



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 25/2021 del 25 Giugno 2021 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Andamento settimanale	PAG. 02
MERCATO AGROALIMENTARE - Qberg analizza il ruolo dei prodotti salutistici nei volantini della Gdo: www.alimentando.info	PAG. 03
AMBIENTE - Le maggiori imprese di trasformazione comunicano le emissioni?: Clal	PAG. 03
SVIZZERA - Aumentato l'import di burro: www.alimentando.info	PAG. 04
SCAMBI UE/REGNO UNITO - Aggiornamento sul commercio	PAG. 04
SCAMBI UE/AUSTRALIA E UE/NUOVA ZELANDA - Aggiornamenti sui negoziati	PAG. 05
RUSSIA - Presentata una comunicazione UE	PAG. 05
EGITTO - Prorogato al 1° ottobre il periodo di transizione per l'applicazione dell'Advance Cargo Information	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. - "GRANA PADANO" - Presidente Zaghini «A buon punto l'iter per il rinnovo del packaging»: www.granapadano.it	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. - "PIAVE" - Racconto in 12 ricette di Valerio Braschi: www.alimentando.info	PAG. 07
FIERE ED EVENTI - Cibus 2021 e l'inattesa variante Delta: www.insiderdairy.com	PAG. 07
FIERE ED EVENTI - Cheese 2021 è confermata: a Bra, dal 17 al 20 settembre: www.insiderdairy.com	PAG. 08
FIERE ED EVENTI - Concluso il Trofeo San Lucio 2021 a Pandino	PAG. 08
FIERE ED EVENTI - Webinar "Le trasferte dei lavoratori all'estero: aggiornamento e focus su programmazione e costi" - 1 luglio 2021	PAG. 09
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 19 al 25 giugno 2021	PAG. 10
LATTE SCREMATO IN POLVERE - Prezzi, settimana dal 14 al 20 giugno 2021: Eucolait	PAG. 13
BURRO - Prezzi, settimana dal 14 al 20 giugno 2021: Eucolait	PAG. 14
MERCATO LATTIERO-CASEARIO - News Mercati Lattiero caseari - Settimana n. 24 dal 14 al 20 giugno 2021: Ismea	PAG. 15
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 21 al 25 giugno 2021	PAG. 23

NOTIZIE DELLA SETTIMANA

1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

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

Se il burro è riflessivo, la crema, così come il latte in polvere, non hanno ancora capito cosa fare.

- Dopo la prima settimana di vero caldo, subito la raccolta ne ha risentito arrivando a diminuire del 3-4% rispetto alla settimana precedente, oltretutto con un tenore di materia grassa sempre più basso. I prezzi del latte crudo italiano ne hanno risentito immediatamente, arrivando ad essere trattati anche fino a 0,40 €/kg franco partenza. Qualcuno specifica che sul prezzo ha molta influenza quanta merce offri e su che periodo lo offri. Anche la crema nazionale di qualità gode del caldo e arriva a essere trattata fino a 2,06 €/kg franco partenza. Lo scremato invece sempre poco ricercato anche se i prezzi godono di leggeri aumenti e oscillano tra 0,18 e 0,20 €/kg.

Le alte temperature si sono fatte sentire anche nel resto d'Europa, dove oltretutto sono arrivate le riaperture e aumentano così i consumi fuori casa. I due suddetti fattori influenzano notevolmente il mercato della crema che se parte con richieste esagerate di 2,07 €/kg, viene poi trattata intorno a 2,04 €/kg. Anche il latte crudo chiede qualcosa in più, ma alla fine continua ad essere scambiato tra a 0,39 e 0,40 €/kg reso Nord Italia. Sullo scremato sussistono gli stessi problemi italiani con richieste in rialzo per poi essere trattato tra 0,19 e 0,21 €/kg a seconda dell'origine. I suddetti prezzi si intendono franco arrivo Nord Italia con un costo di trasporto che incide tra 5 e 10 €/Ton.

- La vivacità riscontrata sul mercato dei liquidi, non la ritroviamo certo nel burro che resta invariato su tutti e tre i bollettini. Il tedesco fermo a 3,93 €/kg e 4,00 €/kg, l'olandese conferma il 4,00 €/kg e anche la Francia non ci riserva sorprese e resta al suo folle 4,34 €/kg. Inevitabilmente non cambiano le medie che sono a 4,102 €/kg se teniamo conto anche della Francia, è a 3,983 €/kg se invece ci limitiamo a fare tra i più realistici Germania e Olanda.

La domanda di burro è forse ancora più calma del latte liquido scremato, con gli stessi venditori che ritengono senza motivo diminuire i prezzi delle offerte se tanto la domanda non c'è. A titolo puramente indicativo, confermiamo le offerte di settimana scorsa.

- Come accennato all'inizio, il latte in polvere è assai confuso, tanto sui listini ma ancora di più sul libero mercato. I bollettini tedesco e olandese segnano ribassi sia sull'alimentare che sullo zootecnico, resta invece invariato l'olandese del latte intero che invece ribassa in Germania e Francia. La Francia, in compenso, rialza lo scremato per l'uso alimentare.

Sul mercato la confusione è amplificata con soprattutto i traders che spingono al ribasso, in certi casi addirittura di 100 €/Ton rispetto alla settimana precedente. In compenso, qualche produttore resta ai livelli stellari, con lo scremato indicato poco lontano da 2.750 €/Ton arrivo Nord Italia.

Durante l'Assemblea generale di Assocaseari tenutasi questa settimana, il nostro sempre più caro amico Christophe Lafougere ci fa presente che la Cina ha degli stoccaggi di latte intorno alle 70.000 Tons per la polvere scremata e di ben 240.000 Tons per la polvere intera. Proprio mercoledì notte è comparsa la notizia che la Cina intende calmierare i prezzi dell'acciaio e metterà in vendita le prime 100.000 Tons provenienti dai suoi stoccaggi ma sembra che seguiranno in diverse riprese quantitativi più ingenti. Quello che sta facendo sull'acciaio già qualcuno pensa che lo potrebbe fare con il petrolio. Anche se i quantitativi che per il momento ha di latte in polvere non sono sufficienti a calmierare il mercato mondiale, chi ci dice che non si muova per poterlo fare domani?

- Il siero per l'uso zootecnico ribassa sul bollettino tedesco e olandese, mentre invece resta invariato in Francia, così come invariato resta il bollettino del siero per uso alimentare in Germania.

- I bollettini nazionali dei formaggi questa settimana hanno registrato aumenti per alcune voci del Parmigiano Reggiano a Modena e a Reggio Emilia.

Quotazioni medie UE in aumento per il Gouda a 3,30 €/kg e l'Edamer a 3,29 €/kg, stabili per il Cheddar a 3,13 €/kg e l'Emmentaler a 4,82 €/kg.

NB: I prezzi pubblicati devono essere considerati solo indicativi di una tendenza di mercato, in quanto miscellanea non solo di prezzi effettivi di vendita, ma anche di prezzi di offerte e/o richieste rilevate sul mercato.

	Week 25	Week 24	Week 23	Week 22
BURRO (D)	3,93 - 4,00	3,93 - 4,00	4,00 - 4,07	4,05 - 4,10
BURRO IMPACCHETTATO 250 GR (D)	4,06 - 4,20	4,06 - 4,27	4,06 - 4,20	4,06 - 4,14
BURRO (F)	4,34	4,34	4,34	4,29
BURRO (NL)	4,00	4,00	4,10	4,15
SMP USO ALIMENTARE (D)	2520 - 2620	2570 - 2700	2600 - 2700	2600 - 2700
SMP USO ALIMENTARE (F)	2610	2590	2620	2590
SMP USO ALIMENTARE (NL)	2580	2590	2610	2630
SMP USO ZOOTECNICO (D)	2450 - 2500	2510 - 2540	2530 - 2550	2530 - 2550
SMP USO ZOOTECNICO (NL)	2480	2500	2540	2570
WMP (D)	3200 - 3300	3230 - 3350	3230 - 3350	3250 - 3350
WMP (F)	3200	3260	3260	3230
WMP (NL)	3180	3180	3160	3210
SIERO IN POLVERE USO ALIMENTARE (D)	1110-1150	1110-1150	1110-1160	1100-1150
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (D)	990-1010	1010-1030	1010-1030	1020-1030
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (F)	1020	1020	1020	1020
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (NL)	1010	1040	1040	1040

Import Cina Maggio 2021

Le importazioni dalla Cina hanno continuato a crescere a maggio, con tassi di crescita spettacolari per tutte le materie prime ad eccezione dell'infant formula e dei prodotti fermentati. Tutti i fornitori hanno beneficiato di questa forte domanda, in primis la Nuova Zelanda.

Dopo un piccolo aumento ad aprile, le importazioni di WMP sono cresciute ulteriormente a maggio, +67% magg.'21/magg.'20, grazie soprattutto ai volumi impressionanti provenienti dalla Nuova Zelanda e, in misura minore, dall'Uruguay; la domanda di WMP australiana, invece, continua a ridursi. Analizzando i primi cinque mesi dell'anno, invece, tutti i fornitori hanno registrato una crescita, Australia compresa. Le importazioni di SMP sono più che raddoppiate rispetto al maggio dello scorso anno, +110% magg.'21/magg.'20, dopo quattro mesi di crescita già significativa, a beneficio di tutti i fornitori. Gli Stati Uniti hanno registrato l'aumento più forte passando dalle 752 Tons alle 13.335 Tons, mentre i volumi provenienti dall'Australia sono più che raddoppiati. Anche la domanda di SMP comunitaria e neozelandese è aumentata, tuttavia la loro quota di mercato si è ridotta.

CHINA IMPORTS - MAY 2021				
Product	Volume in tonnes	Δ% YOY 21/20	Volume YTD in tonnes	Δ% YTD 21/20
WMP	74 816	+67%	466 960	+23%
SMP	42 625	+110%	197 281	+47%
Whey	73 396	+40%	341 270	+56%
Cheese	16 356	+180%	82 704	+66%
Butter	10 395	+129%	52 114	+15%
Butteroil	3 994	+71%	18 480	+57%
Infant formula	25 281	-13%	109 871	-24%
Lactose	10 743	+22%	44 662	+41%
WPC	3 174	+17%	16 373	+9%
Casein(ates)	3 333	+93%	17 040	+61%
Milk	107 030	+91%	433 380	+57%
Cream	26 814	+99%	117 838	+81%
Fermented prod.	2 153	-28%	9 193	-31%

Source: Trade Data Monitor

A maggio, le importazioni di siero di latte sono aumentate del 40% rispetto allo stesso mese del 2020, che aveva già registrato un incremento dell'85% rispetto al maggio 2019. In aumento i volumi provenienti dai due principali fornitori, UE e USA, ma anche da Turchia e Bielorussia.

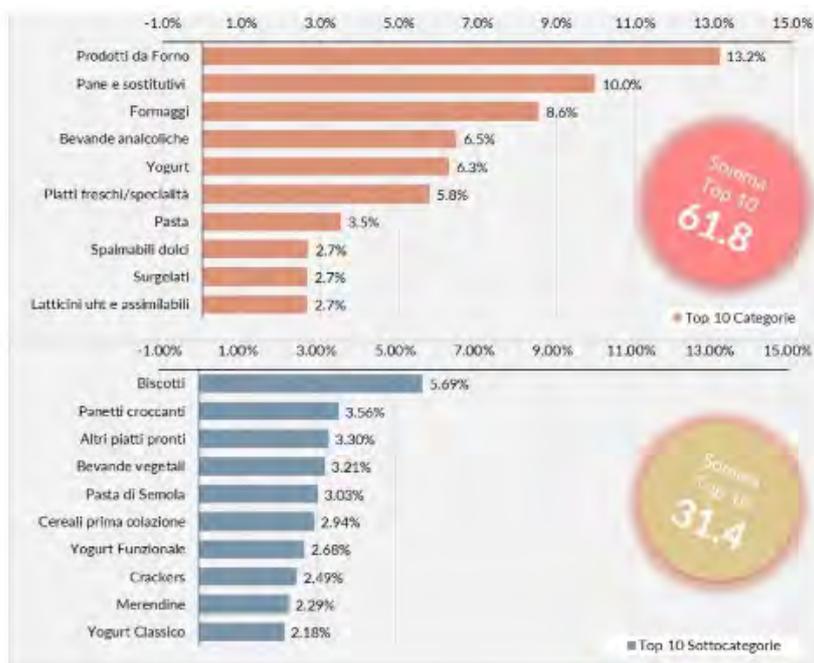
L'import di formaggio ha mostrato il tasso di crescita più forte di tutte le principali materie prime, +180% magg.'21/magg.'20 e +66% genn-magg'21/genn-magg'20, grazie ai maggiori volumi provenienti dalla Nuova Zelanda e, in misura minore, dalla UE e dall'Australia.

Anche le importazioni di burro sono aumentate, +129% magg.'21/magg.'20, con un incremento soprattutto dei volumi acquistati dalla Nuova Zelanda. Nei primi cinque mesi dell'anno, invece, l'aumento del 15% è dovuto principalmente alla merce proveniente dalla UE e dall'Australia.

N.B. L'Analisi di mercato di Assocaseari è destinata ai soli Associati. Non ne è consentita la diffusione, se **non** autorizzata.

QBERG ANALIZZA IL RUOLO DEI PRODOTTI SALUTISTICI NEI VOLANTINI DELLA GDO

(24/06/21) Il settore salutistico sotto la lente dell'istituto di ricerca QBerg. Nell'ultima analisi, relativa ai volantini di aprile di iper, super e superette, la società ha indagato il peso e la composizione del segmento con prodotti che richiamano al benessere o alla salute. Considerando l'andamento dell'incidenza del numero di osservazioni a volantino nel mese di aprile 2021 e confrontandolo con lo stesso mese degli anni precedenti, si nota un trend di crescita. Si parte dalle 17,7 osservazioni medie ad aprile 2019, per scendere alle 14,4 ad aprile 2020 e risalire alle 18,4 osservazioni medie nel 2021. La maggioranza della quota Qp4 (quota ponderata di visibilità a volantino) che compone l'aggregato del salutistico si compone di prodotti da forno (13,2%), pane e sostitutivi (10%), formaggi (8,6%), bevande analcoliche (6,5%), yogurt (6,3%), piatti freschi e specialità (5,8%), pasta (3,5%), spalmabili dolci (2,7%), surgelati (2,7%), latticini uht e assimilabili (2,7%). La somma di queste categorie, che costituiscono la Top 10, copre il 61,8% della quota Qp4.



Fonte: In-Store POINT 2021

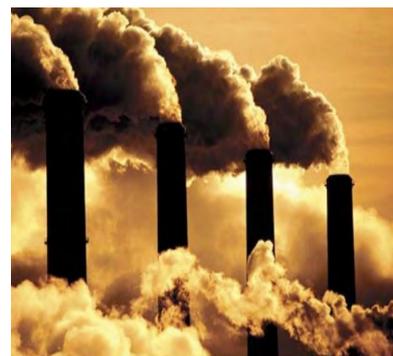


[Da www.alimentando.info]

LE MAGGIORI IMPRESE DI TRASFORMAZIONE COMUNICANO LE EMISSIONI?

(21/06/21) Il dato è noto: il 14,5% delle emissioni antropiche in atmosfera di gas effetto serra (GHG) è dovuto alle produzioni animali. Ma, chi sono i responsabili di questi effetti? Solo agricoltori ed allevatori, oltre ai consumatori che si nutrono dei loro prodotti?

Uno studio delle università di New York e di Harvard ha affrontato questa tematica nel suo complesso, esaminando anche gli impegni ambientali assunti dalle maggiori aziende mondiali di carne e latte che trasformano i prodotti degli allevamenti. I ricercatori hanno preso in esame 35 aziende che hanno sede in 16 Paesi esaminando innanzitutto le loro emissioni rispetto agli impegni assunti per contrastare i cambiamenti climatici, per poi definire come queste emissioni si posizionano rispetto agli impegni per il clima da parte dei Paesi in cui hanno sede e per ultimo le pressioni che esercitano a livello politico sui parametri relativi alle questioni climatiche.



Ne risultano approcci molto diversificati. Alcune aziende non comunicano nessun dato sulle loro emissioni, mentre altre pubblicano solo le misurazioni di alcune emissioni e non altre, ad esempio quelle energetiche e non quelle derivanti dal cambiamento nell'uso del suolo. Diverse aziende si impegnano per mitigare le emissioni di anidride carbonica, ma non dicono nulla sul metano, il gas più importante per le emissioni degli allevamenti. Solo quattro aziende si sono poste l'obiettivo zero emissioni al 2050 e solo sette Paesi dove queste aziende hanno sede, includono le produzioni animali nei loro obiettivi di riduzione delle emissioni.

Interessante poi l'analisi sulle azioni di pressione politica per evitare provvedimenti contrari ai propri interessi, effettuate dalle dieci aziende basate negli USA. Dal 2000 si calcola che abbiano investito 109 milioni di dollari in attività di lobbying e 26 milioni di dollari direttamente in campagne elettorali. I ricercatori hanno anche rilevato che le somme investite sono correlate alla intensità delle emissioni di ogni azienda. Queste azioni di pressione politica avvengono anche in altri Paesi, come Danimarca e Nuova Zelanda, dove le emissioni derivanti da attività di agricoltura ed allevamento sono considerevoli. Dunque, per avere un quadro chiaro degli impegni da prendere e delle azioni da attuare per contrastare i cambiamenti climatici, occorrerebbe misurare in modo trasparente anche l'impatto delle aziende mondiali di trasformazione.

Di chi la colpa? Guai se ritenessimo che solo gli altri debbono cambiare i loro modi produttivi o di consumo. L'impatto sul clima riguarda tutte le attività umane, nessuno escluso. Pertanto, solo attraverso il dialogo ed il consolidamento delle filiere produttive si potranno ottenere risultati durevoli, cioè sostenibili, utili per tutti. Non solo a livello ambientale, ma anche economico e sociale.

[Da Clal - Fonte: SpringerLink]

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

LA SVIZZERA AUMENTA L'IMPORT DI BURRO

(22/06/21) L'Ufficio federale svizzero dell'agricoltura (Ufag) ha aumentato di 1.000 tonnellate il contingente doganale parziale per l'importazione di burro nel 2021. Il provvedimento, preso il 18 giugno, è legato all'elevata domanda di prodotti lattiero caseari che si registra dal 2020 e che ha causato una carenza di burro sul mercato svizzero, visto che le misure per arginare la crisi Covid continuano a incidere sulla domanda di burro nel commercio al dettaglio.



Inoltre, il valore aggiunto della produzione di formaggi è maggiore rispetto a quello del burro, dunque gran parte del latte prodotto internamente viene destinato alla produzione di formaggi. Il contingente doganale parziale sarà messo all'asta immediatamente, in modo da poter procedere alle importazioni a partire da inizio luglio 2021. Con gli aumenti decisi dovrebbe essere garantito l'approvvigionamento possibilmente entro la fine dell'anno.

[Da www.alimentando.info]

AGGIORNAMENTO SUL COMMERCIO TRA UE E REGNO UNITO

(23/06/21) Venerdì scorso, Eucolait ha partecipato a una riunione del Gruppo Consultivo della DG Santé sulla filiera alimentare e la salute degli animali e delle piante relativamente al commercio con il Regno Unito.

Il tema dell'Irlanda del Nord ha dominato gran parte dell'incontro. Per quanto riguarda il regime britannico sulla salute degli animali e delle piante, è stato ribadito che al momento è allineato a quello comunitario ma non è detto che lo rimarrà. Per quanto concerne i certificati elettronici sul nuovo sistema TRACES, la Commissione spera di avere un nuovo modulo pronto in autunno che genererà il certificato britannico, tuttavia le esportazioni senza certificato non dovrebbero essere possibili fino a gennaio.



Per le esportazioni dal Regno Unito, le Autorità britanniche stanno pianificando di avere i propri sistemi informatici pronti per inviare informazioni tramite il nuovo TRACES entro il 1° gennaio. Un gruppo di lavoro sull'SPS dovrebbe incontrarsi per la prima volta in autunno.

NEGOZIATI UE CON AUSTRALIA E NUOVA ZELANDA: AGGIORNAMENTI

(23/06/21) All'inizio di giugno si è svolto l'undicesimo round di negoziati UE/Australia. La Commissione europea spera che nel prossimo round, che si terrà dopo la pausa estiva, verrà approvato l'accesso al mercato per beni, servizi e appalti pubblici. L'accesso al mercato per il formaggio e le richieste della UE sulla protezione delle indicazioni geografiche sono argomenti sensibile per l'Australia.



Per quanto riguarda la Nuova Zelanda, i colloqui sono in una fase molto più avanzata e il prossimo round si svolgerà la prossima settimana. L'approccio della UE a questo negoziato è molto diverso per quanto riguarda i prodotti lattiero-caseari, data la competitività dei prezzi della Nuova Zelanda e la sua posizione come più grande fornitore di diversi prodotti lattiero-caseari e secondo in generale. La UE è più protettiva nei confronti di alcuni prodotti rispetto ad altri e le decisioni per le varie linee lattiero-casearie non verranno prese fino all'ultima fase dei negoziati. Difficilmente l'accordo verrà concluso entro la fine del 2021 ma potrebbe esserlo nella prima metà del 2022.

RELAZIONI CON LA RUSSIA: PRESENTATA UNA COMUNICAZIONE UE

(23/06/21) Come noto, alcuni prodotti, compresi quelli lattiero-caseari, della UE sono stati esclusi dal mercato russo dall'agosto 2014 e a distanza di sette anni si può sostenere che la situazione non sia migliorata.

La scorsa settimana, l'Alto rappresentante della UE Borrell ha presentato al Consiglio europeo e al Parlamento europeo una comunicazione intitolata "Relazioni UE-Russia: respingere, limitare e coinvolgere". Oltre ai problemi legati alle relazioni commerciali, negli ultimi anni la Russia ha alimentato direttamente conflitti in Europa (Ucraina, Georgia, ecc.) e nel Mediterraneo (Siria, Libia) ed è il principale sostenitore del regime in Bielorussia.



Tuttavia, la comunicazione individua aree di interesse strategico per l'UE nei confronti della Russia, come la cooperazione ambientale, la politica digitale ed energetica, ecc.).

EGITTO: PROROGATO AL 1° OTTOBRE IL PERIODO DI TRANSIZIONE PER L'APPLICAZIONE DELL'ADVANCE CARGO INFORMATION

(23/06/21) L'Egitto aveva pianificato di introdurre l'Advance Cargo Information per tutte le importazioni a partire dal 1° luglio 2021. Al fine di facilitare la registrazione degli importatori e delle società che esportano in Egitto, le Autorità egiziane hanno annunciato che l'*Advance Cargo Information* (ACI) sarà richiesto solo a partire dal 1° ottobre 2021.



Secondo il sistema ACI, i documenti e la data di carico siano dichiarati online almeno 48 ore prima dell'uscita della spedizione dal porto di imbarco. Ad ogni dichiarazione sul portale doganale egiziano (Nafeza) verrà emesso un cosiddetto numero ACID (numero di Dichiarazione di Advance Cargo Information). Ulteriori informazioni possono essere trovate (in inglese) sul sito web di [Nafeza](https://www.nafeza.gov.eg/).

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

PRESIDENTE ZAGHINI: «A BUON PUNTO L'ITER PER IL RINNOVO DEL PACKAGING DEL GRANA PADANO DOP»

(18/06/21) «*Stiamo lavorando per rivisitare il sistema di packaging del Grana Padano Dop. Logo e marchio diventeranno più visibili e meglio identificabili come prodotti di alta qualità sullo scaffale. E' prevista anche una nuova declinazione della categoria "Riserva", che servirà a segmentare ulteriormente l'offerta di prodotto stagionato*».

Così Renato Zaghini presidente del Consorzio di tutela del Grana Padano, fa il punto sull'iter del progetto di restyling delle confezioni definito nel 2019 e oggi in fase di realizzazione attraverso una modifica del disciplinare di produzione. Il progetto era stato approvato dall'Assemblea dei consorziati a fine 2019 e successivamente era stato rimodulato, perfezionato e quindi nuovamente approvato dall'Assemblea a fine 2020.



«*L'obiettivo del progetto, - sottolinea il presidente - è quello di rinnovare e uniformare il sistema delle confezioni, per conferire maggiore distintività e visibilità alla Dop. Il nuovo lay out prevede che la parte superiore e inferiore della confezione rimangano riservate ai loghi della Dop e alle diciture che contraddistinguono il Grana Padano, mentre i consorziati potranno gestire, con i propri dati e il marchio aziendale, la parte centrale della confezione.*

Il logo del Grana Padano è stato leggermente rivisitato, anche se rimarranno immutati i colori, ormai iconici, ossia lo sfondo giallo con scritta in nero, che contraddistinguono il formaggio Dop più consumato al mondo. Il logo che contraddistingue il prodotto "Riserva Oltre 20 Mesi" cambierà colore: oro (anziché giallo) su sfondo nero. Il numero "20" sarà posizionato sotto la dicitura "Riserva". Verrà inoltre lanciata sul mercato la nuova tipologia "Riserva Oltre 24 Mesi", che si aggiungerà al "Riserva Oltre 20 Mesi". In entrambe le tipologie del "Riserva", lo specifico logo sarà accompagnato anche dal logo giallo e nero "Grana Padano", che come detto è stato leggermente rivisitato.

La durata della stagionatura sarà inoltre evidenziata in maniera standard: è previsto un tondo nero all'interno del quale verrà indicato il periodo di stagionatura.

Una novità riguarda il lettering che sarà personalizzato con la registrazione di font creati ex novo, affinché possano essere usati solo dal Grana Padano Dop.

«La fase di definizione e messa a punto della documentazione per la domanda di modifica del disciplinare è praticamente ultimata – precisa il presidente Zaghini –. A breve la proposta di modifica verrà presentata ufficialmente al Ministero, ma trattandosi di modifica “non sostanziale”, facciamo affidamento su tempi di approvazione abbastanza rapidi».

[Da www.granapadano.it]

IL PIAVE DOP RACCONTATO IN 12 RICETTE DI VALERIO BRASCHI

(18/06/21) Sarà Valerio Braschi, il giovane chef vincitore di Masterchef, a interpretare il Piave Dop in 12 ricette, che verranno immortalate dal *food photographer* Paolo Castiglioni. L'iniziativa, dal titolo '*Visual Storytelling*', è parte del progetto di comunicazione Nice to eat Eu, nato promuovere la divulgazione delle corrette informazioni relative alla Dop Piave, giunto al terzo anno.



“Cercavamo uno chef giovane, eclettico e con un deciso gusto nell’interpretazione dei sapori del Piave. Valerio ci ha convinti fin da subito, siamo davvero curiosi di poter vedere il risultato della campagna, affidata nella sua parte fotografica ancora una volta a Paolo Castiglioni. Siamo certi che i suoi scatti sapranno nuovamente trasmettere autenticità e qualità, doti per noi imprescindibili e caratteristiche della nostra Dop”, racconta Chiara Brandalise, direttrice del Consorzio di tutela.

[Da www.alimentando.info]

4. **FIERE ED EVENTI**

CIBUS 2021 E L'INATTESA VARIANTE DELTA

(24/06/21) Inizialmente, fino a circa un mese fa, quello della variante Delta era poco più di un'eco lontana: sui nostri giornali campeggiavano i dati positivi delle vaccinazioni e l'aria generale era improntata al grande ottimismo. Poi, lentamente ma inesorabilmente, le cose hanno iniziato a cambiare. Fino ad arrivare alle richieste di spostare la finale di Euro 2020, prevista a Wimbledon, proprio a causa della diffusione di questa variante in Uk. E così il clima, seguendo i titoli dei giornali e le notizie provenienti dall'estero, ha cominciato a cambiare di nuovo.



Oggi, nessuno è pronto a scommettere che l'autunno sarà relativamente tranquillo come invece si pensava fino a qualche settimana fa. Secondo il Centro europeo per il controllo delle malattie, a fine agosto la variante Delta sarà dominante in tutta Europa, causando il 90% dei contagi. Notizie che, ovviamente, si riflettono sul sentiment delle aziende e sulla propensione a calendarizzare la partecipazione a fiere ed eventi. In primis per quanto riguarda il Cibus di Parma, previsto dal 31 agosto al 3 settembre, che è la prima fiera alimentare B2B in [calendario per l'autunno](#). Le prime avvisaglie, in realtà, arrivano dallo stesso amministratore delegato di [Cibus](#), Antonio Cellie, che in una intervista concessa a *Il sole 24 Ore* ha anticipato un calo dei buyer del 35% e una netta riduzione degli spazi espositivi degli espositori. Su quest'ultimo punto, Cellie ha precisato che, a suo avviso, si tratta di un cambiamento fisiologico e prevedibile, destinato a divenire strutturale.

Nella stessa intervista, Cellie ha spiegato che se le delegazioni di buyer europei e americani sono confermate, maggiori difficoltà si registrano per quanto riguarda i compratori in arrivo dai paesi asiatici. La stima, fra operatori italiani ed esteri, è di 50mila presenze totali. Difficile però pensare che dall'Uk si

muoveranno buyer ma difficile anche prevedere quale sarà lo stato dell'arte complessivo nel mondo e, di conseguenza, la volontà di mandare in fiera propri collaboratori. Un ragionamento che non vale solo per i compratori, però. La fiera di Parma starebbe infatti registrando disdette anche significative, in questi ultimi giorni, legate proprio ai timori della variante Delta e alla paura di mettere in campo risorse e persone in un contesto incerto. Insomma, la strada appare indubbiamente più in salita di quanto non poteva apparire fino a poche settimane fa. L'auspicio, ovviamente, è che l'allarme possa rientrare e che la fiera si tenga nel migliore dei modi possibili, con risultati importanti. Ne ha bisogno il settore, ne ha bisogno il Paese, ne hanno bisogno gli operatori e ne ha bisogno il clima generale che si respira nell'aria.

[Da www.insiderdairy.com]

CHEESE 2021 È CONFERMATA: A BRA, DAL 17 AL 20 SETTEMBRE

(24/06/21) Nell'affollato calendario degli ultimi tre mesi dell'anno ci sarà anche Cheese. E' stata confermata infatti l'edizione 2021 dell'evento di Slow Food dedicato ai formaggi a latte crudo e alle forme del latte, che torna a Bra dal 17 al 20 settembre. Per questa ragione, fanno sapere Città di Bra e Slow Food, gli organizzatori sono già all'opera per garantire la sicurezza per tutte le aree e per tutti gli appuntamenti del programma, ancora parzialmente in via di definizione. Il programma completo sarà online a partire dalla metà di luglio.



Anche per il 2021 la formula di Cheese non cambia: l'accesso all'evento è libero e sarà ovviamente gestito in sicurezza. Il focus dell'edizione 2021 sarà il regno animale e la varietà di connessioni con le azioni dell'uomo, dalle razze da latte che garantiscono reddito alla biodiversità, dalle api a tutti gli altri impollinatori indispensabili per l'allevamento al pascolo. E' grazie agli animali, infatti, che si deve l'infinita biodiversità casearia di cui Cheese rappresenta una vetrina. La quattro giorni di settembre infatti sarà il palcoscenico in cui pastori, casari, formaggiai e affinatori racconteranno, attraverso i loro prodotti, metodi produttivi che mettono al centro la qualità delle materie prime, il benessere animale, la tutela del paesaggio. Come di consueto, ci sarà il grande Mercato dei Formaggi e le bancarelle dei Presidi Slow Food, la Gran Sala dei Formaggi e l'Enoteca dove abbinare un buon calice di vino a formaggi naturali e a latte crudo. A chi vuole ritrovare il piacere di saperne sempre di più sono dedicati i Laboratori del Gusto (a Bra e a Pollenzo, a pochi chilometri da Bra, presso la Banca del Vino), con formaggi in abbinamento a pani, vini e birre, e i percorsi educativi di Slow Food. Tra le iniziative c'è anche Appuntamento a Tavola, cene ospitate nelle sale dell'Agenzia di Pollenzo, con cuochi selezionati da Slow Food e la loro personale interpretazione del territorio e della biodiversità attraverso tutte le forme del latte. Come sempre, la manifestazione si colora delle interpretazioni regionali proposte dalle Cucine di strada e dalle originali preparazioni espresse dei Food Truck, il tutto arricchito dai birrifici selezionati, espressione della migliore sperimentazione brassicola italiana.

[Da www.insiderdairy.com]

CONCLUSO IL TROFEO SAN LUCIO 2021 A PANDINO

(21/06/21) Si è conclusa domenica, nel favoloso contesto del Castello Visconteo di Pandino (CR), la nona edizione di CaseoArt – Trofeo San Lucio 2021, il concorso caseario, organizzato da Asso Casearia Pandino, l'Associazione dei diplomati della Scuola Casearia, che premia il tecnico casaro che produce il miglior formaggio. In gara 204 formaggi prodotti da oltre 150 tecnici/casari da diverse regioni italiane.

Lo scorso 22 maggio, i giudici hanno identificato i primi tre prodotti caseari con maggior punteggio per ogni categoria. I primi migliori di ognuna, poi, sono stati rivalutati da una super giuria, costituita da due tecnologi, che hanno valutato la difficoltà di produzione, due maestri assaggiatori Onaf, che hanno valutato gli aspetti organolettici, e una giornalista, che ha valutato l'aspetto di gradimento generale visto da un consumatore, decretando il vincitore 'migliore tra i migliori': il formaggio di capra affinato

con fave di tonka e vermouth, prodotto dal tecnico Luca Longo di Caseificio Perenzin.

Tra i vincitori del trofeo figurano, tra i vari, Caseificio Busti, che ha ottenuto sei medaglie: quattro ori (categorie Pecorino Toscano Dop, formaggi a latte misto, latte di pecora stagionato fino a 90 giorni e ricotte) e due bronzi (formaggi affinati e formaggi a latte di pecora stagionati oltre 91 giorni). Quattro medaglie per Nuova Castelli: bronzo nella categoria Gorgonzola Dop, oro e argento per il Parmigiano Reggiano Dop, argento per il Pecorino Toscano Dop. E' stata premiata anche l'azienda casearia Mario Costa, che ha ottenuto tre medaglie d'oro nelle categorie Gorgonzola dolce Dop, erborinati a latte di capra e formaggi aromatizzati. Tre medaglie anche per Santangiolina (argento per la categoria latte di capra stagionato oltre 31 giorni, bronzo per il formaggio a latte di vacca stagionato fino a 30 giorni e per il formaggio di latte di vacca stagionato da 91 giorni a oltre un anno) e Zanetti (oro per il Grana Padano Dop, argento per i formaggi a latte misto e bronzo per il Parmigiano reggiano Dop). La Brazzale si è poi distinta nelle categorie latte di vacca stagionato fino a 30 giorni e formaggi a pasta filata, rispettivamente oro e argento. Due medaglie per Caseificio Defendi (argento per un formaggio a latte di vacca stagionato fino a 30 giorni e bronzo per il Gorgonzola Dop dolce), Gildo dei F.lli Ciresa (argento nella categoria latte di capra erborinati e bronzo per i latte di vacca stagionati da 31 a 90 gironi) e Arrigoni Battista (argento per il suo Gorgonzola Dop dolce e bronzo per il suo Taleggio Dop). Tra gli altri vincitori anche Valgrana (oro per la categoria formaggi di latte di vacca sragionati oltre un anno e latte di vacca stagionato da 91 giorni a oltre un anno), Caseificio Il Fiorino (argento per la categoria latte di pecora stagionato oltre 91 giorni e bronzo per latte di pecora stagionato fino a 90 giorni) e Bassi (argento con il suo Gorgonzola Dop piccante).

Al termine della manifestazione si è anche svolta la cerimonia di investitura con rito ufficiale dei 59 neo-assaggiatori Onaf (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio) della delegazione di Cremona che hanno seguito il corso di 1° Livello nel capoluogo di provincia e a Pandino e che hanno superato l'esame finale. L'investitura ha previsto anche la consegna dei diplomi e la firma nel registro che permette agli Assaggiatori di iscriversi all'albo.



L'evento si è tenuto in presenza del Vice-Presidente Nazionale Giuseppe Casola, del Maestro Assaggiatore e Delegata provinciale di Bergamo Grazia Mercalli, del membro del Consiglio Direttivo Nazionale Daniele Bassi e della delegata provinciale di Cremona Emanuela Denti, nonché del Sindaco di Pandino Piergiacomo Bonaventini.

Durante l'evento, è stato comunicato che la delegazione di Cremona ha candidato Pandino come Città del Formaggio, vista la presenza sul suo territorio della Scuola Casearia e di numerosi caseifici che producono diversi formaggi, tra cui il Salva Cremasco DOP e il taleggio DOP.

WEBINAR "LE TRASFERTE DEI LAVORATORI ALL'ESTERO: AGGIORNAMENTO E FOCUS SU PROGRAMMAZIONE E COSTI" - 1 LUGLIO 2021

(24/06/21) Il 1° luglio p.v., dalle 10:00 alle 12:00, Aice (Associazione Italiana Commercio Estero – Confcommercio), organizza il webinar "Le trasferite dei lavoratori all'estero: aggiornamento e focus su programmazione e costi".

Panoramica generale sugli obblighi, trattati per cenni. Sensibilizzare le varie aree aziendali sull'importanza della programmazione e della preventivazione dei costi. Informazioni utili su Spagna, Germania e Regno Unito. Il tutto in relazione alle trasferite di breve durata, contenute generalmente nei 90 gg.

La partecipazione è gratuita. Per iscriversi: https://www.aicebiz.com/it/associazioni/categoria/aice/it/formazione/seminari/iscrizione.html?corso=/it/associazioni/categoria/aice/it/formazione/seminari/content/items/corso_000026.xml



Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

Leclerc firma un accordo triennale per l'acquisto di latte: lo pagherà 0,385 euro/litro

Ivry-sur-Seine (Francia) – Mercoledì 23 giugno. Il retailer francese Leclerc ha siglato un accordo triennale con tre grandi industrie francesi della filiera del latte – Orlait, Lactalis e Laiterie St Denis che uniscono 25mila allevatori – per l'acquisto di 200 milioni di litri all'anno, vale a dire la totalità del latte Uht a marca privata dell'insegna. E' stato accordato con tutti gli attori della filiera un aumento di 5 euro per 1000 litri di latte della remunerazione degli allevatori portandola a 385 euro per 1000 litri, premi inclusi.

Il Consorzio tutela formaggio Asiago presenta il progetto dedicato alla ristorazione

Vicenza – Martedì 22 giugno. Si è appena conclusa la conferenza stampa di presentazione del nuovo progetto dedicato alla ristorazione del Consorzio tutela Asiago. Hanno preso parte all'evento, che si è svolto online: Flavio Innocenzi, direttore del Consorzio tutela formaggio Asiago; Paolo Cuccia, presidente Gambero Rosso; Filippo Saporito, presidente Jeunes Restaurateurs d'Europe; ed Ernesto Boschiero, direttore Confcommercio di Vicenza. Il progetto, della durata di tre anni, si propone di promuovere una nuova stagione di apertura e positività per il comparto della ristorazione. Sono cambiate infatti le esigenze dei consumatori, che hanno scoperto nuove modalità di consumo – il food delivery – e che cercano prodotti di sempre maggiore qualità e made in Italy, nonché una cucina di sostanza. Con il progressivo ritorno alla 'normalità', il Consorzio dell'Asiago, insieme a Jre, Gambero Rosso e Confcommercio, intendono così fare sistema creando una 'filiera virtuosa'. L'obiettivo è garantire prodotti d'origine e di provenienza certa, sicurezza, tracciabilità e la naturalità delle materie prime. Nonché valorizzare, con la divulgazione e il racconto, l'importanza dell'alimentazione sostenibile e attenta alla biodiversità. Il tutto sostenendo la resilienza del settore della ristorazione. Il progetto prevede, per il momento, 80 serate a tema e degustazioni, ma anche 300 ore di formazione che interesserà 1.200 persone tra appassionati e operatori del settore. Saranno oltre 600 i ristoranti coinvolti.

I Nas sequestrano a Palermo 3 tonnellate di cagliata e 70 forme di formaggio irregolari

Mezzomonreale (Pa) – Giovedì 24 giugno. Sequestrati nella provincia di Palermo 3 tonnellate di cagliata e 70 forme di formaggio, già pronte per la vendita, per un valore di 40mila euro. Dopo aver svolto controlli in un'azienda agricola di Monreale (Pa), i Carabinieri del nucleo antisofisticazione hanno proceduto con il sequestro dei prodotti caseari in quanto non in regola: veniva utilizzata cagliata di provenienza comunitaria, ma le etichette riportavano informazioni diverse. Il titolare dell'azienda è stato così denunciato per detenzione di prodotti in cattivo stato di conservazione (per la temperatura in cui erano tenuti) e per frode in commercio per incongruenze tra i documenti presentati e le etichette dei prodotti.

Fiere, congressi e logistica: in arrivo aiuti per 450 milioni

Roma – Giovedì 24 giugno. Il ministro del Turismo Massimo Garavaglia ha firmato il decreto per il pagamento di 450 milioni di euro a favore di fiere, congressi, operatori della logistica e trasporto. I fondi compensano parte delle perdite subite durante la pandemia. Più nel dettaglio, al sistema delle fiere andranno 163 milioni di euro, altri 163 milioni di euro agli organizzatori di congressi, mentre 123 milioni di euro sono destinati per chi eroga servizi di logistica e trasporto legati al turismo. Il decreto prevede poi un anticipo da 100 milioni di euro destinato a 1.173 operatori del settore. Si tratta di un'erogazione automatica e non andrà presentata una richiesta ad hoc. Gli altri 350 milioni verranno assegnati con l'invio di un'istanza, ma bisogna attendere la piattaforma online. "Si tornerà in presenza, lo dicono anche i più forti nel digitale", aveva affermato lunedì il ministro, "perché altrimenti manca la relazione, non c'è innovazione e alla lunga il mercato si ferma".

In scena a Milano la conferenza stampa di Fico, che riaprirà il 7 luglio

Milano – Mercoledì 23 giugno. Si è svolta questa mattina la conferenza stampa sulla riapertura di Fico Eataly World, presso la sede di Confcommercio di Milano. Il grande parco agroalimentare di Bologna aprirà nuovamente il 7 luglio con sette nuove aree a tema. Resterà aperto continuativamente dal 7 al 22 luglio, e poi dal giovedì alla domenica dalle 11 alle 22 e il sabato fino alle 24. Il piano di sviluppo è stato finanziato dai due soci: Eataly e Coop Alleanza 3.0. "Fico ha avviato un nuovo piano di rilancio che riprogetta e mette a fuoco l'esperienza del visitatore, trasformandosi in un experience park, un parco tematico che stimola i cinque sensi e coniuga passione per il cibo e divertimento", spiega Stefano Cigarini, il nuovo amministratore delegato di Fico, "e che offrirà 30 nuove attrazioni, sette aree a tema, 26 tra ristoranti e street food, 13 fabbriche con show multimediali, una fattoria degli animali per emozionare grandi e piccini. Una giornata speciale per chi ama gustare il buon cibo ed i piaceri della vita". Cigarini ha dichiarato che prevede un fatturato di circa un milione di euro nel 2021, mentre si attende il break even point dopo il 2023. Il nuovo Fico si estenderà su circa 15 ettari divisi in sette aree tematiche, mondi dedicati alle eccellenze italiane (l'area dei salumi e dei formaggi, della pasta, del gioco e dello sport, del vino, dell'olio, dei dolci) divisi da nuove scenografie e arricchiti con giochi, giostre ed attrazioni a tema cibo. Completa il parco un luna park contadino, Luna Farm, con 14 attrazioni. Previsti un biglietto di ingresso a 8 euro (10 euro il biglietto Fico + Luna Farm), un biglietto a 19 euro con la possibilità di ingresso + tour con quattro degustazioni o ingresso + corso a scelta tra pasta, pizza, gelato, vino e mortadella. A 29 euro l'abbonamento annuale con ingressi illimitati e il 10% di sconto su tutti gli acquisti e i ristoranti convenzionati.

Pugliese (Conad): "Entro l'anno la nuova piattaforma e-commerce, con anche polizze, luce, gas e viaggi"

Milano – Lunedì 21 giugno. Progetto in cantiere da tempo, il nuovo servizio e-commerce di Conad dovrebbe prendere il via entro l'anno. Non saranno disponibili solo i prodotti dell'insegna, ma anche una serie di altri beni, come "soluzioni per tutta la famiglia, dalle polizze, ai contratti per luce e gas, ai viaggi studiati ad hoc. Sarà un ecosistema digitale insomma, ci sarà tutto quello che serve ai clienti sotto il cappello di un marchio che ha conquistato la fiducia di 12 milioni di consumatori", spiega all'Economia del Corriere. "Investiamo su tutta la catena della supply chain", prosegue, "per avere costi ragionevoli per il servizio di consegna che per noi vale già 200 milioni di euro".

Crisi L'Alco: Pugliese (Conad) conferma l'interesse a rilevare 20 pdv

Milano – Lunedì 21 giugno. Francesco Pugliese, amministratore delegato di Conad, commenta la situazione di mercato in una lunga intervista a L'Economia del Corriere della Sera. Su un tema caldo come la possibile acquisizione di L'Alco, il Ceo conferma l'interesse emerso nei mesi scorsi: "Abbiamo depositato una manifestazione di interesse per una porzione dei venti negozi in vendita. Se si fa parte di una cooperativa di imprenditori, la vocazione è la crescita, tra aperture e acquisizioni. E questo è il momento giusto perché, per usare una metafora calcistica, adesso si apre la campagna acquisti". Pugliese sottolinea poi l'importanza della riqualificazione dei punti vendita, che sarà "la maggior parte del lavoro, e questo vale per tutte le insegne". Così da "renderli più tecnologici ma anche rivedere gli spazi, ridimensionarli e renderli eccellenti".

Maiora: prosegue il piano di ristrutturazioni in Calabria per Despar Centro Sud

Corato (Ba) – Martedì 22 giugno. Prosegue il progetto di ristrutturazione partito nel 2021 con le riaperture nella provincia cosentina del Despar a Cetraro e degli Interspar a Belvedere Marittimo e a San Marco Argentano e che coinvolgerà entro la fine dell'anno un totale di 18 punti vendita nella regione. Si tratta del nuovo piano di investimenti avviato in Calabria da Maiora, la cui rete totale conta 79 punti vendita (tra diretti e affiliati) e oltre 800 collaboratori. Gli interventi prevedono l'installazione di impianti del freddo a CO2, che grazie a una tecnologia di refrigerazione di ultima generazione, permettono efficientamento energetico e elevati standard di affidabilità e sicurezza. Completano il progetto di restyling i nuovi impianti di illuminazione a Led e di climatizzazione, oltre all'adozione di etichette elettroniche, strumento che consente un risparmio immediato e concreto nel consumo di carta. Per gli Interspar di Belvedere Marittimo e San Marco Argentano si è provveduto anche all'adeguamento delle strutture al nuovo format superstore, studiato da Despar Centro-Sud in collaborazione con l'Università di Parma. Si tratta di un format ideato per migliorare la shopping experience attraverso l'esplosione degli assortimenti, sia in ampiezza che in profondità. "Con questo importante progetto", ha spiegato Pippo Cannillo, presidente e amministratore delegato di Despar Centro-Sud, "intendiamo portare avanti la nostra idea di supermercato del futuro: un'esperienza di acquisto completa, sostenibile e attenta alle esigenze di tutti i clienti, in grado non solo offrire prodotti di prima qualità ma anche un servizio eccellente. È la nostra mission e siamo determinati a proseguire in questa direzione".

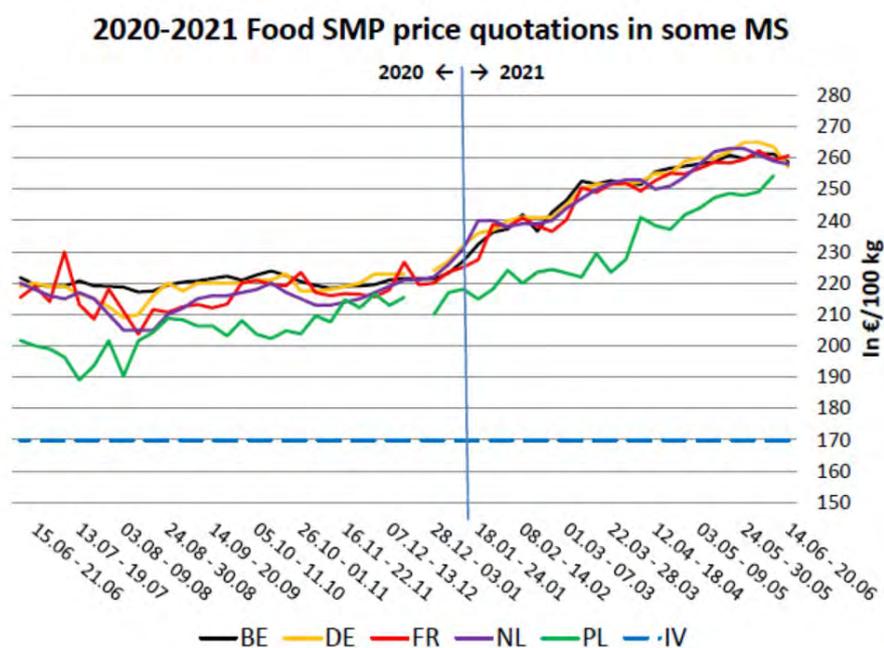
IL MERCATO
LATTIERO-CASEARIO:
STATISTICHE
E PREZZI

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	
53	28.12 – 03.01.21	221,34	224,00	211,00	220,00	222,00	213,00	210,00	220,00
1	04.01 – 10.01.21	223,22	227,00	214,00	223,60	226,00	216,00	217,93	221,00
2	11.01 – 17.01.21	227,07	232,00	220,50	225,10	231,00	221,00	218,10	226,00
3	18.01 – 24.01.21	232,41	236,00	228,50	227,50	240,00	231,00	214,79	228,00
4	25.01 – 31.01.21	236,29	237,00	230,00	238,80	240,00	231,00	218,10	233,00
5	01.02 – 07.02.21	237,30	240,00	230,50	238,10	238,00	231,00	224,10	234,00
6	08.02 – 14.02.21	241,94	241,00	230,50	240,80	239,00	232,00	219,98	236,00
7	15.02 – 21.02.21	236,58	241,00	230,50	238,30	239,00	233,00	223,55	235,00
8	22.02 – 28.02.21	242,62	241,00	231,50	236,50	240,00	233,00	224,40	235,00
9	01.03 – 07.03.21	246,56	245,00	235,50	240,30	244,00	238,00	223,19	238,00
10	08.03 – 14.03.21	252,57	250,00	237,50	250,60	247,00	242,00	221,92	243,00
11	15.03 – 21.03.21	251,59	251,50	238,00	249,00	250,00	242,00	229,49	245,00
12	22.03 – 28.03.21	252,72	251,50	238,00	251,60	252,00	245,00	223,49	245,00
13	29.03 – 04.04.21	251,64	251,50	238,00	252,00	253,00	245,00	227,63	246,00
14	05.04 – 11.04.21	251,47	252,50	241,00	249,40	253,00	246,00	241,01	247,00
15	12.04 – 18.04.21	255,57	255,00	244,00	252,80	250,00	246,00	238,37	249,00
16	19.04 – 25.04.21	256,73	255,00	246,00	255,10	251,00	251,00	237,17	249,00
17	26.04 – 02.05.21	257,38	259,00	248,00	254,90	254,00	254,00	241,89	251,00
18	03.05 – 09.05.21	258,13	260,00	250,00	256,70	258,00	253,00	243,96	252,00
19	10.05 – 16.05.21	258,65	260,00	250,00	258,60	262,00	255,00	247,30	254,00
20	17.05 – 23.05.21	260,87	262,00	251,00	258,40	263,00	257,00	248,64	257,00
21	24.05 – 30.05.21	259,73	265,00	254,00	259,40	263,00	257,00	248,09	258,00
22	31.05 – 06.06.21	261,44	265,00	254,00	262,30	261,00	253,00	249,20	260,00
23	07.06 – 13.06.21	261,20	263,50	252,50	259,20	259,00	250,00	254,35	259,00
24	14.06 – 20.06.21	258,72	257,00	247,50	260,70	258,00	248,00		

NOTA BENE: in questa Tabella, la settimana e i prezzi si riferiscono alla settimana precedente quella della Quotazione ufficiale.



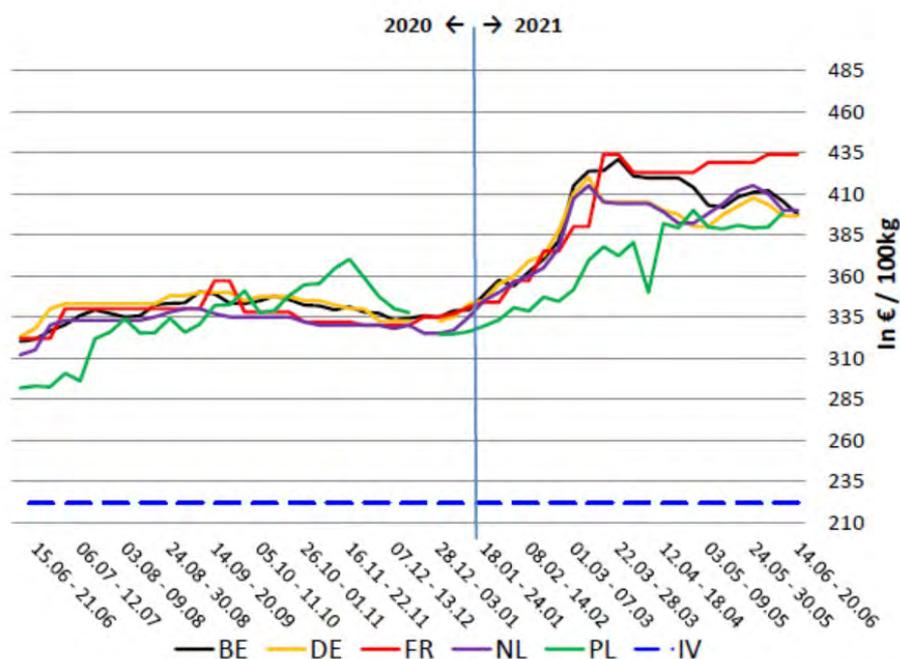
PREZZI BURRO

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
53	28.12 – 03.01.21	335,00	332,50	335,00	325,00	324,40	337,00
1	04.01 – 10.01.21	338,87	335,00	337,00	327,00	325,90	336,00
2	11.01 – 17.01.21	339,13	343,00	341,00	335,00	326,10	342,00
3	18.01 – 24.01.21	348,59	345,00	344,00	345,00	329,13	345,00
4	25.01 – 31.01.21	357,33	355,00	344,00	350,00	333,20	349,00
5	01.02 – 07.02.21	353,85	360,00	357,00	356,00	340,70	354,00
6	08.02 – 14.02.21	362,41	369,00	357,00	360,00	338,63	355,00
7	15.02 – 21.02.21	370,25	372,50	375,00	365,00	347,14	358,00
8	22.02 – 28.02.21	381,36	387,50	375,00	377,00	344,56	363,00
9	01.03 – 07.03.21	414,98	410,00	390,00	407,00	351,73	380,00
10	08.03 – 14.03.21	423,73	420,00	390,00	415,00	369,51	388,00
11	15.03 – 21.03.21	424,11	405,00	434,00	405,00	377,79	391,00
12	22.03 – 28.03.21	430,98	405,00	434,00	404,00	372,34	389,00
13	29.03 – 04.04.21	420,80	405,00	423,00	404,00	380,40	400,00
14	05.04 – 11.04.21	419,58	405,00	423,00	404,00	350,00	401,00
15	12.04 – 18.04.21	419,68	400,00	423,00	399,00	391,94	400,00
16	19.04 – 25.04.21	419,65	397,50	423,00	392,00	389,30	399,00
17	26.04 – 02.05.21	419,65	390,00	423,00	392,00	399,86	408,00
18	03.05 – 09.05.21	402,97	390,00	429,00	398,00	389,76	406,00
19	10.05 – 16.05.21	401,87	397,50	429,00	404,00	388,65	410,00
20	17.05 – 23.05.21	408,14	402,50	429,00	412,00	390,79	410,00
21	24.05 – 30.05.21	410,86	407,50	429,00	415,00	389,18	412,00
22	31.05 – 06.06.21	411,99	403,50	434,00	410,00	389,69	413,00
23	07.06 – 13.06.21	405,46	396,50	434,00	400,00	398,41	410,00
24	14.06 – 20.06.21	397,24	396,50	434,00	400,00		

NOTA BENE: in questa Tabella, la settimana e i prezzi si riferiscono alla settimana precedente quella della Quotazione ufficiale.

2020-2021 Butter price quotations in some MS





Homepage > **Settimana n. 24/2021**

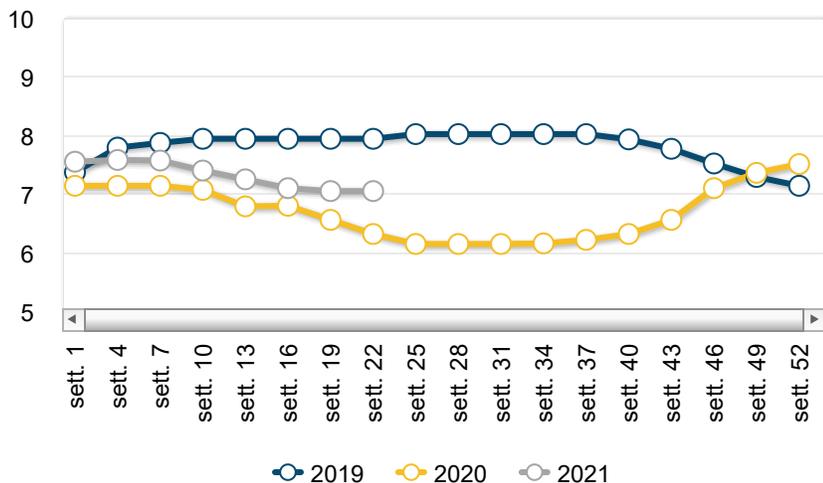
Latte e derivati bovini - News mercati

il settimanale Ismea di informazione sui prodotti agricoli e agroalimentari

n. 22/2021 - Settimana n. 24 dal 14 al 20 giugno 2021



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	2021-6-3	8,40 €/Kg	0,0%	-1,2%
Burro	2021-6-3	2,61 €/Kg	-1,2%	46,7%
Castelmagno	2021-6-3	14,00 €/Kg	0,0%	-15,2%
Crema di latte	2021-6-3	1,98 €/Kg	-2,0%	16,5%
Crescenza	2021-6-3	4,81 €/Kg	0,0%	0,0%
Fontal Estero	2021-6-3	4,55 €/Kg	0,0%	0,0%
Fontina	2021-6-3	9,90 €/Kg	0,0%	0,0%
Gorgonzola	2021-6-3	6,43 €/Kg	0,0%	0,0%
Grana padano	2021-6-3	8,02 €/Kg	0,0%	9,4%
Italico	2021-6-3	4,58 €/Kg	0,0%	0,4%
Latte spot	2021-6-3	38,06 €/100 kg	1,3%	8,6%
Mascarpone	2021-6-3	4,13 €/Kg	0,0%	nd
Montasio	2021-6-3	7,53 €/Kg	0,0%	4,4%
Mozzarella	2021-6-3	5,43 €/Kg	0,0%	-1,4%
Parmigiano reggiano	2021-6-3	11,34 €/Kg	0,1%	30,7%
Provolone Val Padana	2021-6-3	6,05 €/Kg	0,0%	0,0%
Raschera	2021-6-3	7,90 €/Kg	0,0%	0,0%
Taleggio	2021-6-3	5,04 €/Kg	0,0%	0,3%
Toma piemontese	2021-6-3	7,70 €/Kg	0,0%	0,0%

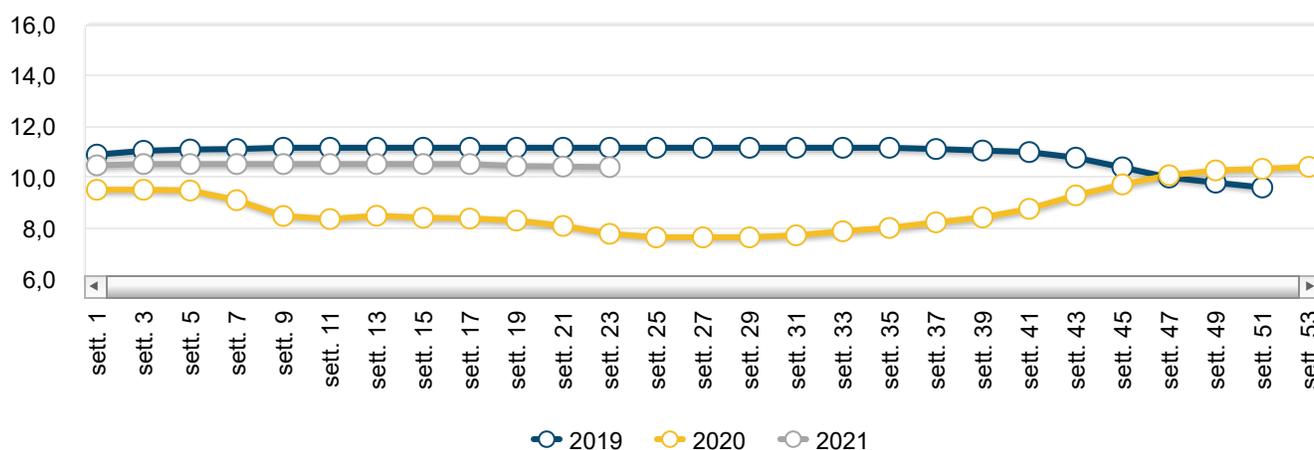
Il punto sul mercato

L'ultima settimana monitorata ha manifestato ancora qualche rallentamento nel mercato delle materie grasse, con assestamenti al ribasso che hanno coinvolto molti dei principali centri di contrattazione sia emiliani che lombardi, con un andamento negli scambi definito, per il momento, ancora nella norma. Riguardo lo zangolato tali adeguamenti dai 3 ai 5 centesimi vengono registrati sulle piazze di Milano (2,07 euro/kg), Mantova (2,05 euro/kg) Parma e Reggio Emilia (1,67 euro/kg). Flessioni congiunturali anche per il

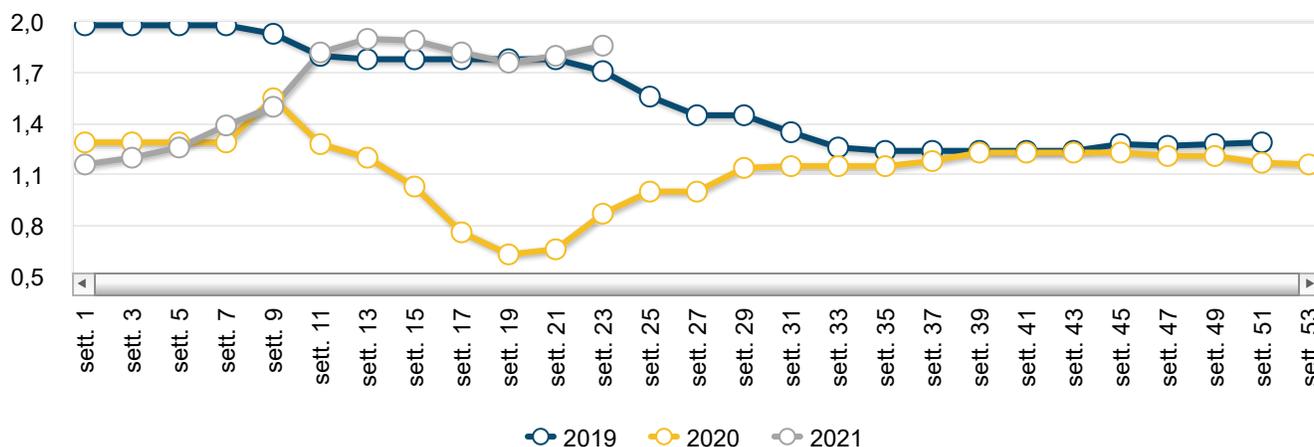
burro Cee (-1,0% variazione congiunturale) determinate dagli arretramenti registrati a Milano (3,87 euro/kg) e Mantova (3,85 euro/kg). Stabili, invece, i valori del pastorizzato a Cremona (3,20 euro/kg). Per quanto riguarda i due prodotti guida nazionali le dinamiche mostrate evidenziano due percorsi differenti. Nello specifico per il Parmigiano Reggiano D.o.p. si assiste ad una ripresa dei listini e un andamento negli scambi definito buono per le varietà 18 24 e 30 mesi, con aumenti pari a 5 centesimi sulle piazze di Modena e Parma. Stabilità assoluta per la varietà 12 mesi. Per l'altra D.o.p., il Padano non si delineano, almeno per il momento, cambiamenti nelle quotazioni, con una totale tenuta dei listini su tutte le piazze. Anche sul fronte della materia prima, la settimana mostra un mercato in ripresa con i listini del latte spot in aumento sia a Verona (+2,7% variazione congiunturale) che a Lodi (+2,8% variazione congiunturale).



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	2021-6-3	9,00 €/Kg	0,0% ↔	-2,2% ↓
Bra - Tenero				
Cuneo	2021-6-3	7,80 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Burro - Affioramento				
Piacenza	2021-6-3	2,30 €/Kg	0,0% ↔	70,4% ↑
Burro - Cee				
Mantova	2021-6-3	3,85 €/Kg	-1,3% ↓	26,2% ↑
Milano	2021-6-3	3,87 €/Kg	-0,8% ↓	26,9% ↑
Burro - Di centrifuga				
Milano	2021-6-3	4,02 €/Kg	-0,7% ↓	25,6% ↑
Burro - Pastorizzato				
Cremona	2021-6-3	3,20 €/Kg	0,0% ↔	36,2% ↑
Burro - Zangolato di creme fresche				
Mantova	2021-6-3	2,05 €/Kg	-2,4% ↓	70,8% ↑
Milano	2021-6-3	2,07 €/Kg	-1,4% ↓	65,6% ↑
Modena	2021-6-3	1,70 €/Kg	0,0% ↔	112,5% ↑
Parma	2021-6-3	1,67 €/Kg	-1,8% ↓	96,5% ↑
Reggio Emilia	2021-6-3	1,67 €/Kg	-1,8% ↓	96,5% ↑
Castelmagno - Maturo				

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Cuneo	2021-6-3	14,00 €/Kg	0,0% ↔	-15,2% ↓
Crema di latte - Sostanza Grassa 40%				
Milano	2021-6-3	1,98 €/Kg	-2,0% ↓	16,5% ↑
Crescenza - Matura				
Milano	2021-6-3	4,23 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Udine	2021-6-3	5,40 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Fontal Estero - -				
Udine	2021-6-3	4,55 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Fontina - Matura				
Aosta	2021-6-3	9,90 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Gorgonzola - Maturo dolce				
Milano	2021-6-3	5,75 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Novara	2021-6-3	6,10 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Gorgonzola - Maturo piccante				
Milano	2021-6-3	6,75 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Novara	2021-6-3	7,10 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Grana padano - Stagionato 12/15 mesi				
Cremona	2021-6-3	7,78 €/Kg	0,0% ↔	1,3% ↑
Mantova	2021-6-3	8,58 €/Kg	0,0% ↔	10,3% ↑
Milano	2021-6-3	8,53 €/Kg	0,0% ↔	5,6% ↑
Piacenza	2021-6-3	8,50 €/Kg	0,0% ↔	32,8% ↑
Grana padano - Stagionato 16/24 mesi				
Cremona	2021-6-3	8,70 €/Kg	0,0% ↔	5,1% ↑

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Mantova	2021-6-3	9,38 €/Kg	0,0% ↔	12,6% ↑
Grana padano - Stagionato 4/12 mesi				
Cremona	2021-6-3	7,05 €/Kg	0,0% ↔	14,2% ↑
Mantova	2021-6-3	7,05 €/Kg	0,0% ↔	14,6% ↑
Milano	2021-6-3	7,08 €/Kg	0,0% ↔	15,0% ↑
Piacenza	2021-6-3	7,10 €/Kg	0,0% ↔	15,4% ↑
Italico - Fresco				
Brescia	2021-6-3	4,35 €/Kg	0,0% ↔	1,2% ↑
Milano	2021-6-3	4,25 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Italico - Maturo				
Milano	2021-6-3	5,15 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Latte spot - Nazionale crudo				
Emilia Romagna	2021-6-3	39,00 €/100 kg	0,0% ↔	14,7% ↑
Lodi	2021-6-3	36,75 €/100 kg	2,8% ↑	3,5% ↑
Lombardia	2021-6-3	39,00 €/100 kg	0,0% ↔	14,7% ↑
Verona	2021-6-3	37,50 €/100 kg	2,7% ↑	2,0% ↑
Mascarpone - -				
Milano	2021-6-3	4,13 €/Kg	0,0% ↔	nd
Montasio - Fresco stagionato fino 2 mesi				
Udine	2021-6-3	6,15 €/Kg	0,0% ↔	-0,8% ↓
Montasio - Stagionato 12-15 mesi				
Udine	2021-6-3	8,10 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Montasio - Stagionato 4-6 mesi				

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Udine	2021-6-3	8,35 €/Kg	0,0% ↔	13,6% ↑
Mozzarella - 125 gr				
Milano	2021-6-3	4,50 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Roma	2021-6-3	6,35 €/Kg	0,0% ↔	-2,3% ↓
Mozzarella - 250 gr				
Foggia	2021-6-3	6,20 €/Kg	0,0% ↔	0,8% ↑
Parmigiano reggiano - Stagionato 12 mesi				
Mantova	2021-6-3	10,20 €/Kg	0,0% ↔	38,8% ↑
Milano	2021-6-3	10,20 €/Kg	0,0% ↔	37,4% ↑
Modena	2021-6-3	10,55 €/Kg	0,0% ↔	35,0% ↑
Parma	2021-6-3	10,45 €/Kg	0,0% ↔	34,8% ↑
Reggio Emilia	2021-6-3	10,42 €/Kg	0,0% ↔	37,2% ↑
Parmigiano reggiano - Stagionato 24 Mesi				
Mantova	2021-6-3	12,30 €/Kg	0,0% ↔	35,5% ↑
Milano	2021-6-3	12,50 €/Kg	0,0% ↔	31,6% ↑
Modena	2021-6-3	12,20 €/Kg	0,4% ↑	24,5% ↑
Parma	2021-6-3	12,23 €/Kg	0,4% ↑	25,1% ↑
Reggio Emilia	2021-6-3	11,98 €/Kg	0,0% ↔	26,4% ↑
Provolone Val Padana - Fresco				
Cremona	2021-6-3	6,00 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Milano	2021-6-3	5,83 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Provolone Val Padana - Maturo				
Cremona	2021-6-3	6,25 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Milano	2021-6-3	6,13 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Raschera - Maturo				
Cuneo	2021-6-3	7,90 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Taleggio - Fresco				
Brescia	2021-6-3	4,78 €/Kg	0,0% ↔	1,1% ↑
Milano	2021-6-3	4,75 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Taleggio - Maturo				
Milano	2021-6-3	5,60 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Toma piemontese - Maturo				
Cuneo	2021-6-3	7,70 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔



Scarica la News mercati (648.42 KB).

Archivio News mercati lattiero-caseari

16/06/2021 Latte e derivati bovini - Settimana n. 23/2021

08/06/2021 Latte e derivati bovini - Settimana n. 22/2021

25/05/2021 Latte e derivati bovini - Settimana n. 20/2021

19/05/2021 Latte e derivati bovini - Settimana n. 19/2021

11/05/2021 Latte e derivati bovini - Settimana n. 18/2021

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 21 Giugno 2021

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			14/06/2021	21/06/2021	VAR.
		U.M.	Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	12,75- 13,35	12,75- 13,35	
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	12,25 – 12,75	12,25 – 12,75	
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	11,60 – 11,80	11,60 – 11,80	
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	10,00 – 10,40	10,00 – 10,40	
28	grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre	Kg	9,20 – 9,50	9,20 – 9,50	
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	8,35 – 8,70	8,35 – 8,70	
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	7,00 – 7,15	7,00 – 7,15	
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	5,90 – 6,05	5,90 – 6,05	
50	provolone 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	8,45 – 8,65	8,55 – 8,75	+0,10/+0,10
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	quartirolino lombardo	Kg	4,90 – 5,10	4,90 – 5,10	
170	crecenza 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	24,00 – 25,00	24,00 – 25,00	
192	siero di latte per uso zootecnico	1000 Kg	6,00 – 7,00	6,00 – 7,00	

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

BURRO E CREMA DI LATTE			14/06/2021	21/06/2021	VAR.
		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,27	2,20	-0,07
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento CE n. 1234/07)	Kg	3,87	3,80	-0,07
30	burro di centrifuga	Kg	4,02	3,95	-0,07
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,07	2,00	-0,07
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	1,98	1,96	-0,02
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,06	2,04	-0,02

LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI			14/06/2021	21/06/2021	
		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	360 - 375	370 - 380	+10/+5
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	500 - 510	505 - 515	+5/+5
21	francese	1000 Kg	345 - 355	350 - 360	+5/+5
22	tedesco	1000 Kg	360 - 375	365 - 380	+5/+5
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	185 – 200	185 – 200	

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 21 Giugno 2021 -

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.		1,67	-0,03	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.	12,60	13,30	+0,05/+0,05	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.	11,95	12,55	+0,05/+0,05	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.	11,20	11,8	+0,05/+0,05	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.	10,70	11,00	=	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.	10,10	10,40	=	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 21 Giugno 2021 -

Franco caseificio, merce nuda, contenuto dei grassi secondo la prescrizione di legge, I.V.A. esclusa al kg.
Le forme di gorgonzola devono recare impresso il marchio del Consorzio di tutela.

PRODOTTO		Var.		
		Min.	Max.	
Zangolato di creme fresche per la burrificazione (prezzo medio)	€/kg	2,00		=
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	2,20		=
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	6,95	7,25	=
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	5,95	6,25	=
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/100 lt	22,50		=

*la quotazione del siero dal 3 maggio 2021 passa da euro/100 litri a euro /1000 kg utilizzando il coefficiente di conversione 1,027.

BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 21 Giugno 2021 -

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.	9,50	10,50	Inv.
Per uso industriale	Ton.	22,00	23,00	Inv.
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.	5,60	5,70	Inv.
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	7,00	7,10	Inv.
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	8,05	8,40	Inv.
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	8,95	9,10	Inv.
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.	4,80	5,00	Inv.
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	5,75	5,85	Inv.
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	6,50	6,60	Inv.
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	8,70	8,80	Inv.
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	385	395	+15/+15
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	375	385	+10/+10
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	195	205	+5/+5
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2000	2100	-20/-20
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	1990	2040	-30/-30

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 22 Giugno 2021 -

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.					
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	1,60	1,60	-0,07	-0,07
Siero (franco caseificio)	100 Kg	0,15	0,35	=	=
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
Produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg	12,65	13,40	=	=

Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	11,55	12,40	=	=
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	11,00	11,50	+0,05	+0,05
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	10,55	10,65	=	=
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	10,05	10,40	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 23 Giugno 2021 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	3,10		-0,10
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	7,00	7,10	=
	Stag. tra 12-15 mesi	7,50	8,05	=
	Stag. oltre 15 mesi	8,35	9,05	=
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 24 Giugno 2021

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,000		-0,050
	Mantovano pastorizzato	2,200		-0,050
	Burro mantovano fresco CEE	3,800		-0,050
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	23,500	24,500	=
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	5,500	6,000	+1,000/+1,000
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	7,000	7,100	=
	Stagionatura 14 mesi	8,500	8,650	=
	Stagionatura 20 mesi	9,300	9,450	=
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	5,900	5,950	=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,050	10,350	=
	Stagionatura fino a 18 mesi	11,200	11,600	=
	Stagionatura fino a 24 mesi	12,150	12,450	=
	Stagionatura fino a 30 mesi	12,650	13,100	=