



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 4/2022 del 28 Gennaio 2022 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Andamento settimanale	PAG. 02
ETICHETTATURA ALIMENTARE - Indicazioni nutrizionali, il dibattito non è una priorità della presidenza francese	PAG. 03
AMBIENTE - Nuovo studio sulla valutazione del ciclo di vita della produzione di bioplastica da proteine del siero di latte	PAG. 03
FRANCIA - Si oppone agli accordi commerciali	PAG. 03
SCAMBI UE/INDIA - L'Accordo commerciale è tornato all'ordine del giorno della UE	PAG. 03
SCAMBI ASIA/PACIFICO - Dal 1° gennaio 2022 in vigore l'accordo RCEP	PAG. 04
GIAPPONE - Salgono a 26 i prodotti alimentari italiani DOP e IGP protetti	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 05
FIERE ED EVENTI - A Ipack-Ima 2022 (3-6 maggio) il futuro dell'industria del food processing & packaging: www.alimentando.info	PAG. 05
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 22 al 28 gennaio 2022	PAG. 06
MERCATO LATTIERO-CASEARIO - News Mercati Lattiero caseari - Settimana n. 3 dal 17 al 23 gennaio 2022: Ismea	PAG. 09
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 24 al 28 gennaio 2022	PAG. 16

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 -

Continua in EU, anche se con diversa intensità da Paese a Paese, la situazione di tensione in tutte le commodities del mercato lattiero caseario. I prezzi si mantengono a livelli alti e, per certi prodotti, non sono mai stati così elevati in questo periodo (vedi latte spot).

- **Latte:** sul mercato europeo, ancora scarsissima disponibilità. Latte intero trattato a 0,46-0,48 €/kg e, in certe aree anche sopra gli 0,50 €/kg; lo scremato, a 0,26-0,28 €/kg. Sul mercato nazionale, sembra che qualcosa si muova con qualche segnale di maggior interesse da parte dei clienti, con contratti a 0,44-0,445 €/kg partenza per l'intero e a 0,26-0,28 €/kg per il magro, molto richiesto. La raccolta continua ad aumentare.

- **Crema** di latte UE un po' più richiesta della scorsa settimana, trattata tra 2,68 e 2,70 €/kg franco partenza a seconda della qualità. Resta un po' pesante la situazione della Crema nazionale di qualità, che però, a parte qualche caso di "necessità", sembra riuscire a mantenere la quotazione del bollettino.

- Il bollettino del **burro** di Kempton resta invariato a 5,75 €/kg il minimo e 5,95 €/kg il massimo, media tedesca 5,85 €/kg. La quotazione olandese, dopo un aumento della settimana scorsa, scende di € 0,11 portandosi a 5,99 €/kg, mentre la Francia resta invariata a 6,17 €/kg per la seconda settimana consecutiva. La media a tre di questa settimana è 6,003 €/kg, quella a due 5,92 €/kg. La quotazione del burro di centrifuga a Milano diminuisce di € 0,03 e va a 5,82 €/kg.

Anche se si sente qualche offerta da Polonia e Paesi Baltici a prezzi inferiori ai bollettini, la situazione resta stabile, intorno ai 2,80 €/kg +/-0,05 €/kg.

- Questa settimana, le quotazioni ufficiali, come anche quelle di mercato, del **latte in polvere**, sia scremato che intero, sono aumentate in tutti e tre i Paesi che teniamo in considerazione, ad eccezione dello scremato per uso zootecnico che in Olanda resta invariato.

La situazione resta in tensione in quanto non ci sono stock e la domanda è forte.

- Il **siero** resta invariato in Germania ed aumenta in Francia e Olanda.

- Ancora in salita i bollettini italiani dei **formaggi**. Il Parmigiano Reggiano più stagionato aumenta a Milano e a Reggio Emilia, il Grana Padano meno stagionato a Milano, Verona, Cremona, Brescia e Mantova, il Provolone sia Valpadana che generico a Cremona, e il Monte Veronese a latte intero e d'allevio fresco a Verona.

Aumentano le quotazioni medie europee, con il Cheddar a 3,39 €/kg, l'Edamer che sale a 4,09 €/kg, il Gouda a 3,98 €/kg, sempre al di sotto delle quotazioni reali di mercato, e l'Emmentaler a 5,00 €/kg.

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

	Week 4	Week 3	Week 2	Week 1
BURRO (D)	5,75 – 5,95	5,75 – 5,95	5,81 – 5,90	5,75 – 5,90
BURRO IMPACCHETTATO 250 GR (D)	5,78 – 5,94	5,78 – 5,94	5,78 – 5,94	5,78 – 5,94
BURRO (F)	6,17	6,17	6,17	5,93
BURRO (NL)	5,99	6,10	6,08	6,12
SMP USO ALIMENTARE (D)	3500 – 3600	3470 – 3570	3450 – 3530	3350 – 3450
SMP USO ALIMENTARE (F)	3500	3420	3420	3270
SMP USO ALIMENTARE (NL)	3590	3580	3460	3450
SMP USO ZOOTECNICO (D)	3480 – 3520	3470 – 3510	3440 – 3480	3300 – 3330
SMP USO ZOOTECNICO (NL)	3550	3550	3450	3380
WMP (D)	4400 – 4530	4350 – 4450	4230 – 4440	4150 – 4350
WMP (F)	4350	4260	4260	4260
WMP (NL)	4500	4340	4270	4270
SIERO IN POLVERE USO ALIMENTARE (D)	1270-1320	1270-1320	1250-1300	1210-1260
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (D)	1270-1320	1270-1320	1220-1270	1150-1180
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (F)	1285	1200	1200	1130
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (NL)	1320	1310	1270	1220

Import Cina dicembre 2021

Le importazioni cinesi di polvere sono in negativo a dicembre, se confrontate con gli elevati volumi acquistati nello stesso mese nel 2020. In compenso, è aumentato l'import di formaggio, burro, panna e lattosio. Nel 2021, si è registrata una forte crescita per quasi tutte le categorie di prodotti, tranne che per l'infant formula.

Nonostante il rallentamento di fine anno, le importazioni di WMP nel 2021 hanno raggiunto livelli mai visti prima, raggiungendo quasi le 850.000 Tons. Per la prima volta, la merce proveniente dalla Nuova Zelanda è scesa sotto il 90% del totale, mentre quella di origine uruguayana è più che raddoppiata raggiungendo il 4,5% della domanda di importazione cinese.

Le importazioni di SMP hanno superato la soglia delle 400.000 Tons, essendo aumentate del 27% 2021/2020. I quantitativi provenienti dagli Usa sono aumentati quasi del 100%, di conseguenza tutti gli altri fornitori hanno perso quote di mercato. La UE ha coperto il 31% delle importazioni.

Nel 2021 gli Stati Uniti sono diventati nuovamente il principale fornitore di siero per la Cina, dopo una pausa di due anni causata dalle dispute commerciali, e raggiungono il 40% di prodotto importato; segue la UE con il 38% del mercato.

Le importazioni di infant formula sono destinate a restare un ricordo e ad essere sostituite con quelle di ingredienti, dato che la politica cinese sostiene fermamente la produzione interna e rende sempre più difficile la registrazione e l'approvazione dei fornitori e dei marchi di Paesi terzi. Nel 2021, l'import di infant formula è calato del 22% rispetto al 2020 e la quota di mercato della UE rimane invariata a circa il 70%.

Nel 2021, le importazioni di formaggio sono aumentate del 36% rispetto al 2020. Il principale fornitore è la Nuova Zelanda, seguita dalla UE e dall'Australia, che essendo cresciuta dell'86% detiene il 15% delle quote di mercato.

L'import di burro sono aumentate del 14% 2021/2020 avvicinandosi alla soglia delle 100.000 tonnellate. La Nuova Zelanda fornisce ancora il 75% della merce, ma la rappresentanza della UE in questo segmento sta crescendo leggermente (17%).

CHINA IMPORTS - DECEMBER 2021				
Product	Volume in tonnes	Δ% YOY 21/20	Volume YTD in tonnes	Δ% YTD 21/20
WMP	31 877	+39%	849 246	+32%
SMP	20 150	+22%	425 982	+27%
Whey	39 641	+32%	718 033	+15%
Cheese	13 651	+18%	176 152	+36%
Butter	7 637	+17%	97 465	+14%
Butteroil	802	+63%	33 579	+12%
Infant formula	29 491	-0%	272 652	-22%
Lactose	8 568	+18%	113 360	+16%
WPC	3 005	-12%	36 328	-9%
Casein(ates)	3 151	+16%	38 085	+32%
Milk	88 725	+11%	995 550	+18%
Cream	28 052	+47%	272 792	+40%
Fermented product	2 853	+25%	27 607	-14%

Source: Trade Data Monitor

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

ETICHETTATURA NUTRIZIONALE: IL DIBATTITO NON È UNA PRIORITÀ DELLA PRESIDENZA FRANCESE

(26/01/22) L'avanzamento della normativa comunitaria sull'etichettatura nutrizionale non sembra essere una priorità per la presidenza francese, nonostante la Francia abbia adottato lo schema Nutriscore già nel 2017.

Durante l'incontro di questa settimana tra la commissione Agricoltura del Parlamento europeo e il ministro francese dell'Agricoltura e dell'alimentazione Denormandie, quest'ultimo ha affermato di aver istituito un gruppo di sette Paesi per "accettare metodologie che preservino le questioni territoriali", cioè per provare a modificare lo schema in modo che non sia così penalizzante per le specialità tradizionali come il Roquefort.



Gli Stati membri UE sono lontani dall'avere una posizione condivisa sull'etichettatura nutrizionale, ma probabilmente la Commissione presenterà una proposta alla fine del 2022 o all'inizio del 2023.

NUOVO STUDIO SULLA VALUTAZIONE DEL CICLO DI VITA DELLA PRODUZIONE DI BIOPLASTICA DA PROTEINE DEL SIERO DI LATTE

(24/01/22) Viste la sempre maggiore attenzione per le tematiche ambientali e le nuove disposizioni, è stato effettuato uno studio sulla valutazione del ciclo di vita delle bioplastiche derivate dal siero di latte.

I risultati hanno mostrato che la plastica del siero di latte causa danni ambientali inferiori, visti il minor consumo energetico ed emissioni di gas serra rispetto all'acido polilattico (PLA): infatti, per ogni 1000 kg di siero di plastica prodotta, sono stati consumati 2900 MJ di energia, sono stati emessi 115,3 kg di CO₂ e 82,5 kg di Nox.



2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

LA FRANCIA SI OPpone AGLI ACCORDI COMMERCIALI

(26/01/22) Pochi giorni dopo il Consiglio sull'Agricoltura, il presidente francese Macron ha affermato al Parlamento europeo che la Francia è contraria agli Accordi commerciali, suscitando le critiche di diversi membri del Parlamento europeo specialmente in riferimento all'accordo UE-Mercosur che non è stato ratificato per questioni di sostenibilità.



L'ACCORDO COMMERCIALE UE-INDIA È TORNATO ALL'ORDINE DEL GIORNO DELLA UE

(26/01/22) Nel maggio 2021, la UE e i leader indiani avevano concordato di riprendere i negoziati per un accordo commerciale "equilibrato, ambizioso, globale e reciprocamente vantaggioso". Dopo mesi di silenzio, l'accordo è tornato lentamente all'ordine del giorno della UE, anche se l'andamento dei colloqui rimane molto incerto.

La priorità della Commissione continua ad essere l'eliminazione degli ostacoli al commercio e le concessioni tariffarie.

L'India è il più grande paese produttore di latte al mondo, è autosufficiente e sia la produzione che i consumi sono in rapida crescita. Le tariffe proibitive sono il principale ostacolo alle opportunità di esportazione. Un accordo di libero scambio potrebbe portare alla riduzione di queste tariffe, all'istituzione di contingenti tariffari per determinati prodotti lattiero-caseari e ad affrontare altri ostacoli imposti dal governo indiano.



ASIA-PACIFICO: DAL 1° GENNAIO 2022 IN VIGORE L'ACCORDO RCEP

(28/01/22) Il 1° gennaio 2022 è entrato in vigore l'Accordo RCEP, *Regional Comprehensive Economic Partnership*. Coinvolgendo i dieci Paesi membri dell'ASEAN, Cina, Giappone, Corea del Sud, Australia e Nuova Zelanda, si presenta come blocco commerciale di libero scambio più grande al mondo. Infatti, il patto crea un'area di cooperazione economica che comprende circa 2,2 miliardi di persone che producono il 30% del Pil e il 27,4% del commercio globali. L'accordo prevede una riduzione tra l'85% e il 90% delle tariffe al commercio interno e l'armonizzazione delle regole di origine.



La progressiva crescita dei commerci tra gli stati membri dell'ASEAN e la Cina, che ha portato quest'ultima a diventare il primo partner commerciale di questi Paesi, è stata fondamentale per la firma dell'accordo. La Cina potrebbe delocalizzare la propria produzione mantenendola comunque sotto controllo, con la possibilità di acquisire maggiori mercati. La costruzione di un blocco asiatico, inoltre, potrebbe comportare una diminuzione dell'influenza statunitense nella regione.

L'India nel 2019 rinunciò a far parte del RCEP per timore di un impatto negativo dell'Accordo sull'economia del Paese.

GIAPPONE: SALGONO A 26 I PRODOTTI ALIMENTARI ITALIANI DOP E IGP PROTETTI

(26/01/22) Il 20 gennaio la Commissione europea ha approvato, a nome della UE, le modifiche all'allegato 14-B dell'accordo tra l'Unione europea e il Giappone per il partenariato economico entrato in vigore il 1° febbraio 2019. Nello specifico, sono state introdotte nella lista delle Indicazioni Geografiche soggette a protezione in Giappone cinque nuovi prodotti italiani: Monti Iblei DOP, Pecorino Sardo DOP, Prosciutto di Modena DOP, Salamini italiani alla cacciatora DOP e Speck Alto Adige IGP.



In merito alla proprietà intellettuale, l'accordo afferma che "l'Unione europea e il Giappone hanno confermato che ogni anno, a partire dal 2020 e fino al 2022, il comitato misto prenderà in considerazione fino a 28 nomi rispettivamente dell'UE e del Giappone da proteggere come indicazioni geografiche e da aggiungere nell'allegato 14-B dell'accordo".

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(28/01/22) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

- Formaggi D.O.P. - "Wrångebäcksost" - Domanda registrazione - Reg. (UE) n. 1151/2012: Atto Commissione 2022/C 40/03 su G.U.C.E. C 40 del 26/01/22



4. **FIERE ED EVENTI**

A IPACK-IMA 2022 (3-6 MAGGIO) IL FUTURO DELL'INDUSTRIA DEL FOOD PROCESSING & PACKAGING

(26/01/22) Torna, a maggio, l'appuntamento (in presenza) con Ipack-Ima, kermesse internazionale dedicata alle tecnologie di processo e confezionamento che, storicamente, vede nell'industria alimentare e delle bevande la sua business community di riferimento. Organizzata da Ipack Ima Srl in collaborazione con l'associazione dei produttori italiani di macchine per il packaging (Ucima) e Fiera Milano, la rassegna ospita a ogni edizione oltre 70mila operatori da tutto il mondo, di cui il 60% rappresentativi proprio dell'industria alimentare mondiale.



"I principali fornitori di tecnologie del comparto hanno già confermato la loro presenza", fanno sapere gli organizzatori, "così come i rappresentanti dei principali brand f&b del mondo". In fiera, un focus speciale sarà riservato ai materiali per l'imballaggio nell'area dedicata 'Ipack-Mat', così come alle soluzioni proposte dai laboratori di ricerca, dagli istituti di certificazione nonché dai centri specializzati negli standard di conformità Moca all'interno dello spazio 'Ipack-Ima Lab'. Largo, poi, a un ricco calendario di eventi e premiazioni, per valorizzare le aziende che scommettono sull'innovazione.

"Ipack-Ima", sottolineano gli organizzatori, "si identifica più che mai come il primo punto d'incontro in presenza per i professionisti del processing e del packaging, con le anticipazioni a livello industriale dei futuri trend di consumo".

[Da www.alimentando.info]



Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

Svelati i 12 'colpi di fulmine' del Salon du fromage: selezionate due produzioni italiane

Parigi (Francia) – Giovedì 27 gennaio. Si è tenuto anche quest'anno il concorso *Colpi di fulmine*, che si svolge nell'ambito del Salon du fromage et des produits laitiers, la fiera del lattiero caseario in scena a Parigi dal 27 febbraio al 2 marzo. Lanciato nel 2016, il concorso premia i migliori prodotti partecipanti, secondo precisi criteri: gusto, originalità, struttura. Una giuria di professionisti si riunisce prima della manifestazione ed elegge i 12 prodotti 'colpo di fulmine', che saranno disponibili agli stand delle rispettive aziende nel corso della kermesse. Quest'anno una giuria di 16 professionisti del settore si è riunita lo scorso 13 gennaio e ha selezionato 12 formaggi su 117 candidati che rappresentano al meglio il territorio, il gusto e la qualità. Tra i 'colpi di fulmine' anche due produzioni italiane: il Blu61 di La Casearia Carpenedo e il Capra alla fava tonka e Vermouth di Latteria Perenzin.

Report e formaggi simili, il Codacons chiede di accertare possibili illeciti a danno dei consumatori

Roma – Martedì 25 gennaio. Il Codacons presenta un esposto al Comando dei Carabinieri per la tutela agroalimentare. Nella puntata di Report, il programma Rai condotto da Sigfrido Ranucci, andata in onda lo scorso 3 gennaio, è stato infatti trasmesso un servizio dal titolo 'Che Grana!', in cui la giornalista Rosamaria Aquino è andata a indagare il mondo dei formaggi simili visitando alcune aziende produttrici di Grana Padano Dop e simili, appunto. Secondo il Codacons, il servizio "semberebbe aver innescato una stortura dell'agroalimentare italiano". Chiede dunque di "aprire una indagine finalizzata ad accertare eventuali illeciti a danno dei consumatori". Infatti, "laddove si accertasse come il latte italiano utilizzato per i prodotti a marchio Dop viene contaminato e/o mescolato e/o entra in contatto con un latte straniero importato per la produzione di formaggi simili ovvero se forme di contaminazione tra il simile e il Dop si manifestassero durante la divisione del prodotto grattugiato, si potrebbe arrivare a delineare una frode alimentare; frode intesa quale produzione e commercializzazione di alimenti non conformi alle normative vigenti, che causerebbe un danno al consumatore, danno che non è solo igienico-sanitario, ma anche economico".

Simest investe 10 milioni di euro per supportare la crescita di Granarolo in Nord America

Roma – Giovedì 27 gennaio. Simest sostiene la crescita di Granarolo nel mercato americano. La società del Gruppo Cassa depositi e prestiti, che supporta la crescita delle aziende italiane all'estero, ha acquisito una partecipazione del 49% in Granarolo Usa, controllata americana della società attiva nel lattiero caseario. L'operazione, dal valore di 10 milioni di euro, è stata effettuata attraverso risorse proprie e con l'intervento del Fondo di Venture Capital, strumento agevolativo che Simest gestisce in convenzione con il ministero degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale. Le risorse consentiranno al gruppo bolognese di crescere in Nord America attraverso una strategia di sviluppo che include, innanzitutto, l'acquisto di Calabro Cheese, società lattiero casearia specializzata nella produzione e commercializzazione di prodotti freschi.

Per Latteria di Chiuro più collaborazioni sul territorio e un nuovo prodotto nel 2022

Chiuro (So) – Giovedì 27 gennaio. Con l'inizio del nuovo anno, la Latteria di Chiuro traccia un bilancio del 2021 e si pone nuovi obiettivi. In un'intervista pubblicata sul sito aziendale, Franco Marantelli, presidente della cooperativa valtellinese, fa sapere che "le difficoltà che ci presenta oggi il mercato ci offrono la possibilità di valutare e validare il nostro operato. Aver puntato sull'innovazione, sul territorio e su collaborazioni di lungo periodo si sono rivelate scelte positive e lungimiranti". "L'aumento consistente dei prezzi delle materie prime – aggiunge – e la difficoltà del loro reperimento ci confermano la bontà delle nostre strategie. Puntare sulle collaborazioni sul territorio costruite negli anni con tanta passione e convinzione e sull'innovazione, a garanzia dell'ottimizzazione dei processi e del miglioramento continuo per ridurre scarti e sprechi, ha permesso un contenimento dei rischi". Gli obiettivi per il 2022? "Impattare il più positivamente possibile su tutto ciò che ci circonda", fa sapere Marantelli. La Latteria ha infatti in programma interventi in ambito sociale e ambientale per garantire la sostenibilità economica della

cooperativa, necessaria a rimanere sul mercato e creare nuovi posti di lavoro. E' inoltre previsto il lancio di un nuovo prodotto.

Ovicaprino: la nuova Pac sosterrà gli interventi per il miglioramento del benessere animale

Roma – Mercoledì 26 gennaio. Nella prossima Politica agricola comune (Pac) 2023-2027 sarà inserito il sostegno al comparto ovicaprino per il miglioramento del benessere animale in allevamento. A differenza di quanto previsto il mese scorso dal Piano strategico nazionale, il settore ovicaprino italiano ha ottenuto gli aiuti richiesti. "Il comparto potrà beneficiare di un apposito eco-schema per l'abbattimento delle soglie di impiego dei farmaci veterinari, per scongiurare l'antibiotico resistenza", hanno spiegato i deputati Luciano Cadeddu e Alberto Manca (M5S) nel corso di un question time sulle risorse previste dalla Pac tenutosi nei giorni scorsi in commissione Agricoltura alla Camera. "Questo strumento si aggiungerà all'impianto dell'aiuto accoppiato, che viene riconfermato, sugli interventi agro-climatico-ambientali, che ogni Regione potrà attivare in maniera differenziata attraverso la misura del Piano di Sviluppo Rurale: l'obiettivo finale sarà il miglioramento del benessere animale, in linea con le direttive comunitarie tese alla sostenibilità e al ridurre gli impatti ambientali. Gli allevatori di capi ovicaprini, pertanto, potranno contare su un maggiore ammontare di risorse rispetto al passato". Il ringraziamento dei deputati va al ministro del Mipaaf, Stefano Patuanelli, per aver dimostrato l'attenzione del ministero verso un comparto che, negli scorsi anni, ha vissuto momenti difficili.

La Nuova Zelanda cerca professionisti per le sue stalle

Auckland (Nuova Zelanda) – Mercoledì 26 gennaio. In Nuova Zelanda manca manodopera nel settore lattiero. Il Paese apre dunque le selezioni per reclutare le figure professionali di cui c'è maggiore necessità dall'estero. In particolare, si cercano assistenti alla stalla e responsabili della gestione delle mandrie. Vista la carenza di manodopera interna, il Governo ha modificato i criteri di ammissione nel Paese, dopo il pressing esercitato per mesi dalla DairyNZ, l'associazione professionale che rappresenta gli allevatori settore lattiero in Nuova Zelanda. "La chiusura delle frontiere e il tasso di disoccupazione al 3,4% stanno mettendo sempre più sotto pressione gli allevatori", denuncia l'associazione. "Se mancano lavoratori negli allevamenti, viene messo a rischio il benessere degli animali, si limitano le possibilità per il settore di compiere progressi a livello di sostenibilità ambientale, e si aumenta ulteriormente il carico di lavoro sui dipendenti, già costretti agli straordinari". Oltre all'apertura delle frontiere per 200 professionisti del settore lattiero, comunque, sono previste iniziative e progetti per avvicinare i neozelandesi al comparto.

I prodotti vegetali alternativi a latte e carne non fanno bene alla salute: lo studio dell'Oms

Ginevra (Svizzera) – Giovedì 27 gennaio. I prodotti alternativi a carne e latte non fanno bene alla salute. E nemmeno all'ambiente. A decretarlo è l'Organizzazione mondiale della sanità in uno studio sull'impatto delle diete a base vegetale. Infatti, pur essendo commercializzati come analoghi a latte e carne, il loro contenuto nutrizionale non è paragonabile in quanto hanno un'elevata densità energetica, un alto contenuto di sodio, grassi saturi e zuccheri semplici, e allo stesso tempo risultano poveri di fibre, di vitamine e di minerali essenziali. Il consumo frequente dei prodotti sostituiti avrebbe dunque un impatto negativo sulla salute. L'Oms sottolinea che non tutte le diete a base vegetale sono salutari. Lo sono quelle dotate di cibi vegetali sani, interi e minimamente lavorati, come i cereali integrali, la frutta e la verdura, legumi, noci e semi. A nuocere sono invece le diete vegetali che includono gli alimenti ultra-lavorati, come le imitazioni delle carni lavorate (compresi i prodotti commercializzati come salsicce, pepite e hamburger), bevande (per esempio, il latte di mandorla e la bevanda di avena), e il 'formaggio' e lo 'yogurt' a base vegetale. Questi cibi sono formulazioni di sostanze derivate da alimenti interi, come amidi, zuccheri, grassi e proteine isolate, con poco, se non nulla, di alimenti interi, e spesso con l'aggiunta di aromi, coloranti, emulsionanti e altri additivi cosmetici.

Fiere: Milano e Parma verso un accordo per una leadership globale nel food

Milano – Martedì 25 gennaio. "Ci stiamo lavorando, ma al momento non posso dire di più", esordisce così Luca Palermo, Ad di Fiera Milano. Si tratta del suo primo commento, rilasciato al quotidiano Il Sole 24 ore, alla notizia, pubblicata ieri sull'edizione di Parma di Repubblica.it, circa una possibile integrazione tra Cibus (Fiere di Parma), evento realizzato in collaborazione con Federalimentare, e la kermesse milanese Tuttofood. L'obiettivo: creare un grande evento dedicato alla filiera agroalimentare. Ma non solo. Infatti, si tratterebbe di una vera e propria operazione societaria, che prevederebbe "l'entrata di Fiera Milano nell'azionariato di Fiere di Parma, attraverso il conferimento di asset, ovvero la manifestazione di proprietà di Tuttofood, in cambio di un controvalore in azioni di Fiere di Parma", come riporta Il Sole 24 Ore. "Le parti confermano che sono in corso una serie di approfondite analisi da parte del management e dei rispettivi advisor per configurare un'ipotesi di partnership tra Fiera Milano e Fiere di Parma", si legge in una nota congiunta diffusa ieri dalle due società. Trattative in corso, dunque, e numerosi i dettagli ancora da definire.

IL MERCATO
LATTIERO-CASEARIO:
STATISTICHE
E PREZZI



Homepage > **Settimana n. 3/2022**

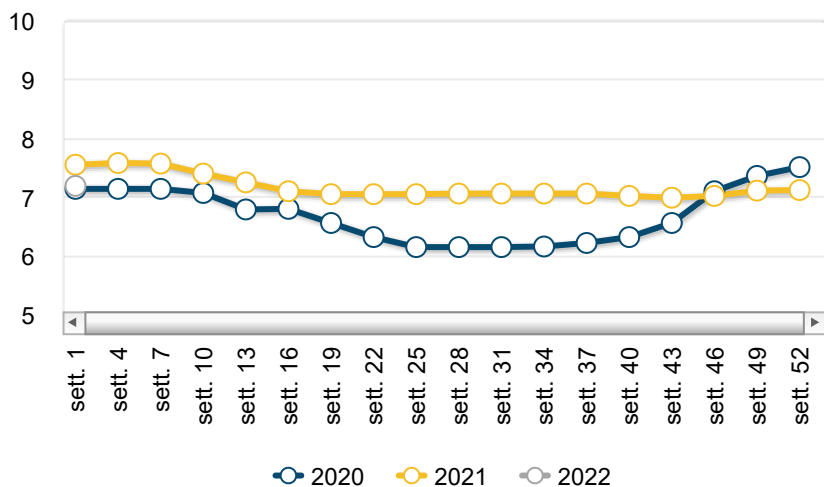
Latte e derivati bovini - News mercati

il settimanale Ismea di informazione sui prodotti agricoli e agroalimentari

n. 01/2022 - Settimana n. 3 dal 17 al 23 gennaio 2022



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.
----------	-----------------	--------	------------------------	-----------------------------

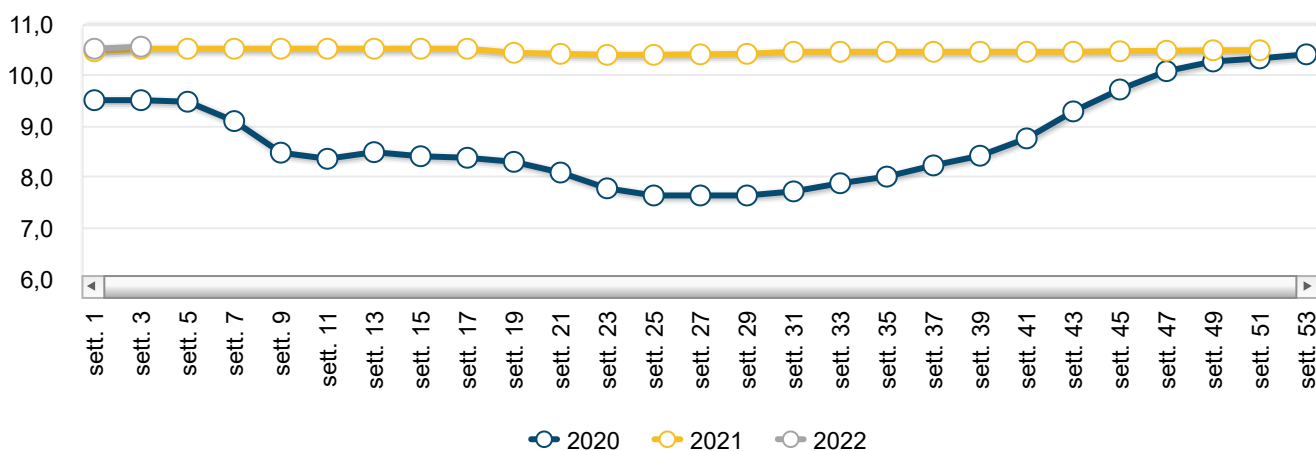
PRODOTTO	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Burro	2022-1-3	4,40 €/Kg	-1,0% ↓	121,4% ↑
Crema di latte	2022-1-3	2,72 €/Kg	-2,9% ↓	67,9% ↑
Crescenza	2022-1-3	5,06 €/Kg	0,0% ↔	5,2% ↑
Fontal Estero	2022-1-3	4,75 €/Kg	0,0% ↔	4,4% ↑
Fontina	2022-1-3	9,90 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Gorgonzola	2022-1-3	6,53 €/Kg	0,0% ↔	1,6% ↑
Grana padano	2022-1-3	7,94 €/Kg	0,3% ↑	-5,8% ↓
Italico	2022-1-3	4,70 €/Kg	0,7% ↑	2,5% ↑
Latte spot	2022-1-3	46,19 €/100 kg	-0,9% ↓	30,5% ↑
Mascarpone	2022-1-3	4,53 €/Kg	0,0% ↔	9,7% ↑
Montasio	2022-1-3	7,73 €/Kg	0,0% ↔	2,4% ↑
Mozzarella	2022-1-3	5,80 €/Kg	0,0% ↔	6,9% ↑
Parmigiano reggiano	2022-1-3	11,56 €/Kg	0,2% ↑	1,9% ↑
Provolone Val Padana	2022-1-3	6,18 €/Kg	0,0% ↔	2,1% ↑
Taleggio	2022-1-3	5,12 €/Kg	0,7% ↑	1,5% ↑

Il punto sul mercato

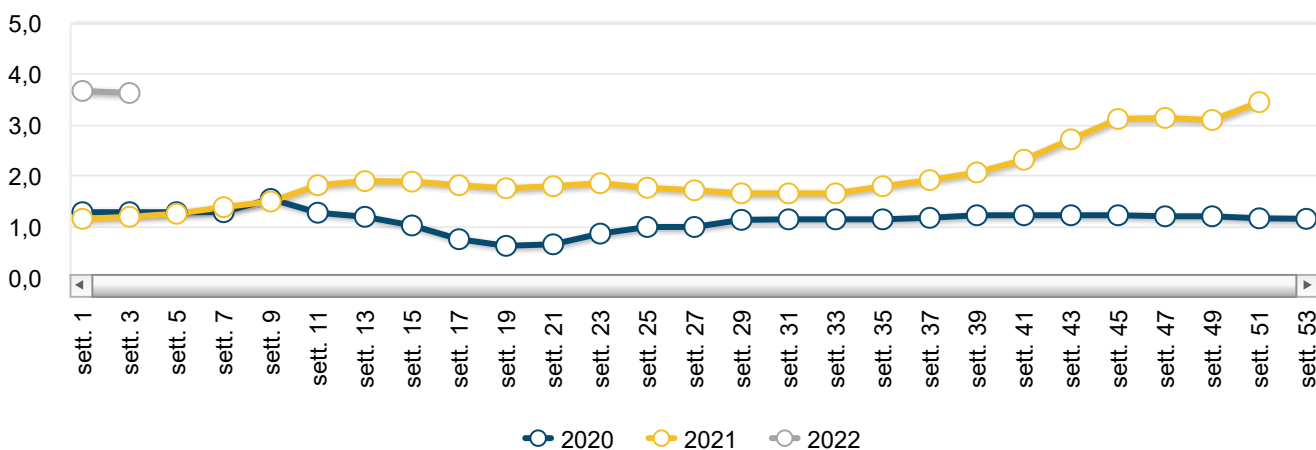
L'ultima settimana monitorata palesa un andamento più dinamico per i due formaggi grana a denominazione. I prezzi medi all'origine, infatti, sia per il Parmigiano Reggiano che per il Grana Padano sono risultati in aumento su base congiunturale, mostrando tuttavia andamenti differenti a livello tendenziale. Nello specifico i prezzi medi del Parmigiano Reggiano Dopp registrano un incremento su base settimanale del +0,2% grazie ai recuperi dai 2 ai 5 centesimi su tutte le varietà, portando il differenziale su base annua al +1,9%. Per il Grana Padano Dopp i listini medi nazionali mostrano una variazione congiunturale del +0,3% grazie ad un andamento più attivo della varietà 4-12 mesi che aggiunge 5 centesimi su tutte le piazze, non sufficienti tuttavia a colmare il gap negativo su base annua (-5,8%). Inversione di tendenza per le materie grasse e i burri che nel corso dell'ultima settimana registrano i primi ribassi. Per lo zangolato le flessioni toccano i 5 centesimi al chilo su tutte le piazze, ad eccezione di Modena che riesce a mantenere stabili i prezzi. Alla stessa stregua anche il burro Cee cede di 5 centesimi sia a Milano che Mantova. Stabile il pastorizzato a Cremona a 4,80 euro/kg. Flettono i prezzi anche della crema di latte a Milano quotata 2,72 euro/kg, con valori comunque ancora nettamente superiori rispetto ai listini di un anno fa. (-2,9% var. cong; +67,9% var. tend.). Congiuntura flessiva anche per il latte spot sia a Verona (-1,6%) che Lodi (-2,2%).



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.
Burro - Affioramento				
Piacenza	2022-1-3	4,15 €/Kg	15,3% ↑	151,5% ↑
Burro - Cee				
Mantova	2022-1-3	5,50 €/Kg	-0,9% ↓	69,2% ↑

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Milano	2022-1-3	5,70 €/Kg	-0,9% ↓	75,4% ↑
Burro - Di centrifuga				
Milano	2022-1-3	5,85 €/Kg	-0,8% ↓	72,1% ↑
Burro - Pastorizzato				
Cremona	2022-1-3	4,80 €/Kg	0,0% ↔	84,6% ↑
Burro - Zangolato di creme fresche				
Mantova	2022-1-3	3,70 €/Kg	-1,3% ↓	155,2% ↑
Milano	2022-1-3	3,90 €/Kg	-1,3% ↓	169,0% ↑
Modena	2022-1-3	3,55 €/Kg	0,0% ↔	255,0% ↑
Parma	2022-1-3	3,50 €/Kg	-1,4% ↓	233,3% ↑
Reggio Emilia	2022-1-3	3,50 €/Kg	-1,4% ↓	233,3% ↑
Crema di latte - Sostanza Grassa 40%				
Milano	2022-1-3	2,72 €/Kg	-2,9% ↓	67,9% ↑
Crescenza - Matura				
Milano	2022-1-3	4,33 €/Kg	0,0% ↔	2,4% ↑
Udine	2022-1-3	5,80 €/Kg	0,0% ↔	7,4% ↑
Fontal Estero - -				
Udine	2022-1-3	4,75 €/Kg	0,0% ↔	4,4% ↑
Fontina - Matura				
Aosta	2022-1-3	9,90 €/Kg	0,0% ↔	0,0% ↔
Gorgonzola - Maturo dolce				
Milano	2022-1-3	5,85 €/Kg	0,0% ↔	1,7% ↑
Novara	2022-1-3	6,20 €/Kg	0,0% ↔	1,6% ↑
Gorgonzola - Maturo piccante				
Milano	2022-1-3	6,85 €/Kg	0,0% ↔	1,5% ↑

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Novara	2022-1-3	7,20 €/Kg	0,0% ↔	1,4% ↑
Grana padano - Stagionato 12/15 mesi				
Cremona	2022-1-3	7,63 €/Kg	0,3% ↑	-7,3% ↓
Mantova	2022-1-3	8,43 €/Kg	0,0% ↔	-5,1% ↓
Milano	2022-1-3	8,23 €/Kg	0,0% ↔	-5,7% ↓
Piacenza	2022-1-3	8,25 €/Kg	0,0% ↔	-7,3% ↓
Grana padano - Stagionato 16/24 mesi				
Cremona	2022-1-3	8,33 €/Kg	0,0% ↔	-9,0% ↓
Mantova	2022-1-3	9,03 €/Kg	0,0% ↔	-6,7% ↓
Grana padano - Stagionato 4/12 mesi				
Cremona	2022-1-3	7,30 €/Kg	0,7% ↑	-3,9% ↓
Mantova	2022-1-3	7,30 €/Kg	0,7% ↑	-4,6% ↓
Milano	2022-1-3	7,30 €/Kg	0,7% ↑	-3,0% ↓
Piacenza	2022-1-3	7,25 €/Kg	2,8% ↑	-5,8% ↓
Italico - Fresco				
Brescia	2022-1-3	4,50 €/Kg	2,3% ↑	3,4% ↑
Milano	2022-1-3	4,35 €/Kg	0,0% ↔	2,4% ↑
Italico - Maturo				
Milano	2022-1-3	5,25 €/Kg	0,0% ↔	1,9% ↑
Latte spot - Nazionale crudo				
Emilia Romagna	2022-1-3	48,00 €/100 kg	0,0% ↔	35,2% ↑
Lodi	2022-1-3	44,00 €/100 kg	-2,2% ↓	26,6% ↑
Lombardia	2022-1-3	48,00 €/100 kg	0,0% ↔	35,2% ↑
Verona	2022-1-3	44,75 €/100 kg	-1,6% ↓	25,2% ↑
Mascarpone - -				

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Milano	2022-1-3	4,53 €/Kg	0,0% ↔	9,7% ↑
Montasio - Fresco stagionato fino 2 mesi				
Udine	2022-1-3	6,45 €/Kg	0,0% ↔	4,0% ↑
Montasio - Stagionato 12-15 mesi				
Udine	2022-1-3	8,20 €/Kg	0,0% ↔	1,2% ↑
Montasio - Stagionato 4-6 mesi				
Udine	2022-1-3	8,55 €/Kg	0,0% ↔	2,4% ↑
Mozzarella - 125 gr				
Milano	2022-1-3	4,60 €/Kg	0,0% ↔	2,2% ↑
Roma	2022-1-3	7,00 €/Kg	0,0% ↔	10,2% ↑
Mozzarella - 250 gr				
Foggia	2022-1-3	6,85 €/Kg	0,0% ↔	11,4% ↑
Parmigiano reggiano - Stagionato 12 mesi				
Mantova	2022-1-3	10,35 €/Kg	0,5% ↑	-0,7% ↓
Milano	2022-1-3	10,35 €/Kg	0,2% ↑	0,0% ↔
Modena	2022-1-3	10,73 €/Kg	0,3% ↑	0,1% ↑
Parma	2022-1-3	10,64 €/Kg	0,0% ↔	1,1% ↑
Reggio Emilia	2022-1-3	10,53 €/Kg	0,2% ↑	0,3% ↑
Parmigiano reggiano - Stagionato 24 Mesi				
Mantova	2022-1-3	12,35 €/Kg	0,0% ↔	-0,4% ↓
Milano	2022-1-3	12,55 €/Kg	0,0% ↔	0,4% ↑
Modena	2022-1-3	12,60 €/Kg	0,4% ↑	4,1% ↑
Parma	2022-1-3	12,53 €/Kg	0,0% ↔	4,4% ↑
Reggio Emilia	2022-1-3	12,25 €/Kg	0,4% ↑	2,3% ↑
Provolone Val Padana - Fresco				

PIAZZA	ANNO-MESE-SETT.	PREZZO	VARIAZ. SU SETT. PREC.	VARIAZ. SU SETT. ANNO PREC.
Cremona	2022-1-3	6,10 €/Kg	0,0% ↔	1,7% ↑
Milano	2022-1-3	5,98 €/Kg	0,0% ↔	2,6% ↑
Provolone Val Padana - Maturo				
Cremona	2022-1-3	6,35 €/Kg	0,0% ↔	1,6% ↑
Milano	2022-1-3	6,28 €/Kg	0,0% ↔	2,4% ↑
Taleggio - Fresco				
Brescia	2022-1-3	4,70 €/Kg	2,2% ↑	-1,6% ↓
Milano	2022-1-3	4,90 €/Kg	0,0% ↔	3,2% ↑
Taleggio - Maturo				
Milano	2022-1-3	5,75 €/Kg	0,0% ↔	2,7% ↑



Scarica la News mercati (662.62 KB).

Archivio News mercati lattiero-caseari

[22/12/2021 Latte e derivati bovini - Settimana n. 50/2021](#)

[15/12/2021 Latte e derivati bovini - Settimana n. 49/2021](#)

[07/12/2021 Latte e derivati bovini - Settimana n. 48/2021](#)

[01/12/2021 Latte e derivati bovini - Settimana n. 47/2021](#)

[23/11/2021 Latte e derivati bovini - Settimana n. 46/2021](#)

Ismea - Area Mercati

Servizio di rilevazione dei prezzi certificato qualità UNI EN ISO 9001

contattaci

*PREZZI
AGRICOLI*

A cura di: Emanuela Denti

MILANO - Rilevazione del 24 Gennaio 2022

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.

			17/01/2022	24/01/2022	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	13,00- 13,55	+0,15/+0,10
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	10,20 – 10,50	10,20 – 10,50	
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	7,25 – 7,35	7,30 – 7,40	+0,05/+0,05
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	6,05 – 6,15	6,05 – 6,15	
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	9,80 – 10,10	9,80 – 10,10	
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	crecenza 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	23,00 – 24,00	23,00 – 24,00	
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

			17/01/2022	24/01/2022	VAR.
BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	4,10	4,07	-0,03
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento CE n. 1234/07)	Kg	5,70	5,67	-0,03
30	burro di centrifuga	Kg	5,85	5,82	-0,03
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	3,90	3,87	-0,03
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,72	2,68	-0,04
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,72	2,66	-0,06

			17/01/2022	24/01/2022	
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	430 - 450	430 - 450	
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	525 - 535	525 - 535	
21	francese	1000 Kg	425 - 430	425 - 430	
22	tedesco	1000 Kg	450 - 465	450 - 465	
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	240 – 255	240 – 255	

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 24 Gennaio 2022 -

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.		3,50	-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.	12,95	13,70	=	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 24 mesi e oltre	Kg.	12,30	12,90	=	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.	11,50	12,10	=	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.	10,90	11,20	=	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.	10,30	10,50	=	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 24 Gennaio 2022 -

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		Min. Max.		Var.
Zangolato di creme fresche per la burrificazione (prezzo medio)	€/kg	3,40		=
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	3,60		=
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 24 Gennaio 2022 -

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

- I.V.A. escl.)				
Per uso zootecnico	Ton.	9,00	10,00	Inv.
Per uso industriale	Ton.	24,50	25,50	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.	6,10	6,20	+0,05/+0,05
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	7,30	7,40	+0,05/+0,05
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.	4,95	5,05	Inv.
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	5,15	5,25	Inv.
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	5,35	5,55	+0,05/+0,05
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	6,05	6,15	+0,05/+0,05
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	6,55	6,65	Inv.
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	8,75	8,85	Inv.
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	440	455	Inv.
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	465	475	Inv.
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	245	255	Inv./Inv.
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2650	2750	-100/-70
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	2600	2700	-130/-70

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 25 Gennaio 2022 -

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	3,47	3,47	-0,03	-0,03
Siero (franco caseificio)	100 Kg	0,15	0,40	=	=
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
<u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	Kg	13,00	13,65	+0,20	+0,20
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	12,00	12,55	+0,05	=
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	11,35	11,70	=	=
<u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	Kg	10,60	10,70	=	=
<u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>	Kg	10,30	10,50	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 26 Gennaio 2022 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	4,80		=
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	7,30	7,40	+0,05/+0,05
	Stag. tra 12-15 mesi	7,50	7,80	+0,05/=
	Stag. oltre 15 mesi	8,00	8,65	=
Provolone Valpadana	Dolce	6,10	6,20	+0,05/+0,05
	Piccante	6,30	6,50	+0,05/+0,05
Provolone	Stag. fino a 3 mesi	5,65	5,85	+0,05/+0,05
	Stag. oltre 5 mesi	5,90	6,20	+0,05/+0,05

* da stagionare franco luogo di stagionatura – pagamento secondo uso corrente

** con bollo provvisorio di origine del Grana Padano – in partite contrattate a numero con esclusione dello scarto – termini di pagamento secondo uso corrente

BORSA MERCI DI MANTOVA - Rilevazioni di Giovedì 27 Gennaio 2022

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	3,650		-0,050
	Mantovano pastorizzato	3,850		-0,050
	Burro mantovano fresco CEE	5,450		-0,050
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	23,000	24,000	=
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	6,500	7,000	=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	7,300	7,400	+0,050/+0,050
	Stagionatura 14 mesi	8,350	8,500	=
	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>	6,150	6,250	+0,050/+0,050
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,200	10,500	=
	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 27 Gennaio 2022 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro ⁽¹⁾	1 ^a qualità (affioramento)	3,95	3,95	-0,05/-0,05
	2 ^a qualità (siero)	3,65	3,65	-0,05/-0,05
Siero di latte scremato (compresa scotta)		0,27	0,28	=
FORMAGGI: ⁽²⁾				
Grana Padano	Merce fresca 2/3 mesi fuori sale ⁽⁴⁾	6,15	6,25	+0,05/+0,05
	Stag. da 9 mesi	7,35	7,50	+0,05/+0,05
	Stag. da 12 a 15 mesi ⁽³⁾	8,25	8,35	=

	Riserva oltre 20 mesi	8,90	9,00	=
Provolone Valpadana	Stag. fino a 3 mesi	6,00	6,15	=
	Stag. oltre i 5 mesi	6,25	6,50	=
Taleggio tipico	Fresco fuori salamoia	4,60	4,80	=
Italico	Fresco fuori salamoia	4,40	4,60	=
Robiola (formaggella bresciana)	Fuori sale	4,70	4,80	=
Crescenza latte intero	Fresca fuori sale	4,30	4,50	=
Gorgonzola fresco	Fresco	4,50	4,60	=
Quartirolo lombardo		4,40	4,50	=
Latte Spot italiano (franco partenza)		0,43	0,44	=

- (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 28 Gennaio 2022 -

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%.	-0,030	3,470	
SIERO DI LATTE (€/100 kg)			
<u>Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio</u>	=	2,200	2,300
<u>Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio</u>	=	10,200	11,700
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 30 mesi e oltre	=	12,900	13,750
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 24 mesi e oltre	=	12,200	12,850
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 18 mesi e oltre	=	11,450	12,100
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 15 mesi e oltre	=	10,700	11,000
<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)	=	10,300	10,550