



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 10/2022 dell'11 Marzo 2022 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Andamento settimanale	PAG. 02
AMBIENTE - Etichettatura ambientale degli imballaggi, nuova proroga al 1° gennaio 2023: www.alimentando.info	PAG. 03
MERCATO AGROALIMENTARE - Strategia F2F, revisione degli obiettivi da parte della Commissione Europea	PAG. 03
MERCATO AGROALIMENTARE - Generazione Z, la nuova linfa: Clal	PAG. 03
REGNO UNITO - Solo il codice Paese "UE" è valido per la dichiarazione di origine delle importazioni	PAG. 04
SCAMBI UK- INDIA - Al via il secondo round di trattative commerciali	PAG. 05
POLONIA - Buon andamento delle importazioni dei beni agroalimentari dall'Italia nel 2021: ICE	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. - "GRANA PADANO" - Cresce il Zaghini, "Maggiore tutela per i prodotti Dop e Igp": www.alimentando.info	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. - "RICOTTA DI BUFALA CAMPANA" - A Sigep per innovare la tradizione: www.insiderdairy.com	PAG. 07
FIERE ED EVENTI - Webinar "La rottura nella catena di approvvigionamento prodotto" - 17 marzo 2022	PAG. 07
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 5 all'11 marzo 2022	PAG. 08
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Produzione febbraio 2022: Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola	PAG. 12
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 7 all'11 marzo 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 -

La scalata dei prezzi delle commodities lattiero-casearie non si arresta, così come continuano a crescere quelli di mangimi ed energia. Considerata l'incertezza della situazione geopolitica mondiale, l'uscita del tunnel sembra sempre più lontana...

- Sul mercato europeo, **latte** crudo tedesco trattato a 0,52-0,53 €/kg, scremato tedesco a 0,30 €/kg partenza. Scambi buoni sul mercato nazionale, con latte crudo trattato a 0,47-0,48 €/kg e lo scremato leggermente sotto alla settimana scorsa. Raccolta stabile a causa delle temperature più rigide degli ultimi giorni e titoli buoni.

- Sul mercato UE, **crema** di latte in forte rialzo trattata a 3,04 €/kg consegnata. Anche questa settimana buona domanda di crema nazionale di qualità che viene scambiata sopra al bollettino.

- Anche questa settimana i bollettini del **burro** di Kempten sono aumentati e aggiungendo € 0,03 sul minimo e € 0,13 sul massimo si portano a 6,05-6,20, €/kg, media tedesca 6,125 €/kg. Aumenta anche la quotazione olandese che con +€0,12 si porta a 6,15 €/kg. Resta invariata la Francia a 6,455 €/kg. La media a tre di questa settimana è 6,243 €/kg, quella a due 6,138 €/kg. A Milano la quotazione del burro di centrifuga cresce per la terza settimana consecutiva di € 0,05 e arrotonda a 6,00 €/kg.

Mentre nelle settimane scorse i bollettini sono sempre stati vicini alla realtà di mercato, segnaliamo questa settimana un'impennata nelle quotazioni, rilevate solo in piccola parte dai bollettini ufficiali.

- Non si arresta la corsa dei bollettini del **latte in polvere**, sia intero che scremato, che aumentano in tutti e tre i Paesi che teniamo in considerazione.

- Questa settimana aumentano le quotazioni del **siero**, sia per l'uso alimentare che zootecnico, in Germania mentre restano invariate in Francia e Olanda.

- Le quotazioni nazionali dei **formaggi** sono aumentate per il Parmigiano Reggiano meno stagionato a Milano, Modena, Reggio Emilia, il Grana Padano a Milano (tranne il Riserva), Verona, Cremona e Mantova (solo le due voci delle stagionature più brevi), il Pecorino Romano a Milano, il Provolone generico a Cremona e il Monte Veronese DOP a Verona.

Non si capisce l'inversione di tendenza per le quotazioni medie europee, con il Gouda che scende 4,11 €/kg, l'Edamer a 4,27 €/kg e l'Emmentaler a 4,97 €/kg, visto che i bollettini restano ancora inferiori alle quotazioni reali. Solo il Cheddar sale a 3,69 €/kg, anche lui nel al di sotto delle contrattazioni reali.

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 10	Week 9	Week 8	Week 7
BURRO (D)	6,05 – 6,20	6,02 – 6,07	5,95 – 6,00	5,92 – 5,98
BURRO IMPACCHETTATO 250 GR (D)	5,94 – 6,14	5,82 – 6,06	5,82 – 5,98	5,82 – 5,98
BURRO (F)	6,455	6,455	6,455	6,27
BURRO (NL)	6,15	6,03	6,03	5,95
SMP USO ALIMENTARE (D)	3830 – 3930	3750 – 3830	3750 – 3800	3700 – 3800
SMP USO ALIMENTARE (F)	3810	3770	3650	3650
SMP USO ALIMENTARE (NL)	3870	3770	3750	3690
SMP USO ZOOTECNICO (D)	3750 – 3780	3670 – 3690	3650 – 3680	3620 – 3670
SMP USO ZOOTECNICO (NL)	3790	3720	3700	3680
WMP (D)	4900 – 5000	4800 – 4950	4750 – 4850	4700 – 4850
WMP (F)	4770	4730	4540	4470
WMP (NL)	4850	4750	4750	4800
SIERO IN POLVERE USO ALIMENTARE (D)	1420-1500	1400-1480	1400-1480	1380-1430
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (D)	1370-1380	1340-1350	1340-1350	1320-1340
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (F)	1340	1340	1340	1340
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (NL)	1370	1370	1360	1340

Import/export Australia gennaio 2022

Forte aumento delle esportazioni dei principali prodotti lattiero-caseari a gennaio. Rispetto allo stesso mese dell'anno scorso, l'Australia ha spedito più formaggio in Cina, Malesia, Giappone e Corea del Sud. L'aumento dell'export di butteroil del 408% genn.'22/genn.'21 è dovuto ad un volume molto basso nel gennaio 2021; i principali acquirenti sono Thailandia, Messico e Kuwait. Le spedizioni di SMP sono cresciute del 71% genn.'22/genn.'21 grazie soprattutto al balzo della domanda cinese (+225% genn.'22/genn.'21).

Product	Volume in tonnes	Δ% YOY	Volume YTD in tonnes	Δ% YTD
Cheese	14 278	+35%	14 278	+35%
SMP	16 107	+71%	16 107	+71%
WMP	6 122	+136%	6 122	+136%
Whey	3 069	-1%	3 069	-1%
Butter	1 428	-17%	1 428	-17%
Butteroil	1 447	+408%	1 447	+408%
Infant formula	1 787	+23%	1 787	+23%
Milk	43 072	+155%	43 072	+155%

Product	Volume in tonnes	Δ% YOY	Volume YTD in tonnes	Δ% YTD
Cheese	7 677	-7%	7 677	-7%
Butter	2 640	-1%	2 640	-1%
SMP	519	-38%	519	-38%
WMP	3 006	-24%	3 006	-24%

Per quanto riguarda le importazioni, si registra un calo su tutti i prodotti e le polveri sono scese a volumi inferiori dalla Nuova Zelanda.

Import Brasile febbraio 2022

A febbraio le importazioni in Brasile sono calate notevolmente. Il WMP proviene unicamente dai Paesi limitrofi e il calo più drastico si è registrato per la merce uruguayana, -87% febr.'22/febr.'21, che ha trovato un nuovo sbocco in Cina. Anche i volumi di SMP importato sono diminuiti significativamente, soprattutto quelli di origine argentina.

Product	Volume in tonnes	Δ% YOY	Volume YTD in tonnes	Δ% YTD
WMP	1 957	-74%	5 236	-67%
SMP	921	-46%	2 693	-54%
Cheese	1 470	-44%	3 295	-46%
Whey	2 135	+21%	3 418	+14%

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

ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI: NUOVA PROROGA AL 1° GENNAIO 2023

(07/03/22) Con la conversione in legge del Decreto Milleproroghe è sospeso fino al 31 dicembre 2022 – e non quindi fino al 30 giugno 2022, come precedente comunicato – l'obbligo di etichettatura ambientale degli imballaggi. In merito alle linee guida tecniche per l'etichettatura, che il ministro della Transizione Ecologica avrebbe dovuto adottare entro 30 giorni dall'entrata in vigore del c.d. DL Milleproroghe, si specifica che queste saranno emanate entro 90 giorni.



I prodotti privi di etichettatura già immessi in consumo al 1° gennaio 2023 potranno essere commercializzati fino a esaurimento scorte.

[Da www.alimentando.info]

STRATEGIA F2F: REVISIONE DEGLI OBIETTIVI DA PARTE DELLA COMMISSIONE EUROPEA

(07/03/22) La Commissione europea condurrà una revisione della strategia *Farm to Fork* per sistemi alimentari equi, sani e rispettosi dell'ambiente in seguito all'invasione russa dell'Ucraina. La situazione di guerra, infatti, spinge a esaminare ed eventualmente rivedere alcuni degli obiettivi del F2F nel contesto delle crescenti preoccupazioni per la sicurezza alimentare.



Secondo il commissario per l'agricoltura Wojciechowski, andrebbe rivalutato l'obiettivo del 10% di terreni agricoli riservati a "caratteristiche paesaggistiche ad alta diversità", ed eventualmente eliminato per consentire maggiori coltivazioni di colture proteiche e rafforzare la sovranità alimentare della UE.

Questa settimana si è svolta anche la riunione inaugurale del gruppo di esperti permanente del meccanismo europeo di preparazione e risposta alle crisi alimentari (EFSCM), proposto dalla Commissione nel novembre 2021 e anticipato a causa dell'escalation del conflitto in Ucraina.

GENERAZIONE Z: LA NUOVA LINFA DEL MERCATO

(08/03/22) Ormai il generico riferimento alla "signora Maria" per la scelta d'acquisto è superato dalle evoluzioni generazionali. Ai Baby Boomers nel dopoguerra, con la crescita demografica durante gli anni del "miracolo economico italiano", seguì fra il 1965 ed il 1979 la cosiddetta generazione X, periodo in cui la curva demografica italiana entrò nella fase di crescita zero, poi la generazione dei Millennial o Y e successivamente la Generazione Z (Gen Z) per i nati fra il 1996 ed il 2009, che rappresenta gli attuali giovani adulti.

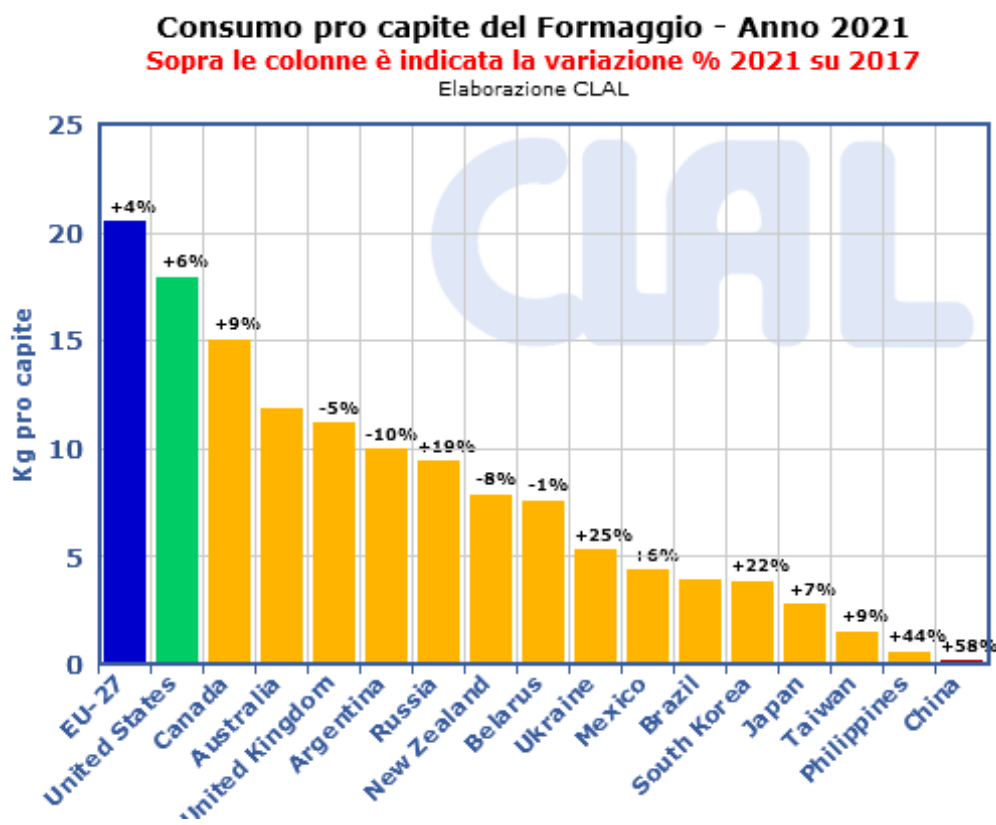
A questa fascia di popolazione viene anche significativamente attribuito il termine di digitarian, essendo la prima con un diffuso utilizzo di Internet sin dall'infanzia. Si tratta quindi di persone avvezze all'uso della tecnologia e dei social media. Non per nulla i giovani della Generazione Z sono stati definiti anche "nativi digitali". Sono coloro che hanno la più grande diversità etnica, intellettuale ed attitudinale rispetto alle generazioni precedenti. È la generazione che si trova ad affrontare il crescente divario di reddito della classe media, che è più disposta ad includere nelle proprie cerchie sociali persone di diversi

gruppi etnici e religiosi; è anche la prima che ha vissuto la crisi europea dei migranti ed è poi quella che nel pieno del ciclo di studi ha dovuto affrontare la sfida del Covid, tutti fattori che influenzano attitudini e scelte d'acquisto. Di conseguenza la Gen Z è più propensa di quelle precedenti a sperimentare nuovi prodotti e nuovi cibi, nuovi sapori.

Altra caratteristica della Gen Z è l'attenzione per le proprietà funzionali e nutritive degli alimenti, ma in relazione col loro impatto ambientale. Significativo che il 46% presta attenzione al contenuto proteico degli alimenti rispetto al 24% della generazione Baby Boomer; il 32% dei più grandi fra la Gen Z si è attivato in azioni per il clima rispetto al 28% dei Millennials, il 23% della Gen X ed il 21% dei Baby Boomers. Mentre le preferenze di questi ultimi sono orientate ai valori nutrizionali degli alimenti e quelle dei Millennials vanno alla varietà della loro dieta, la Gen Z è la più propensa a scegliere ad esempio alimenti vegetali plant-based per i supposti benefici sull'ambiente.

Diventa allora indispensabile considerare questa nuova generazione per l'evoluzione dei consumi, specialmente nelle innovazioni e lo sviluppo dei prodotti, ricercando il giusto equilibrio con i consumatori tradizionali.

La percezione e l'attitudine verso alimenti e bevande è in continua evoluzione e varia col variare delle generazioni. Pertanto occorre far evolvere i prodotti in modo appropriato alle nuove esigenze, unitamente ai modi di presentarli e comunicarli.



CLAL.it – Consumi pro-capite di Formaggi

[Da Clal - Fonte: [Nutrition Insight](#)]

2. **IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT**

REGNO UNITO: SOLO IL CODICE PAESE "UE" È VALIDO PER LA DICHIARAZIONE DI ORIGINE DELLE IMPORTAZIONI

(09/03/22) Il dipartimento delle entrate e delle dogane del Regno Unito ha pubblicato un avviso stampa sui requisiti del Paese di origine per i prodotti che entrano nel Regno Unito, seguito da una comunicazione della Commissione europea.

Nei due testi si legge che l'origine "UE" o "dell'Unione" è l'unica rilevante ai fini delle dichiarazioni di origine per le esportazioni dalla UE verso il Regno Unito. In effetti, nell'accordo di commercio e cooperazione tra Unione europea e Regno Unito non vi è alcun obbligo per gli esportatori comunitari di indicare uno Stato membro come Paese di origine.



Il codice individuale dello Stato membro sarà necessario solo sulle dichiarazioni di importazione ai fini statistici nazionali del Regno Unito; nel caso il Paese fosse sconosciuto, è sufficiente il codice di uno degli Stati coinvolti nella produzione della merce. Questo chiarimento pone fine alla confusione creatasi nell'ultimo mese sulla validità del codice del Paese di origine della UE per le dichiarazioni di origine preferenziale delle merci esportate nel Regno Unito.

AL VIA IL SECONDO ROUND DI TRATTATIVE COMMERCIALI TRA REGNO UNITO E INDIA

(09/03/22) Il Regno Unito e l'India hanno avviato il secondo ciclo di negoziati per un accordo di libero scambio. L'obiettivo è quello di ottenere un accordo provvisorio di "raccolta anticipata" che offra vantaggi concreti in termini di miglioramento delle condizioni commerciali, escludendo dai negoziati i settori più sensibili. Verranno posti sul tavolo numerosi argomenti, tra cui sostenibilità, standard, tariffe, PMI, appalti, flussi di dati e proprietà intellettuale.



Entrambi i Paesi chiedono un migliore accesso al mercato in settori specifici, Nuova Delhi si concentra sul tessile e i gioielli, mentre Londra spinge per riduzioni tariffarie sulle automobili e le bevande alcoliche. L'agricoltura è una priorità per entrambi i Paesi, ma rimane un argomento molto delicato e molto probabilmente non verrà affrontato in questa fase.

BUON ANDAMENTO DELLE IMPORTAZIONI POLACCHE DEI BENI AGROALIMENTARI DALL'ITALIA NEL 2021

(10/03/22) Dai dati dettagliati sul commercio estero nell'intero anno 2021 ufficialmente pubblicati dall'ente statistico polacco, risulta non solo un forte incremento delle importazioni di prodotti del settore agroalimentare, ma anche un sostanziale contributo del Made in Italy a questa crescita. Rispetto al 2019, il migliore anno prima della pandemia, le importazioni polacche 2021 di prodotti Agroalimentari sono cresciute del circa 16%, ovvero da € 21,3 miliardi a € 24,7 miliardi, di cui nel caso di acquisti dall'Italia trattasi di un imponente +38,5%, da € 0,95 miliardo a € 1,3 miliardo. In effetti la quota Italia è salita dal 4,7% al 5,3%.



Sono andati bene anche i principali Paesi concorrenti, ma con indici di crescita ben inferiori: la Germania (dal 20,6% nel 2019 al 20,8%, dinamica pari al +17,0%) ed i Paesi Bassi (dall'8,2% all'8,6%, +22,0%). Le importazioni dalla Spagna nello stesso biennio sono cresciute dell'8,1%, di conseguenza la quota di mercato spagnola è scesa dal 6,0% nel 2019 al 5,6%.

[Da ICE]

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(11/03/22) (11/03/22) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

Formaggi D.O.P. – “Queso de Acehúche” (E) – Domanda registrazione – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione 2022/C 108/02 su G.U.C.E. C 108 del 07/03/22](#)



ZAGHINI (GRANA PADANO): “MAGGIORE TUTELA PER I PRODOTTI DOP E IGP”

(11/03/22) Si è svolta questa mattina una riunione del Cda del Consorzio tutela Grana Padano a cui ha partecipato anche il ministro allo Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. Oggetto di discussione è stata l'attuale situazione del comparto alla luce della recente crisi internazionale. Il presidente Renato Zaghini, nel corso dell'incontro, si è soffermato sul problema della contraffazione dei prodotti a marchio Dop e Igp, definita “una piaga antica, che supera in valore sui mercati esteri quello dei prodotti autentici”.



Ha chiesto alla distribuzione che i prodotti a denominazione di origine vengano separati dai similari e, tornando su una vecchia battaglia del Consorzio, che i menù negli esercizi riportino con chiarezza gli ingredienti usati in cucina. Inoltre, per il presidente del Consorzio, il modo in cui vengono attribuiti i domini online “non è pienamente compatibile col rispetto delle norme internazionalmente accettate sui diritti di proprietà intellettuale e pertanto le indicazioni geografiche risultano esposte a notevoli sfide”.

Stefano Berni, direttore generale, ha infine ricordato che, sebbene il Pnrr metta in secondo piano le Dop, “il Consorzio Grana Padano è comunque capofila di quattro progetti con 60 aziende consorziate coinvolte e 185 milioni di interventi previsti. Condividiamo quindi l'indicazione del ministro sull'esigenza di introdurre flessibilità nell'applicazione del Pnrr”.

[Da www.alimentando.info]

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP A SIGEP PER INNOVARE LA TRADIZIONE

(11/03/22) Innovare la tradizione della pasticceria napoletana e sperimentare l'utilizzo della Ricotta di Bufala Campana Dop anche in piatti gourmet e in diverse tecniche di cottura della pizza: con questi obiettivi il Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana Dop parteciperà al Sigep di Rimini, il più importante salone dedicato al Gelato Artigianale e all'Arte del Dolce, in programma da domani, 12 marzo, fino al giorno 16.



L'eccellenza campana, dunque, tra i protagonisti dell'evento che segna la ripartenza della nuova stagione delle fiere in presenza, grazie a un'area espositiva, nella Hall B5-Stand 101, che diventerà luogo d'incontri e confronti con grandi nomi del settore della pasticceria e della ristorazione, in un calendario ricco di appuntamenti.

"Abbiamo messo in campo un parterre di campioni della cucina italiana, professionisti visionari, che ci mostreranno tutta la straordinaria versatilità della Ricotta di Bufala Campana Dop, sia in ricette dolci che salate", spiega il presidente del Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana Dop, Benito La Vecchia. "Nello scenario di un mondo che cambia rapidamente, vogliamo offrire sempre più un prodotto completo dal punto di vista nutrizionale ma anche ricco di gusto".

[Da www.insiderdairy.com]

4. FIERE ED EVENTI

WEBINAR "LA ROTTURA NELLA CATENA DI APPROVVIGIONAMENTO PRODOTTO" - 17 MARZO 2022

(11/03/22) Il 10 marzo dalle 09:30 alle 12:30 p.v. Aice (Associazione Italiana Commercio Estero – Confcommercio) organizza il webinar "La rottura nella catena di approvvigionamento prodotto".

Le sfide che le aziende affrontano oggi sono sempre più guidate dalla crescente complessità delle loro *supply chain*. Per gestire in modo efficiente l'intera catena di fornitura è necessario definire: le metodologie gestionali, i sistemi di gestione efficaci e i processi capaci di minimizzare i rischi.

Nel corso del webinar saranno analizzati gli strumenti contrattuali e gli strumenti assicurativi disponibili per disciplinare le conseguenze di interruzioni e sospensioni della supply chain. Saranno, inoltre, approfonditi gli aspetti della compliance ed affidabilità dei fornitori.

La partecipazione è gratuita previa invio del [modulo di iscrizione](#).



Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

Guerra in Ucraina, la reazione dei giganti del lattiero caseario

Mosca (Russia) – Giovedì 10 marzo. Qualcuno chiede di boicottare le aziende ancora attive in territorio russo; altre realtà, al contrario, si sono già schierate; alcune hanno annunciato iniziative umanitarie. Come stanno reagendo i grandi player del lattiero caseario alla guerra in Ucraina? Danone ha comunicato la chiusura di uno dei due impianti in Ucraina, mentre sono riprese le operazioni nel secondo. Ha inoltre predisposto una donazione da 500mila euro alla Croce Rossa per rifornire il Paese di acqua, cibo e medicine. La cooperativa finlandese Valio e la danese Arla, entrambe operative in Russia, hanno deciso di sospendere le proprie attività nel Paese. Così come la norvegese Elopak, che, però, ha garantito che continuerà a pagare lo stipendio ai suoi 336 dipendenti. La neozelandese Fonterra, al contrario, continuerà a operare nelle sedi di Mosca e San Pietroburgo, anche se ha affermato che ogni decisione verrà valutata con l'evolversi della situazione.

Kraft non potrà registrare il marchio 'parmesan cheese' in Ecuador

Reggio Emilia – Lunedì 7 marzo. Kraft Foods Group Brands non può registrare il marchio 'Kraft parmesan cheese' in Ecuador. A decretarlo è stato l'ufficio competente del Paese sudamericano, dopo avere ricevuto l'opposizione formale del Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano, in quanto "presenta somiglianze significative con la Denominazione di origine protetta". Un'importante vittoria per il sistema delle indicazioni geografiche poiché "viene ribadita l'importanza del legame tra prodotto, territorio e denominazione di origine", secondo quanto fa sapere il Consorzio in una nota. "La decisione dell'Ufficio Ecuadoriano – si legge – ha dimostrato, in punta di diritto, che il nome *Parmesan* non è necessariamente generico al di fuori dell'Unione europea, come invece vorrebbero varie multinazionali e associazioni di categoria. Una pietra miliare sulla quale costruire una strategia più ampia a livello globale, che andrà a beneficio non solo della Dop Parmigiano Reggiano ma di tutte le Indicazioni geografiche". Secondo le stime del Consorzio, infatti, il giro d'affari del *parmesan*, al di fuori dell'Unione europea, sarebbe pari a circa 2 miliardi di euro, pari a 200mila tonnellate di prodotto, vale a dire, 15 volte il volume di Parmigiano reggiano esportato.

Brazzale in scena a Sigep con il Burro Superiore

Rimini – Mercoledì 9 marzo. Brazzale, azienda caseario vicentina e il più antico burrificio italiano, sarà protagonista a Sigep, il salone di Fiera di Rimini dedicato al settore dolciario. Dopo un periodo di studio e ricerca, infatti, ha realizzato un ramo d'azienda dedicato all'alta pasticceria, con un nuovo stabilimento, nuovi impianti e prodotti ad hoc. Oltre al Burro Superiore Fratelli Brazzale e al

Burro delle Alpi Pro, Brazzale propone soluzioni personalizzate per i più importanti player del settore, anche grazie all'attività integrata del Brazzale Science Nutrition&Food Research Center. Tutte le novità saranno presentate allo stand dell'azienda dal 12 al 16 marzo, quando è previsto un fitto calendario di eventi e iniziative, che coinvolgeranno anche assieme i pastrychef dell'Accademia dolce e salato e dell'Accademia dei maestri del lievito madre.

Assalzo: "Il conflitto limita l'import di mangime. Conseguenze devastanti per gli allevamenti"

Roma – Mercoledì 9 marzo. La guerra tra Russia e Ucraina sta mettendo a rischio la disponibilità di materie prime agricole. "Quella per la produzione mangimistica è limitata a 20 giorni, massimo un mese. Se non si attivano canali di approvvigionamento alternativo, sarà inevitabile il blocco della produzione, con conseguenze devastanti per gli allevamenti, la necessità di abbattimento degli animali presenti nelle stalle e il crollo delle produzioni alimentari di origine animale, come carni bovine, suine e avicole, latte, burro e formaggi e uova". A lanciare l'allarme è Assalzo, l'associazione nazionale dei produttori di alimenti zootecnici, pubblicato dall'agenzia Ansa. L'associazione spiega quanto sia critica la situazione italiana che, per soddisfare la domanda interna di materie prime agricole, è costretta a una forte dipendenza dall'estero: "Una situazione che è andata aggravandosi negli anni, con il costante calo della produzione nazionale di mais, crollata dall'autosufficienza di una quindicina di anni fa ad uno scarso 50% attuale". Assalzo chiede dunque l'adozione di misure urgenti per gestire l'emergenza, favorendo ad esempio l'import di mais per scongiurare il crollo della zootecnia italiana (secondo l'associazione, tra le alternative possibili in questo momento, ci sarebbe quella di rivolgersi al mercato americano), e di mettere in atto un piano immediato di incentivi per favorirne la coltivazione sul territorio nazionale.

Vacondio (Federalimentare): "La Gd faccia la sua parte, non riconoscere gli aumenti di listino è un errore"

Parma – Mercoledì 9 marzo. Ivano Vacondio, presidente di Federalimentare, è intervenuto durante la conferenza stampa di Cibus commentando la delicata situazione internazionale "La guerra in Ucraina sta provocando un aumento di prezzi smisurato di gas e di materie prime fondamentali, come il grano, il mais e il girasole e la situazione logistica non migliora la situazione. Con il blocco dal Mar Nero, infatti, l'unico trasporto possibile è quello via terra e via ferro ma l'Ungheria, proprio in questi giorni, sta rendendo molto difficile se non impossibile il trasporto dei cereali, provocando un reale rischio di approvvigionamento per il nostro Paese. Continua Vacondio: "In questa situazione Cibus può essere un momento di rilancio e speranza. Faccio anche un appello alla distribuzione e a tutta la filiera: dividerci e non riconoscere una serie di aumenti sarebbe un grave errore. Ci sono aziende che chiuderanno. Ognuno deve fare la sua parte, l'industria ha assorbito gli aumenti nei mesi di novembre e dicembre, ora non riesce più a farlo". Il presidente di Federalimentare commenta anche il dibattito sull'autosufficienza, tornato prepotentemente d'attualità con la crisi russo-ucraina: "Credo che ci sia molta retorica in questi ragionamenti. Nel nostro paese non ci sono più terreni arabili quindi siamo strutturalmente dipendenti dall'estero. Bisogna organizzare una politica di alleanze perché è impossibile arrivare all'autosufficienza, bisogna fare i conti con la realtà. Nel settore dei cereali, per esempio, importiamo circa il 60%: puntare all'autosufficienza è velleitario".

A Cibus non ci saranno espositori e buyer dalla Russia

Parma – Giovedì 10 marzo. Nel corso della conferenza stampa di Cibus 2022 il presidente di Ice

Agenzia, Carlo Ferro, ha dichiarato che non ci saranno espositori provenienti dalla Federazione Russa e non verrà attuato l'incoming per i buyer provenienti da Mosca. Durante l'evento è stato letto un messaggio del ministro degli Esteri, Luigi Di Maio, e sono intervenuti anche Ivano Vacondio, presidente di Federalimentare, e l'Ad di Fiere Parma, Antonio Cellie. Il Ceo ha sottolineato: "Il made in Italy durante il Covid ha mostrato tutta la sua flessibile resilienza quindi si candida, anche in questa delicata fase, a fornire 'creativamente' la distribuzione mondiale. Migliaia di buyer verranno a Cibus con questo spirito: capire con i loro fornitori chiave come gestire l'emergenza e, auspicabilmente, uscirne. Dobbiamo ricordare che il cibo è un bene primario e personalmente auspico che il dibattito della community di fronte alla tragedia umanitaria in Ucraina viri rapidamente dagli aspetti economici a quelli sociali. Cellie ha poi aggiunto: "Nella nostra visione le fiere saranno sempre meno e sempre migliori, oltre che più collegate all'industria. Non entro nel merito rispetto a progetti di fusione o cooperazione con altri enti ma una cosa è certa: noi siamo la fiera di riferimento per l'export made in Italy, quindi abbiamo questa competenza su Parma, dove i buyer possono anche vedere da vicino le aziende tramite i factory tour".

In scena, venerdì 18 marzo alle 12, l'evento online 'BrandOn Focus: i marketplace del food&wine'

Andrà in scena venerdì 18 marzo, dalle 12 alle 13.30, 'BrandOn Focus: I marketplace del food&wine'. L'evento online, a cui è possibile partecipare gratuitamente, è organizzato da BrandOn Group, società esperta di vendite online sui marketplace globali, in partnership con Alimentando.info. L'incontro vedrà il coinvolgimento di Josè Rallo, Ceo di Donna Fugata, in rappresentanza di Agenzia Ice. E di altre numerose aziende, tra cui Pasta Garofalo, il marketplace Vivino, l'impresa vitivinicola Batasiolo e Italian Wyne Crypto Bank, esperta Nft nel settore enologico. L'introduzione sarà a cura di Paola Marzario, founder di BrandOn. Seguirà l'intervento di Angelo Frigerio, Ceo di Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup, che commenterà i risultati di un'indagine esclusiva sui costi delle materie prime e sulla loro incidenza per l'industria agroalimentare. Nel corso dell'incontro saranno inoltre toccati temi legati allo scenario economico attuale, con approfondimenti generali e specifici su food&wine e sui trend che caratterizzeranno il 2022. Da ultimo, verranno illustrate le molteplici opportunità che attendono le aziende italiane che vogliono rafforzare la propria presenza nei mercati esteri e le enormi potenzialità derivanti dalle vendite sui marketplace online. Per partecipare all'evento è necessario iscriversi al seguente link: <https://www.brandongroup.it/evento/i-marketplace-delfoodwine/>

Bobo Vieri: "Basta con i buyer che vogliono la mazzetta per comprare Bombeer"

Milano – Sabato 5 marzo. Dal suo profilo Instagram, Bobo Vieri si scaglia contro i buyer della Distribuzione moderna. In una serie di story, l'ex stella nerazzurra denuncia le irregolarità che alcune catene della Grande distribuzione starebbero riservando alla sua linea di birre 'Bombeer', ideata in collaborazione con gli imprenditori Driss El Faria, a capo della start up 25H Holding, e Fabrizio Vallongo. Le referenze, spiega Vieri, sarebbero infatti introvabili all'interno di numerosi punti vendita in tutta Italia. E il motivo sarebbe il mancato pagamento di mazzette ai buyer di riferimento. "Certi buyer fanno i furbi perché noi non diamo mazzette. E nascondono la 'Bombeer'. Se la cercate nei supermercati, a volte non la trovate proprio per questo motivo", spiega l'ex numero 32 dell'Inter. Che non ha intenzione di fermarsi. E intende fare nomi e cognomi di coloro che, a suo dire, chiederebbero delle 'bustarelle'. "Faranno una figura di merda in tutta Italia", spiega dal suo profilo Instagram l'ex calciatore. "A questi buyer dico una cosa: tra poco vi faccio licenziare. Basta nascondere la nostra 'Bombeer'. Tutti la cercano, abbiamo ricevuto migliaia di messaggi".

IL MERCATO
LATTIERO-CASEARIO:
STATISTICHE
E PREZZI



ALLE DITTE ASSOCIATE

LORO INDIRIZZI

Novara, 09/03/2022

prot. n: 22028

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 28.02.2022 risulta essere di n° 829.070 forme, con una diminuzione rispetto all'anno precedente di n° 62.247 forme (-6,98%) e una diminuzione rispetto all'anno 2020 di n° 77.835 forme (-8,58 %). 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	829.070	-62.247	-6,98%
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 Febbraio:

Regione	Febbraio 2020	Febbraio 2021	Febbraio 2022	DIFF 22/21	
TOTALE					
Lombardia	117.517	111.791	117.087	5.296	4,7%
Piemonte	297.119	297.188	248.873	-48.315	-16,3%
	414.636	408.979	365.960	-43.019	-10,5%
VENDITA FRESCO					
Lombardia	13.430	9.844	10.180	336	3,4%
Piemonte	1.728	1.280	384	-896	-70,0%
	15.158	11.124	10.564	-560	-5,0%

Regione	Febbraio 2020	Febbraio 2021	Febbraio 2022	DIFF 22/21	
PICCANTE					
Lombardia	11.276	10.087	10.360	273	2,7%
Piemonte	33.475	52.428	28.059	-24.369	-46,5%
	44.751	62.515	38.419	-24.096	-38,5%
BIO					
Lombardia	1.797	1.654	1.869	215	13,0%
Piemonte	2.934	2.961	2.397	-564	-19,0%
	4.731	4.615	4.266	-349	-7,6%

Dati Ultimo trimestre in dettaglio:

-Dicembre-Gennaio-Febbraio

	DIC 2021	GEN 2022	FEB 2022
Produzione Totale	465.771	463.110	365.960
Produzione Giornaliera	15.025	14.939	13.070
Piccante	57.932	50.020	38.419
Biologico	4.698	4.191	4.266
Vendita fresco	10.779	11.480	10.564

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

	Differenza FEB / GEN		Differenza GEN / DIC		DIC %	GEN %	FEB %
Produzione Giornaliera	-1.869	-12,51%	-86	-0,57%			
Piccante	-11.601	-23,19%	-7.912	-13,66%	12,44%	10,80%	10,50%
Biologico	75	1,79%	-507	-10,79%	1,01%	0,90%	1,17%
Vendita fresco	-916	-7,98%	701	6,50%	2,31%	2,48%	2,89%

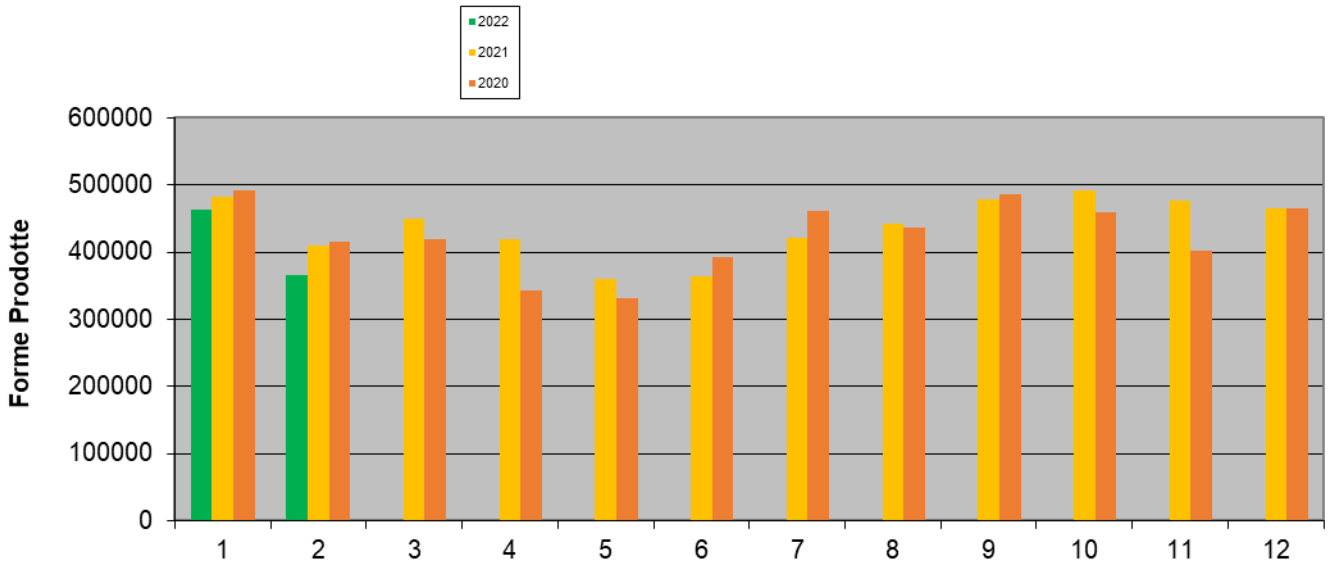
Allegati

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

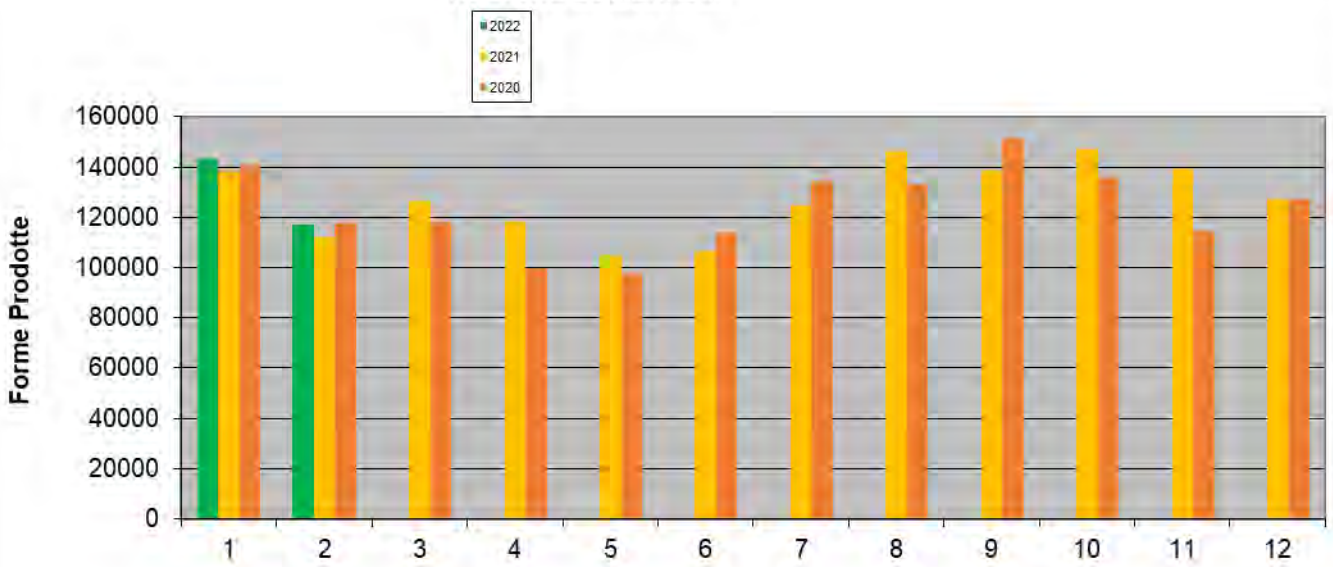
Consorzio per la tutela
del formaggio gorgonzola
(firmato la segreteria)

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

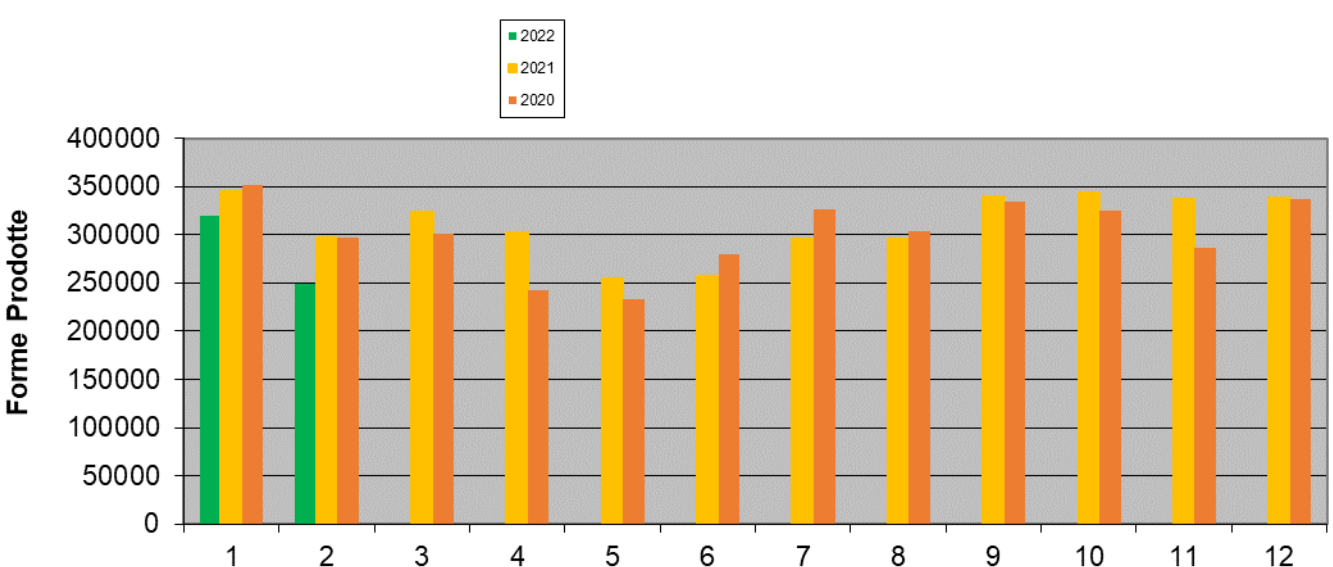
ANDAMENTO TOTALE



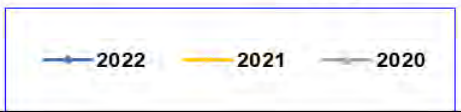
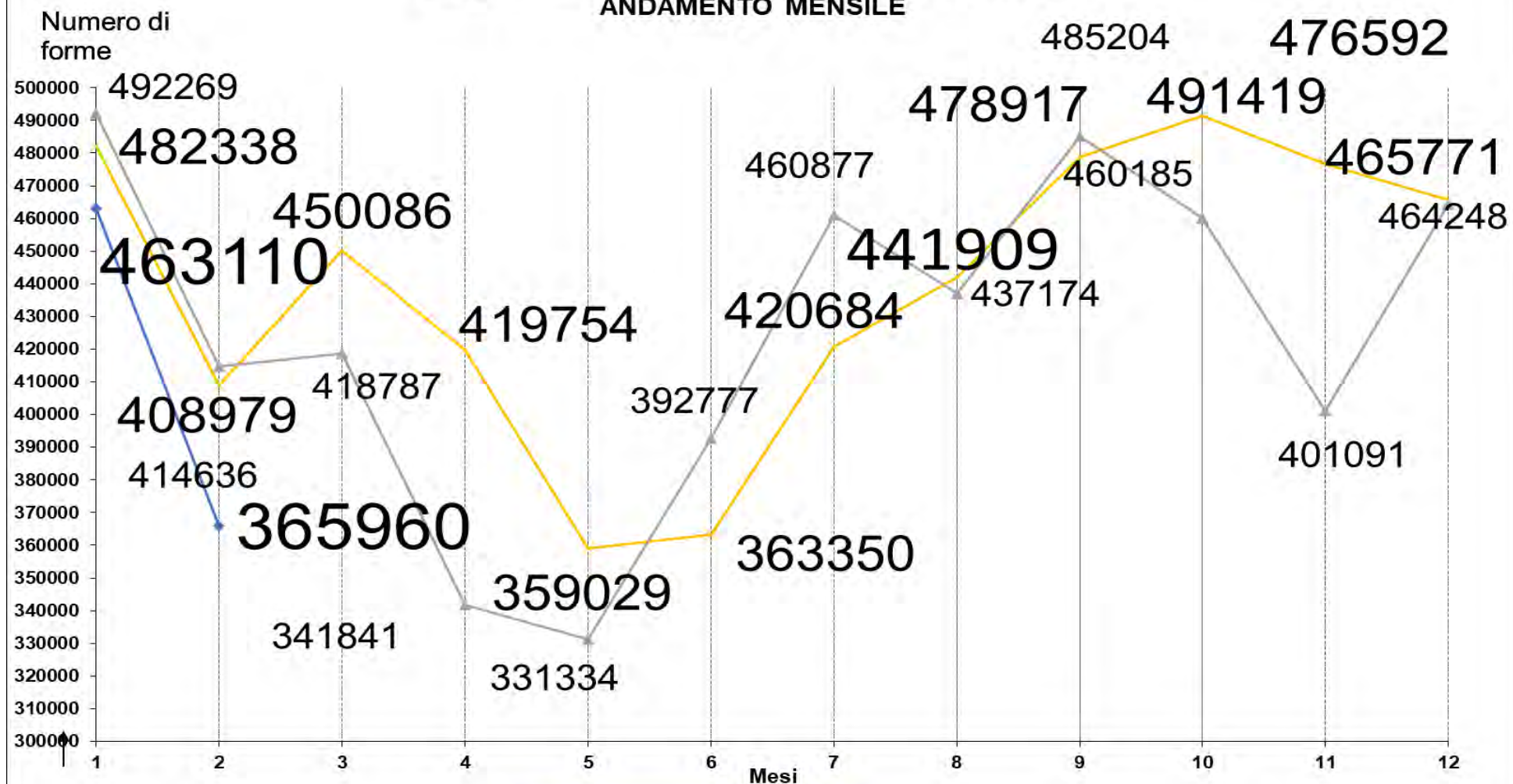
REGIONE LOMBARDIA



REGIONE PIEMONTE



**PRODUZIONE FORMAGGIO GORGONZOLA
ANDAMENTO MENSILE**



*PREZZI
AGRICOLI*

A cura di: Emanuela Denti

MILANO - Rilevazione del 7 Marzo 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			28/02/2022	07/03/2022	VAR.
		U.M.	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	11,65 – 11,85	+0,05/+0,05
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	10,20 – 10,50	10,25 – 10,55	+0,05/+0,05
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	8,10 – 8,45	8,15 – 8,55	+0,05/+0,10
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	7,35 – 7,50	7,35 – 7,65	Inv./+0,15
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	6,05 – 6,20	6,10 – 6,30	+0,05/+0,10
50	provolone valpadana: fino a 3 mesi di stagionatura	Kg	6,05 – 6,20	6,05 – 6,20	
60	oltre 3 mesi di stagionatura	Kg	6,30 – 6,55	6,30 – 6,55	
65	pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore	Kg	9,80 – 10,10	10,00 – 10,30	+0,20/+0,20
70	asiago: d' allevo con stagionatura minima 90 gg.	Kg	6,30 – 6,60	6,30 – 6,60	
80	pressato fresco	Kg	5,40 – 5,70	5,40 – 5,70	
90	gorgonzola: maturo dolce	Kg	5,85 – 6,15	5,85 – 6,15	
100	maturo piccante	Kg	6,85 – 7,15	6,85 – 7,15	
110	Italico: prodotto fresco	Kg	4,45 – 4,55	4,45 – 4,55	
120	prodotto maturo	Kg	5,25 – 5,55	5,25 – 5,55	
140	taleggio: prodotto fresco fuori sale	Kg	4,95 – 5,15	4,95 – 5,15	
150	prodotto maturo	Kg	5,70 – 6,10	5,70 – 6,10	
160	quartiolo lombardo	Kg	5,20 – 5,40	5,20 – 5,40	
170	crecenza matura	Kg	4,30 – 4,55	4,30 – 4,55	
180	mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)	Kg	4,65 – 4,75	4,65 – 4,75	
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	23,50 – 24,50	+0,50/+0,50
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			28/02/2022	07/03/2022	VAR.
		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	4,15	4,20	+0,05
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento CE n. 1234/07)	Kg	5,80	5,85	+0,05
30	burro di centrifuga	Kg	5,95	6,00	+0,05
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	3,95	4,00	+0,05
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,84	2,86	+0,02
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,80	2,84	+0,04

LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI			28/02/2022	07/03/2022	
		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	460 - 475	465 - 475	+5/Inv.
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	530 - 545	530 - 545	
21	francese	1000 Kg	455 - 465	455 - 465	
22	tedesco	1000 Kg	480 - 500	480 - 500	
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	280 – 300	275 – 290	-5/-10

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 7 Marzo 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 <i>ulteriore</i> lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%</u>	Kg.		3,55	+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.	10,35	10,55	+0,05/+0,05	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 7 Marzo 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	3,60		0,1
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	3,80		+0,10
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	7,20	7,50	=
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	6,20	6,50	=
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	23,00		=

BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 7 Marzo 2022 -

PRODOTTI CASEARI	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.
<u>Siero di latte (residuo secco totale 5 - 6% - prezzo franco partenza - I.V.A. escl.)</u>				
Per uso zootecnico	Ton.	10,00	11,00	+0,50/+0,50
Per uso industriale	Ton.	26,00	27,00	+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.	6,30	6,45	+0,05/+0,10
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	7,55	7,65	+0,10/+0,10
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	7,70	8,00	+0,10/+0,10

Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	8,40	8,55	+0,10/+0,10
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	5,15	5,25	
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	5,35	5,45	
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	5,45	5,65	+0,05/+0,05
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	6,20	6,30	
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	6,75	6,85	+0,05/+0,05
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	8,95	9,05	+0,05/+0,05
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	480	490	
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	510	520	+5/+5
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	290	300	-5/-5
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2800	2900	
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	2780	2880	

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 8 Marzo 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	3,60	3,60	+0,05	+0,05
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	=	=
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	12,00	12,55	=	=
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	11,40	11,70	+0,05 /=	=
<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	10,35	10,5	+0,05 /=	=

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

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	4,95		+0,05
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	7,50	7,65	+0,10 /+0,10
	Stag. tra 12-15 mesi	7,75	8,00	+0,10 /+0,10
	Stag. oltre 15 mesi	8,15	8,65	+0,10 / =
Provolone Valpadana	Dolce	6,15	6,25	=
	Piccante	6,35	6,55	=
Provolone	Stag. fino a 3 mesi	5,75	5,95	+0,05 /+0,05
	Stag. oltre 5 mesi	6,00	6,30	+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 Marzo 2022

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	3,850		+0,050
	Mantovano pastorizzato	4,050		+0,050
	Burro mantovano fresco CEE	5,650		+0,050
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	22,500	23,500	-0,500/-0,500
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	7,000	7,500	+0,500/+0,500
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	7,500	7,750	+0,100 / +0,100
	Stagionatura 14 mesi	8,450	8,600	=
	Stagionatura 20 mesi	9,050	9,200	=
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	6,350	6,550	+0,100/+0,100
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,250	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 PARMA - Rilevazioni di Venerdì 11 Marzo 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%.	+0,050	3,600	
SIERO DI LATTE Prezzi del 18/02/2022 prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
<u>Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio</u>	=	2,200	2,300
<u>Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio</u>	=	10,200	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