



# ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

## Servizio informativo N° 33/2021 del 3 Settembre 2021 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

### NORME E NOTIZIE

<b>MERCATO LATTIERO-CASEARIO</b> - Andamento settimanale	<b>PAG. 02</b>
<b>MERCATO AGROALIMENTARE</b> - Consumatore e impresa insieme per un cibo più sostenibile?: Clal	<b>PAG. 03</b>
<b>STATI UNITI</b> - Post Brexit, modificati i volumi dei contingenti di formaggio da esportare nella UE	<b>PAG. 03</b>
<b>GRAN BRETAGNA</b> - Deroga temporanea per la pre-notifica delle importazioni dalla UE	<b>PAG. 04</b>
<b>NUOVA ZELANDA</b> - Inquinamento delle acque: Teseo Clal	<b>PAG. 04</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. - "PARMIGIANO REGGIANO"</b> - Cibus, il Consorzio presenta i primi dati di vendita del progetto Premium "40 mesi", il Contributo di Coop con la sua linea Fior Fiore: <a href="http://www.parmigianoreggiano.com">www.parmigianoreggiano.com</a>	<b>PAG. 05</b>
<b>FIERE ED EVENTI</b> - Seminario "Esportare in Marocco. Procedura VoC implementata dal ministero del Marocco" - 14 settembre 2021	<b>PAG. 06</b>
<b>PREZZI</b> - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 30 agosto al 3 settembre 2021	<b>PAG. 07</b>

---

Partita IVA / Codice Fiscale 07043480966 - Sito web: [www.assocaseari.it](http://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](mailto:assocaseari@confcommercio.it)

26100 CREMONA - Via Manzoni, 2 - tel. +39 0372.464280 - fax +39 0372.463432 - e-mail: [info@assocaseari.it](mailto:info@assocaseari.it)

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

\*\*\*\*\*

## NOTIZIE DELLA SETTIMANA

\*\*\*\*\*

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

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

Forse in Italia si sta risvegliando la domanda, non ancora entusiasta ma un po' in ripresa rispetto alle settimane precedenti. Il mercato, però, continua ad essere trainato dai prezzi esteri molto elevati, o dalla poca disponibilità di merce (vedi panna), e non grazie alle richieste interne.

- **Latte** crudo nazionale, la cui produzione, con il freschetto della notte, comincia a riprendersi un po', è trattato tra 0,395-0,405 €/kg partenza. Latte scremato offerto a 0,27-0,28 €/kg partenza. Sarebbe buona la domanda della **crema** nazionale di qualità, peccato per la poca disponibilità, poiché il prezzo, fino a € 0,04 sopra il bollettino partenza, sarebbe interessante.

Sul mercato estero prezzi in aumento a causa della poca raccolta e della buona domanda interna. Latte crudo offerto dalla Germania intorno a 0,46 €/kg, ma vi è disponibilità anche da altre origini meno nobili a prezzi più bassi. Per lo scremato offerte che arrivano a 0,28 €/kg. Settimana strana per la crema, partita martedì con offerte a 2,24 €/kg, mercoledì mattina salite a 2,26 €/kg e mercoledì pomeriggio spingevano per avere ordini anche a prezzi inferiori; addirittura ieri vi erano offerte dalla Spagna a 2,20-2,22 €/kg. Se non altro questo andamento ci lascia intuire che al contrario di settimana scorsa, quando proprio non c'era disponibilità di merce, oggi sembra esservene un po' di più. I suddetti prezzi si intendono franco arrivo Nord Italia con un costo di trasporto che incide tra 5 e 10 €/Ton.

- I listini del **burro**, malgrado gli aumenti di questa settimana, continuano a segnare il passo rispetto al mercato. Kempton sale di € 0,05 sul minimo, oggi 4,00 €/kg, e di € 0,06 sul massimo, oggi 4,10 €/kg. Il bollettino olandese passa da 3,96 €/kg a 4,00 €/kg. Resta invariato quello francese a 4,075 €/kg. Ormai la differenza tra la media a due e quella tre si sta assottigliando sempre più, al punto che se quella a due è di 4,025 €/kg, quella a tre di 4,042 €/kg.

Sul mercato logicamente le offerte di fresco sono poche dato che per i burrifici è molto più redditizio vendere la panna che il burro. Anche per il congelato vi è poca offerta, intorno a 4,05 €/kg, e quasi esclusivamente di merce dell'Est Europa; è sensazione comune che i volumi stoccati siano bassi.

- Bollettini del **latte in polvere** in aumento in Germania e Olanda sia per l'intero che per lo scremato, tanto alimentare che zootecnico. La Francia, come al solito, tende a mischiare le carte in tavola e ribassa tanto lo scremato quanto l'intero.

Anche in questo caso, i mercuriali sono notevolmente in ritardo rispetto al mercato, il quale addirittura offre già a oltre i 2.700 €/ton. Incredibile pensare come la settimana di Ferragosto sia stata trattata della merce a 2.590 €/ton, stessa merce per la quale oggi la richiesta è di 2.780 €/ton.

- **Siero**: in aumento in Germania e Francia, invariato in Olanda.

Divertente notare l'andamento delle freccette di questa settimana: in Germania tutte verdi al rialzo, Olanda tutte verdi al rialzo tranne il siero invariato. In Francia, al contrario, una sola verde, il siero, e due rosse verso il basso, le polveri di latte.

- Questa settimana, sui bollettini nazionali dei **formaggi** si registra un calo di € 0,05 delle quotazioni delle voci del Grana Padano stagionato a Verona, un aumento di € 0,05 delle voci del Parmigiano Reggiano più stagionato a Modena e un aumento di € 0,05 delle quotazioni del Pecorino Romano a Milano.

Quotazioni medie UE in aumento per il Gouda a 3,33 €/kg, l'Emmentaler a 4,86 €/kg e l'Edamer a 3,31 €/kg, stabili per il Cheddar a 3,25 €/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 35	Week 34	Week 33	Week 32
BURRO (D)	4,00 - 4,10	3,95 - 4,04	3,95 - 4,04	3,85 - 3,90
BURRO IMPACCHETTATO 250 GR (D)	4,14 - 4,25	4,04 - 4,20	4,04 - 4,20	4,04 - 4,20
BURRO (F)	4,075	4,075	4,075	4,075
BURRO (NL)	4,00	3,96	3,92	3,85
SMP USO ALIMENTARE (D)	2540 - 2620	2500 - 2600	2470 - 2570	2450 - 2570
SMP USO ALIMENTARE (F)	2480	2510	2480	2460
SMP USO ALIMENTARE (NL)	2550	2530	2510	2490
SMP USO ZOOTECNICO (D)	2480 - 2510	2460 - 2490	2420 - 2460	2400 - 2440
SMP USO ZOOTECNICO (NL)	2510	2490	2470	2450
WMP (D)	3250 - 3320	3200 - 3300	3200 - 3250	3200 - 3250
WMP (F)	3035	3080	3080	3150
WMP (NL)	3110	3100	3080	3100
SIERO IN POLVERE USO ALIMENTARE (D)	1010-1100	990-1060	1010-1080	1030-1110
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (D)	940-960	930-950	910-930	900-920
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (F)	950	920	900	930
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (NL)	950	950	930	920

#### Import Giappone Luglio 2021

Le importazioni giapponesi sono diminuite anche a luglio, con l'SMP e il burro che, calando rispettivamente del 56% e del 65% lug.'21/lug.'20, hanno raggiunto i minimi storici. Le importazioni di formaggio sono scese per il terzo mese consecutivo, - 8% lug.'21/lug.'20, con conseguenze negative anche per la merce di origine UE. Tuttavia, le spedizioni dall'Europa sono positive nei primi sette mesi dell'anno, +6% genn-lug.'21/genn-lug.'20, e coprono il 41% della domanda giapponese.

JAPAN IMPORTS - JULY 2021				
Product	Volume in tonnes	Δ% YOY 21/20	Volume YTD in tonnes	Δ% YTD 21/20
Cheese	24 418	+8%	166 366	+2%
Butter	533	-65%	7 878	-32%
Whey	3 992	+7%	28 603	-1%
SMP	1 112	-56%	12 918	-69%
Lactose	3 757	-25%	43 055	-11%
WPC	2 261	+15%	13 596	+10%
Casins(aloes)	1 144	+15%	7 888	+8%

#### Import/export Nuova Zelanda Luglio 2021

Le esportazioni neozelandesi hanno continuato ad aumentare, sia a luglio che nei primi sette mesi del 2021 combinati, grazie alla forte domanda cinese.

L'export di WMP è aumentato del 10% lug.'21/lug.'20. La crescita è stata favorita dalla domanda di Cina, Bangladesh e Paesi MENA, nonostante le perdite sui mercati del sud-est asiatico, in particolare Vietnam e Thailandia. Le esportazioni di SMP sono aumentate per il terzo mese consecutivo, +8% lug.'21/lug.'20, grazie ai maggiori quantitativi inviati nel sud-est asiatico. Tuttavia, i volumi cumulativi per i sette mesi 2021 combinati sono ancora inferiori ai livelli dello stesso periodo dello scorso anno, -11% genn-lug.'21/genn-lug.'20; la forte domanda cinese non ha compensato la perdita registrata in altre regioni (sud-est asiatico e Paesi MENA).

NEW ZEALAND EXPORTS - JULY 2021				
Product	Volume in tonnes	Δ% YOY 21/20	Volume YTD in tonnes	Δ% YTD 21/20
WMP	117 134	+10%	1 000 543	+14%
SMP	22 362	+8%	194 248	+11%
Whey	2 111	+6%	9 177	+3%
Cheese	30 275	+3%	234 125	+22%
Butter	18 251	+24%	143 362	+5%
Butterfat	13 255	-26%	110 106	-16%
Lactose	2 125	-23%	16 409	+7%
WPC	1 907	-15%	16 193	+25%
Casins(aloes)	8 267	+9%	59 955	+6%
Whey formula	7 568	-22%	51 231	-19%
Milk	19 680	+10%	148 312	+21%
Green	10 345	+20%	91 232	+32%

NEW ZEALAND IMPORTS - JULY 2021				
Product	Volume in tonnes	Δ% YOY 21/20	Volume YTD in tonnes	Δ% YTD 21/20
Lactose	8 174	-32%	57 560	-22%
Whey	811	-60%	5 631	-47%
Cheese	829	+4%	5 905	+9%

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

## CONSUMATORE E IMPRESA INSIEME PER UN CIBO PIÙ SOSTENIBILE?

(01/09/21) La filiera alimentare mondiale deve confrontarsi con una necessità che ormai è un obbligo: dare garanzia di sostenibilità. Questo comporta di dover adottare strategie produttive oltre a relazioni sociali e di mercato che orienteranno le scelte aziendali così come le azioni commerciali e di marketing per assicurare competitività e margini.



Gli investimenti per tale riposizionamento e per adeguarsi alle nuove norme che diventeranno sempre più stringenti in termini ad esempio di riduzione delle emissioni, bisogni energetici, benessere animale, riciclo e riutilizzo, lotta agli sprechi, livello nutrizionale e attenzione alla salute, comportano notevoli costi.

Chi sosterrà tali maggiori oneri per la transizione o meglio, la conversione ecologica? È la domanda che tutti si pongono di fronte alle costrizioni delle varie strategie verdi ed alla domanda di livelli di sostenibilità più elevati da parte dei consumatori.

Nomad Foods, il gruppo degli alimenti congelati che opera in 14 Paesi Europei con un fatturato di 2,5 miliardi €, noto in Italia per i prodotti a marca Findus, esce allo scoperto affermando, senza mezzi termini, che non si può certo pensare di far ricadere i maggiori costi per gli impegni di sostenibilità solo sulle aziende di produzione e trasformazione alimentare, ma che occorre anche rivedere al rialzo il prezzo di vendita finale dei prodotti.

Ma i consumatori accetteranno di pagare di più gli alimenti a scaffale?

In linea con quanto sta accadendo in tutta la filiera alimentare, il gruppo inglese ha già modificato le proprie strategie produttive, ad esempio riducendo di oltre il 20% le emissioni carboniose, il 77% della verdura utilizzata nei propri prodotti è coltivata applicando criteri di sostenibilità, il 92% delle uova proviene da polli allevati a terra, l'83% dei materiali di packaging è riciclabile. Queste scelte debbono continuare ad essere implementate, anche perché sono sempre più richieste dai consumatori. Tutti gli studi di mercato lo dimostrano. Però, in che misura saranno disponibili a farsi carico di un maggiore differenziale prezzo? Le aziende non debbono dunque essere lasciate sole. Occorrono indirizzi chiari e condivisi per evitare distorsioni competitive.

*Occorrono poi azioni di orientamento, informazione, educazione ai consumatori perché la sfida della sostenibilità, per avere successo, necessita del contributo di tutti, nessuno escluso. In ogni modo, le imprese debbono adottare al più presto delle modalità di gestione proattiva per essere al passo con i nuovi scenari.*

[Da Clal - Fonte: JustFood, Nomad Foods]

## 2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

### POST BREXIT: GLI STATI UNITI MODIFICANO I VOLUMI DEI CONTINGENTI DI FORMAGGIO DA ESPORTARE NELLA UE

(01/09/21) In seguito alla Brexit, gli Stati Uniti hanno modificato i volumi di formaggio da esportare nella UE nell'ambito del contingente WTO.

Nella Gazzetta Ufficiale sono stati pubblicati i nuovi quantitativi. Ovviamente, sono stati ridotti i volumi di Cheddar da 1.050 a 333 tonnellate, oltre a quelli di Blue Mold e dei "non specificamente previsti" (NSPF).

Nessuna modifica per i contingenti di Edam/Gouda e dei formaggi tipo italiano e tipo svizzero/Emmentaler.



## **GRAN BRETAGNA: DEROGA TEMPORANEA PER LA PRE-NOTIFICA DELLE IMPORTAZIONI DALLA UE**

(01/09/21) In vista dell'obbligo dal 1° ottobre prossimo del certificato sanitario per i prodotti di origine animale importati nel Regno Unito dalla UE, il DEFRA ha comunicato una deroga temporanea all'obbligo di preavviso di un giorno lavorativo per i prodotti che arrivano ad un Posto di controllo di frontiera (BCP). Infatti, dal 1° ottobre al 31 dicembre 2021, per dare alle imprese il tempo di adattarsi in vista dei cambiamenti di gennaio 2022, il lasso di tempo si ridurrà a "non meno di 4 ore" prima dell'arrivo della merce al punto di ingresso, senza alcuna necessità di contattare l'autorità competente.



Dal 1° gennaio 2022, gli importatori saranno tenuti a contattare l'autorità competente al punto di ingresso per determinare se e in quale misura sarà possibile applicare una deroga alle 24 ore.

## **L'INQUINAMENTO DELLE ACQUE ACCENDE LA NUOVA ZELANDA**

(30/08/21) La Nuova Zelanda non può certo essere definita un Paese sovrappopolato e senza ampi spazi naturali; l'allevamento è la vera industria ed il latte il suo oro bianco dell'export. Eppure il settore è sempre più accusato di inquinare i corsi d'acqua a causa dei reflui animali.

A dire il vero già nel 2017 l'OCSE (Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico) poneva delle riserve sulla compatibilità ambientale del modello zootecnico neozelandese. Questo è confermato anche dai dati delle emissioni in atmosfera comunicati dall'Istituto neozelandese di rilevazioni statistiche: nel 2019 hanno raggiunto il livello più alto dall'inizio del monitoraggio nel 2007, in crescita del 3,2% rispetto al 2018.

Con la forte crescita della produzione lattiera che si è manifestata negli ultimi 40 anni, la quantità di azoto rilasciata nei terreni è aumentata del 629%, passando da 62 mila tonnellate nel 1990 alle 452 mila attuali. L'inquinamento delle acque dipende ovviamente anche dalla natura dei suoli, ma il problema è serio dato che l'azoto nelle acque favorisce la crescita della vegetazione e delle alghe, riduce l'ossigeno e mette a rischio estinzione circa i tre quarti delle specie di pesci, la percentuale più alta di perdita di biodiversità a livello internazionale, senza menzionare poi i problemi di potabilità. Dal 2013 al 2017 il 95% dei fiumi lungo i terreni agricoli aveva livelli di torbidità delle acque e di residui azotati superiori al livello soglia raccomandato.

Di conseguenza, si è aperto un acceso dibattito fra quanti, concentrati nelle aree urbane, chiedono norme più stringenti sugli inquinanti e la filiera produttiva agricola. Mentre associazioni ambientaliste quali Greenpeace, Choose Clean Water, Forest & Bird, Environmental Defense Society, affermano che le evidenze sono sufficienti per adottare norme più stringenti sugli inquinanti, DairyNZ afferma la

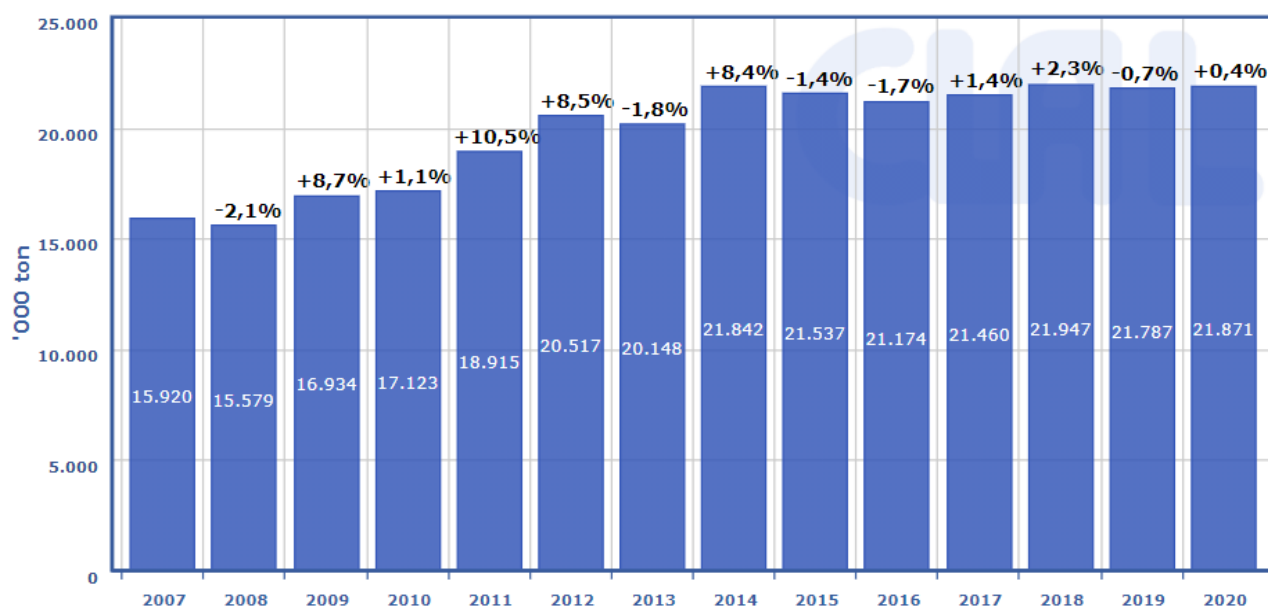
necessità di basare ogni decisione su dati scientificamente provati, rilevando oltre ai parametri chimici delle acque anche quelli biologici e la presenza della fauna acquatica, mentre i rappresentanti agricoli lanciano l'allarme sull'adozione di punto in bianco di parametri più stringenti che avrebbero effetti devastanti sulle aree a più elevata intensità produttiva.

Il problema da risolvere consiste nel compiere scelte oculate fra il rispetto della tutela ambientale e l'attività produttiva, fra la città e la campagna.

*Il dialogo fra chi intende privilegiare l'una o l'altra necessità è arduo, non solo nella verde e lontana Nuova Zelanda. Un esempio fra tutti: in Francia il Comté, che pure ha uno dei disciplinari DOP più stringenti sul legame col territorio di produzione, è accusato dagli ambientalisti della stessa regione di inquinare le acque.*

### Nuova Zelanda - Produzioni di Latte bovino ('000 ton)

Fonte: DCANZ



CLAL.it – Con la forte crescita della produzione lattiera in Nuova Zelanda, la quantità di azoto rilasciata nei terreni ha raggiunto alti livelli

[Da Teso Clal - Fonte: eDairyNews]

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

### **CIBUS: IL CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO PRESENTA I PRIMI DATI DI VENDITA DEL PROGETTO PREMIUM "40 MESI", IL CONTRIBUTO DI COOP CON LA SUA LINEA FIOR FIORE**

(02/09/21) A Cibus si è parlato di lunghe stagionature che rappresentano un segmento sempre più interessante per le aziende del Parmigiano Reggiano.

Nel 2019 il Consorzio ha lanciato il progetto Premium "40 mesi" per promuovere lo sviluppo di questo segmento di mercato. Il Progetto parte dal lato dell'offerta, con un incentivo ai caseifici per trattenere sulle scalere le forme prodotte negli anni 2017, 2018 e 2019 affinché non finiscano sul mercato prima del dovuto.

Sono oltre 60 le aziende produttrici che aderiscono al progetto con un programma di sviluppo commerciale nel prossimo triennio fino a 150.000 forme, di cui oltre 40.000 già nella commercializzazione di Natale 2021 e Pasqua 2022. Interessante il contributo di Alessandro Masetti, responsabile acquisti marca Coop, al dibattito durante il quale sono stati annunciati i primi dati di vendita del Parmigiano Reggiano 40 mesi Fior Fiore Coop. Il 2020 ha fatto registrare un incremento delle vendite di oltre il 35% rispetto all'anno precedente. Il confronto sulle prime 33 settimane è in continua crescita anche nel 2021, nonostante gli effetti di un allentamento delle restrizioni da Covid-19.



Interessante notare come le vendite del Parmigiano Reggiano 30 mesi siano rimaste quasi costanti, dimostrando come la segmentazione dell'offerta abbia portato volumi aggiuntivi alla marca Fior Fiore. Le vendite sulla categoria (assistito – take away) sono proiettate a superare il 5% registrato lo scorso anno, come dimostrato dall'andamento delle prime 33 settimane.

Il Parmigiano Reggiano 40 mesi è un prodotto dalle caratteristiche inconfondibili e sempre più richiesto sulle tavole dei consumatori. Friabile, estremamente solubile e dalla forte personalità, è apprezzato e utilizzato dai cuochi di tutto il mondo come ingrediente per dare un tocco di umami ai piatti. Solo la degustazione in purezza, tuttavia, riesce a trasferire al naso e al palato tutta la complessità e le caratteristiche organolettiche di questo formaggio: dalle note speziate, in particolare noce moscata e pepe, a quelle di frutta secca, fino al brodo di carne.

[Da [www.parmigianoreggiano.com](http://www.parmigianoreggiano.com)]

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

### **SEMINARIO "ESPORTARE IN MAROCCO. PROCEDURA VOC IMPLEMENTATA DAL MINISTERO DEL MAROCCO" - 14 SETTEMBRE 2021**

(03/09/21) Il 14 settembre p.v., dalle 10:00 alle 11:30, Aice (Associazione Italiana Commercio Estero – Confcommercio) organizza il webinar "Esportare in Marocco. Procedura VoC implementata dal ministero del Marocco".

Questo webinar ha l'obiettivo di aiutare tutti gli operatori economici (produttori, distributori, esportatori, etc) a conoscere meglio le procedure imposte dal Ministero dell'economia, industria e commercio in Marocco.

Inoltre, si cercherà di aiutare il cliente a capire meglio la definizione del concetto CMIM ed i requisiti essenziali.



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\\_000039-copy.xml](https://www.aicebiz.com/it/associazioni/categoria/aice/it/formazione/seminari/iscrizione.html?corso=/it/associazioni/categoria/aice/it/formazione/seminari/.content/items/corso_000039-copy.xml).

*PREZZI  
AGRICOLI*

*A cura di: Emanuela Denti*

# MILANO - Rilevazione del 30 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.

			23/08/2021	30/08/2021	VAR.
<b>FORMAGGI</b>		U.M.	Euro	Euro	
9	<b>parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre</b>	Kg	12,75- 13,35	12,75- 13,35	
10	stagionatura da <b>24 mesi e oltre</b>	Kg	12,25 – 12,75	12,25 – 12,75	
21	stagionatura di <b>18 mesi e oltre</b>	Kg	11,60 – 11,80	11,60 – 11,80	
22	stagionatura minima di <b>12 mesi</b> per lotto/lotti da produttore	Kg	10,00 – 10,40	10,00 – 10,40	
28	<b>grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre</b>	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	<b>provolone valpadana: fino a 3 mesi di stagionatura</b>	Kg	5,75 – 5,90	5,75 – 5,90	
60	oltre 3 mesi di stagionatura	Kg	6,00 – 6,25	6,00 – 6,25	
65	<b>pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore</b>	Kg	8,80 – 8,95	<b>8,85 – 9,00</b>	<b>+0,05/+0,05</b>
70	<b>asiago: d'allevato con stagionatura minima 90 gg.</b>	Kg	6,05 – 6,35	6,05 – 6,35	
80	pressato fresco	Kg	5,15 – 5,45	5,15 – 5,45	
90	<b>gorgonzola: maturo dolce</b>	Kg	5,60 – 5,90	5,60 – 5,90	
100	maturo piccante	Kg	6,60 – 6,90	6,60 – 6,90	
110	<b>Italico: prodotto fresco</b>	Kg	4,20 – 4,30	4,20 – 4,30	
120	prodotto maturo	Kg	5,00 – 5,30	5,00 – 5,30	
140	<b>taleggio: prodotto fresco fuori sale</b>	Kg	4,65 – 4,85	4,65 – 4,85	
150	prodotto maturo	Kg	5,40 – 5,80	5,40 – 5,80	
160	<b>quartiolo lombardo</b>	Kg	4,90 – 5,10	4,90 – 5,10	
170	<b>crecenza matura</b>	Kg	4,10 – 4,35	4,10 – 4,35	
180	<b>mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)</b>	Kg	4,45 – 4,55	4,45 – 4,55	
190	<b>mascarpone</b>	Kg	4,00 – 4,25	4,00 – 4,25	
191	<b>siero di latte raffreddato per uso industriale</b>	1000 Kg	22,00 – 23,00	22,00 – 23,00	
192	<b>siero di latte per uso zootecnico</b>	1000 Kg	6,00 – 7,00	6,00 – 7,00	

\*\*\*\*\*

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

			23/08/2021	30/08/2021	VAR.
<b>BURRO E CREMA DI LATTE</b>		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,20	<b>2,25</b>	<b>+0,05</b>
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo <b>Regolamento CE n. 1234/07</b> )	Kg	3,80	<b>3,85</b>	<b>+0,05</b>
30	burro di centrifuga	Kg	3,95	<b>4,00</b>	<b>+0,05</b>
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,00	<b>2,05</b>	<b>+0,05</b>
40	<b>crema di latte (40% di sostanza grassa)</b>	Kg	2,06	<b>2,10</b>	<b>+0,04</b>
41	<b>crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)</b>	Kg	2,10	<b>2,14</b>	<b>+0,04</b>

\*\*\*\*\*

			23/08/2021	30/08/2021	
<b>LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI</b>		U.M.	Euro	Euro	
	<b>latte spot</b>				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	385 - 400	<b>395 - 410</b>	<b>+10/+10</b>
	<b>latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.</b>				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	500 - 520	<b>505 - 520</b>	<b>+5/Inv.</b>
21	francese	1000 Kg	375 - 390	<b>385 - 395</b>	<b>+10/+5</b>
22	tedesco	1000 Kg	385 - 410	<b>400 - 420</b>	<b>+15/+10</b>
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	220 – 235	<b>235 – 250</b>	<b>+15/+15</b>



**BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 30 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.		<b>1,60</b>	+0,10	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.	<b>12,80</b>	<b>13,50</b>	+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.	<b>12,15</b>	<b>12,75</b>	+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.	<b>11,40</b>	<b>12,00</b>	+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.	10,85	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 30 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.	<b>22,00</b>	<b>23,00</b>	+1,00/+1,00
<b>FORMAGGI</b> 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.	<b>8,00</b>	<b>8,35</b>	-0,05/-0,05
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	<b>8,90</b>	<b>9,05</b>	-0,05/-0,05
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	4,70	4,80	Inv.

Provolone Valpadana – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	4,90	5,00	Inv.
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	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.
<b>LATTE SPOT</b> - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	<b>410</b>	<b>425</b>	<b>+10/+15</b>
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	<b>410</b>	<b>420</b>	<b>+15/+15</b>
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	<b>250</b>	<b>260</b>	<b>+10/+10</b>
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	<b>2100</b>	<b>2200</b>	<b>+80/+80</b>
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	<b>2050</b>	<b>2100</b>	<b>+80/+80</b>

**BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 31 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.
<b>ATRI LATTICINI</b> - 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	<b>1,65</b>	<b>1,65</b>	+0,05	+0,05
Siero (franco caseificio)	100 Kg	0,15	0,35	=	=
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> 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	10,40	=	=

**BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 1° Settembre 2021 -**

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
<b>Burro</b>	Pastorizzato	<b>3,15</b>		+0,05
<b>Grana Padano (scelto 01)*</b>	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	=

<b>Provolone Valpadana</b>	Dolce	5,95	6,05	=
	Piccante	6,15	6,35	=
<b>Provolone</b>	Stag. fino a 3 mesi	5,50	5,70	=
	Stag. oltre 5 mesi	5,75	6,05	=

<b>LATTE SPOT (franco partenza - pagamento 60 gg)</b>				
<b>Latte nazionale crudo</b>	1 <sup>a</sup> quindicina agosto 2021	<b>0,390</b>		-
	2 <sup>a</sup> quindicina agosto 2021	<b>0,405</b>		-

\* 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 2 Settembre 2021

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	<b>2,050</b>		+0,050
	Mantovano pastorizzato	<b>2,250</b>		+0,050
	Burro mantovano fresco CEE	<b>3,850</b>		+0,050
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	<b>22,000</b>	<b>23,000</b>	+0,500/+0,500
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	=
	Stagionatura 20 mesi	9,250	9,400	=
	<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	11,250	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 2 Settembre 2021 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
<b>Burro</b> <sup>(1)</sup>	1 <sup>a</sup> qualità (affioramento)	<b>3,68</b>	<b>3,68</b>	+0,10/+0,10
	2 <sup>a</sup> qualità (siero)	<b>3,04</b>	<b>3,04</b>	+0,10/+0,10
<b>Siero di latte scremato (compresa scotta)</b>		<b>0,34</b>	<b>0,35</b>	+0,05/+0,05
<b>FORMAGGI:</b> <sup>(2)</sup>				
Grana Padano	Merce fresca 2/3 mesi fuori sale <sup>(4)</sup>	5,92	6,07	=
	Stag. da 9 mesi	7,04	7,19	=
	Stag. da 12 a 15 mesi <sup>(3)</sup>	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)		<b>0,400</b>	<b>0,420</b>	<b>+0,001/+0,011</b>

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

---

**BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 3 Settembre 2021 -**

DENOMINAZIONE E QUALITA'	Variazione	Min.	Max.
		€/kg	
<b>ZANGOLATO DI CREME FRESCHE PER BURRIFICAZIONE</b> della provincia di Parma, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4° C, materia grassa minima 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%.	+0,050	<b>1,650</b>	
<b>SIERO DI LATTE</b> (€/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
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 30 mesi e oltre</b>	+0,050/+0,050	<b>12,800</b>	<b>13,600</b>
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 24 mesi e oltre</b>	+0,050/+0,050	<b>12,100</b>	<b>12,750</b>
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 18 mesi e oltre</b>	+0,050/+0,050	<b>11,400</b>	<b>12,000</b>
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 15 mesi e oltre</b>	=	10,650	10,950
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)</b>	=	10,150	10,450