



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 6/2022 dell'11 Febbraio 2022 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Andamento settimanale	PAG. 02
BIOLOGICO - La Camera approva all'unanimità la legge. Bocciata la tutela per l'agricoltura biodinamica: www.alimentando.info	PAG. 03
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Rapporto One Health dell'UE: calo nel 2020 dei casi di malattie zoonotiche riferite nell'uomo e delle infezioni veicolate da alimenti: www.efsa.europa.eu	PAG. 03
MERCATO AGROALIMENTARE - Un'indagine nel nord Europa certifica il boom dei prodotti veg: www.alimentando.info	PAG. 04
GRAN BRETAGNA - Nuovi requisiti sulla dichiarazione di origine	PAG. 04
UCRAINA - Avviata l'inchiesta di salvaguardia	PAG. 04
SVIZZERA - Interrotti i negoziati con la UE	PAG. 05
SVIZZERA - C'è carenza di burro, aumentati i contingenti di importazione	PAG. 05
BIELORUSSIA - La BUCE sospende il commercio del latte crudo: ICE	PAG. 05
AREA CONTINENTALE AFRICANA DI LIBERO SCAMBIO - Conclusi i negoziati sulle regole di origine: ICE	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "GRANA PADANO" - Sarà "espansivo" il piano produttivo 2022-2024: www.granapadano.it	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. - "ASIAGO" - Il Consorzio tutela formaggio promuove la formazione dei giovani casari: www.alimentando.info	PAG. 06
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 5 all'11 febbraio 2022	PAG. 07
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Produzione gennaio 2022: Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola	PAG. 10
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 7 all'11 febbraio 2022	PAG. 14

NOTIZIE DELLA SETTIMANA

1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

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

Scarsità di materia prima, domanda che sembra riprendere vigore e incertezza su come e quando vedremo un'inversione di tendenza nella raccolta latte, condizionata da costi di energia, alimentazione e fertilizzanti, sono i drivers dell'attuale situazione, con quotazioni di mercato della materia prima raramente, o forse, mai visti in questo periodo.

- Continua la scarsa disponibilità di **latte** sul mercato europeo. Il crudo tedesco spot viene trattato a 0,53 €/kg partenza, lo scremato a 0,31 €/kg partenza. Sul mercato nazionale si nota un riscaldamento generale. Domanda in forte crescita e raccolta di latte stabile con titoli che restano molto alti. Contratti chiusi a 0,45-0,46 €/kg partenza per l'intero e a 0,29-0,295 €/kg partenza per il magro.

- **Crema** di latte UE trattata tra 2,82 e 2,88 €/kg consegnata. La crema nazionale di qualità rialza la testa a metà settimana quando viene trattata a 2,75-2,78 €/kg.

- Questa settimana il bollettino di Kempton del **burro** torna a salire, con il minimo che aumenta di € 0,10 e va a 5,85 €/kg e il massimo che resta invariato a 5,95 €/kg, media tedesca 5,90 €/kg. L'Olanda e la Francia restano invariate, rispettivamente a 5,95 €/kg e 6,22 €/kg. La media a tre di questa settimana è 6,023 €/kg, quella a due 5,925 €/kg. La quotazione del burro di centrifuga a Milano resta invariato a 5,82 €/kg. Non considerando la quotazione Francese, i Bollettini UE rispecchiano la realtà del mercato, sia nel prezzo che nella tendenza, che è stabile tendente al rialzo.

- Resta tesa la situazione di mercato anche del **latte in polvere**, sia scremato che intero, con quotazioni, che, anche questa settimana sono aumentate in Germania e in Olanda, mentre diminuiscono in Francia.

- I bollettini del **siero**, sia per l'uso alimentare che zootecnico, sono aumentati in Germania, in Francia e in Olanda.

- **Formaggi**: questa settimana in Italia sono aumentati i bollettini del Grana Padano meno stagionato a Verona, Cremona, Mantova e Brescia, del Provolone Valpadana DOP a Milano, Cremona (dove è stato rialzato anche il generico) e Verona, inoltre a Milano sono aumentati anche Asiago, Gorgonzola, Italico, Taleggio, Quartirolo Lombardo, Crescenza matura e Mozzarella di latte vaccino. Per quanto riguarda le quotazioni medie europee, il Cheddar e il Gouda restano invariati rispettivamente a 3,39 €/kg e 4,03 €/kg e l'Edamer sale a 4,13 €/kg, non ancora allineati alle quotazioni reali. L'Emmentaler scende a 5,01 €/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 6	Week 5	Week 4	Week 3
BURRO (D)	5,85 – 5,95	5,75 – 5,95	5,75 – 5,95	5,75 – 5,95
BURRO IMPACCHETTATO 250 GR (D)	5,82 – 5,98	5,78 – 5,94	5,78 – 5,94	5,78 – 5,94
BURRO (F)	6,22	6,22	6,17	6,17
BURRO (NL)	5,95	5,95	5,99	6,10
SMP USO ALIMENTARE (D)	3600 – 3700	3580 – 3680	3500 – 3600	3470 – 3570
SMP USO ALIMENTARE (F)	3520	3580	3500	3420
SMP USO ALIMENTARE (NL)	3630	3590	3590	3580
SMP USO ZOOTECNICO (D)	3550 – 3600	3520 – 3560	3480 – 3520	3470 – 3510
SMP USO ZOOTECNICO (NL)	3600	3560	3550	3550
WMP (D)	4570 – 4770	4500 – 4700	4400 – 4530	4350 – 4450
WMP (F)	4330	4350	4350	4260
WMP (NL)	4520	4500	4500	4340
SIERO IN POLVERE USO ALIMENTARE (D)	1350-1400	1300-1350		1270-1320
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (D)	1310-1330	1300-1330	1270-1320	1270-1320
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (F)	1310	1285	1285	1200
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (NL)	1340	1320	1320	1310

Import/export Stati Uniti dicembre 2021

Nel 2021, l'export di formaggio statunitense ha raggiunto il suo record con oltre 400.000 tonnellate, +14% rispetto al 2020. Le principali destinazioni a dicembre sono state il Giappone, seguito da Messico (+16% dic.'21/dic.'20) e Corea del Sud. Le esportazioni di burro, negli ultimi anni generalmente intorno ai 20.000 Tons, hanno raggiunto le 45.000 Tons (+108% rispetto al 2020), il volume più alto dal 2014. Le principali destinazioni sono state Canada, Paesi MENA e Corea del Sud.

Product	Volume in tonnes	AS YOY	Volume YTD in '21/20	AS YTD
Cheese	31 955	+20%	407 110	+14%
Whey	35 315	+26%	551 581	+9%
SMP	57 600	+5%	890 752	+9%
WMP	4 263	+3%	39 816	+3%
Butter	3 473	+20%	45 029	+108%
Butterfat	1 336	+60%	12 951	+132%
Lactose	22 960	+9%	325 031	+7%
Infant formula	2 150	+8%	28 294	+13%
WPC	4 387	+8%	45 101	+11%

Product	Volume in tonnes	AS YOY	Volume YTD in '21/20	AS YTD
Cheese	14 347	+32%	157 947	+54%
Butter	4 786	+99%	48 192	+37%
Butterfat	1 230	+63%	10 924	+48%
Caseinates	5 717	+17%	74 945	+13%
Whey	4 733	+57%	44 289	+6%

Le esportazioni di SMP hanno chiuso l'anno in termini complessivamente positivi, +9% rispetto al 2020, sebbene dicembre 2021 sia stato il mese di più debole in termini di volume dall'inizio del 2020 con un calo del 5% dic.'21/dic.'20. Le principali destinazioni sono state Messico, Filippine e Vietnam. Anche il siero di latte è diminuito a dicembre, - 26% rispetto allo stesso mese 2020.

Per quanto riguarda le importazioni, il formaggio è calato di nuovo dopo un novembre forte, -12% dic.'21/dic.'20, ma il 2021 è stato nel complesso un anno solido, +14% rispetto al 2020. Francia e Italia sono stati i principali fornitori.

Import/export Australia dicembre 2021

Dicembre è stato un mese eccezionale per l'export australiano. La Cina sta mostrando sempre un maggiore interesse per i prodotti australiani, con spedizioni triplicate rispetto allo stesso mese del 2020. Le esportazioni di SMP e WMP sono aumentate in modo notevole, rispettivamente del 66% e del 56% dic.'21/dic.'20. Le esportazioni di formaggio verso il sud-est asiatico stanno volando.

Per quanto riguarda le importazioni, i volumi di formaggio provenienti dalla Nuova Zelanda sono diminuiti di oltre il 50% rispetto al dicembre 2020.

Product	Volume in tonnes	AS YOY	Volume YTD in '21/20	AS YTD
Cheese	18 535	+17%	158 847	+4%
SMP	31 425	+66%	357 064	+22%
WMP	4 037	+56%	51 514	+60%
Whey	2 501	+0%	20 974	-3%
Butter	1 252	+29%	15 379	+31%
Butterfat	699	+55%	5 306	+38%
Infant formula	1 939	+55%	22 788	+34%
Milk	43 823	+107%	326 184	+39%

Product	Volume in tonnes	AS YOY	Volume YTD in '21/20	AS YTD
Cheese	4 609	+22%	67 285	+1%
Butter	2 246	+38%	28 753	+14%
SMP	897	-7%	13 744	+1%
WMP	2 708	+13%	27 293	+14%

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

LA CAMERA APPROVA ALL'UNANIMITÀ LA LEGGE SUL BIOLOGICO. BOCCIATA LA TUTELA PER L'AGRICOLTURA BIODINAMICA

(09/02/22) Con 421 voti a favore, e nessun contrario, la Camera dei Deputati ha approvato la proposta di legge 988 sul biologico. Che si focalizza sulla tutela, lo sviluppo e la competitività della produzione agricola, agroalimentare e dell'acquacoltura con metodo biologico. Dal testo è stata eliminata la tutela dell'agricoltura biodinamica inserita, nella prima lettura, da palazzo Madama, dove ora tornerà il testo. In questi mesi diversi sono stati gli appelli, delle associazioni italiane del settore, per sollecitare questa approvazione.



Maria Grazia Mammuccini, presidente di FederBio, chiede ora che l'iter al Senato avvenga nel più breve tempo possibile e spiega: "Al terzo passaggio parlamentare, ci aspettavamo l'approvazione definitiva della legge, invece prendiamo atto della decisione unanime del Parlamento di modificare il terzo comma dell'articolo 1. Contiamo adesso di avere una corsia privilegiata al Senato [...]. Questa legge è urgente e fondamentale per supportare la transizione ecologica dell'agricoltura italiana e sostenere i giovani e le imprese che hanno scelto questo modello agricolo". Mentre Riccardo Magi, presidente di Più Europa, si dice contento per l'eliminazione ai riferimenti alla biodinamica dalla legge 988, FederBio, AssoBio e Associazione Biodinamica non sono d'accordo. Carlo Triarico, presidente di Associazione Biodinamica, commenta così: "L'agricoltura biodinamica è costitutiva del biologico, storicamente e giuridicamente. Continuerà a lavorare, come da ottant'anni, per il bene del biologico e dell'agricoltura italiana".

[Da www.alimentando.info]

RAPPORTO ONE HEALTH DELL'UE: CALO NEL 2020 DEI CASI DI MALATTIE ZOOTICHE RIFERITE NELL'UOMO E DELLE INFEZIONI VEICOLATE DA ALIMENTI

(05/02/22) Nel 2020 è stata la campilobatteriosi la zoonosi maggiormente segnalata nell'UE, con 120.946 casi contro gli oltre 220.000 dell'anno precedente, seguita poi dalla salmonellosi, che ha interessato 52.702 individui contro gli 88.000 dell'anno precedente. Il numero di infezioni veicolate da alimenti ha registrato un calo del 47%. Queste risultanze si basano sulle cifre contenute nell'annuale rapporto "One Health" (salute unica globale) dell'UE sulle zoonosi, curato dall'EFSA e dall'ECDC.



Per spiegare il notevole calo dei casi di malattie zoonotiche riferiti nell'uomo e di infezioni alimentari (tra il 7% e il 53% a seconda della malattia riferita), gli esperti hanno riconosciuto il ruolo determinante svolto in Europa dalla pandemia da COVID-19. Tra i fattori che possono aver causato il calo nelle segnalazioni: i mutamenti avvenuti nel ricorso all'assistenza sanitaria, le limitazioni a viaggi ed eventi, le chiusure dei ristoranti, la quarantena e altre misure di contenimento come l'uso di mascherine, il distanziamento sociale e la frequente disinfezione delle mani.

Le malattie più segnalate sono state la yersiniosi (con 5.668 casi) e le infezioni causate da E.coli produttore di Shigatossina (con 4.446 casi). La listeriosi è stata la quinta zoonosi più segnalata (con 1.876 casi) e ha colpito soprattutto persone di età superiore a 64 anni. La listeriosi e le infezioni da virus del Nilo occidentale sono state le due malattie con i più alti tassi di mortalità e ricoveri ospedalieri. La maggior parte delle infezioni da virus del Nilo occidentale contratte in loco sono state riferite in Grecia, Spagna e Italia.

Il rapporto esamina anche le infezioni veicolate da alimenti, ovvero eventi durante i quali almeno due persone contraggono la stessa malattia consumando il medesimo cibo contaminato. Un totale di 3 086 focolai infettivi di origine alimentare sono stati segnalati nel 2020. Salmonella è rimasta l'agente infettivo più frequentemente rilevato, causa del 23% dei focolai. Le più comuni fonti di salmonellosi sono state uova, ovoprodotti e carne di maiale.

[Da www.efsa.europa.eu]

UN'INDAGINE NEL NORD EUROPA CERTIFICA IL BOOM DEI PRODOTTI VEG

(11/02/22) Alla fine del 2021, le redazioni di BE Vegan, Bite Back ed EVA, testate nord-europee attive nel settore agroalimentare, hanno indagato sulle sei catene di supermercati più grandi delle Fiandre e di Bruxelles, per vedere quanto siano vegan-friendly. Ne è uscito un report interessante, che rivela un trend presente anche nel resto d'Europa. Albert Heijn propone la selezione più ampia, seguito da Delhaize e Carrefour. Lidl ha il maggior numero di referenze vegane tra i discount. E il numero di formaggi vegani, yogurt, salsicce e hamburger nel supermercato, negli ultimi due anni, è esploso.



L'indagine fa seguito a un conteggio precedente, nel 2019. E la forte crescita è stata registrata soprattutto nel segmento dei sostituti della carne e del pesce (+65%) e dei latticini (+28%). La tendenza più eclatante è l'ascesa dei formaggi vegani (+310%). Laddove, nel 2019, erano difficili da trovare alternative alle fette di formaggio o a quello spalmabile, ora sono disponibili in tutti i supermercati. Solo i discount Aldi e Lidl non hanno ancora questo tipo di offerta. Albert Heijn si conferma il supermercato più vegan-friendly. Eccelle in particolare nei salumi (27 referenze in media) e nei formaggi (25 tipi in media) vegani, dove il supermercato lascia la concorrenza molto indietro. E l'insegna ha ottenuto punteggi migliori anche in tutti gli altri segmenti di prodotti lattiero-caseari (latte, panna, yogurt, burro e gelato).

"Di recente, la domanda di prodotti vegani è cresciuta fortemente, e questo si riflette nella nostra gamma più ampia", ha dichiarato Raf Van den Heuvel, direttore generale di Albert Heijn Belgio. "Pensiamo che sia importante continuare a sorprendere i nostri clienti vegani con prodotti e innovazioni, e lo facciamo introducendo molti nuovi prodotti e lavorando sul prezzo. Crediamo infatti che anche il gustoso cibo vegano dovrebbe essere accessibile al prezzo competitivo a cui tutti i nostri clienti sono abituati". Delhaize è al secondo posto, mentre Carrefour chiude il podio. Per quanto riguarda i discount, Lidl ottiene punteggi notevolmente migliori nelle categorie salse, creme spalmabili e snack. In Aldi, le redazioni hanno contato più carne e prodotti lattiero-caseari. Colpisce il fatto che in entrambi i discount non vengano offerte alternative a formaggio e pesce, a differenza degli altri supermercati.

[Da www.alimentando.info]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

REGNO UNITO: NUOVI REQUISITI SULLA DICHIARAZIONE DI ORIGINE

(09/02/22) Secondo quanto riportato sul sito web ufficiale del governo del Regno Unito, a partire dallo scorso 8 febbraio l'uso del codice Paese "UE" non è più valido nelle dichiarazioni doganali dei prodotti diretti nel Regno Unito, ma deve essere utilizzato il codice specifico dello Stato membro.

Non è ancora chiaro se il codice "UE" possa ancora essere utilizzato nelle dichiarazioni di origine preferenziale, come da regole contenute nel TCA (*Trade and Cooperation Agreement*).



Infatti, l'accordo afferma chiaramente che "UE", al contrario di qualsiasi singolo Stato membro, deve figurare sulla dichiarazione di origine per richiedere un trattamento preferenziale. La misura del Regno Unito sembrerebbe quindi contraria alle regole del mercato unico UE e al TCA.

UCRAINA: AVVIATA L'INCHIESTA DI SALVAGUARDIA

(09/02/22) La Commissione europea ha condotto ricerche approfondite e sta fornendo un feedback sostanziale sull'inchiesta di salvaguardia in corso sulle esportazioni della UE di alcuni tipi di formaggio in Ucraina.

Alla riunione del Gruppo di Dialogo Civile sul latte tenutosi martedì, la Commissione ha anticipato la sua presentazione, sostenendo che i piani di salvaguardia ucraini non sarebbero stati all'altezza dei requisiti stabiliti nell'accordo WTO e che il declino del settore lattiero-caseario ucraino ha causato l'aumento delle importazioni e non il contrario.



Secondo la legislazione ucraina, l'indagine dovrebbe concludersi al più tardi entro la fine di luglio.

SVIZZERA: INTERROTTI I NEGOZIATI CON LA UE

(08/02/22) La Svizzera ha deciso di non ratificare l'accordo quadro con l'Unione europea e ha interrotto i negoziati con Bruxelles dopo sette anni di colloqui.

Il governo elvetico svizzero punta su accordi bilaterali che gli garantiscano l'accesso al mercato interno europeo, ma la UE è disposta ai negoziati solo in presenza di un accordo quadro che chiarisca le questioni istituzionali.



SVIZZERA: C'È CARENZA DI BURRO, AUMENTATI I CONTINGENTI DI IMPORTAZIONE

(07/02/22) In Svizzera inizia a scarseggiare il burro. Per soddisfare la forte domanda interna, in seguito alla richiesta dell'Interprofessione Latte, l'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) ha deciso di aumentare di 1.000 tonnellate il contingente doganale per l'importazione di burro.

Secondo l'UFAG, questa carenza, che dovrebbe farsi sentire particolarmente a fine estate, è causata dalla trasformazione in formaggio della maggior parte della produzione di latte. Tuttavia, l'aumento del contingente verrà applicato subito per immettere sul mercato fin da ora il burro importato. Le 1.000 tonnellate extra dovrebbero soddisfare all'incirca il fabbisogno di una settimana. La domanda di burro in Svizzera supera mediamente 40 mila tonnellate l'anno.

BIELORUSSIA: LA BUCE SOSPENDE IL COMMERCIO DEL LATTE CRUDO

(08/02/22) Fonti stampa locale hanno reso noto che dal 1° febbraio 2022, la Borsa Merci Universale bielorusa (BUCE) ha sospeso la vendita di latte crudo sulla piattaforma di scambio.

[Da ICE]

AFCTA, CONCLUSI I NEGOZIATI SULLE REGOLE DI ORIGINE

(07/02/22) Gli Stati membri dell'Area continentale africana di libero scambio (AfCFTA) hanno concluso nel fine settimana i negoziati sulle regole di origine, una mossa che dovrebbe consentire di ridurre ulteriormente le tariffe doganali sugli scambi commerciali all'interno continente africano. A comunicarlo è stato Ebrahim Patel, presidente del consiglio dei ministri del Commercio dell'Unione Africana (UA), secondo il quale le regole adottate potrebbero coprire l'87,7% dei beni e delle merci.



Sebbene le negoziazioni in regime AfCFTA fossero iniziate ufficialmente già il 1° gennaio dello scorso anno, i problemi relativi alle regole di origine erano rimasti irrisolti rendendo difficile l'identificazione di prodotti che potessero beneficiare del regime tariffario preferenziale previsto dall'accordo.

"Questa è una grande svolta", ha affermato Patel, aggiungendo che le regole di origine concordate diventeranno la base per il commercio su vasta scala tra i vari Stati membri nell'ambito dell'accordo di libero scambio consentendo in questo modo di stimolare la crescita economica dell'Africa. Wamkele Mene, segretario generale dell'AfCFTA, ha sottolineato che la conclusione dei negoziati sulle regole di origine è un'importante pietra miliare verso l'attuazione del patto di libero scambio. "Ora che abbiamo concordato l'87,7% delle regole di origine, siamo nella posizione di far pubblicare sulla gazzetta dei singoli Stati membri questi strumenti legali in modo che ciascun Paese possa applicare queste regole di origine da un punto di vista doganale", ha affermato Mene.

[Da ICE]

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

SARÀ «ESPANSIVO» IL PIANO PRODUTTIVO 2022-2024 DEL GRANA PADANO DOP

(08/02/22) Sarà "espansivo" il Piano Produttivo 2022-2024 approvato dall'Assemblea generale del Consorzio di tutela del Grana Padano con il 96% dei consensi. «Merito degli straordinari risultati raggiunti dai consumi nel 2021 – ha sottolineato il presidente del Consorzio di tutela, Renato Zaghini – e delle buone prospettive di crescita delle vendite nell'anno in corso». «Per questo – ha aggiunto Zaghini – sempre nel rispetto di una crescita equilibrata della produzione è stato messo a punto un Piano Produttivo che sarà anche espansivo: su richiesta di ogni caseificio verrà, infatti, assegnato, in aggiunta, l'1% del proprio riferimento produttivo».



Come ha precisato il presidente, l'assegnazione dell'1% del proprio riferimento produttivo, valido per il 2022, sarà condizionata al versamento di un contributo associativo "una tantum" di 250 euro per ogni forma prodotta in più. Le nuove risorse saranno ovviamente sempre investite nelle attività promozionali che verranno messe in campo quest'anno per stimolare la crescita dei consumi.

Questa maggiorazione, unita al ripristino del quantitativo che era stato decurtato a causa della pandemia, consentirà di partire, nel 2022, come ha spiegato Stefano Berni, direttore generale del Consorzio, con un aumento del 2,2% della produzione complessiva rispetto all'annata precedente.

«Un'altra novità introdotta dal nuovo Piano Produttivo – ha aggiunto Berni – è la riduzione del costo della contribuzione differenziata che servirà a non gravare troppo chi esce, occasionalmente, dal proprio quantitativo di produzione». Per la prima volta, inoltre, il nuovo Piano Produttivo introduce l'obbligo di indicare i valori di affitto e compravendita delle quote di Grana Padano Dop.

[Da www.granapadano.it]

IL CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO PROMUOVE LA FORMAZIONE DEI GIOVANI CASARI

(08/02/22) Il Consorzio tutela formaggio Asiago investe sulla formazione dei giovani. E si fa promotore del percorso per tecnico casaro presentato dal Cesar, l'ente di formazione di Confartigianato Venezia, e ideato da Veneto Agricoltura e dall'Istituto tecnico economico e tecnologico 'Aulo Ceccato' di Thiene (Vi).

Obiettivo del progetto, in partenza a marzo, è mantenere vivo il saper fare dei casari produttori di Asiago Dop, che sono custodi di antiche tecniche manuali e testimoni dell'importante ruolo dell'uomo nella produzione casearia. Questa nuova iniziativa arricchisce la collaborazione tra Asiago Dop e il mondo delle scuole dopo che, negli anni, il Consorzio ha promosso numerosi progetti di educazione alimentare negli istituti primari e secondari, incontri con enti di formazione universitaria dedicati ad ampliare la consapevolezza sull'origine e sulle caratteristiche del formaggio Asiago Dop ed attività formative per insegnanti e operatori professionali della ristorazione.

[Da www.alimentando.info]

Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

Gli Usa contro le indicazioni geografiche Ue. Filiera Italia: “Attacco senza precedenti”

Roma – Giovedì 10 febbraio. Secondo Luigi Scordamaglia, consigliere delegato di Filiera Italia, è “un attacco senza precedenti” quello che l’associazione statunitense Consortium for Common Food Names (Ccfm) starebbe infliggendo alle indicazioni geografiche europee. Secondo il Consorzio, monopolizzerebbero infatti nomi generici di dominio pubblico. Per questo motivo, spiega Agricola.eu, il Ccfm avrebbe chiesto ai suoi partner commerciali “impegni fermi ed espliciti per preservare i diritti degli utenti dei nomi comuni e combattere con forza l’abuso delle denominazioni da parte dell’Ue per monopolizzare i termini generici di alimenti e bevande”. Un esempio è accaduto lo scorso gennaio. La Corte distrettuale degli Stati Uniti per il Distretto orientale della Virginia ha infatti stabilito che il gruyere debba essere considerato un formaggio generico. E in quanto tale, può essere riprodotto in qualsiasi luogo. A rischio, ora, ci sarebbero tutte le altre denominazioni che compongono il patrimonio gastronomico italiano ed europeo. “Siamo al paradosso”, spiega Scordamaglia. “Ora sarebbero le indicazioni geografiche e i nomi a esse collegati a usurpare i nomi generici. Se passasse questa impostazione, il made in Italy cesserebbe di esistere così come la tradizione, storia, cultura e distintività del cibo”. Al vaglio del Ccfm ci sarebbero tutti gli accordi commerciali negoziati dall’Ue e dagli Usa, così come quelli ancora in fase di negoziazione.

Si è dimesso il Ceo di Lactalis Philippe Palazzi

Laval (Francia) – Giovedì 10 febbraio. Il Ceo di Lactalis Philippe Palazzi si è dimesso dal suo ruolo lo scorso 3 febbraio, dopo appena un anno dalla sua nomina. Lo annuncia la stessa multinazionale affermando che “dato che non sono state soddisfatte le condizioni per l’allineamento con la strategia del gruppo, Emmanuel Besnier, Presidente del Gruppo Lactalis e Philippe Palazzi, Amministratore Delegato, terminano la loro collaborazione a partire dal 3 febbraio 2022”. Nella stessa nota, Besnier, rappresentante della famiglia proprietaria del gruppo, ha ringraziato Palazzi “per il suo impegno ed energia che ha reso possibile raggiungere gli obiettivi finanziari del 2021”.

La Arrigoni Battista porta al Salon du fromage le specialità casearie lombarde

Pagazzano (Bg) – Giovedì 10 febbraio. La Arrigoni Battista sarà coespositore alla prossima edizione del Salon du fromage et des produits laitiers, la rassegna francese dedicata al settore lattiero caseario in scena a Parigi dal 27 febbraio al 3 marzo. Per l’azienda bergamasca sarà un’occasione per far conoscere Oltralpe i formaggi della tradizione lombarda, facendo provare a buyer e ristoratori le sue produzioni pluripremiate: Gorgonzola dolce Dop al cucchiaino ‘solo polpa’, Taleggio Dop, Quartirolo lombardo Dop e la linea di formaggi biologici. La Arrigoni Battista è presente sul mercato da 108 anni e offre una vasta gamma produttiva. In particolare modo è tra i leader nella produzione di formaggi tradizionali lombardi come Gorgonzola Dop, Crescenza e Quartirolo Lombardo Dop.

Vacondio (Federalimentare): “Energia e materie prime, è uno scenario da economia di guerra”

Roma – Giovedì 10 febbraio. Ivano Vacondio (presidente di Federalimentare) commenta sul Corriere l’impatto sul settore dei rincari di energia e materie prime. E definisce la situazione “uno scenario da

economia di guerra". Spiega: "Nel 2019 si trovavano l'acciaio, il petrolio, il grano, la carta e il legno, ora è impossibile trovare qualsiasi cosa. E' evidente che non si tratta soltanto di una ripresa dei consumi, ma di una questione geopolitica". Aggiunge Vacondio: "Io amministro un'azienda dove i costi in questo momento superano i ricavi, pagavo 80mila euro al mese per la bolletta, adesso ne pago 220mila, il nostro budget per l'energia è schizzato a 2,2 milioni. Penso ai piccoli dell'industria alimentare, dove il 92% delle imprese impiega meno di nove addetti, non so quanto potranno resistere a una tempesta del genere".

Emergenza rincari, Bordoli (Crai): "Chiedo al governo un taglio dell'Iva"

Milano – Venerdì 11 febbraio. In un'intervista pubblicata oggi su Il Sole 24 Ore Marco Bordoli, amministratore delegato di Crai, chiede al Governo un "significativo taglio dell'Iva per un periodo di tempo che arrivi alla fine del 2022 o fino al ritorno dei prezzi dell'energia e delle principali materie prime, alimentari e non, ai livelli di un anno fa". Per individuare le categorie merceologiche coinvolge da questa operazione 'emergenziale', l'Ad suggerisce l'istituzione di un tavolo tecnico tra industria, distribuzione moderna e istituzioni. "Questa", aggiunge, "sembra essere l'unica maniera per cercare di salvaguardare il potere d'acquisto delle famiglie, l'equilibrio economico dell'industria e del commercio in particolare per le Pmi più legate al territorio". Crai, che conta più di 3.100 pdv e 23 centri di distribuzione, ha chiuso il 2021 con un fatturato alla cassa di 6,2 miliardi di euro (+4% sul 2019). Per il 2022, si stima che le vendite raggiungano i 6,5 miliardi con una crescita, a parità di perimetro, del 5% circa.

La Formaggeria Gran Moravia eletta migliore catena retail alimentare della Repubblica Ceca secondo Kpmg

Zanè (Vi) – Mercoledì 9 febbraio. La Formaggeria Gran Moravia è stata giudicata da Kpmg la miglior catena retail al dettaglio della Repubblica Ceca per l'anno 2021. Creata nel 2011 da un'idea del presidente del Gruppo, Roberto Brazzale, la catena conta oggi ben 24 negozi nel Paese. Guardando alla classifica generale della ricerca condotta da Kpmg su 200 brand attivi nel Paese e interpellando oltre 5mila addetti, esperti e consumatori, La Formaggeria Gran Moravia conquista il 4° posto assoluto tra tutte le attività della Repubblica Ceca che comportano relazione con il cliente. Davanti a colossi quali Starbucks (9° posto), Zalando (23°), Tchibo (24°), Netflix (30°), Decathlon (32°), Ikea (45°), Spotify (47°), Zara (61°), Kaufland (65°), Vodafone (84°), Tesco (89°). A far pendere l'ago della bilancia del consumatore verso La Formaggeria Gran Moravia sarebbero, in particolare, le modalità tradizionali di vendita, basate sul rapporto umano con il commesso e sulla fiducia, grazie anche alla capacità dei 150 collaboratori della La Formaggeria Gran Moravia che ogni giorno assicurano un servizio cortese e qualificato a oltre 5mila clienti. "Non avremmo mai potuto creare nulla di simile senza incontrare sulla nostra strada un popolo di persone straordinarie come quello ceco", commenta Roberto Brazzale. "Il merito è tutto loro, dei nostri collaboratori. Ci piacerebbe ricordare i nomi di tutti i nostri commessi e responsabili: è da non credere la passione e la competenza con la quale vendono i prodotti alimentari provenienti da tutta Italia, oltre 500 referenze da 80 fornitori". Tra le novità in programma per il 2022, il lancio del servizio di e-commerce per tutti i prodotti.

Aldi si espande negli Usa: 150 nuovi punti vendita entro il 2022

Batavia (Illinois, Usa) – Mercoledì 9 febbraio. 1.000 punti vendita aperti nel corso degli ultimi 10 anni e altri 150 già in cantiere per il 2022. Per raggiungere l'obiettivo, più volte dichiarato del colosso tedesco del discount, di diventare il terzo maggior grocery retailer degli Stati Uniti per numero di punti vendita. Un obiettivo che, grazie a questo ambizioso piano di aperture, Aldi (che oggi conta oltre 2.150 punti vendita in 38 Stati) potrebbe raggiungere già nel 2022, come sottolinea una nota dell'ufficio Ice di Chicago. Nel corso dell'anno sarà inoltre aperto un nuovo Centro di distribuzione da 564mila piedi a Loxley, in Alabama, per sostenere la crescita della catena nel Sud del Paese: servirà infatti un centinaio di nuovi punti vendita in Louisiana, Alabama, Mississippi e Florida. Inoltre, il servizio di 'Curbside Grocery Pickup' – che permette di ordinare la spesa da casa e ritirarla presso il punto vendita senza nemmeno bisogno di scendere dall'automobile – verrà attivato in 300 nuovi store rispetto agli attuali 1.200.

IL MERCATO
LATTIERO-CASEARIO:
STATISTICHE
E PREZZI



ALLE DITTE ASSOCIATE

LORO INDIRIZZI

Novara, 09/02/2022

prot. n: 22013

oggetto: Grafico di produzione –

Andamento progressivo mensile.

Da un esame del grafico di produzione che si allega alla presente, si può rilevare che la produzione al 31.01.2022 risulta essere di n° 463.110 forme, con una diminuzione rispetto all'anno precedente di n° 19.228 forme (-3,99%) e una diminuzione rispetto all'anno 2020 di n° 29.159 forme (-5,92 %). Dettaglio ultimi 3 anni in tabella:

Mese	2020	2021	2022	DIFF 22/21	
Gennaio	492.269	482.338	463.110	-19.228	-3,99%
Febbraio	906.905	891.317			
Marzo	1.325.692	1.341.403			
Aprile	1.667.533	1.761.157			
Maggio	1.998.867	2.120.186			
Giugno	2.391.644	2.483.536			
Luglio	2.852.521	2.904.220			
Agosto	3.289.695	3.346.129			
Settembre	3.774.899	3.825.046			
Ottobre	4.235.084	4.316.465			
Novembre	4.636.175	4.793.057			
Dicembre	5.100.423	5.258.828			

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Dettaglio mese di Gennaio:

Regione	Gennaio 2020	Gennaio 2021	Gennaio 2022	DIFF 22/21	
TOTALE					
Lombardia	140.733	137.958	143.314	5.356	3,88%
Piemonte	351.571	344.380	319.796	-24.584	-7,14%
	492.304	482.338	463.110	-19.228	-3,99%
VENDITA FRESCO					
Lombardia	14.387	8.341	11.096	2.755	33,03%
Piemonte	1.728	1.392	384	-1.008	-72,41%
	16.115	9.733	11.480	1.747	17,95%

Regione	Gennaio 2020	Gennaio 2021	Gennaio 2022	DIFF 22/21	
PICCANTE					
Lombardia	10.900	9.880	15.953	6.073	61,47%
Piemonte	50.513	31.598	34.067	2.469	7,81%
	61.413	41.478	50.020	8.542	20,59%
BIO					
Lombardia	2.483	1.827	2.171	344	18,83%
Piemonte	2.872	3.138	2.020	-1.118	-35,63%
	5.355	4.965	4.191	-774	-15,59%

Dati Ultimo trimestre in dettaglio:

-Novembre-Dicembre-Gennaio

	NOV 2021	DIC 2021	GEN 2022
Produzione Totale	476.592	465.771	463.110
Produzione Giornaliera	15.866	15.025	14.939
Piccante	63.895	57.932	50.020
Biologico	4.109	4.698	4.191
Vendita fresco	9.904	10.779	11.480

- Gennaio su Dicembre / Dicembre su Novembre / Percentuale su produzione Totale

	Differenza GEN / DIC		Differenza DIC / NOV		NOV %	DIC %	GEN %
Produzione Giornaliera	-86	-0,57%	-861	-5,42%			
Piccante	-7.912	-13,66%	-5.963	-9,33%	13,41%	12,44%	10,80%
Biologico	-507	-10,79%	589	14,33%	0,86%	1,01%	0,90%
Vendita fresco	701	6,50%	875	8,83%	2,08%	2,31%	2,48%

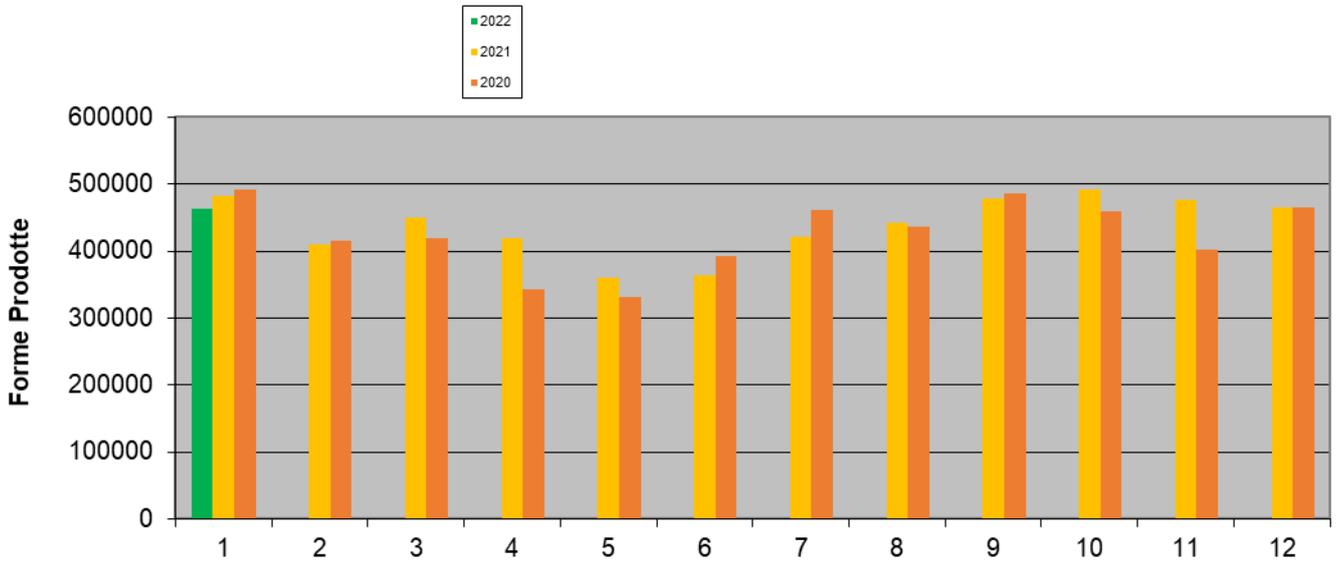
Allegati

- Istogrammi totale, Regione Lombardia e Piemonte.
 - Grafico Produzione
- Cordiali saluti.

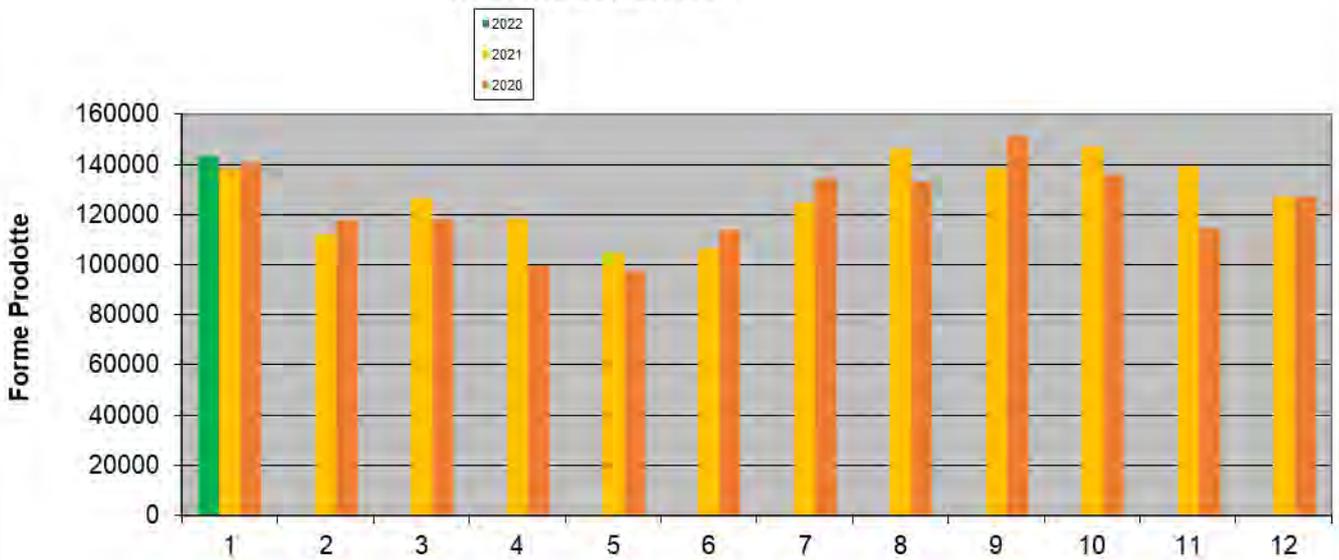
Consorzio per la tutela
del formaggio gorgonzola
(firmato la segreteria)

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

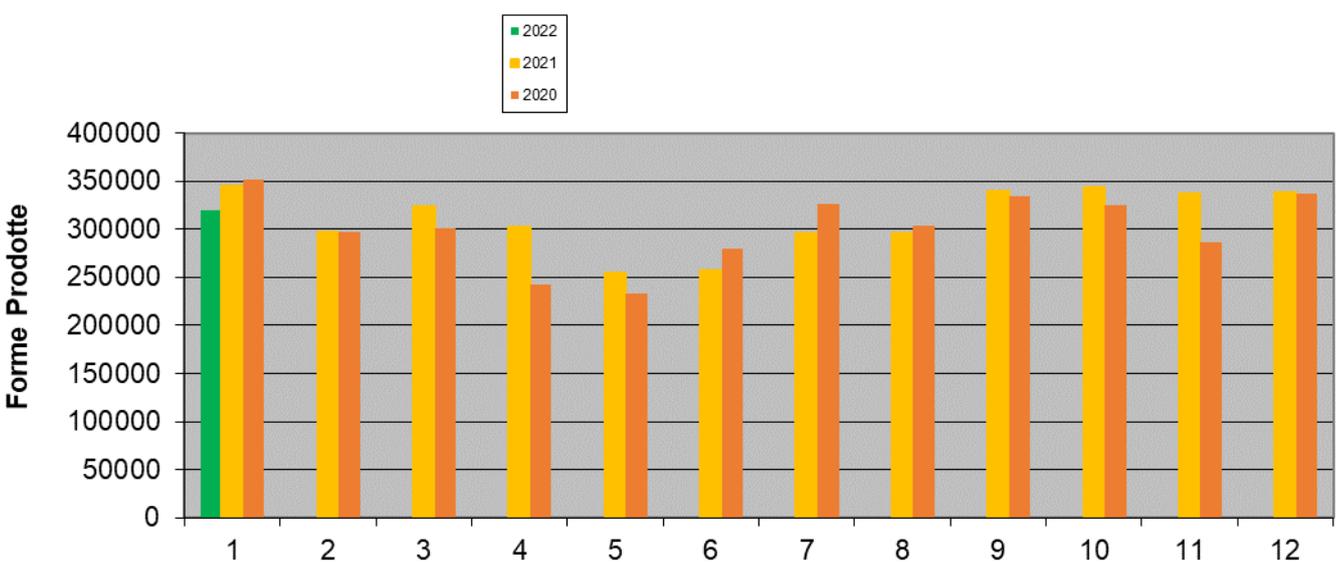
ANDAMENTO TOTALE



REGIONE LOMBARDIA

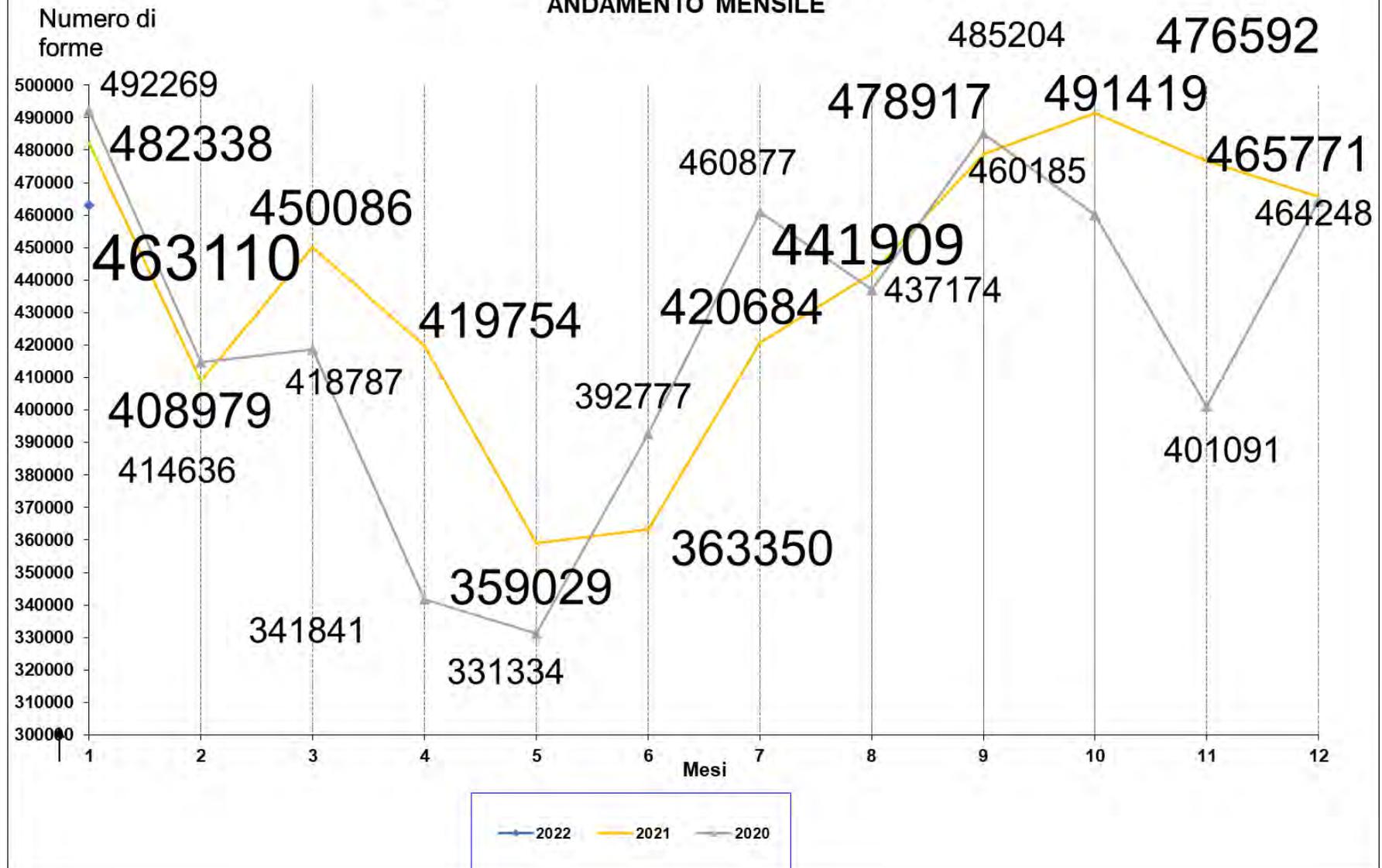


REGIONE PIEMONTE



PRODUZIONE FORMAGGIO GORGONZOLA

ANDAMENTO MENSILE



*PREZZI
AGRICOLI*

A cura di: Emanuela Denti

MILANO - Rilevazione del 7 Febbraio 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.

FORMAGGI		U.M.	31/01/2022	07/02/2022	VAR.
			Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	13,00- 13,55	13,00- 13,55	
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	7,30 – 7,40	7,30 – 7,40	
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	6,05 – 6,20	+0,15/+0,15
60	oltre 3 mesi di stagionatura	Kg	6,15 – 6,40	6,30 – 6,55	+0,15/+0,15
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	6,30 – 6,60	+0,10/+0,10
80	pressato fresco	Kg	5,30 – 5,60	5,40 – 5,70	+0,10/+0,10
90	gorgonzola: maturo dolce	Kg	5,70 – 6,00	5,85 – 6,15	+0,15/+0,15
100	maturo piccante	Kg	6,70 – 7,00	6,85 – 7,15	+0,15/+0,15
110	Italico: prodotto fresco	Kg	4,30 – 4,40	4,45 – 4,55	+0,15/+0,15
120	prodotto maturo	Kg	5,10 – 5,40	5,25 – 5,55	+0,15/+0,15
140	taleggio: prodotto fresco fuori sale	Kg	4,80 – 5,00	4,95 – 5,15	+0,15/+0,15
150	prodotto maturo	Kg	5,55 – 5,95	5,70 – 6,10	+0,15/+0,15
160	quartiolo lombardo	Kg	5,05 – 5,25	5,20 – 5,40	+0,15/+0,15
170	crescenza matura	Kg	4,20 – 4,45	4,30 – 4,55	+0,10/+0,10
180	mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)	Kg	4,55 – 4,65	4,65 – 4,75	+0,10/+0,10
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

BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	31/01/2022	07/02/2022	VAR.
			Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	4,02	4,02	
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento CE n. 1234/07)	Kg	5,67	5,67	
30	burro di centrifuga	Kg	5,82	5,82	
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	3,82	3,82	
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,68	2,72	+0,04
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,60	2,64	+0,04

LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	31/01/2022	07/02/2022	
			Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	435 - 450	440 - 460	+5/+10
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	525 - 535	525 - 535	
21	francese	1000 Kg	430 - 440	440 - 450	+10/+10
22	tedesco	1000 Kg	455 - 475	465 - 485	+10/+10
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	250 – 270	260 – 280	+10/+10

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 7 Febbraio 2022 -

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.		3,42	-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 7 Febbraio 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		Var.		
		Min.	Max.	
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 7 Febbraio 2022 -

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.	9,00	10,00	Inv.
Per uso industriale	Ton.	25,00	26,00	+0,50/+0,50

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.	6,20	6,30	Inv.
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	7,35	7,45	+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.	5,05	5,15	+0,10/+0,10
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	5,25	5,35	+0,10/+0,10
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	5,35	5,55	Inv.
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	6,05	6,15	Inv.
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.	455	465	+5/+5
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	475	485	+5/+5
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	265	275	+10/+10
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2620	2720	Inv.
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	2600	2700	+50/+50

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 8 Febbraio 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	3,42	3,42	=	=
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	13,00	13,65	=	=
Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	12,00	12,55	=	=
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	11,35	11,70	=	=
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	10,60	10,70	=	=
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	10,30	10,50	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 9 Febbraio 2022 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato		4,75	=

Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	7,35	7,45	+0,05/ =
	Stag. tra 12-15 mesi	7,55	7,80	=
	Stag. oltre 15 mesi	8,00	8,65	=
Provolone Valpadana	Dolce	6,15	6,25	+0,05/+0,05
	Piccante	6,35	6,55	+0,05/+0,05
Provolone	Stag. fino a 3 mesi	5,70	5,90	+0,05/+0,05
	Stag. oltre 5 mesi	5,95	6,25	+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 10 Febbraio 2022

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	3,650		=
	Mantovano pastorizzato	3,850		=
	Burro mantovano fresco CEE	5,450		=
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	7,350	7,500	+0,050 /+0,050
	Stagionatura 14 mesi	8,350	8,500	=
	Stagionatura 20 mesi	8,950	9,100	=
	Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)	6,200	6,300	+0,050 /+0,050
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,250	10,500	+0,050 / =
	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 10 Febbraio 2022 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro ⁽¹⁾	1 ^a qualità (affioramento)	3,90	3,90	=
	2 ^a qualità (siero)	3,60	3,60	=
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	=
	Stag. da 9 mesi	7,40	7,50	+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	=
Quartiolo lombardo		4,40	4,50	=
Latte Spot italiano (franco partenza)		0,45	0,46	+0,01/+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 Venerdì 11 Febbraio 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%.	=	3,420	
SIERO DI LATTE Prezzi del 21/01/2022 prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	=	2,200	2,300
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	=	10,200	11,700
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 30 mesi e oltre	=	12,900	13,750
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 24 mesi e oltre	=	12,200	12,850
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 18 mesi e oltre	=	11,450	12,100
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 15 mesi e oltre	=	10,700	11,000
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	=	10,300	10,550