



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 49/2021 del 24 Dicembre 2021 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Andamento settimanale	PAG. 02
GERMANIA - Energia e logistica, le preoccupazioni del caseario tedesco: www.insiderdairy.com	PAG. 03
BELGIO - In crescita il consumo di formaggio: ICE	PAG. 03
CINA - Rispondere alla domanda cinese, gli effetti nel Mondo: Clal	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "GRANA PADANO" - Approvate modifiche minori del disciplinare: www.granapadano.it	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "ASIAGO" - Cresce il consumo in Messico: ICE	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "BRA" - Modifiche al disciplinare, arrivano Stravecchio e caglio vegetale: www.insiderdairy.com	PAG. 06
FIERE ED EVENTI - Salon du Fromage et des Produits Laitiers, a Parigi la 17esima edizione (27 febbraio - 2 marzo 2022): www.alimentando.info	PAG. 07
FIERE ED EVENTI - Sirha Budapest 2022	PAG. 07
MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Asta Global Dairy Trade del 21/12/21: Clal	PAG. 09
MERCATO LATTIERO-CASEARIO - News Mercati Lattiero caseari - Settimana n. 50 dal 13 al 19 dicembre 2021: Ismea	PAG. 12
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 20 al 24 dicembre 2021	PAG. 19

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 - 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 -

- **Latte:** anche se si avvicinano le festività Natalizie e di fine anno, sembra che sul mercato nazionale la domanda resti buona, con trattative "tira e molla" e contratti con prezzi leggermente cedenti, chiusi a bollettino intorno ai 0,470-0,475 €/kg partenza. Raccolta di latte in leggero aumento con titoli molto buoni. Nella EU situazione invariata rispetto la scorsa settimana, con produzioni in crescita, ma ancora al di sotto dello scorso anno.

- **Crema di latte:** buona domanda di crema di latte nazionale di qualità, con contratti stabili a bollettino. Molto probabilmente a causa delle festività, prezzi leggermente cedenti, invece, per la crema di centrifuga EU.

- **Burro:** questa settimana Kempten si differenzia e tiene i bollettini invariati, il prezzo minimo a 5,70 €/kg e il massimo a 5,90 €/kg, media tedesca 5,80 €/kg. L'Olanda, invece, rialza di € 0,18 arrotondando a 6,00 €/kg mentre la Francia, dopo il calo di settimana scorsa, aumenta di € 0,62 e, portandosi a 6,13 €/kg, supera tutti. La media a tre di questa settimana è 5,977 €/kg, quella a due 5,90 €/kg. Milano aumenta la quotazione del burro di centrifuga di € 0,32 e si porta a 5,70 €/kg. Prezzi di mercato intorno ai 5,90-6,00 €/kg.

- Questa settimana, le quotazioni del **latte in polvere** scremato sono aumentate in Germania e Olanda, ma sono diminuite in Francia. In aumento l'intero in tutti e tre i Paesi che teniamo in considerazione.

- Aumentano i bollettini del **siero** in Germania e Olanda, restano stabili in Francia.

- Anche questa settimana in Italia bollettini nazionali dei **formaggi** invariati, ad esclusione di un leggero aumento delle voci minime del Parmigiano Reggiano meno stagionato a Reggio Emilia e del Grana Padano stagionato 10 mesi a Mantova.

Quotazioni medie europee stabili per il Cheddar che va a 3,32 €/kg, in aumento per il Gouda a 3,80 €/kg, l'Edamer a 3,89 €/kg e l'Emmentaler scende a 5,06 €/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 51	Week 50	Week 49	Week 48
BURRO (D)	5,70 – 5,90	5,70 – 5,90	5,30 – 5,50	5,20 – 5,45
BURRO IMPACCHETTATO 250 GR (D)	5,78 – 5,94	5,78 – 5,94	5,78 – 5,94	5,84 – 5,94
BURRO (F)	6,13	5,51	5,65	5,65
BURRO (NL)	6,00	5,82	5,52	5,45
SMP USO ALIMENTARE (D)	3330 – 3450	3250 – 3380	3230 – 3370	3200 – 3350
SMP USO ALIMENTARE (F)	3200	3210	3200	3210
SMP USO ALIMENTARE (NL)	3370	3300	3240	3210
SMP USO ZOOTECNICO (D)	3280 – 3310	3220 – 3250	3180 – 3220	3160 – 3200
SMP USO ZOOTECNICO (NL)	3320	3290	3250	3220
WMP (D)	4100 – 4330	4000 – 4280	3950 – 4250	3950 – 4200
WMP (F)	4260	4060	4100	4100
WMP (NL)	4240	4120	4020	4020
SIERO IN POLVERE USO ALIMENTARE (D)	1210-1260	1190-1240	1170-1220	1150-1200
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (D)	1140-1160	1130-1150	1120-1130	1090-1100
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (F)	1130	1130	1100	1100
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (NL)	1190	1170	1150	1130

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

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

ENERGIA E LOGISTICA: LE PREOCCUPAZIONI DEL CASEARIO TEDESCO

(17/12/21) Le tensioni sui prezzi, l'aumento dei costi dell'energia e gli enormi colli di bottiglia nella logistica mondiale sono le principali preoccupazioni del mondo caseario italiano che affliggono anche l'industria di settore tedesca. E appaiono oggi persino peggiori rispetto alla crisi economica del 2008, spiega Karin Monke dell'Associazione tedesca dell'industria lattiero casearia (Miv), secondo cui non ci si aspetta che la situazione possa migliorare a breve.



In Germania, l'industria lattiero casearia è stata particolarmente colpita dall'aumento dei costi energetici, poiché nel Paese alcuni dei prezzi dell'elettricità sono i più alti d'Europa. Ed è un problema non solo perché il latte deve essere raffreddato, riscaldato e nuovamente raffreddato, ma anche perché l'energia è necessaria per il confezionamento.

L'altra sfida principale, spiega Karin Monke, è la mancanza di fornitori e trasporti. Come altri paesi a livello globale, l'industria lattiero casearia tedesca ha una carenza di fornitori e autisti di camion disponibili; inoltre, c'è anche un problema di trasporto via mare. Le difficoltà nella catena logistica si evidenziano soprattutto nella difficoltà di ottenere container marittimi e nel relativo aumento dei costi di trasporto. Tutti problemi che hanno inasprito la situazione per i caseifici tedeschi e ancora di più con l'aumento della domanda da Stati Uniti e Cina. In entrambi i Paesi lo sdoganamento delle merci nei porti è attualmente troppo lento, tanto che si sta formando una coda nelle spedizioni che, a sua volta, impedisce ai container con prodotti caseari di raggiungere i clienti.

[Da www.insiderdairy.com]

BELGIO: IN CRESCITA IL CONSUMO DI FORMAGGIO

(18/12/21) Quasi tutte le famiglie belghe (99,8%) comprano formaggio, in media 45 volte all'anno. Con il 52% del volume totale, il formaggio duro rimane la categoria più importante. Durante la crisi, anche, i formaggi molli hanno guadagnato quote di mercato per raggiungere il 21% in volume, mentre i formaggi semiduri sono rimasti all'8%. In termini di canali di distribuzione, gli ipermercati e i grandi supermercati rimangono gli attori più importanti, catturando il 44% del volume, ma negli ultimi anni gli hard discount (Aldi e Lidl) hanno guadagnato terreno, rappresentando ora il 34% del volume.



Nel 2020, l'85% delle famiglie ha acquistato formaggio belga, in media 11 volte all'anno. Questo rappresenta un consumo domestico di 1,55 kg per abitante, che è il 15% del volume della categoria. Se consideriamo le Fiandre, i formaggi belgi rappresentano il 17% del volume. In termini di spesa, questo ammonta al 20% per il mercato belga nel suo complesso e al 23% per le Fiandre.

Nella prima metà del 2021, la quota di volume dei formaggi belgi era del 15% per tutto il mercato. I prodotti belgi vanno meglio nella categoria dei formaggi semiduri, rappresentando il 52% del volume totale, contro il 13% dei formaggi duri e un piccolo 3% dei formaggi molli. I formaggi belgi hanno la più grande quota di volume nei negozi specializzati - 44% - e la più bassa negli hard discount, con appena il 9%. Infine, il tasso di riconoscimento dello slogan "formaggio di casa" ("fromages de chez nous") è dell'82% nelle Fiandre.

[Da ICE]

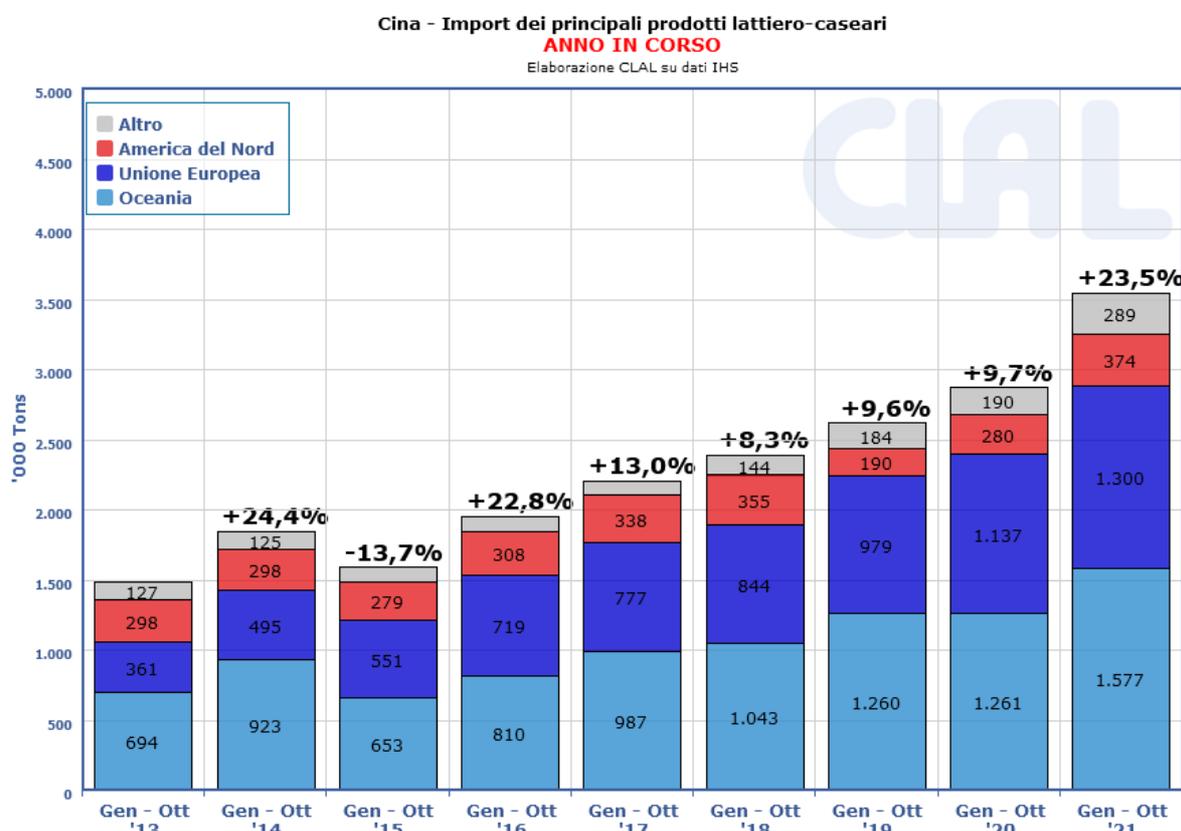
RISPONDERE ALLA DOMANDA CINESE: GLI EFFETTI NEL MONDO

(13/12/21) In una realtà globale come la nostra, gli scambi commerciali internazionali giocano un ruolo fondamentale nelle interazioni economiche, ambientali e sociali mondiali. Il peso dei vari Paesi è direttamente proporzionale alle loro produzioni e consumi, oltre che alle loro popolazioni. Per sapere quali sono le scelte più appropriate per assicurare la sostenibilità secondo gli obiettivi ONU al 2030 e quelli climatici al 2050 non si può però prescindere dalle tendenze cinesi, dato che la continua crescita della domanda cinese è una delle sfide maggiori per raggiungere gli obiettivi dello sviluppo sostenibile.

Uno studio dell' International Institute for Applied Systems Analysis (IIASA), organismo di ricerca indipendente con referenti in Africa, Americhe, Asia, Europa, prefigura l'incremento continuo della domanda cinese di alimenti, soprattutto quelli di origine animale e relativi mangimi, il che comporterebbe l'espansione delle coltivazioni e delle emissioni di gas effetto serra. Si potrebbe dire che al 2050 ci dovrà essere un raddoppio del terreno agricolo "importato" in Cina sotto forma di prodotti agricoli rispetto a quello disponibile per la produzione domestica, con un importante effetto sui Paesi esportatori.

Si può calcolare, ad esempio, che il 48% del terreno agricolo ed il 33% delle emissioni di gas in Nuova Zelanda, il 16% dell'uso di azoto in Canada o l'11% di acqua irrigua negli USA, verrebbero così 'esportati' verso la Cina. Questo a condizione che non vengano posti ostacoli agli scambi commerciali. Più latte dalla UE e più carne dalle Americhe avranno riflessi ambientali in queste regioni, con la necessità di migliorare i criteri di sostenibilità per ridurre l'impatto delle maggiori produzioni, specialmente riguardo l'allevamento. La tendenza potrebbe essere modificata cambiando le preferenze d'acquisto dei consumatori, ma questo dipenderebbe da precise scelte ed indirizzi pubblici, cioè dalle volontà politiche.

Globalizzazione e multilateralismo o, in altri termini, guardare sempre più al geocene per condizioni di vita eque e stabili sulla terra.



CLAL.it – CINA: Import per area geografica di prodotti caseari nei primi 10 mesi del 2021

[Da Clal - Fonte: International Institute for Applied Systems Analysis (IIASA)]

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(24/12/21) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

- [REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2021/2270](#) DELLA COMMISSIONE del 14 dicembre 2021 recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Lički škripavac» (IGP)
- [COMUNICATO](#) – Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Robiola di Roccaverano». (21A07455) (GU n.303 del 22-12-2021)

GRANA PADANO: APPROVATE MODIFICHE MINORI DEL DISCIPLINARE

(13/12/21) Valorizzare ulteriormente l'eccellenza della Dop più consumata al mondo e rendere più saldo il legame con il territorio e l'unicità del Grana Padano Dop. Con questi obiettivi, come ha sottolineato il Presidente del Consorzio di tutela del Grana Padano, Renato Zaghini, l'Assemblea generale dello scorso 26 novembre ha approvato, con il 99,85% di voti, quattro modifiche minori del disciplinare di produzione che dovrebbero entrare in vigore nel 2022.



«La prima – ha spiegato Zaghini – stabilisce che le manze degli allevamenti della filiera del Grana Padano debbano nascere ed essere allevate solo in zona Dop (con esclusione della provincia di Trento e di alcuni Comuni della Provincia di Bolzano) in modo da rafforzare e rendere ancora più distintivo il rapporto tra la Dop e il territorio di produzione».

La seconda introduce una tolleranza di due ore per il ritiro del latte (entro le 24 ore). La terza modifica ridefinisce il momento di aggiunta del lisozima che avverrà già dopo l'affioramento. La quarta stabilisce un tempo di salatura più breve, che passa dai 14-30 giorni a 12-25 giorni.

Sono in programma altre modifiche, questa volta sostanziali, del disciplinare di produzione per venire incontro alle esigenze di una sempre maggiore sostenibilità di filiera e di miglioramento del benessere animale.

[Da www.granapadano.it]

MESSICO, CRESCE IL CONSUMO DI FORMAGGIO ASIAGO FRESCO

(20/12/21) Inizia a diffondersi con maggiore intensità a Città del Messico il consumo del formaggio Asiago Fresco, promosso nel Paese nordamericano anche nella tipologia stagionata da Davide Ronda, rappresentante del Consorzio di tutela di questo prodotto caseario italiano a denominazione di origine protetta.

Due dei principali acquirenti di Asiago Fresco nella capitale messicana sono i ristoranti Cuenta Ovejas Casa Gourmet e Queso & Cava Raclettería, entrambi situati nel quartiere Condesa.



Cuenta Ovejas, il cui concetto commerciale include anche la vendita al pubblico di prodotti alimentari, propone nel suo menù diversi piatti a base di formaggio Asiago, come la fonduta, la zuppa di cipolle e le fettuccine. Queso & Cava Raclettería, invece, è un locale che offre un'esperienza gastronomica che

inizia con «un meraviglioso tagliere misto di formaggi e salumi artigianali», come si legge sul sito web. «Abbinando i nostri piatti con formaggio Asiago fuso e delizioso», continua il testo, «otteniamo un'esplosiva sinergia di sapore con i nostri panini di salsiccia italiana, parmigiana di pollo, prosciutto e rucola o tacchino al forno, tra gli altri».

[Da ICE]

BRA DOP, LE MODIFICHE AL DISCIPLINARE: ARRIVANO STRAVECCHIO E CAGLIO VEGETALE

(17/12/21) E' stata pubblicata sulla Gazzetta ufficiale dell'Ue la richiesta di modifiche non minori al Disciplinare di produzione della Dop piemontese formaggio Bra. In dettaglio, le modifiche presentate dal Consorzio di tutela riguardano principalmente alcuni aspetti: il caglio, l'introduzione della tipologia Stravecchio, la produzione d'alpeggio e la presenza di erborinato nel formaggio Dop più stagionato. Le parti interessate hanno ora diritto a presentare opposizione entro tre mesi; trascorso questo periodo le modifiche entreranno in vigore.



Le modifiche richieste riguardano sia la descrizione del prodotto che la produzione. Nel caso della descrizione, si è leggermente modificato il colore della crosta per il tipo Duro in quanto appare più appropriata rispetto alla precedente indicazione, che ha creato alcuni problemi interpretativi in sede di controllo. Inoltre, nella descrizione della crosta per il Bra Duro, per mero errore è stato scritto che la crosta non è edibile. Tale caratteristica è invece riferita solo alla crosta del Bra Tenero, pertanto è stato corretto tale errore eliminando le parole 'non edibile'.

Nella descrizione del colore della pasta sia per quanto riguarda il Bra Tenero che il Duro è stata inserita la frase "per entrambe le tipologie a volte sono presenti leggere erborinature naturali vicino alla crosta". Tale caratteristica, presente solo in alcuni casi, pur essendo un elemento che caratterizza il prodotto e che viene molto apprezzata dai consumatori come elemento di pregio, ha spesso comportato rilievi di non conformità da parte dell'organismo preposto al controllo.

Per quanto riguarda il metodo di produzione, è stata inserita la possibilità di utilizzo di caglio non animale per poter rispondere a una richiesta in aumento di questa tipologia di prodotto da parte dei consumatori.

Inoltre, è stata introdotta una modifica dell'articolo 5 del disciplinare relativamente alla stagionatura del Bra Duro, che consente ai produttori di riportare la dicitura Stravecchio sul Bra Duro stagionato oltre un anno. Tale dicitura verrà citata su di una striscia applicabile sul contrassegno cartaceo.

La modifica relativa all'alpeggio non cambia la zona di produzione ma adegua la tipologia di alpeggio ai provvedimenti normativi della Regione Piemonte. Una modifica giustificata dalla necessità di allineare il Bra tipo Tenero e tipo Duro d'Alpeggio a quanto stabilito dalla normativa della Regione Piemonte su questa tipologia di prodotto. Infatti, la Regione Piemonte ha ritenuto di emanare regole uniformi su tutto il territorio regionale per poter utilizzare la dicitura d'Alpeggio. Recita così la proposta di modifica: "La zona di produzione, del latte e del formaggio, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo più il comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino. Il "Bra" tipo Tenero e tipo Duro d'Alpeggio è quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra il 1° giugno ed il 15 ottobre, da animali allevati al pascolo; è ammessa un'integrazione alimentare massima, a completamento di quella pascoliva, pari al 10 % della sostanza secca giornalmente inserita. Nel caso di allevamenti stanziali di montagna, è considerato "Bra" Tenero e/o Duro d'Alpeggio quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto da animali allevati al pascolo su terreni situati a quote superiori ai 900 m s.l.m. nel rispetto delle indicazioni sopra riportate relativamente al periodo ed alla alimentazione".

[Da www.insiderdairy.com]

4. FIERE ED EVENTI

SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS: A PARIGI LA 17ESIMA EDIZIONE (27 FEBBRAIO – 2 MARZO 2022)

(20/12/21) La 17esima edizione del Salon du Fromage et des Produits Laitiers si svolgerà da domenica 27 febbraio a mercoledì 2 marzo 2022 a Paris Expo Porte de Versailles, in Francia. L'appuntamento internazionale dedicato ai rivenditori di formaggi tradizionali, ristoratori e distributori, che avranno così l'occasione di incontrare produttori di formaggi e di attrezzature provenienti da tutta Europa, riunirà circa 300 espositori e 8.500 compratori provenienti da tutto il mondo.



Per l'edizione 2022, il paese d'onore, al quale sarà dedicato ampio spazio nella fiera, sarà proprio l'Italia. Non a caso, mozzarella, Parmigiano e Gorgonzola sono i tre formaggi internazionali più venduti in Francia stando a un'indagine del 2019 del Salon du Fromage. "Ci siamo lasciati nel 2020 quando la crisi sanitaria stava iniziando. Questo periodo molto speciale ha rafforzato l'attaccamento dei consumatori ai prodotti di qualità e ai negozi locali. Una significativa opportunità per i professionisti del settore", spiega Chantal de Lamotte, direttrice del Salon du Fromage et des Produits Laitiers. Secondo la Fédération des fromagers de France, infatti, nel 2020 il consumo di formaggio in Francia ha registrato un incremento del +8,5%.

[Da www.alimentando.info]

SIRHA BUDAPEST 2022

(20/12/21) L'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane organizza una partecipazione collettiva di aziende italiane alla VII edizione della Fiera SIRHA che avrà luogo a Budapest dal 22 al 24 marzo 2022, presso il centro fieristico "Hungexpo".

La fiera Sirha è la più importante manifestazione biennale ungherese dedicata al settore agroalimentare, inclusi l'industria dolciaria, l'industria della panificazione e il canale dell'HoReCa.



La partecipazione collettiva italiana all'evento mira a potenziare la presenza commerciale dei prodotti italiani sul mercato ungherese e, più in generale, dell'Europa orientale. L'obiettivo è di individuare e sviluppare nuovi canali preferenziali per acquisire o consolidare contratti commerciali e/o distributivi e di incrementare sensibilmente il portafoglio clienti esteri delle aziende partecipanti.

Le importazioni del Food in Ungheria valgono oltre 1,3 miliardi di euro (dato 2020) ed hanno registrato nell'ultimo quinquennio una crescita del 27,5%. Sebbene il 2020 sia stato l'anno caratterizzato dalla crisi pandemica, in cui anche le importazioni ungheresi di prodotti agroalimentari hanno registrato un calo del 3,6% su base annuale, l'Italia è stato l'unico Paese, tra i principali partner dell'Ungheria, ad aver incrementato le proprie esportazioni: 103 mln di euro (+7%) ed una quota che è passata dal 7% al 7,8%.

I dati del primo semestre 2021 confermano il trend crescente delle esportazioni italiane verso l'Ungheria che registrano una crescita dell'11% ed un incremento della quota di mercato di mezzo punto percentuale (8,3%).

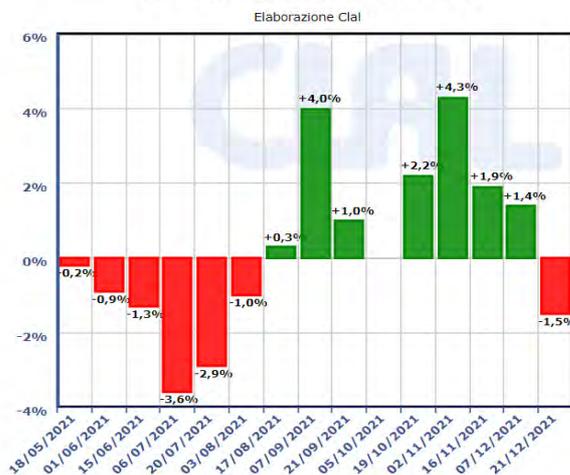
Per maggiori info: <https://www.assocaseari.it/wp-content/uploads/2021/12/Circolare-ICE-Sirha-2022.pdf>.

IL MERCATO
LATTIERO-CASEARIO:
STATISTICHE
E PREZZI

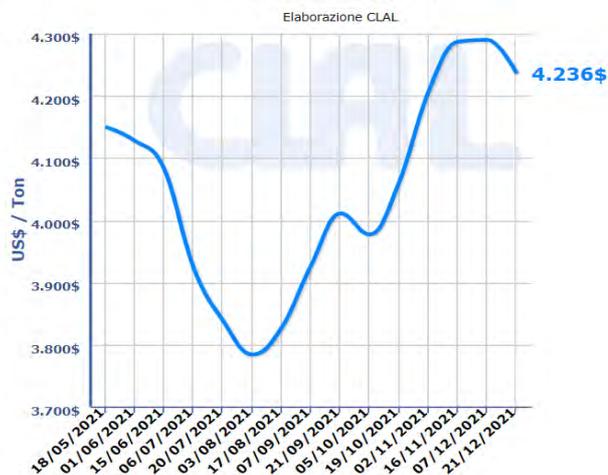
RISULTATI ASTA DI FONTERRA DEL 21 DICEMBRE 2021 (DA CLAL)

Riportiamo, in una prospettiva temporale, i risultati delle vendite all'asta, introdotte dalla Cooperativa Neozelandese Fonterra a partire dall'anno 2008, per il burro anidro (**AMF** - Anhydrous Milk Fat), latticello in polvere (**BMP** - Butter Milk Powder), polvere di latte scremato (**SMP** - Skimmed Milk Powder), polvere di latte intero (**WMP** - Whole Milk Powder), proteine concentrate del latte (**MPC 70** - Milk Protein Concentrate), caseina presamica (Casein Rennet) e formaggio (Cheddar).

Variazione del GDT Price Index



AVG winning price



	PREZZI CORRENTI US\$ / Ton		PREZZI MEDI DELL'ASTA - US\$ / Ton -								07 Dec 2021 Prezzo medio	16 Nov 2021 Prezzo medio
	Oceania (10 Dec 2021)	USA (17 Dec 2021)	21 Dec 2021 AVG winning price: 4.236 US\$/Ton , Change in price index: -1.5%									
			C. 1 Jan 22	C. 2 Feb 22	C. 3 Mar 22	C. 4 Apr 22	C. 5 May 22	C. 6 Jun 22	Prezzo medio	% asta prec. ¹		
AMF (Burro Anidro)	-	-	6.649	6.762	6.748	6.750	6.651	6.656	6.724	+0,9%	6.668	6.472
BMP (Polv. di latticello)	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	3.620	-
BURRO 82%	5.713	4.613	5.935	5.835	5.840	5.850	5.860	n.a.	5.851	+1,0%	5.791	5.534
CASEINA PRESAMICA	-	10.759	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-	-
CHEDDAR	5.175	4.161	5.156	5.270	5.206	5.199	5.365	5.415	5.241	+0,5%	5.220	5.162
LATTOSIO	-	893	n.a.	1.390	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	1.390	+3,7%	1.339	1.299
MPC (Proteine concentr.)	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-	-
SMP (Polv. latte scremato)	3.700	3.508	3.821	3.715	3.745	3.762	3.805	n.a.	3.745	+0,6%	3.721	3.676
SWP (Polv. di siero dolce)	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-	-
WMP (Polv. latte intero)	4.000	4.123	3.853	3.855	3.871	3.910	3.985	n.a.	3.867	-3,3%	4.008	3.987

n.a.: non disponibile

Per ogni prodotto, il prezzo evidenziato è il più alto dell'ultima asta.

Ultimo aggiornamento: 21-12-2021

Nota: gDT prices are USD/metric tonne FAS

1) Variazione percentuale rispetto ai risultati dell'asta precedente (calcolo basato su Indici forniti dal gDT)

Fonte: [GlobalDairyTrade](#), USDA

	PREZZI CORRENTI EURO / Ton		PREZZI MEDI DELL'ASTA - EURO / Ton -										
	Oceania (10 Dec 2021)	Germania	21 Dec 2021 (1 € = 1.1273 \$)								07 Dec 2021 Prezzo medio	16 Nov 2021 Prezzo medio	02 Nov 2021 Prezzo medio
			C. 1 Jan 22	C. 2 Feb 22	C. 3 Mar 22	C. 4 Apr 22	C. 5 May 22	C. 6 Jun 22	Prezzo medio	% asta prec. ¹			
AMF (Burro Anidro)	-	-	5.898	5.998	5.986	5.988	5.900	5.904	5.965	+1,0%	5.908	5.656	5.514
BMP (Polv. di latticello)	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	3.207	-	3.034
BURRO 82%	5.067	5.800	5.265	5.176	5.181	5.189	5.198	n.a.	5.190	+1,2%	5.131	4.836	4.621
CASEINA PRESAMICA	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-	-	-
CHEDDAR	4.591	3.224 *	4.574	4.675	4.618	4.612	4.759	4.804	4.649	+0,5%	4.625	4.511	4.368
LATTOSIO	-	-	n.a.	1.233	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	1.233	+3,9%	1.186	1.135	1.099
MPC (Proteine concentr.)	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-	-	-
SMP (Polv. latte scremato)	3.282	3.315	3.390	3.295	3.322	3.337	3.375	n.a.	3.322	+0,8%	3.296	3.212	3.134
SWP (Polv. di siero dolce)	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-	-	-
WMP (Polv. latte intero)	3.548	4.140	3.418	3.420	3.434	3.468	3.535	n.a.	3.430	-3,4%	3.551	3.484	3.386

n.a.: non disponibile

Per ogni prodotto, il prezzo evidenziato è il più alto dell'ultima asta.

Ultimo aggiornamento: 21-12-2021

Nota: gDT prices are USD/metric tonne FAS

* Prezzo riferito al **Cheddar** - Unione Europea (fonte: MMO)

1) Variazione percentuale rispetto ai risultati dell'asta precedente (calcolo aritmetico)

Fonte: [GlobalDairyTrade](#), USDA, Süddeutsche Butter- und Käsebörsen eV, Kempten

	QUANTITÀ OFFERTE				QUANTITÀ OFFERTE OGGETTO DELL'ASTA - Tonnellate -								
	Totale Generale	Totale 2020 (Gen-Dic)	Totale 2021 (Gen-Dic)	± 2021 su 2020 *	21 Dec 2021						07 Dec 2021	16 Nov 2021	02 Nov 2021
					C. 1 Jan 22	C. 2 Feb 22	C. 3 Mar 22	C. 4 Apr 22	C. 5 May 22	C. 6 Jun 22			
AMF (Burro Anidro)	883.744	61.981	57.846	-6,7%	250	785	625	522	350	230	2.720	2.870	2.878
BMP (Polv. di latticello)	95.796	9.074	5.989	-34,0%	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
BURRO 82%	432.394	45.494	41.431	-8,9%	168	682	440	270	205	n.a.	1.845	2.174	2.116
CASEINA PRESAMICA	92.344	1.396	0	-100,0%	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
CHEDDAR	296.771	20.246	16.295	-19,5%	70	180	191	210	95	25	760	1.062	1.017
LATTOSIO	46.879	4.704	5.219	+10,9%	n.a.	196	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	180	199	188
MPC (Proteine concentr.)	26.169	0	0	0,0%	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
SMP (Polv. latte scremato)	1.899.763	141.431	136.049	-3,8%	484	3.030	1.554	825	640	n.a.	6.536	6.739	6.498
SWP (Polv. di siero dolce)	2.326	0	0	0,0%	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
WMP (Polv. latte intero)	5.280.236	393.750	360.605	-8,4%	2.869	8.002	5.818	1.109	550	n.a.	18.241	17.353	16.353

n.a.: non disponibile

Ultimo aggiornamento: 21-12-2021

A decorrere da Settembre 2011 i dati si riferiscono alle Quantità Vendute (Winning MT).

* Variazione riferita allo stesso periodo dell'anno precedente

Fonte: GlobalDairyTrade, USDA

Nota WMP: Decorrenza 02 Jul 2008

AMF: Decorrenza 03 Nov 2009

SMP: Decorrenza 02 Mar 2010

BMP: Decorrenza 03 Aug 2010

CASEINA: Decorrenza 17 May 2011

MPC: Decorrenza 17 May 2011

CHEDDAR: Decorrenza 19 Jul 2011

LATTOSIO: Decorrenza 03 Apr 2012

BURRO: Decorrenza 19 Feb 2013

SWP: Decorrenza 16 Sep 2014

Quantità preliminari parziali offerte (solo FONTERRA)

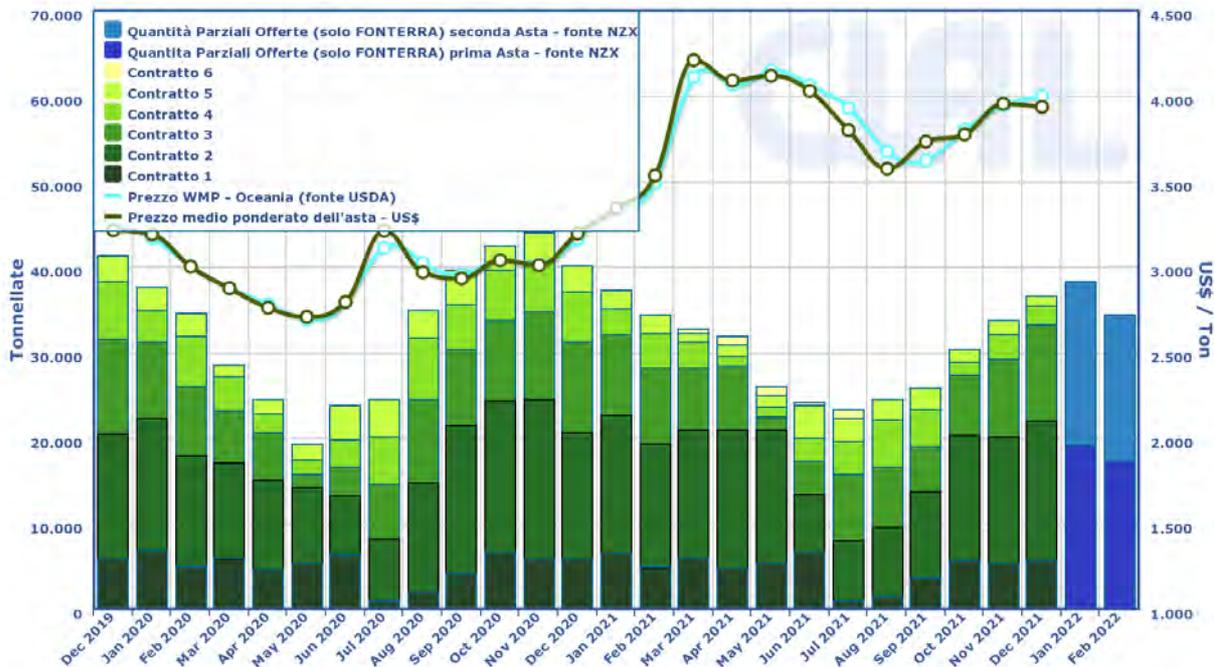
Prodotto	Evento 21 Dec 2021	Evento 04 Jan 2022	Evento 18 Jan 2022	Evento 01 Feb 2022	Evento 15 Feb 2022
WMP (Polv. latte intero)	19.002	19.125	19.125	17.220	17.220
± su stima prec. stessa asta	0%	0%	0%	-	-
SMP (Polv. latte scremato)	6.165	6.065	6.065	5.500	5.500
± su stima prec. stessa asta	0%	0%	0%	-	-
AMF (Burro anidro)	2.900	2.750	2.750	2.600	2.600
± su stima prec. stessa asta	0%	0%	0%	-	-
BURRO 82%	1.900	1.850	1.850	1.943	1.942
± su stima prec. stessa asta	0%	0%	0%	-	-
CHEDDAR	795	690	690	570	570
± su stima prec. stessa asta	-20,1%	0%	0%	-	-
CASEINA PRESAMICA	795	0	0	0	0
± su stima prec. stessa asta	-	-	-	-	-
BMP (Polv. di latticello)	0	580	0	580	0
± su stima prec. stessa asta	0%	0%	0%	-	-

Ultimo aggiornamento: 21-12-2021

GlobalDairyTrade - WMP: Quantità offerte e prezzi medi ponderati mensili

(Dal 01/05/12 sono presenti 6 contratti riferiti a 6 periodi di consegna mensile)

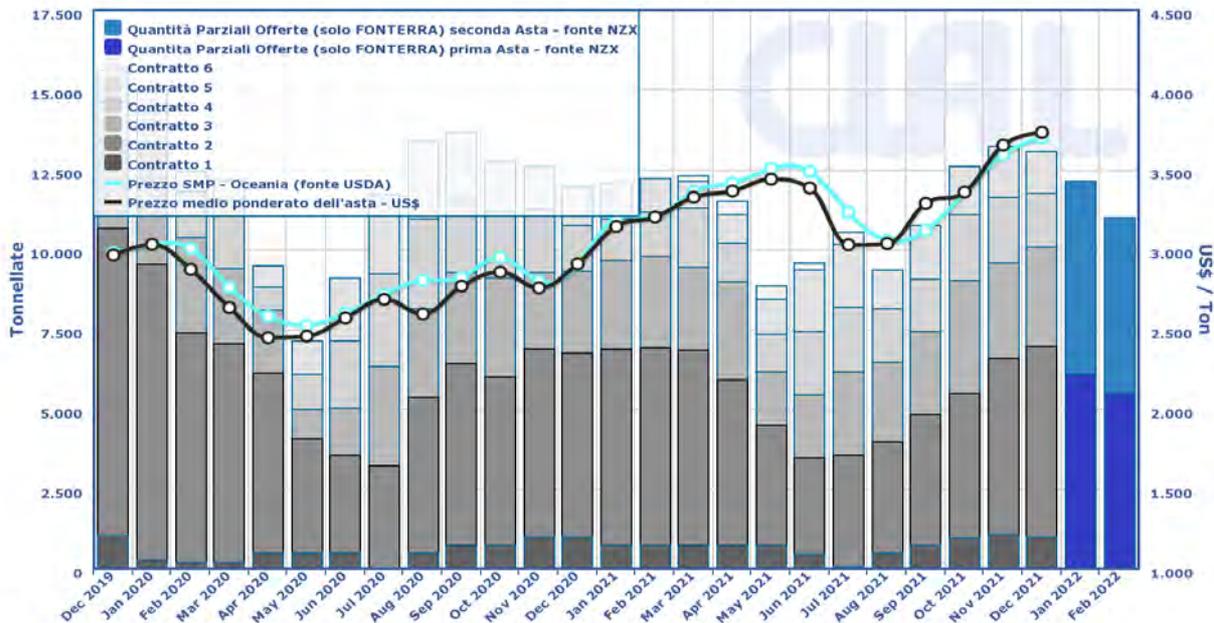
Fonte: GlobalDairyTrade



GlobalDairyTrade - SMP: Quantità offerte e prezzi medi ponderati mensili

(Dal 01/05/12 sono presenti 6 contratti riferiti a 6 periodi di consegna mensile)

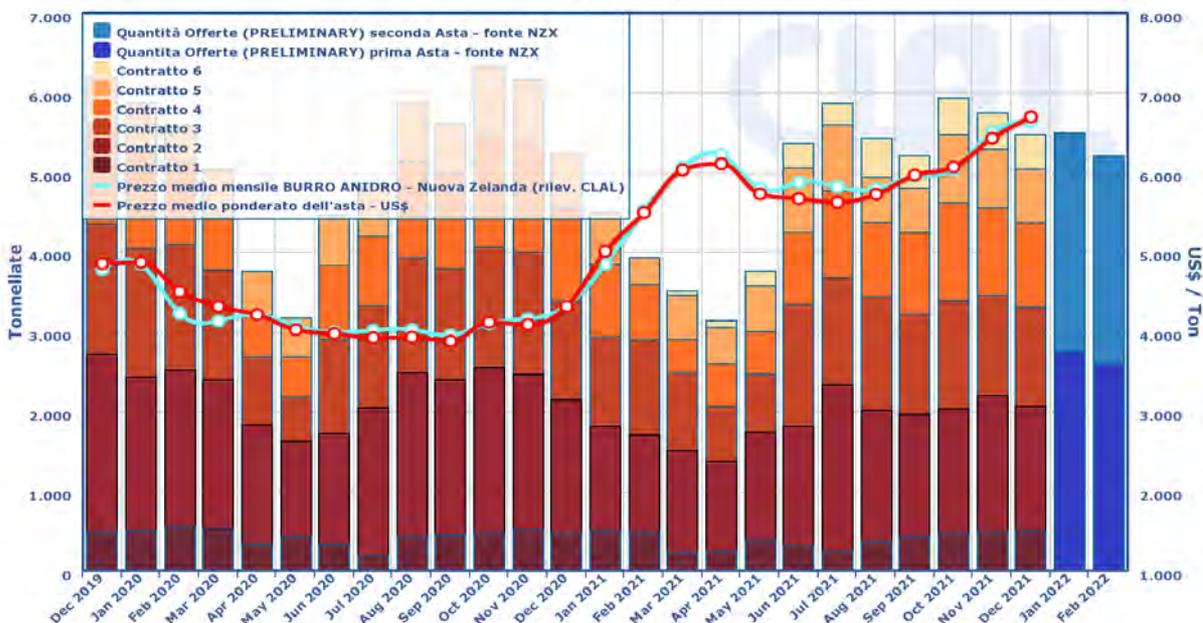
Fonte: GlobalDairyTrade



GlobalDairyTrade - AMF (Burro Anidro): Quantità offerte e prezzi medi ponderati mensili

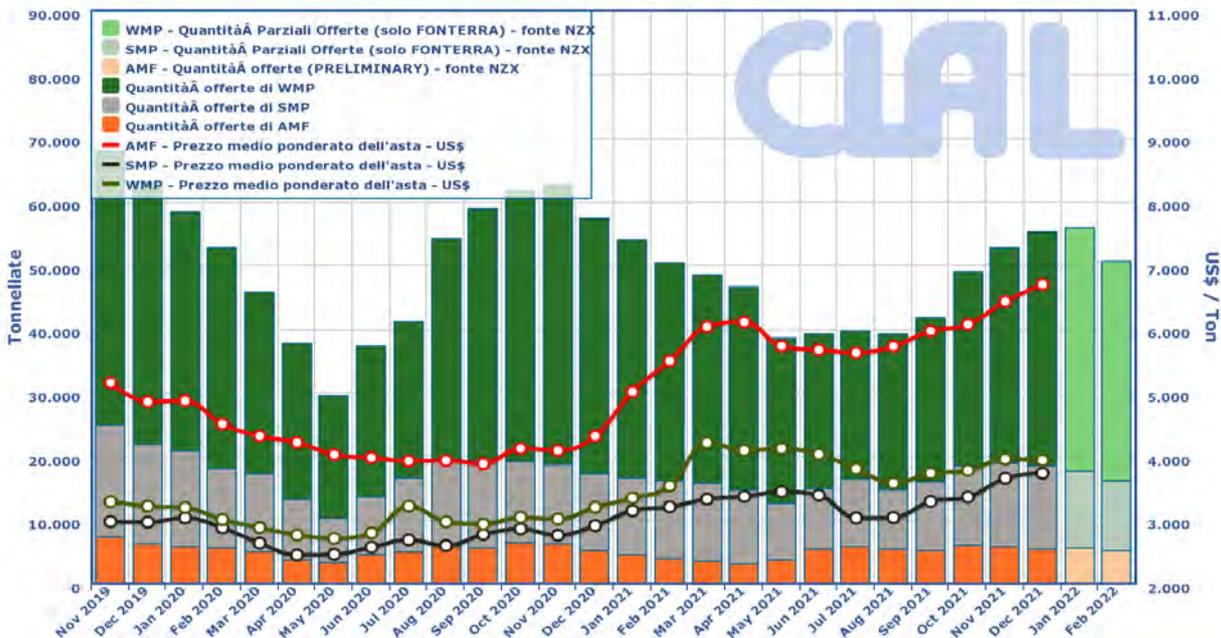
(Dal 01/05/12 sono presenti 6 contratti riferiti a 6 periodi di consegna mensile)

Fonte: GlobalDairyTrade



GlobalDairyTrade: Quantità offerte e prezzi medi ponderati mensili di WMP, SMP e AMF

Fonte: GlobalDairyTrade





Homepage > **Settimana n. 50/2021**

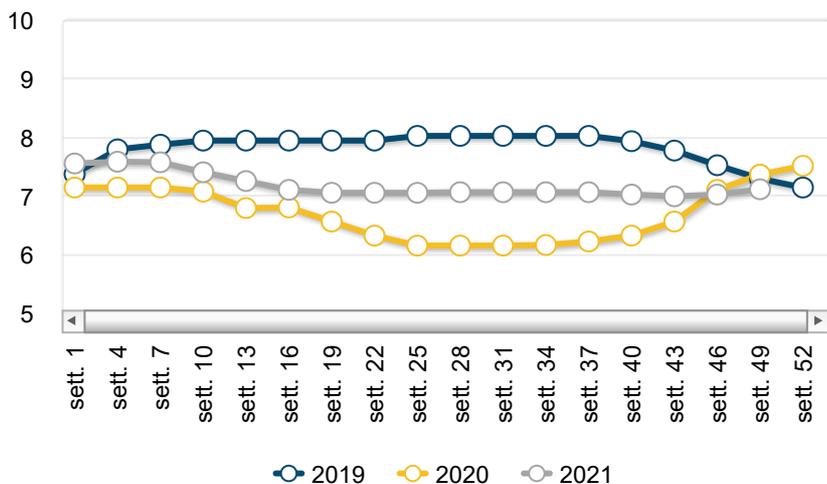
Latte e derivati bovini - News mercati

il settimanale Ismea di informazione sui prodotti agricoli e agroalimentari

n. 43/2021 - Settimana n. 50 dal 13 al 19 dicembre 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.
----------	-----------------	--------	------------------------	-----------------------------

PRODOTTO	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Bra	2021-12-3	8,40 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Burro	2021-12-3	3,97 €/Kg	2,3% ↑	99,2% ↑
Castelmagno	2021-12-3	14,00 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Crema di latte	2021-12-3	2,88 €/Kg	1,4% ↑	75,6% ↑
Crescenza	2021-12-3	4,86 €/Kg	0,0% ↔	1,0% ↑
Fontal Estero	2021-12-3	4,55 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Fontina	2021-12-3	9,90 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Gorgonzola	2021-12-3	6,53 €/Kg	0,0% ↔	1,6% ↑
Grana padano	2021-12-3	7,85 €/Kg	0,0% ↔	-5,4% ↓
Italico	2021-12-3	4,67 €/Kg	0,0% ↔	1,8% ↑
Latte spot	2021-12-3	47,88 €/100 kg	-1,0% ↓	34,9% ↑
Mascarpone	2021-12-3	4,53 €/Kg	0,0% ↔	nd
Montasio	2021-12-3	7,67 €/Kg	0,0% ↔	1,5% ↑
Mozzarella	2021-12-3	5,80 €/Kg	0,0% ↔	6,9% ↑
Parmigiano reggiano	2021-12-3	11,51 €/Kg	0,0% ↔	3,3% ↑
Provolone Val Padana	2021-12-3	6,18 €/Kg	0,0% ↔	2,1% ↑
Raschera	2021-12-3	7,90 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Taleggio	2021-12-3	5,08 €/Kg	0,0% ↔	0,8% ↑
Toma piemontese	2021-12-3	7,70 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔

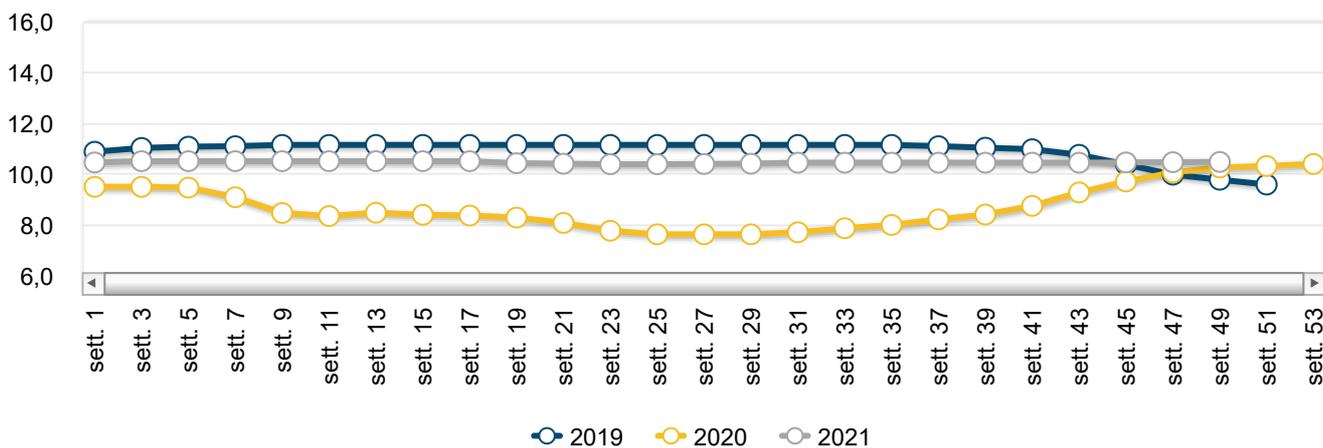
Il punto sul mercato

La 50° settimana di calendario non ha mostrato eclatanti novità sul fronte delle quotazioni dei due formaggi grana a denominazione. Gli scambi si sono mantenuti buoni e sui medesimi livelli delle scorse settimane. Per il Parmigiano Reggiano Dopp i listini di tutte le varietà rimangono immobili sui precedenti valori in tutte le principali piazze. Il Grana Padano Dopp, invece, pur ricalcando sulla maggior parte delle piazze i prezzi di sette giorni fa, ha fatto registrare un aggiustamento al rialzo, riguardante il solo valore minimo e la stagionatura più giovane sul centro di scambio di Cremona. Congiuntura nuovamente positiva per le materie grasse e i burri. Dopo una settimana di quotazioni invariate, è ripreso l'aumento rilevante di tutte le materie grasse e i burri. Sulle piazze emiliane e lombarde lo zangolato ha incrementato i prezzi di 10 centesimi, ad eccezione di Modena che rimane stabile. Della medesima entità anche i recuperi del burro Cee sulle piazze di Milano (5,23 euro/kg.) e Mantova (5,25 euro/kg.) e del

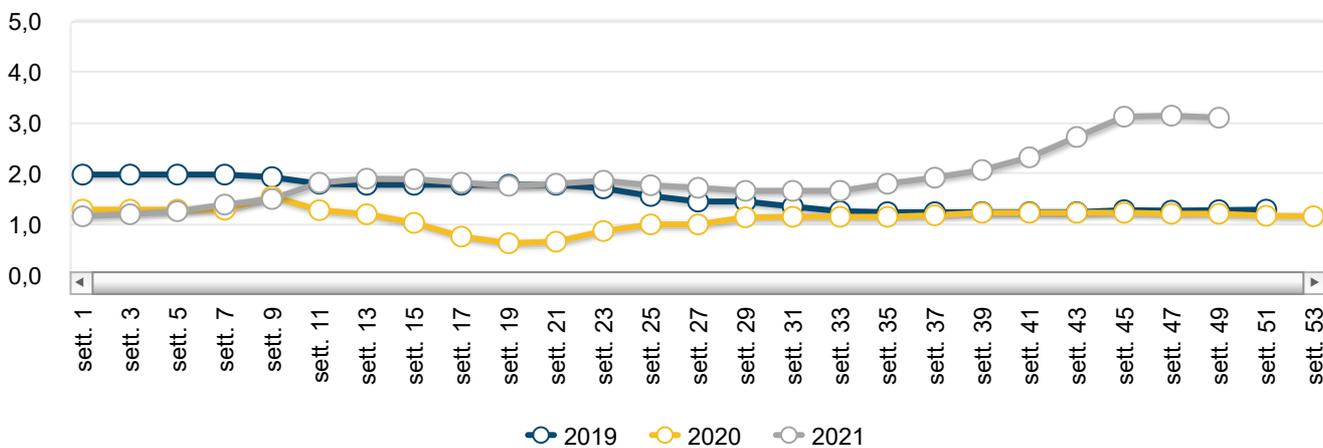
pastorizzato a Cremona (4,50 euro/kg.).



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				

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Cuneo	2021-12-3	9,00 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Bra - Tenero				
Cuneo	2021-12-3	7,80 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Burro - Affioramento				
Piacenza	2021-12-3	3,50 €/Kg	0,0% ↔	112,1% ↑
Burro - Cee				
Mantova	2021-12-3	5,25 €/Kg	1,9% ↑	61,5% ↑
Milano	2021-12-3	5,23 €/Kg	1,9% ↑	60,9% ↑
Burro - Di centrifuga				
Milano	2021-12-3	5,38 €/Kg	1,9% ↑	58,2% ↑
Burro - Pastorizzato				
Cremona	2021-12-3	4,50 €/Kg	2,3% ↑	76,5% ↑
Burro - Zangolato di creme fresche				
Mantova	2021-12-3	3,45 €/Kg	3,0% ↑	137,9% ↑
Milano	2021-12-3	3,43 €/Kg	3,0% ↑	136,6% ↑
Modena	2021-12-3	2,98 €/Kg	0,0% ↔	183,8% ↑
Parma	2021-12-3	3,03 €/Kg	3,4% ↑	188,6% ↑
Reggio Emilia	2021-12-3	3,03 €/Kg	3,4% ↑	188,6% ↑
Castelmagno - Maturo				
Cuneo	2021-12-3	14,00 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Crema di latte - Sostanza Grassa 40%				
Milano	2021-12-3	2,88 €/Kg	1,4% ↑	75,6% ↑
Crescenza - Matura				
Milano	2021-12-3	4,33 €/Kg	0,0% ↔	2,4% ↑
Udine	2021-12-3	5,40 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Fontal Estero - -				
Udine	2021-12-3	4,55 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Fontina - Matura				
Aosta	2021-12-3	9,90 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Gorgonzola - Maturo dolce				
Milano	2021-12-3	5,85 €/Kg	0,0% ↔	1,7% ↑
Novara	2021-12-3	6,20 €/Kg	0,0% ↔	1,6% ↑
Gorgonzola - Maturo piccante				
Milano	2021-12-3	6,85 €/Kg	0,0% ↔	1,5% ↑
Novara	2021-12-3	7,20 €/Kg	0,0% ↔	1,4% ↑
Grana padano - Stagionato 12/15 mesi				
Cremona	2021-12-3	7,53 €/Kg	0,0% ↔	-8,0% ↓
Mantova	2021-12-3	8,38 €/Kg	0,0% ↔	-4,0% ↓
Milano	2021-12-3	8,23 €/Kg	0,0% ↔	-5,2% ↓
Piacenza	2021-12-3	8,25 €/Kg	0,0% ↔	-4,1% ↓
Grana padano - Stagionato 16/24 mesi				
Cremona	2021-12-3	8,30 €/Kg	0,0% ↔	-8,8% ↓
Mantova	2021-12-3	9,03 €/Kg	0,0% ↔	-5,2% ↓
Grana padano - Stagionato 4/12 mesi				
Cremona	2021-12-3	7,15 €/Kg	0,4% ↑	-4,0% ↓
Mantova	2021-12-3	7,13 €/Kg	0,0% ↔	-4,4% ↓
Milano	2021-12-3	7,10 €/Kg	0,0% ↔	-3,1% ↓
Piacenza	2021-12-3	7,05 €/Kg	0,0% ↔	-3,4% ↓
Italico - Fresco				
Brescia	2021-12-3	4,40 €/Kg	0,0% ↔	1,1% ↑

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Milano	2021-12-3	4,35 €/Kg	0,0% ↔	2,4% ↑
Italico - Maturo				
Milano	2021-12-3	5,25 €/Kg	0,0% ↔	1,9% ↑
Latte spot - Nazionale crudo				
Lodi	2021-12-3	47,75 €/100 kg	0,0% ↔	33,6% ↑
Verona	2021-12-3	48,00 €/100 kg	-2,0% ↓	29,7% ↑
Mascarpone - -				
Milano	2021-12-3	4,53 €/Kg	0,0% ↔	nd
Montasio - Fresco stagionato fino 2 mesi				
Udine	2021-12-3	6,45 €/Kg	0,0% ↔	4,0% ↑
Montasio - Stagionato 12-15 mesi				
Udine	2021-12-3	8,20 €/Kg	0,0% ↔	1,2% ↑
Montasio - Stagionato 4-6 mesi				
Udine	2021-12-3	8,35 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Mozzarella - 125 gr				
Milano	2021-12-3	4,60 €/Kg	0,0% ↔	2,2% ↑
Roma	2021-12-3	7,00 €/Kg	0,0% ↔	10,2% ↑
Mozzarella - 250 gr				
Foggia	2021-12-3	6,85 €/Kg	0,0% ↔	11,4% ↑
Parmigiano reggiano - Stagionato 12 mesi				
Mantova	2021-12-3	10,25 €/Kg	0,0% ↔	-0,2% ↓
Milano	2021-12-3	10,20 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Modena	2021-12-3	10,69 €/Kg	0,0% ↔	2,8% ↑
Parma	2021-12-3	10,59 €/Kg	0,0% ↔	2,0% ↑
Reggio Emilia	2021-12-3	10,48 €/Kg	0,0% ↔	2,1% ↑

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Parmigiano reggiano - Stagionato 24 Mesi				
Mantova	2021-12-3	12,35 €/Kg	0,0% ↔	1,2% ↑
Milano	2021-12-3	12,55 €/Kg	0,0% ↔	2,7% ↑
Modena	2021-12-3	12,55 €/Kg	0,0% ↔	5,0% ↑
Parma	2021-12-3	12,48 €/Kg	0,0% ↔	5,1% ↑
Reggio Emilia	2021-12-3	12,20 €/Kg	0,0% ↔	3,4% ↑
Provolone Val Padana - Fresco				
Cremona	2021-12-3	6,10 €/Kg	0,0% ↔	1,7% ↑
Milano	2021-12-3	5,98 €/Kg	0,0% ↔	2,6% ↑
Provolone Val Padana - Maturo				
Cremona	2021-12-3	6,35 €/Kg	0,0% ↔	1,6% ↑
Milano	2021-12-3	6,28 €/Kg	0,0% ↔	2,4% ↑
Raschera - Maturo				
Cuneo	2021-12-3	7,90 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Taleggio - Fresco				
Brescia	2021-12-3	4,60 €/Kg	0,0% ↔	-3,7% ↓
Milano	2021-12-3	4,90 €/Kg	0,0% ↔	3,2% ↑
Taleggio - Maturo				
Milano	2021-12-3	5,75 €/Kg	0,0% ↔	2,7% ↑
Toma piemontese - Maturo				
Cuneo	2021-12-3	7,70 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔



Scarica la News mercati (659 KB).

[Archivio News mercati lattiero-caseari](#)

*PREZZI
AGRICOLI*

A cura di: Emanuela Denti

MILANO - Rilevazione del 20 Dicembre 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.

			13/12/2021	20/12/2021	VAR.
FORMAGGI		U.M.	Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	12,85- 13,45	12,85- 13,45	
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	12,30 - 12,80	12,30 - 12,80	
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	8,60 - 8,90	8,60 - 8,90	
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	8,05 - 8,40	8,05 - 8,40	
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	7,05 - 7,15	7,05 - 7,15	
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	5,90 - 6,00	5,90 - 6,00	
50	provolone valpadana: fino a 3 mesi di stagionatura	Kg	5,90 - 6,05	5,90 - 6,05	
60	oltre 3 mesi di stagionatura	Kg	6,15 - 6,40	6,15 - 6,40	
65	pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore	Kg	9,70 - 10,00	9,70 - 10,00	
70	asiago: d'allevato con stagionatura minima 90 gg.	Kg	6,20 - 6,50	6,20 - 6,50	
80	pressato fresco	Kg	5,30 - 5,60	5,30 - 5,60	
90	gorgonzola: maturo dolce	Kg	5,70 - 6,00	5,70 - 6,00	
100	maturo piccante	Kg	6,70 - 7,00	6,70 - 7,00	
110	Italico: prodotto fresco	Kg	4,30 - 4,40	4,30 - 4,40	
120	prodotto maturo	Kg	5,10 - 5,40	5,10 - 5,40	
140	taleggio: prodotto fresco fuori sale	Kg	4,80 - 5,00	4,80 - 5,00	
150	prodotto maturo	Kg	5,55 - 5,95	5,55 - 5,95	
160	quartirolino lombardo	Kg	5,05 - 5,25	5,05 - 5,25	
170	crescenza matura	Kg	4,20 - 4,45	4,20 - 4,45	
180	mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)	Kg	4,55 - 4,65	4,55 - 4,65	
190	mascarpone	Kg	4,40 - 4,65	4,40 - 4,65	
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	6,50 - 7,50	6,50 - 7,50	

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

			13/12/2021	20/12/2021	VAR.
BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	3,63	3,95	+0,32
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento CE n. 1234/07)	Kg	5,23	5,55	+0,32
30	burro di centrifuga	Kg	5,38	5,70	+0,32
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	3,43	3,75	+0,32
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,88	2,88	
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,92	2,92	

			13/12/2021	20/12/2021	
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	470 - 485	470 - 480	Inv./-5
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	530 - 545	530 - 545	
21	francese	1000 Kg	455 - 460	450 - 460	-5/Inv.
22	tedesco	1000 Kg	480 - 495	475 - 495	-5/Inv.
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	280 - 295	270 - 285	-10/-10

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 20 Dicembre 2021 -

Denominazione e qualità delle merci	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.	Fase di scambio, condizione di vendita ed altre note
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%	Kg.		3,03	+0,05	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.	12,90	13,65	=	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.	12,25	12,85	=	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.	11,45	12,05	=	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.	10,25	10,50	=	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI NOVARA- Rilevazioni di Lunedì 20 Dicembre 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	3,20		=
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	3,40		=
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	7,05	7,35	≠/≠
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	6,05	6,35	≠/≠
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	23,00		=

*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 20 dicembre 2021 -

PRODOTTI CASEARI	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.
Siero di latte (residuo secco totale 5 - 6% - prezzo franco partenza)				

- I.V.A. escl.)				
Per uso zootecnico	Ton.	10,00	11,00	Inv.
Per uso industriale	Ton.	25,50	26,50	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.	5,90	6,00	Inv.
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	7,10	7,20	Inv.
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	7,50	7,80	Inv.
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	8,30	8,45	Inv.
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	4,80	4,90	Inv.
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	5,00	5,10	Inv.
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	5,20	5,40	Inv.
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	5,90	6,00	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.	470	480	-5/-5
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	490	500	-10/-10
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	255	265	-20/-20
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2850	2920	Inv./Inv.
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	2830	2870	Inv./Inv.

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 21 dicembre 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	3,35	3,35	+0,32	+0,32
Siero (franco caseificio)	100 Kg	0,15	0,40	=	=
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO					
qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
Produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg	12,75	13,45	=	=
Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	11,85	12,55	=	=
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	11,30	11,70	=	=
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	10,55	10,70	=	=
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	10,25	10,45	+0,10	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 22 Dicembre 2021 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	4,80		+0,30
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	7,10	7,20	=
	Stag. tra 12-15 mesi	7,30	7,75	=
	Stag. oltre 15 mesi	7,95	8,65	=
Provolone Valpadana	Dolce	6,05	6,15	=
	Piccante	6,25	6,45	=
Provolone	Stag. fino a 3 mesi	5,60	5,80	=
	Stag. oltre 5 mesi	5,85	6,15	=

* 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 23 Dicembre 2021

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	3,750		+0,300
	Mantovano pastorizzato	3,950		+0,300
	Burro mantovano fresco CEE	5,550		+0,300
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	24,000	25,000	=
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	7,000	7,500	=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	7,100	7,200	+0,050/=
	Stagionatura 14 mesi	8,300	8,450	=
	Stagionatura 20 mesi	8,950	9,100	=
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	5,950	6,050	=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,100	10,400	=
	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 23 Dicembre 2021 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro ⁽¹⁾	1ª qualità (affioramento)	3,95	3,95	+0,30/+0,30
	2ª qualità (siero)	3,65	3,65	+0,30/+0,30
Siero di latte scremato (compresa scotta)		0,29	0,30	
FORMAGGI: ⁽²⁾				
Grana Padano	Merce fresca 2/3 mesi fuori sale ⁽⁴⁾	6,00	6,10	+0,05/+0,05
	Stag. da 9 mesi	7,15	7,30	+0,10/+0,10

	Stag. da 12 a 15 mesi ⁽³⁾	8,20	8,30	
	Riserva oltre 20 mesi	8,85	8,95	
Provolone Valpadana	Stag. fino a 3 mesi	5,90	6,05	
	Stag. oltre i 5 mesi	6,15	6,40	
Taleggio tipico	Fresco fuori salamoia	4,50	4,70	
Italico	Fresco fuori salamoia	4,30	4,50	
Robiola (formaggella bresciana)	Fuori sale	4,60	4,70	
Crescenza latte intero	Fresca fuori sale	4,20	4,40	
Gorgonzola fresco	Fresco	4,40	4,50	
Quartiolo lombardo		4,30	4,40	
Latte Spot italiano (franco partenza)		0,46	0,47	Inv. / -0,01

- (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 Giovedì 23 Dicembre 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%.	+0,320	3,350	
SIERO DI LATTE (€/100 kg)			
<u>Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio</u>	=	2,200	2,300
<u>Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio</u>	=	10,000	11,500
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 30 mesi e oltre	=	12,850	13,700
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 24 mesi e oltre	=	12,150	12,800
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 18 mesi e oltre	=	11,450	12,050
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 15 mesi e oltre	=	10,650	10,950
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	=	10,250	10,500