €/Kg	0,0% ↔	2,2% ↑
Taleggio - Maturo				
Milano	2020-5-2	5,60 €/Kg	0,0% ↔	1,8% ↑
Toma piemontese - Maturo				
Cuneo	2020-5-2	7,70 €/Kg	0,0% ↔	-4,3% ↓



Scarica la News mercati (498.61 KB).

Archivio News mercati lattiero-caseari

[13/05/2020 Latte e derivati bovini - Settimana n.19/2020](#)

[06/05/2020 Latte e derivati bovini - Settimana n.18/2020](#)

[29/04/2020 Latte e derivati bovini - Settimana n.17/2020](#)

[22/04/2020 Latte e derivati bovini - Settimana n.16/2020](#)

[15/04/2020 Latte e derivati bovini - Settimana n.15/2020](#)

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 18 Maggio 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.

FORMAGGI		U.M.	11/05/2020	18/05/2020	VAR.
			Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	10,75- 11,35	10,60- 11,10	-0,15 / - 0,25
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	9,75 –10,50	9,60 –10,35	-0,15 / - 0,15
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	9,10 – 9,55	8,95 – 9,40	-0,15 / - 0,15
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	8,00 – 8,15	7,80 – 8,00	-0,20 / -0,15
28	grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre	Kg	8,60 – 8,80	8,55 – 8,75	-0,05 / -0,05
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	8,20 – 8,45	8,15 – 8,40	-0,05 / -0,05
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	6,45 – 6,60	6,40 – 6,50	-0,05 / -0,10
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	5,40 – 5,55	5,35 – 5,50	-0,05 / -0,05
50	provoolone valpadana: fino a 3 mesi di stagionatura	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	pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore	Kg	7,20 – 7,50	7,20 – 7,50	
70	asiago: d'allevato con stagionatura minima 90 gg.	Kg	6,05 – 6,35	6,05 – 6,35	
80	pressato fresco	Kg	5,15 – 5,45	5,15 – 5,45	
90	gorgonzola: maturo dolce	Kg	5,60 – 5,90	5,60 – 5,90	
100	maturo piccante	Kg	6,60 – 6,90	6,60 – 6,90	
110	Italico: prodotto fresco	Kg	4,20 – 4,30	4,20 – 4,30	
120	prodotto maturo	Kg	5,00 – 5,30	5,00 – 5,30	
140	taleggio: prodotto fresco fuori sale	Kg	4,65 – 4,85	4,65 – 4,85	
150	prodotto maturo	Kg	5,40 – 5,80	5,40 – 5,80	
160	quartiolo lombardo	Kg	4,90 – 5,10	4,90 – 5,10	
170	crescenza matura	Kg	4,10 – 4,35	4,10 – 4,35	
180	mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)	Kg	4,45 – 4,55	4,45 – 4,55	
190	mascarpone	Kg	4,00 – 4,25	4,00 – 4,25	
191	siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 Kg	13,00 – 14,00	13,50 – 14,50	+0,50/+0,50
192	siero di latte per uso zootecnico	1000 Kg	4,00 – 5,00	4,50 – 5,50	+0,50/+0,50

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

BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	11/05/2020	18/05/2020	VAR.
			Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	1,05	1,10	+0,05
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento CE n. 1234/07)	Kg	2,65	2,70	+0,05
30	burro di centrifuga	Kg	2,80	2,85	+0,05
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	0,85	0,90	+0,05
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	1,28	1,36	+0,08
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	1,36	1,40	+0,04

LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	11/05/2020	18/05/2020	
			Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	295 - 305	310- 325	+15/+20
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
21	francese	1000 Kg	250 - 265	270 - 290	+20/+25
22	tedesco	1000 Kg	275 - 285	295 - 310	+20/+25
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	140 – 155	165 – 185	+25/+30

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 18 Maggio 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.		0,500	=	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.	10,9500	11,7500	- 0,1000 / - 0,1000	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.	9,8500	10,7500	- 0,1000 / - 0,1000	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.	9,1500	9,8500	- 0,1000 / - 0,1000	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.	8,2500	8,7000	- 0,1000 / - 0,1000	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.	8,0000	8,3000	- 0,0500 / - 0,1000	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 18 Maggio 2020 -

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

PRODOTTO		Min. Max.		Var.
Zangolato di creme fresche per la burrificazione (prezzo medio)	€/kg	1,10		=
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	1,30		=
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 VERONA - Rilevazioni di Lunedì 18 Maggio 2020 -

PRODOTTI CASEARI	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.
<u>Siero di latte (residuo secco totale 5 - 6% - prezzo franco partenza - I.V.A. escl.)</u>				
Per uso zootecnico	Ton.	6,50	7,50	+0,50/ +0,50
Per uso industriale	Ton.	13,50	14,50	+0,50/ +0,50
FORMAGGI per merce nuda, franco caseificio o magazzino di stagionatura, con un contenuto di grassi secondo le prescrizioni di legge, a pronta consegna e pagamento.				
Grana Padano - "Formaggio fuori sale" atto a divenire Grana Padano	Kg.	5,25	5,35	Inv./-0,05
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	6,35	6,50	-0,05/-0,05
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	7,85	8,20	-0,05/-0,05
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	8,50	8,70	-0,05/-0,05

Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	4,70	4,80	Inv.
Provolone Valpadana – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	4,90	5,00	Inv.
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	5,00	5,15	-0,05/-0,05
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	5,75	5,95	-0,05/-0,05
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	6,90	7,00	-0,05/-0,05
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	9,35	9,50	Inv.
Asiago DOP - Fresco (Pressato) con almeno 20 giorni di maturazione	Kg.	n.q.	n.q.	
Asiago DOP - Stagionato con maturazione 2-3 mesi	Kg.	n.q.	n.q.	
Asiago DOP - Stagionato "Mezzano" con almeno 4 mesi di maturazione fino a un massimo di 6 mesi	Kg.	n.q.	n.q.	
Asiago DOP - Stagionato "Vecchio" con almeno 10 mesi di maturazione fino a un massimo di 14 mesi	Kg.	n.q.	n.q.	
		n.q.	n.q.	
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	320	340	+20,00 / + 20,00
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	300	320	+ 25,00 / + 35,00
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	180	190	+ 30,00 / + 30,00
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	1400	1500	+ 50,00 / + 50,00
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	1300	1400	+ 50,00 / + 50,00

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 19 Maggio 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.
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					
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	0,50	0,50	=	=
Siero (franco caseificio)	100 Kg	0,15	0,40	=	=
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO					
qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
Produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg	10,65	11,35	-0,15	-0,15
Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	9,55	10,35	-0,15	-0,15
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	8,85	9,45	-0,15	-0,15
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	8,05	8,30	-0,10	-0,15
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	7,80	8,00	-0,20	-0,15

* 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 20 Maggio 2020 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	2,05		+0,05
	Zangolato di creme fresche	n.q.	n.q.	-

	Burro Cee	n.q.	n.q.	-
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	6,40	6,55	-0,05/ -0,05
	Stag. tra 12-15 mesi	7,65	8,10	-0,05/ -0,05
	Stag. oltre 15 mesi	8,30	8,65	-0,05/ -0,05
Provolone Valpadana	Dolce	5,95	6,05	=
	Piccante	6,15	6,35	=
Provolone	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 21 Maggio 2020

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	0,900		+0,100
	Mantovano pastorizzato	1,100		+0,100
	Burro mantovano fresco CEE	2,750		+0,100
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	13,500	14,500	+0,500/+0,500
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	3,500	4,000	=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	6,350	6,450	-0,100/-0,100
	Stagionatura 14 mesi	7,800	7,950	-0,100/-0,100
	Stagionatura 20 mesi	8,250	8,400	-0,100/-0,100
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	5,350	5,450	-0,100/-0,100
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	7,700	7,850	-0,300/-0,300
	Stagionatura fino a 18 mesi	8,450	8,700	-0,200/-0,200
	Stagionatura fino a 24 mesi	9,150	9,400	-0,200/-0,200
	Stagionatura fino a 30 mesi	9,650	10,050	-0,200/-0,200

BORSA MERCI DI BRESCIA - Rilevazioni di Giovedì 21 Maggio 2020 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro ⁽¹⁾	1ª qualità (affioramento)	2,52	2,52	+0,31/ +0,31
	2ª qualità (siero)	2,17	2,17	+0,04/ +0,04
Siero di latte scremato (compresa scotta)		0,18	0,18	=
FORMAGGI: ⁽²⁾				
Grana Padano	Stag. da 9 mesi	6,46	6,56	-0,10/ -0,10
	Stag. da 12 a 15 mesi ⁽³⁾	8,05	8,20	=
Grana merce fresca ⁽⁴⁾	2/3 mesi fuori sale	-	-	-

Provolone Valpadana	Stag. fino a 3 mesi	5,75	5,85	=
	Stag. oltre i 5 mesi	6,00	6,20	=
Provolone	40 gg fuori sale	5,35	5,45	=
	Stag. 3/4 mesi	5,60	5,80	=
Taleggio tipico	Fresco fuori salamoia	4,65	4,80	=
Italico	Fresco fuori salamoia	4,25	4,35	=
Robiola (formaggella bresciana)	Fuori sale	4,52	4,62	=
Crescenza latte intero	Fresca fuori sale	4,29	4,39	=
Gorgonzola fresco	Fresco	4,30	4,45	=
Quartirollo lombardo		4,95	5,05	=
Latte Spot italiano (franco partenza)		0,320	0,340	+0,007 / +0,008

- (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 22 Maggio 2020 -

DENOMINAZIONE E QUALITA'	Variazione		
		Min.	Max.
		€/kg	
ZANGOLATO DI CREME FRESCHE PER BURRIFICAZIONE 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%.	=	0,500	
SIERO DI LATTE (€/100 kg)			
Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	=	1,900	2,000
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	=	6,600	8,100
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 30 mesi e oltre	-0,150/-0,150	10,800	11,550
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 24 mesi e oltre	-0,150/-0,150	9,700	10,550
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 18 mesi e oltre	-0,150/-0,150	9,000	9,650
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 15 mesi e oltre	-0,150/-0,150	8,100	8,500
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	-0,150/-0,150	7,850	8,050