



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 32/2021 del 27 Agosto 2021 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Andamento settimanale	PAG. 02
MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Autosufficienze nel Mondo, la chiave di una nuova prosperità: l'opinione di Angelo Rossi: Clal	PAG. 03
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Piano nazionale per la ricerca dei residui relazione contenente i risultati dell'anno 2020: www.salute.gov.it	PAG. 05
OCEANIA E SUD AMERICA - Situazione agosto 2021: Clal	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "GRANA PADANO" - A Cibus, ad ogni eccellenza il giusto ritmo: www.granapadano.it	PAG. 07
FORMAGGI D.O.P. - "PARMIGIANO REGGIANO" - Cibus 2021, il Consorzio partecipa all'insegna della biodiversità con un approccio sempre più internazionale: www.parmigianoreggiano.com	PAG. 08
FORMAGGI D.O.P. - "PECORINO ROMANO" - Il Consorzio è partner del progetto Best per promuovere i prodotti tipici sardi. Coinvolte anche tre cantine: www.alimentando.info	PAG. 09
FORMAGGI D.O.P. - "ASIAGO" - Il Consorzio contro il Comune per l'istituzione di una De.co.: www.alimentando.info	PAG. 10
FIERE ED EVENTI - Cheese, sarà presentata venerdì 3 settembre la 13esima edizione della rassegna sulle forme del latte: www.alimentando.info	PAG. 10
FIERE ED EVENTI - Torna il Sirha di Lione: in scena dal 23 al 27 settembre: www.alimentando.info	PAG. 11
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 21 al 27 agosto 2021	PAG. 12
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 23 al 27 agosto 2021	PAG. 14

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 Emanuela Denti e Lorenzo Petrilli -

- Doveroso premettere che dall'estero è molto difficile farsi fare delle offerte. Sul **latte**, le poche che si sentono, oscillano tra 0,45-0,47 €/kg reso nord Italia. La **panna** si muove a raggio molto più ampio e si parla di offerte tra 2,13 e 2,18 €/kg ma con anche punte che arrivano a 2,20 e/kg. Per lo scremato si parla di prezzo intorno a 0,27 €/kg. Diciamo "si parla" perchè sono sempre solo voci di prezzi perchè, come detto in premessa, vista la bassissima disponibilità nessuno fa offerte. I suddetti prezzi si intendono franco arrivo Nord Italia con un costo di trasporto che incide tra 5 e 10 €/Ton.

Il mercato nazionale del latte sta un po' recuperando, ma senza entusiasmo, visto che la domanda non è poi così gasata. Latte crudo trattato tra 0,40 e 0,41 €/kg, lo scremato intorno a 0,24 €/kg e la crema nazionale di qualità fino a € 0,04 sopra il bollettino con pochissima disponibilità. Peccato perchè qui la domanda ci sarebbe. I suddetti prezzi si intendono franco partenza.

- L'unico bollettino del **burro** aumentato è quello olandese che con +0,04 passa a 3,96 €/kg. La Germania lascia invariato perchè non vi sono stati scambi di burro bensì solo di crema, molto più redditizia per i produttori. Ed ecco che Kempen se non ha contratti reali sul quale basarsi preferisce lasciare invariate le quotazioni, confermando quindi il 3,95 €/kg e il 4,04 €/kg. Invariata anche la Francia a 4,075 €/kg. La media a due questa settimana è di 3,977 €/kg, quella a tre di 4,010 €/kg.

I listini dei tre burri non hanno niente a che vedere con il mercato reale che, non solo non offre merce fresca, bensì solo poca merce congelata di qualche mese intorno a 4,10 €/kg per un burro di crema dell'Est Europa e intorno a 3,85-3,90 €/kg per un burro di siero di ottima qualità. La GDO tedesca sembra avere chiuso il prezzo per il burro impacchettato per settembre e ottobre intorno a 4,20 €/kg, sono però molti i fornitori che ancora non hanno chiuso cercando di spuntare ulteriori 5/10 centesimi. D'ora in poi sarebbe più corretto usare il condizionale dal momento che la più grossa di queste catene ha chiesto ai suoi fornitori di non divulgare quanto concordato; fornitori felici da questa richiesta dal momento che spesso si sentivano richiedere lo stesso livello di prezzi da clienti meno interessanti.

- Consistenti questa settimana gli aumenti su tutte le tipologie di **latte in polvere**, soprattutto sul bollettino tedesco tali aumenti sono a volte anche più di 30 €/Ton contro i 20 €/Ton registrati in Olanda e in Francia e delle settimane precedenti. Ed ecco che cominciano a sentirsi alcune offerte a livelli decisamente esagerati.

- **Siero**: in Germania continua la tendenza al ribasso dell'alimentare e quello al rialzo dello zootecnico, mentre invece l'Olanda continua a seguire l'aumento e la Francia cambia completamente atteggiamento e dopo i ribassi della settimana scorsa, questa ha la freccia verde verso l'alto.

- Questa settimana, sui bollettini nazionali dei **formaggi** si registra un calo di € 0,05 delle quotazioni delle voci del Grana Padano stagionato 14 e 20 mesi a Mantova e un aumento di € 0,10 delle quotazioni del Pecorino Romano a Milano.

Quotazioni medie UE in aumento per il Gouda a 3,32 €/kg, l'Emmentaler a 4,84 €/kg e il Cheddar a 3,25 €/kg, stabili per l'Edamer a 3,30 €/kg.

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

	Week 34	Week 33	Week 32	Week 31
BURRO (D)	3,95 – 4,04	3,95 – 4,04	3,85 – 3,90	3,80 – 3,90
BURRO IMPACCHETTATO 250 GR (D)	4,04 – 4,20	4,04 – 4,20	4,04 – 4,20	4,04 – 4,20
BURRO (F)	4,075	4,075	4,075	4,20
BURRO (NL)	3,96	3,92	3,85	3,79
SMP USO ALIMENTARE (D)	2500 – 2600	2470 – 2570	2450 – 2570	2430 – 2550
SMP USO ALIMENTARE (F)	2510	2480	2460	2460
SMP USO ALIMENTARE (NL)	2530	2510	2490	2420
SMP USO ZOOTECNICO (D)	2460 – 2490	2420 – 2460	2400 – 2440	2380 – 2420
SMP USO ZOOTECNICO (NL)	2490	2470	2450	2400
WMP (D)	3200 – 3300	3200 – 3250	3200 – 3250	3200 – 3250
WMP (F)	3080	3080	3150	3150
WMP (NL)	3100	3080	3100	3090
SIERO IN POLVERE USO ALIMENTARE (D)	990-1060	1010-1080	1030-1110	1040-1110
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (D)	930-950	910-930	900-920	900-920
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (F)	920	900	930	940
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (NL)	950	930	920	910

Import/export Gran Bretagna Giugno 2021

L'import/export del Regno Unito, sebbene sia migliorato a maggio e a giugno, rimane molto al di sotto dei volumi pre-Brexit.

A giugno, le **importazioni** di formaggio sono diminuite ulteriormente e nel primo semestre segnano -22% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Le importazioni di burro hanno registrato il primo aumento quest'anno, +6% giu.'21/giu.'20. Anche l'import di molti altri prodotti sembra in lieve ripresa.

Le **esportazioni** di formaggio verso la UE rimangono difficili a causa dei requisiti doganali e SPS e nel primo semestre sono calate del 31% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Ciononostante, sono stati spediti quantitativi superiori di formaggio verso Paesi extra UE, di cui l'8% nei Paesi MENA (+6% genn-giu'21/genn-giu'20) e il 6% negli Stati Uniti (+46% genn-giu'21/genn-giu'20).

Anche l'export degli altri prodotti lattiero-caseari è diminuito, ad eccezione del latte crudo, +2% genn-giu'21/genn-giu'20, mentre quello della crema si è ripreso a maggio e a giugno.

UK IMPORTS - JUNE 2021					UK EXPORTS - JUNE 2021				
Product	Volume in tonnes	Δ% YOY	Volume YTD in tonnes	Δ% YTD	Product	Volume in tonnes	Δ% YOY	Volume YTD in tonnes	Δ% YTD
Cheese	33 266	-31%	154 015	-22%	Cheese	11 041	-28%	69 244	-24%
Butter	4 159	+6%	18 373	-11%	Butter	3 092	-18%	15 971	-35%
Butteroil	671	+49%	4 376	+27%	Butteroil	1 466	-25%	6 761	-37%
Whey	4 000	-8%	19 968	-18%	Whey	4 961	-21%	22 026	-43%
WMP	3 126	+57%	9 786	-7%	SMP	5 931	-49%	21 947	-48%
SMP	1 399	-15%	7 037	-19%	WMP	3 563	-10%	12 644	-84%
Lactose	728	-32%	4 520	-34%	Lactose	760	-35%	5 450	-19%
WPC	2 189	+55%	9 171	+7%	Milk	60 820	+0%	415 096	+2%
Milk	27 509	+21%	121 397	+17%	Cream	2 869	+60%	10 506	-17%
Cream	1 570	+22%	9 007	+17%	Fermented prod.	3 808	-30%	22 474	-36%
Fermented prod.	24 199	-17%	163 083	-8%					

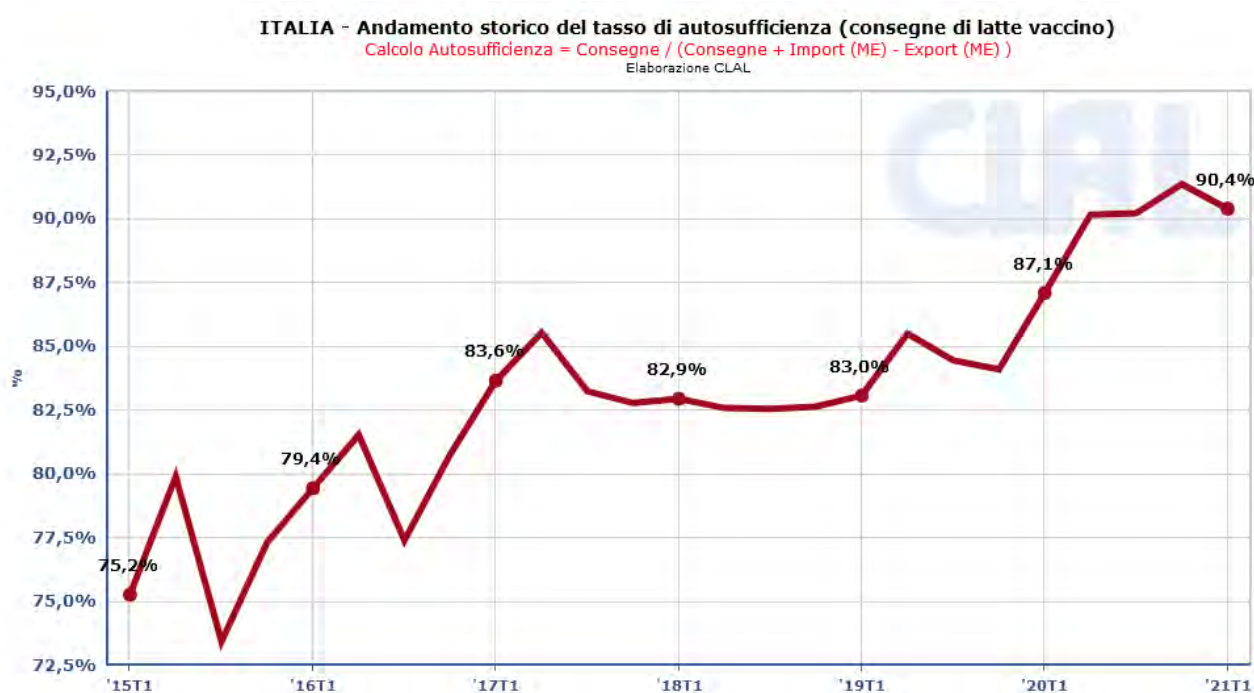
N.B. L'Analisi di mercato di Assocaseari è destinata ai soli Associati. Non ne è consentita la diffusione, se **non** autorizzata.

AUTOSUFFICIENZE NEL MONDO, LA CHIAVE DI UNA NUOVA PROSPERITÀ: L'OPINIONE DI ANGELO ROSSI

(25/08/21) Si è detto che il Covid non ha fatto altro che accelerare alcune dinamiche già in corso. Non ha creato, di fatto, alcuna nuova tendenza, semplicemente ha fatto sì che si evolvessero o si completassero le evoluzioni già in atto. È accaduto e sta avvenendo con l'e-commerce, con la ricerca di prodotti sostenibili, con lo smart working, con il biologico, la ricerca di una vita più sana, più green, anche a tavola. Con una nuova attenzione che abbraccia tutti gli anelli delle catene di approvvigionamento.

Limitiamoci al settore lattiero caseario. Una ventina di anni fa, almeno se restringiamo il campo all'Italia e ad alcuni Paesi europei, il mantra era più o meno il seguente: produciamo di più, via le quote latte e i vincoli produttivi, raggiungiamo l'autosufficienza nella produzione di latte.

Di fatto, possiamo affermare che l'Italia l'ha quasi raggiunta e, per alcuni periodi dell'anno, ci riferiamo in particolare alla primavera, possiamo dire di avercela fatta.



CLAL.it – L'Italia ha quasi raggiunto l'autosufficienza nella produzione di latte

Il portale CLAL.it offre l'opportunità di osservare quello che abbiamo definito "Atlante del latte", la mappatura cioè delle produzioni lattiere, con relativo tasso di autosufficienza.

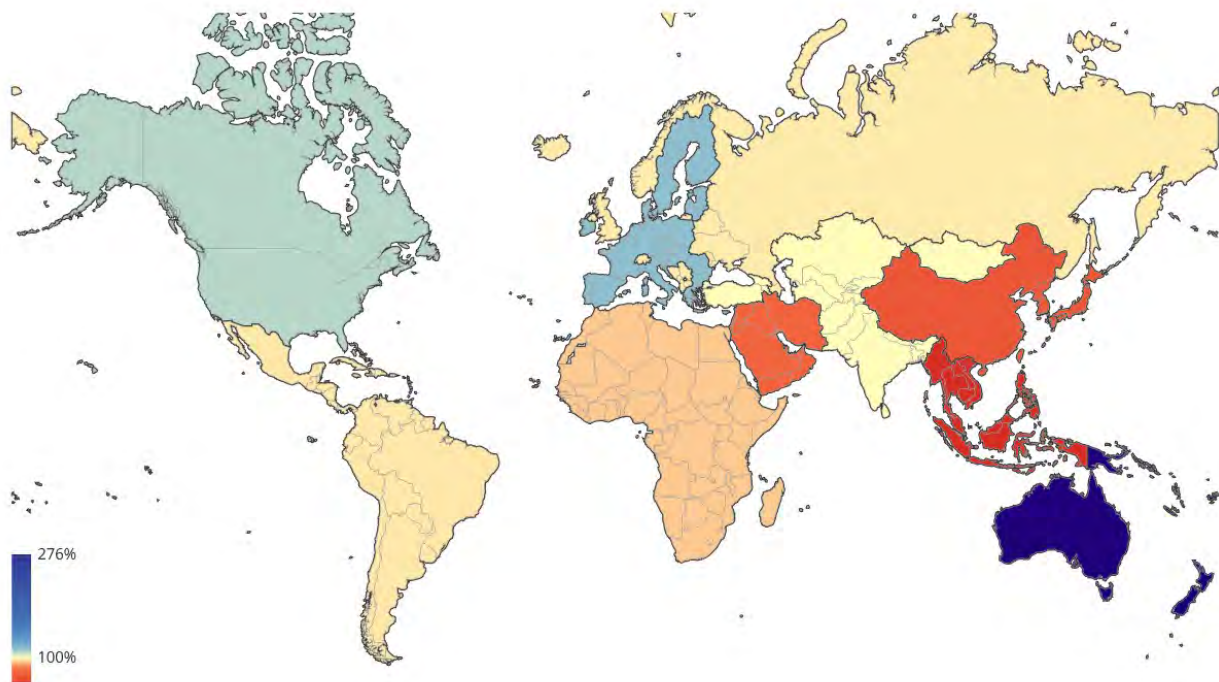
Gli ultimi dati disponibili sono relativi al 2019, ma la tendenza dello scorso anno è stata quella di una maggiore produzione di latte, per cui il ragionamento ne esce, semmai, rafforzato.

Le percentuali di seguito riportate indicano il tasso di autosufficienza per la produzione di latte: Europa (114%), Usa (110%), India (100%), Sudamerica (97%), Africa (93%), Medio Oriente (75%), Cina e Sud-Est Asiatico (66%) di cui Paesi ASEAN (37%), Russia (96%), Oceania (370%).

Possiamo affermare che vi sia equilibrio a livello mondiale? L'India è il primo Paese produttore al mondo per quantità di latte, con una media inferiore ai due capi per azienda, se così possiamo chiamare una realtà produttiva che, molto spesso, integra il reddito di una famiglia che si occupa di altro. Cosa accadrebbe se, nel giro di alcuni anni (anche 20 o 30), il subcontinente indiano si attrezzasse per produrre oltre il proprio fabbisogno e cominciasse a esportare? Quali sarebbero le conseguenze sui prezzi a livello mondiale? E per l'India?

Prendiamo ora l'Oceania, che produce il 370% del proprio fabbisogno, con volumi esportati significativi. Già oggi l'opinione pubblica teme per gli aspetti ambientali legati alla crescita vertiginosa delle

produzioni. Ora, da un lato è bene evitare suggestioni, non cadere nelle trappole delle *fake news* e di un ambientalismo assolutista, ma dall'altro è doveroso porsi la domanda di come affrontare al meglio una crescita sostenibile e razionale. Lo stesso vale per gli Stati Uniti e per l'Unione Europea, che hanno produzioni interne più elevate rispetto al fabbisogno.



CLAL.it – L'Atlante del Latte mappa l'autosufficienza latte nel mondo

Recentemente il Parlamento Europeo ha toccato il tema della Slowbalisation, una nuova forma di globalizzazione "decelerata", meno spinta o più razionale rispetto a quella che abbiamo vissuto dalla Caduta del Muro di Berlino in poi.

Questo non significa ritornare ad alzare barriere. Anzi, in una logica di favorire un commercio mondiale più etico, dove – accanto ai beni, ai servizi e alle risorse finanziarie circoli anche il *know how* e i prodotti, con adeguato riconoscimento di remunerazione – si possa favorire lo sviluppo delle economie locali, sarebbe opportuno ripensare a un nuovo modello di specializzazione nel settore lattiero caseario.

Come razionalizzare? Evitando di cercare l'exasperazione produttiva, ad esempio, incentivando alcune aree del pianeta a incrementare i volumi, così da favorire il raggiungimento dell'autosufficienza. Un lavoro non certo immediato, anche perché la popolazione mondiale è in aumento (sul pianeta ci saranno oltre i 10,5 miliardi di persone nel 2100), ma che spingerebbe ad esempio l'Unione Europea e l'Italia a specializzarsi nella propria vocazione casearia, lasciando magari la produzione di polveri ad altre zone del pianeta.

L'Italia ha un immenso patrimonio di prodotti Dop, la cui valenza è riconosciuta a livello internazionale. È una risorsa da valorizzare, non da disperdere.

Un discorso analogo, per rivedere i propri volumi lattieri, dovrà essere affrontato anche dagli Stati Uniti, mentre realtà come l'Africa o la Cina saranno chiamate a valorizzare i propri territori, così da favorire la crescita dell'economia territoriale. Il *know-how* potremmo fornirlo noi europei, così come gli Usa, l'Oceania, ma anche la Russia.

Questa ipotetica ristrutturazione non si lega a una soppressione degli scambi o alla riduzione dell'export (con i commerci viaggiano anche le informazioni e le idee, che sono alla base del progresso), ma auspica una maggiore fluidità del commercio, arrivando all'obiettivo "dazio zero" su scala mondiale, così da favorire la sicurezza alimentare e la prosperità diffusa, favorendo la sostenibilità ambientale, economica, etica e sociale.

PIANO NAZIONALE PER LA RICERCA DEI RESIDUI RELAZIONE CONTENENTE I RISULTATI DELL'ANNO 2020

(25/08/21) Il Piano Nazionale Residui viene predisposto annualmente dal Ministero della salute sulla base delle indicazioni previste dalle norme europee e viene attuato a livello locale grazie alla collaborazione delle Autorità competenti regionali e locali, degli Istituti zooprofilattici sperimentali e dei Laboratori nazionali di riferimento.



Oggetto di indagine sono i prodotti di origine animale, in cui vengono ricercate le sostanze farmacologicamente attive autorizzate nei medicinali veterinari, le sostanze vietate (come quelle ad effetto anabolizzante) e i contaminanti ambientali.

Nel 2020 nell'ambito dell'intera attività del Piano Nazionale Residui, sono stati prelevati 32.564 campioni, di cui:

- 30.029 in attuazione del Piano mirato
- 1.555 in attuazione dell'Extrapiano
- 980 prelevati su sospetto, per un totale di 401.682 determinazioni analitiche.

I campioni sono stati analizzati sia per sostanze del gruppo A, sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate, che per sostanze del gruppo B, medicinali veterinari e agenti contaminanti.

I campioni che, nell'ambito del Piano mirato, hanno fornito risultati irregolari per la presenza di residui sono stati complessivamente 27, pari allo 0.1 % del totale dei campioni prelevati.

Per quello che riguarda le non conformità riscontrate, l'andamento è in linea con i risultati degli ultimi anni, con percentuali di irregolarità leggermente inferiori rispetto a quelli registrati in ambito comunitario.

La Relazione PNR dati 2020 è disponibile al link https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_3107_allegato.pdf.

[Da www.salute.gov.it]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

OCEANIA E SUD AMERICA: SITUAZIONE AGOSTO 2021

(24/08/21) **Oceania: interesse attivo di Asia settentrionale e Africa per il Burro**

In Nuova Zelanda le produzioni di latte nel mese di Luglio 2021 registrano +6,6% rispetto a Luglio 2020. Attualmente il clima è favorevole alla crescita dei pascoli. Anche i Produttori Latte in Australia godono di condizioni favorevoli dal punto di vista sia climatico, sia dei costi di produzione e dei prezzi del latte.

L'azienda neozelandese *Happy Cow Milk* ha costruito una piattaforma che consente agli allevatori di fornire Latte etico e sostenibile alla propria comunità locale, con lo scopo di ridurre le emissioni di carbonio ed i rifiuti di plastica. Questo progetto ha raggiunto il suo obiettivo di crowdfunding di 500.000 dollari.

In Giugno 2021 le esportazioni di WMP da parte di Nuova Zelanda ed Australia sono aumentate notevolmente, in particolare verso il Sud-Est Asiatico.

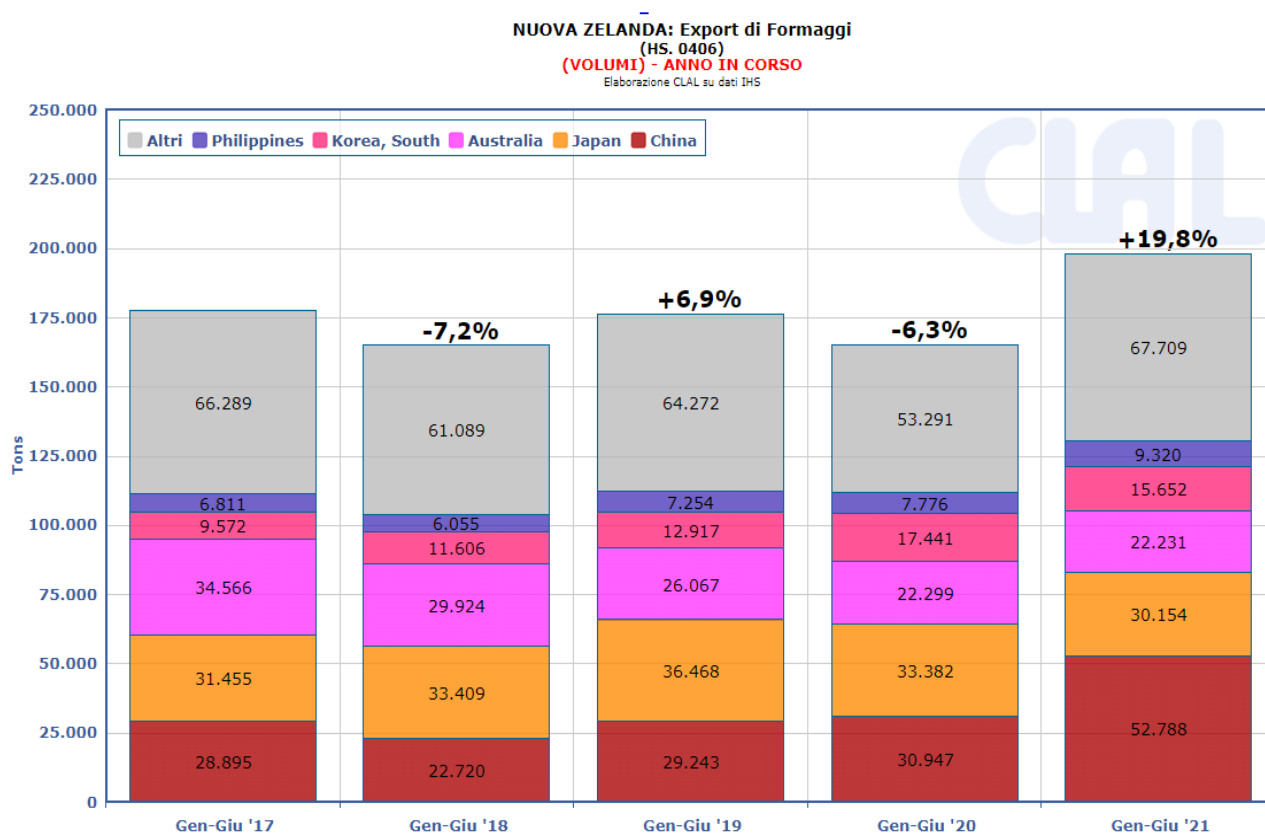
Per la Nuova Zelanda, si consolida il trend positivo dell'export di Formaggi, che chiude il primo semestre 2021 con 197.854 tonnellate (+19,8% rispetto al primo semestre 2020), rivolto soprattutto alla Cina e agli altri Paesi asiatici.

Con l'aumento dei casi di Covid della variante Delta, la Nuova Zelanda ha raggiunto il livello più alto di allerta, e le epidemie nell'Asia Sud-Est stanno creando altri lockdown. Questi nuovi focolai e le misure di sicurezza sanitaria potrebbero ostacolare l'export e la distribuzione di prodotti lattiero-caseari.

Il governo australiano ha assegnato finanziamenti all'industria lattiero-casearia finalizzati alla riduzione delle barriere tecniche al commercio (come la durata di conservazione e l'etichettatura), per espandere le opportunità nel Sud-Est Asiatico.

Dopo quattro mesi di calo dell'indice dei prezzi Global Dairy Trade, l'evento 290 del 17 Agosto ha evidenziato un aumento dello 0,3%, con una partecipazione molto attiva da parte di acquirenti di Burro dall'Asia settentrionale e Africa.

I prezzi medi dei prodotti lattiero-caseari in Oceania seguono l'andamento dell'ultimo evento GDT, con aumenti per Burro, Cheddar e SMP, ed una diminuzione per la WMP, il cui prezzo rimane comunque al di sopra dei livelli di un anno fa.



CLAL.it – Nuova Zelanda: export di Formaggi

Sud America: pizzerie e ristoranti richiedono più Formaggi

Le condizioni climatiche a carattere primaverile persistono nelle principali aree a vocazione lattiera in Argentina ed Uruguay. Nonostante qualche preoccupazione per un possibile rimbalzo dei prezzi dei mangimi, gli operatori ritengono che i prezzi del latte siano abbastanza buoni.

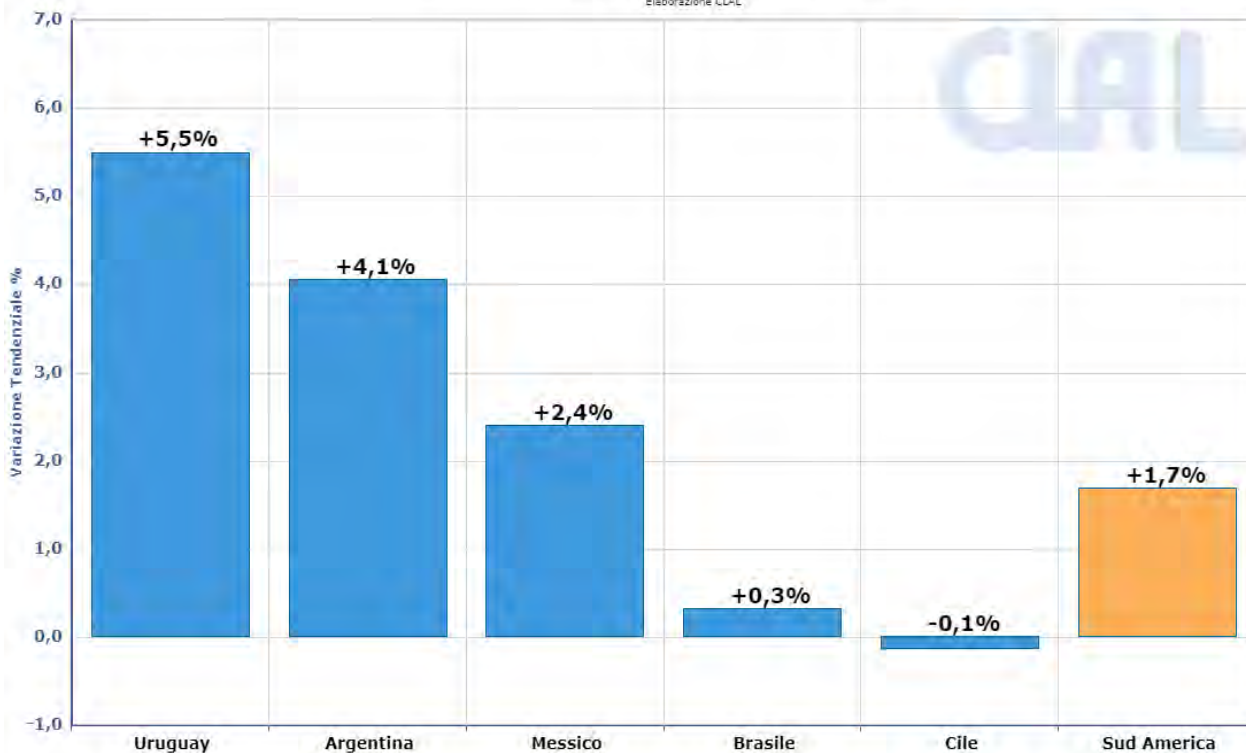
Aumentano le consegne di Latte nei Paesi del Sud America nel primo semestre del 2021, ad eccezione del Cile, dove sembra essersi fermato lo sprint produttivo dell'anno precedente.

I prezzi delle Polveri di Latte riflettono l'andamento dei principali mercati internazionali, con SMP in leggero aumento e WMP in diminuzione rispetto alle settimane precedenti.

L'andamento del mercato dei Formaggi è molto positivo, grazie ad una maggior domanda interna da parte di pizzerie e ristoranti ed un incremento delle esportazioni dell'Argentina verso gli altri Paesi dell'America Latina.

Sud America: Variazione tendenziale delle consegne latte
Periodo Gennaio-Giugno 2021

Elaborazione CLAL



CLAL.it – Sud America: variazioni delle consegne di Latte nel primo semestre del 2021

Note: Le valutazioni circa l'andamento del mercato sono espresse considerando i prezzi in dollari USA.

[Da Clal - Fonte:USDA, IHS e fonti locali]

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

GRANA PADANO A CIBUS: AD OGNI ECCELLENZA IL GIUSTO RITMO

(27/08/21) Cibus ritorna in presenza, primo tra i grandi eventi dedicati al Food, e il Grana Padano, il formaggio DOP più consumato nel mondo con oltre 5,2 milioni di forme prodotte nel 2020, si riconferma protagonista fra tradizione e futuro.

Dal 31 agosto al 3 settembre si presenta al Padiglione 2 di Fiere di Parma allo stand G002, realizzato nell'assoluto rispetto di tutte le norme anti Covid e dei protocolli definiti dall'Ente Fiera. Lì il Grana Padano DOP si racconta attraverso il suo territorio con l'esposizione delle forme prodotte in tutte le 13 province che caratterizzano la zona di produzione rispettando ogni passaggio di filiera con estrema cura per arrivare ad un'eccellenza gastronomica indelebile nel tempo.



Momenti come la battitura di una forma, ad esempio, che è uno dei gesti che più identificano il lavoro nei caseifici, perché rappresenta il momento in cui si verifica se almeno nove mesi di stagionatura hanno creato un grande formaggio degno di ricevere il marchio Grana Padano DOP e andare sulle tavole di case e ristoranti in tutto il mondo. Per il pubblico è divenuto una musica, che da poche battute accende una danza, come racconta lo spot ancora on air identificativo del Grana Padano.

“Ad ogni eccellenza il giusto ritmo”, dunque, che per un formaggio dalla tradizione millenaria è quella della sua filiera, controllata e garantita come il consumatore sempre più pretende, a partire dal benessere animale. Con la stessa filosofia dobbiamo tutelare il nostro pianeta: con cura e costanza, compiendo azioni piccole, ma significative ed essenziali, con lo stesso ritmo e la stessa dedizione ogni giorno. “Dal 2019 abbiamo attivato un sistema di valutazione che prevede un controllo annuale dei parametri per misurare lo stato di salute, la libertà di movimento, l’accesso al cibo e all’acqua delle stalle che fanno parte della filiera Grana Padano. Attendiamo ora i decreti attuativi per partecipare al “Sistema di qualità nazionale per il benessere animale” del ministero della Salute secondo lo standard Classyfarm – spiega Renato Zaghini, presidente del Consorzio Grana Padano.

Tutte le stalle della filiera Grana Padano dovranno superare la prova del benessere animale (con un punteggio) che diventerà un requisito obbligatorio da inserire nel Disciplinare di produzione”.

Altra sfida che cambiamenti climatici e pandemia hanno reso ancor più pressante è rendere ecosostenibile la filiera produttiva in ogni sua fase. Il Consorzio partecipa e sostiene il progetto LIFE TTGG ed ha aderito al marchio ambientale “Made Green in Italy”, lo schema nazionale volontario per la valutazione e la comunicazione dell’impronta ambientale dei prodotti che applica la Metodologia europea Pef (Product environmental footprint).

“Con i fondi che saranno messi a disposizione dal Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) – sottolinea Zaghini – il Consorzio di tutela insieme ad altri enti si sta attivando per utilizzare le risorse in progetti di sostenibilità che coinvolgono la filiera a cominciare dalle stalle”.

Cibus 2021 sarà come sempre la grande occasione per buyer e pubblico di apprezzare le grandi qualità del Grana Padano DOP, in tutte le sue stagionature e negli abbinamenti più creativi che esaltano la sua assoluta eccellenza. Accanto alle degustazioni saranno proposte ricette adatte ad ogni appuntamento col gusto e seguendo la filosofia dell’anti spreco. Tutti momenti da rivivere anche a casa, apprezzando il Grana Padano Dop come protagonista di un piatto o di uno snack o come prezioso ingrediente.

[Da www.granapadano.it]

CIBUS 2021, IL CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO PARTECIPA ALL’INSEGNA DELLA BIODIVERSITÀ CON UN APPROCCIO SEMPRE PIÙ INTERNAZIONALE

(24/08/21) Padiglione 2, stand B014: è questo il “palco” su cui il Consorzio del Parmigiano Reggiano parteciperà a Cibus, Salone Internazionale dell’Alimentazione, prima grande fiera internazionale italiana a ripartire in presenza a Parma dal 31 agosto al 3 settembre. Per questa ventesima edizione dell’evento assunto a punto di riferimento per il food and beverage italiano sono attese quasi 2000 aziende (di cui 500 alla loro prima partecipazione) che presenteranno i loro prodotti a una platea di circa 40.000 operatori internazionali.



Il Parmigiano Reggiano è la DOP che più di tutte ha saputo dimostrare di aver superato l’emergenza economica causata dalla pandemia di Covid. Un comparto che non si è mai fermato e che ha raggiunto i 2,35 miliardi di euro al consumo con una quota export che rappresenta ormai il 44% della produzione totale.

Cibus rappresenta una vetrina importante per la DOP che diventa pertanto sempre più internazionale, con investimenti all’estero che sfiorano i 10 milioni di euro e con importanti novità che segnano un cambio di passo nella promozione internazionale. Il Consorzio, proprio nei giorni scorsi, ha lanciato la sua prima campagna televisiva in Germania e i primi giorni di settembre sarà lanciato il nuovo spot

anche in Francia, così come ci saranno importanti investimenti in advertising negli Stati Uniti che rappresentano uno dei principali mercati per il Parmigiano Reggiano.

A Cibus, il focus sarà su uno dei temi caldi al centro dei dibattiti internazionali sull'enogastronomia: la biodiversità. Un valore da difendere strenuamente, di cui il Parmigiano Reggiano rappresenta perfettamente il testimonial di un'avanguardia ecologica che affonda le proprie radici nel solido e millenario rapporto tra esseri umani, animali e ambiente. Tra le iniziative che verranno presentate, il progetto "Prodotto di Montagna – Progetto Qualità Consorzio" prevede una valutazione di qualità aggiuntiva da effettuarsi al ventiquattresimo mese di stagionatura con l'obiettivo di sostenere il valore aggiunto del formaggio prodotto in montagna, offrire ai consumatori ulteriori garanzie legate, oltre all'origine, anche alla qualità del formaggio, e dare maggiore sostenibilità allo sviluppo di questo ecosistema. Il Parmigiano Reggiano è infatti il più importante prodotto DOP ottenuto in montagna: nel 2020 oltre il 20% della produzione totale della DOP, circa 826.000 forme, è avvenuta negli 89 caseifici di montagna, e oltre 1.100 allevatori ogni anno producono 4 milioni di quintali di latte. Un'attività preziosissima dal punto di vista sociale per mantenere attiva la dorsale appenninica tra Bologna e Parma grazie al lavoro nelle foraggere e in caseificio.

Il Consorzio esporrà inoltre il progetto Parmelier, il corso di degustazione aperto a tutti (chef, consumatori e operatori del settore) per conoscere meglio il formaggio DOP più amato dagli italiani. Un progetto di divulgazione e formazione che permetterà ai partecipanti di scoprire le unicità del prodotto e, soprattutto, di conoscere meglio, gustare e apprezzare il Parmigiano Reggiano. Il corso, che partirà in autunno, prevede un ciclo di lezioni in presenza che includeranno momenti di degustazione e lezioni di analisi sensoriale dedicate agli aspetti di assaggio. I primi eventi in calendario si terranno a Milano, Roma, Bologna e Torino.

Infine, dopo il successo dell'edizione 2020, sabato 11 e domenica 12 settembre torna Caseifici Aperti, l'appuntamento che offre a tutti (da foodies e appassionati a curiosi di tutte le età) la possibilità di immergersi nella produzione del Parmigiano Reggiano DOP. Visite guidate ai caseifici e ai magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni che, uniti alla passione dei casari, offrono la possibilità di vivere un'esperienza unica: un viaggio alla scoperta della zona d'origine del prodotto e delle sue terre ricche di storia, arte e cultura. Assistere alla nascita della forma, passeggiare nei suggestivi magazzini di stagionatura, acquistare il formaggio direttamente dalle mani di chi lo crea: tutte esperienze uniche che il visitatore può vivere in un autentico viaggio nel tempo alla scoperta del metodo di lavorazione artigianale, rimasto pressoché immutato da oltre nove secoli.

Per le due giornate dell'edizione 2021 è in cantiere anche a una grande novità: un festival, nell'area del Campovolo di Reggio Emilia dalle ore 15.00. Il format vuole amplificare l'esperienza dei caseifici aperti creando, nel cuore della città, un "villaggio del Parmigiano Reggiano" animato con quanto di meglio il territorio possa offrire per celebrare il buon vivere e la comunità. Per un intero weekend, dunque, il Parmigiano Reggiano si accompagnerà a performance artistiche, animazioni per i più piccoli, musica, sport e tanto altro ancora in un programma pensato per tutti. Un festival che vuole essere anche un'occasione speciale per tornare a divertirsi insieme in completa sicurezza e con una grande attenzione alla sostenibilità ambientale.

[Da www.parmigianoreggiano.com]

IL CONSORZIO DEL PECORINO ROMANO È PARTNER DEL PROGETTO BEST PER PROMUOVERE I PRODOTTI TIPICI SARDI. COINVOLTE ANCHE TRE CANTINE

(25/08/21) In Sardegna, si punta sul cicloturismo per spingere le vendite e la visibilità di vino, formaggi e altri prodotti tipici locali. Lo strumento chiave sarà Best, la nuova rete formata da 25 operatori turistici sardi con 16 hotel, tre cantine, un agriturismo e un accordo con il Consorzio del Pecorino Romano.

I tre vini bianchi che si intendono valorizzare corrispondono a tre diverse località inserite nei percorsi che attraversano la fascia occidentale dell'isola: Alghero e il Torbato, la Planargia con la Malvasia, Oristano e la Vernaccia. Le imprese protagoniste sono l'azienda vinicola Attilio Contini di Cabras per la Vernaccia; Poderi Parpinello per il Torbato e Cantina Salto di Coloras per la Malvasia.



Al vino si associa il Pecorino Romano grazie alla collaborazione con il Consorzio, il cui marchio figura in tutte le strutture partner della rete e nelle manifestazioni ciclistiche promozionali.

[Da www.alimentando.info]

ASIAGO, IL CONSORZIO CONTRO IL COMUNE PER L'ISTITUZIONE DI UNA DE.CO.

(26/08/21) Scoppia la battaglia legale tra il Consorzio tutela formaggio Asiago e il Comune di Asiago.

Ragione del contendere è l'istituzione, avvenuta a maggio, della De.co. 'Comune di Asiago' per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari e artigianali tradizionali locali. Il Consorzio ha presentato ricorso al Tar del Veneto, chiedendone l'annullamento, dal momento che tra i prodotti tipici locali figurano anche quelli "quelli agroalimentari derivanti da attività agricola o zootecnica o dalla lavorazione e trasformazione degli stessi" e "prodotti artigianali prodotti o realizzati sul territorio comunale".



Inoltre il regolamento "fornisce un'elencazione indicativa e non esaustiva dei prodotti a cui può essere concessa la De.co., tra cui quelli di origine animale, pertanto anche un prodotto caseario", secondo quanto scrive il Consorzio nel documento presentato in tribunale.

"Resto senza parole di fronte a quest'azione del Consorzio tutela, visto che la presidenza era stata informata ed era stato chiarito fin da subito che l'elenco dei prodotti che sarebbero poi stati deliberati dalla commissione, e avevo invitato il Consorzio, avrebbero escluso tutti i derivati del latte, consapevoli che la loro tutela spetta al Consorzio", dichiara Nicola Lobbia, assessore all'Agricoltura del Comune di Asiago, al Giornale di Vicenza. "Le basi del ricorso sono farraginose: le De.co. non sono certificazioni di qualità ma di provenienza e il Consorzio non può applicarle, visto che il formaggio Asiago è fatto con latte di altri paesi e province. La De.co non è un 'marchio' e l'esclusione del latte non viene deciso dal regolamento bensì con il disciplinare redatto dalla commissione".

[Da www.alimentando.info]

4. FIERE ED EVENTI

CHEESE: SARÀ PRESENTATA VENERDÌ 3 SETTEMBRE LA 13ESIMA EDIZIONE DELLA RASSEGNA SULLE FORME DEL LATTE

(25/08/21) Sarà presentata venerdì 3 settembre alle 10.30 l'edizione 2021 di Cheese. La rassegna internazionale sulle forme del latte, giunta quest'anno al tredicesimo appuntamento e organizzata da Slow Food e dalla Città di Bra, si terrà dal 17 al 20 settembre. L'incontro di presentazione si svolgerà presso la Sala del Mosaico della Camera di commercio di Bergamo. La città lombarda, insieme a Bra, è capitale italiana del formaggio di qualità.

Dall'esperienza vissuta a Cheese, infatti, i produttori dei Presidi Slow Food del territorio di Bergamo hanno unito i loro sforzi contribuendo alla creazione del progetto delle *Cheese Valleys*, che è valso l'assegnazione del riconoscimento Unesco Città creativa per la gastronomia alla città di Bergamo. Saranno presenti Giorgio Gori, sindaco di Bergamo; Giovanni Malanchini, consigliere segretario Regione Lombardia; e Alberto Brivio, membro di giunta della Camera di Commercio di Bergamo.



Interverranno Luca Gotti, direttore regionale Bergamo BPer Banca, e Raoul Tiraboschi, vice presidente di Slow Food Italia; modererà Carla Coccolo di Slow Food.

Con l'occasione sarà inoltre presentato il Premio nazionale città di Bergamo formaggi caprini. Dedicato ad Agitu Ideo Gudeta, l'imprenditrice agricola etiope, trapiantata in Trentino dove aveva avviato un progetto per il recupero della capra Mochena, uccisa lo scorso dicembre, si tratta di un riconoscimento unico a livello nazionale istituito con l'intento di valorizzare il ruolo di moltissimi piccoli produttori dei Mercati della Terra.

[Da www.alimentando.info]

TORNA IL SIRHA DI LIONE: IN SCENA DAL 23 AL 27 SETTEMBRE

(26/08/21) Sirha 2021, la fiera internazionale dedicata ai professionisti della ristorazione, dell'industria alberghiera e dell'alimentazione, si prepara ad andare in scena dal 23 al 27 settembre presso l'Eurexpo di Lione. Per la sua ventesima edizione, quest'anno il Sirha Lyon proporrà nuovamente le dimostrazioni e le competizioni su cui ha costruito la sua reputazione, pur concedendo un grande spazio alle importanti evoluzioni del mercato.



Oltre 100mila metri quadrati di spazio espositivo dedicato a 12 diversi settori di attività accoglieranno varie migliaia di professionisti dei mercati francesi ed esteri: produttori e distributori appartenenti a diversi settori alimentari – incluse panetteria e pasticceria – e non alimentari – attrezzature da cucina e da sala, tecnologia e trasporto. Dalle materie prime e dagli ingredienti alle attrezzature da cucina, passando per l'arredamento, il mobilio da sala e i food truck: alla fiera sarà rappresentato un ampio spettro di specialità professionali. Verrà inoltre dato sempre più spazio alle offerte ecocompatibili, soprattutto per quanto riguarda la gestione dei rifiuti, i risparmi energetici e le soluzioni di trasporto ottimizzate.

[Da www.alimentando.info]



Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

Centrale del latte del Molise presenta la nuova veste grafica per il marchio Sassano

Vinchiaturò (Cb) – Martedì 24 agosto. Sassano, marchio della Centrale del latte del Molise, si rifà il look. L'azienda ha presentato la nuova veste grafica che racconta i suoi prodotti e la sua scelta green. Sostenibilità ambientale, qualità della materia prima e sicurezza alimentare, infatti, sono fattori chiave per il futuro del caseificio che ha come obiettivo quello di ridurre l'impatto delle proprie produzioni, immettendo nell'atmosfera circa il 40% in meno di CO2 entro il 2023.

Scordamaglia (Filiera Italia): “L'export supererà i 50 miliardi. Ma attenzione alle imitazioni”

Milano – Martedì 24 agosto. “Quest'anno l'agroalimentare centrerà l'obiettivo che si era dato all'Expo di Milano nel 2015: per la prima volta l'export supererà i 50 miliardi, anche se con un anno di ritardo per la pandemia. Ma per essere competitivi, oggi il marchio non basta più. Dobbiamo cambiare il racconto del made in Italy”. Ad affermarlo, sulle pagine del Corriere di domenica 22 agosto, è Luigi Scordamaglia, consigliere delegato di Filiera Italia e ceo di Inalca-Gruppo Cremonini. Che rilancia il monito sull'annoso problema dell'Italian sounding. “Il falso nel nostro settore ha ormai superato i 100 miliardi di euro e aumenta ogni anno, più veloce dell'export”, sottolinea Scordamaglia. “I più grandi tarocatori sono gli Stati Uniti, perché c'è molta richiesta di prodotti italiani e non ha un accordo bilaterale con la Ue: su circa 27 miliardi di dollari di prodotti alimentari venduti come made in Italy, solo uno su sette è vero”. Recente il caso del Cile, dove il consorzio Usa Ccf (Consortium of common food names) ha chiesto la registrazione di tre marchi: Asiago, Mortadella Bologna e Parmigiano. “Nel caso del Cile l'affronto è grave”, afferma Scordamaglia. “Non ci si limita a usare il nome comune, come parmesan, ma il nome registrato come Bologna e Asiago. Manca una struttura che ci tuteli, però siamo pronti a dare battaglia. Chiederemo all'Unione europea che si costituisca formalmente”. Interrogato sulla utilità dei grandi eventi fieristici, Scordamaglia risponde negativamente, “se è solo un incontro tra buyer e seller”, spiega. “Deve diventare momento di racconto collettivo, porta d'ingresso per portare i grandi compratori internazionali sul territorio. La fiera evolve, diventa palcoscenico: in ottobre Milano sarà food city, grazie all'unione di Tuttofood e Host”.

Al Meeting il convegno ‘La transizione ecologica nell'agroalimentare’. Tra gli ospiti Stefano Berni (Grana Padano)

Rimini – Mercoledì 25 agosto. Si è svolto al Meeting il convegno ‘La transizione ecologica nell'agroalimentare’. Tra gli ospiti, moderati dal presidente Cdo agroalimentare Camillo Gardini, Stefano Berni, dg del Consorzio del Grana Padano (formaggio ufficiale dell'evento), Matteo Fiocco (Matt the Farmer), Davide Franzetti (Coca Cola Hbc), Alessio Mammi, assessore all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna, Luca Panzavolta, Amministratore Delegato Cia Conad; Marco Travaglia, presidente e Ceo Nestlé Italia. “La crisi del Coronavirus”, ha detto Stefano Berni, “e le recenti alluvioni in centro Europa hanno dimostrato quanto, nonostante lo sviluppo economico e sociale, siamo vulnerabili. Il Consorzio di Tutela del Grana Padano è da sempre sensibile al tema della sostenibilità ambientale e del benessere animale. Dal 2007, infatti, tratta questa tematica attraverso diversi studi con approcci e metodologie mirate a valutare l'impatto ambientale dell'intera filiera produttiva. In particolare, il Consorzio ha aderito al progetto Life Ttgg – The Tough Get Going (I duri cominciano a giocare), che utilizza la metodologia Pef (Product environmental footprint) per misurare le prestazioni di sostenibilità, in quanto considera l'intero processo di produzione: dalla produzione del latte nelle stalle alla vendita del Grana Padano Dop”.

Crisi L'Alco: all'asta otto cash&carry Altasfera. Pronta l'offerta di Migross

Rovato (Bs) – Lunedì 23 agosto. E' stato fissato a 31,7 milioni il prezzo base per la vendita all'asta di otto cash&carry Altasfera del gruppo L'Alco, in concordato da marzo. Il termine per presentare l'offerta, spiega il Giornale di Brescia, è il 30 settembre e, secondo fonti solitamente bene informate, la catena Migross sarebbe in pole position. Il rilancio minimo dovrà essere pari a 200mila euro. I negozi fanno riferimento alla controllata L'Alco grandi magazzini: si tratta dei cash&carry di Rovato, Lonato, Braone (Brescia), Busto Arsizio (Varese), Crespiatica (Lodi), San Martino Siccomario (Pavia), Varedo (Monza e Brianza) e Segrate (Milano) e dei rispettivi immobili in carico alla capogruppo L'Alco. Inoltre, entro metà settembre, dovrebbe essere pubblicato un secondo bando per la cessione di altri supermercati di proprietà del gruppo bresciano, attualmente chiusi. Nei mesi scorsi, Francesco Pugliese aveva confermato l'interesse di Conad a rilevare 20 pdv del gruppo ed erano circolate voci insistenti sulla discesa in campo di Italmark.

*PREZZI
AGRICOLI*

A cura di: Emanuela Denti

MILANO - Rilevazione del 23 Agosto 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.

			06/08/2021	23/08/2021	VAR.
FORMAGGI		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	9,10 – 9,40	9,10 – 9,40	
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	8,70 – 8,85	8,80 – 8,95	+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	22,00 – 23,00	22,00 – 23,00	
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

			06/08/2021	23/08/2021	VAR.
BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,10	2,20	+0,10
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento CE n. 1234/07)	Kg	3,70	3,80	+0,10
30	burro di centrifuga	Kg	3,85	3,95	+0,10
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	1,90	2,00	+0,10
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,00	2,06	+0,06
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,06	2,10	+0,04

			06/08/2021	23/08/2021	
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	380 - 390	385 - 400	+5/+10
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	500 - 520	500 - 520	
21	francese	1000 Kg	365 - 375	375 - 390	+10/+15
22	tedesco	1000 Kg	375 - 395	385 - 410	+10/+15
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	205 – 220	220 – 235	+15/+15

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 23 Agosto 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.		1,50	=	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.	12,75	13,45	=	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.	12,10	12,70	=	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.	11,35	11,95	=	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.	10,85	11,15	=	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.	10,15	10,45	=	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 23 Agosto 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.	21,00	22,00	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.	5,65	5,75	Inv.
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	7,05	7,15	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.	400	410	+10/+10
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	395	405	+20/+20
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	240	250	+30/+30
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2020	2120	+50/+50
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	1970	2020	+50/+50

La Borsa Merci di Verona è rimasta chiusa due settimane. La variazione fa riferimento alla rilevazione di lunedì 2 agosto u.s.

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 24 Agosto 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. 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	1,60	1,60	+0,10	+0,10
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	12,70	13,45	=	=
Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	11,75	12,55	=	=
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	11,20	11,65	=	=
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	10,55	10,70	=	=
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	10,05	10,4	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 25 Agosto 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

La Borsa Merci di Cremona è rimasta chiusa due settimane. La variazione fa riferimento alla rilevazione di mercoledì 4 agosto u.s.

BORSA MERCI DI MANTOVA - Rilevazioni di Giovedì 26 Agosto 2021

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,000		+0,100
	Mantovano pastorizzato	2,200		+0,100
	Burro mantovano fresco CEE	3,800		+0,100
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	21,500	22,500	=
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	6,000	6,500	=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	7,000	7,150	=
	Stagionatura 14 mesi	8,450	8,600	-0,050/-0,050
	Stagionatura 20 mesi	9,250	9,400	-0,050/-0,050
	Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)	5,900	5,950	=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,050	10,350	=
	Stagionatura fino a 18 mesi	11,250	11,650	=
	Stagionatura fino a 24 mesi	12,200	12,500	=
	Stagionatura fino a 30 mesi	12,700	13,150	=

BORSA MERCI DI BRESCIA - Rilevazioni di Giovedì 26 Agosto 2021 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro ⁽¹⁾	1 ^a qualità (affioramento)	3,58	3,58	+0,10/+0,10
	2 ^a qualità (siero)	2,94	2,94	+0,06/+0,06
Siero di latte scremato (compresa scotta)		0,29	0,30	=
FORMAGGI: ⁽²⁾				
Grana Padano	Merce fresca 2/3 mesi fuori sale ⁽⁴⁾	5,92	6,07	=
	Stag. da 9 mesi	7,04	7,19	=
	Stag. da 12 a 15 mesi ⁽³⁾	8,40	8,64	=
	Riserva oltre 20 mesi	9,25	9,45	=
Provolone Valpadana	Stag. fino a 3 mesi	5,80	5,90	=

	Stag. oltre i 5 mesi	6,05	6,25	=
Taleggio tipico	Fresco fuori salamoia	4,70	4,85	=
Italico	Fresco fuori salamoia	4,30	4,40	=
Robiola (formaggella bresciana)	Fuori sale	4,57	4,67	=
Crescenza latte intero	Fresca fuori sale	4,34	4,44	=
Gorgonzola fresco	Fresco	4,35	4,50	=
Quartirolo lombardo		5,00	5,10	=
Latte Spot italiano (franco partenza)		0,399	0,409	+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

La Borsa Merci di Brescia è rimasta chiusa due settimane. La variazione fa riferimento alla rilevazione di giovedì 5 agosto u.s.

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 27 Agosto 2021 -

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%.	+0,100		1,600
SIERO DI LATTE (€/100 kg)			
Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	=	2,100	2,200
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	=	9,200	10,500
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 30 mesi e oltre	=	12,750	13,550
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 24 mesi e oltre	=	12,050	12,700
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 18 mesi e oltre	=	11,350	11,950
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 15 mesi e oltre	=	10,650	10,950
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	=	10,150	10,450