



# ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

## Servizio informativo N° 13/2022 del 1° Aprile 2022 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

### NORME E NOTIZIE

<b>MERCATO LATTIERO-CASEARIO</b> - Andamento settimanale	<b>PAG. 02</b>
<b>MERCATO AGROALIMENTARE</b> - Pubblicata la Comunicazione della Commissione europea sulla sicurezza alimentare e il sostegno degli agricoltori	<b>PAG. 03</b>
<b>MERCATO AGROALIMENTARE</b> - Sovranità alimentare in Italia: Clal	<b>PAG. 03</b>
<b>MERCATO AGROALIMENTARE</b> - Origin Ue, Leo Bertozzi sarà il rappresentante per l'Italia nel nuovo board dell'associazione: <a href="http://www.insiderdairy.com">www.insiderdairy.com</a>	<b>PAG. 04</b>
<b>FRANCIA</b> - Sollecito alla revisione del "Farm to Fork": ICE	<b>PAG. 05</b>
<b>ESPORTAZIONE NEL REGNO UNITO</b> - Pubblicati nuovi certificati sanitari per i prodotti lattiero-caseari	<b>PAG. 05</b>
<b>RUSSIA</b> - Dal punto di vista dei Formaggi: Clal	<b>PAG. 06</b>
<b>UCRAINA</b> - 94 navi da trasporto alimentare bloccate nel Mar Nero: <a href="http://www.alimentando.info">www.alimentando.info</a>	<b>PAG. 07</b>
<b>STATI UNITI</b> - Gli Allevatori del Wisconsin adeguano l'offerta di latte alla domanda: Teseo-Clal	<b>PAG. 07</b>
<b>ARGENTINA</b> - Aumenta la pressione fiscale nell'agricoltura: ICE	<b>PAG. 09</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. E I.G.P.</b> - Nuovi testi normativi	<b>PAG. 10</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. - "GRANA PADANO"</b> - Export da record, +7,07% nel 2022 16 milioni di investimenti all'estero: <a href="http://www.granapadano.it">www.granapadano.it</a>	<b>PAG. 10</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. - "PARMIGIANO REGGIANO"</b> - Il Consorzio, p-Chip Corporation e Kaasmerk Matec lanciano una nuova tecnologia digitale innovativa per il tracciamento e la sicurezza alimentare: <a href="http://www.parmigianoreggiano.com">www.parmigianoreggiano.com</a>	<b>PAG. 11</b>
<b>FIERE ED EVENTI</b> - Webinar "PNRR e nuovi fondi per l'internazionalizzazione" - 21 aprile 2022	<b>PAG. 12</b>
<b>FIERE ED EVENTI</b> - Formaggi&Sorrisi: la seconda edizione si terrà a Cremona, dal 27 al 29 maggio: <a href="http://www.insiderdairy.com">www.insiderdairy.com</a>	<b>PAG. 12</b>
<b>FIERE ED EVENTI</b> - Asiago Dop a Formaggio in Villa – Cittadella (Pd), 1-4 aprile	<b>PAG. 13</b>
<b>MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO</b> - Le news di Formaggi&Consumi dal 26 marzo al 1° aprile 2022	<b>PAG. 14</b>
<b>PREZZI</b> - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 28 marzo al 1° aprile 2022	<b>PAG. 15</b>

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

**SEDI OPERATIVE:**

00153 ROMA - P.zza G.G. Belli, 2 - tel. +39 06.58301087 - fax +39 06.5817299 e-mail: [assocaseari@confcommercio.it](mailto:assocaseari@confcommercio.it)  
26100 CREMONA - Via Manzoni, 2 - tel. +39 0372.464280 - e-mail: [info@assocaseari.it](mailto:info@assocaseari.it)

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

\*\*\*\*\*

## NOTIZIE DELLA SETTIMANA

\*\*\*\*\*

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

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

Continua a crescere la domanda di latte crudo e di prodotti lattiero caseari, ma non l'offerta. Altra settimana di rialzi.

- Sul mercato europeo, la domanda di **latte** continua ad essere forte e la disponibilità poca. Il crudo intero questa settimana, pur scendendo di qualche centesimo, è stato scambiato 0,55 €/kg; sempre stabile lo scremato a 0,30 €/kg partenza. Sul mercato nazionale, forte domanda di latte con prezzi ancora in aumento per il crudo che è stato venduto a 0,50-0,51 €/kg partenza. Leggera flessione per lo scremato, trattato tra 0,26 e 0,28 €/kg partenza, dovuta al fatto che molte industrie preferiscono scremare il latte visti la domanda e i prezzi elevati della panna. La raccolta probabilmente ha raggiunto il suo picco stagionale dato che anche questa settimana è rimasta stabile; i titoli, seppur buoni, sono calati leggermente.

- **Crema** di latte in costante crescita. Sul mercato UE viene trattata in media a 3,65 €/kg consegnata. La panna nazionale di qualità è venduta a 3,50-3,55 €/kg e oltre.

- Questa settimana, il bollettino del **burro** di Kempton è aumentato di € 0,22 il minimo, oggi 6,95 €/kg, e di € 0,15 il massimo, oggi 7,10 €/kg, media tedesca 7,025 €/kg. L'Olanda cresce di € 0,35 e si porta a 7,10 €/kg, la Francia invece resta invariata a 6,70 €/kg. La media a tre di questa settimana è 6,942 €/kg e quella a due 7,0625 €/kg. La quotazione del burro di centrifuga a Milano aumenta in modo più deciso e aggiungendo di € 0,40 va a 6,85 €/kg.

Quotazioni che stanno ancora inseguendo il mercato reale, dove i prezzi trattati per il burro di centrifuga sono oltre i 7,10 €/kg.

- Ancora in crescita anche i bollettini ufficiali del **latte in polvere** in tutti e tre i Paesi che teniamo in considerazione, tranne l'intero in Olanda che resta invariato.

- Anche i bollettini del **siero** mostrano frecce verdi al rialzo, tranne in Francia dove quello per uso zootecnico resta invariato.

- I bollettini nazionali dei **formaggi** segnano aumenti per il Grana Padano DOP, i semiduri e i molli a Milano, Verona e Cremona, mentre a Mantova crescono sia il Grana Padano che il Parmigiano Reggiano e a Parma le voci massime del Parmigiano Reggiano.

Quotazioni medie europee leggermente in aumento per l'Edamer che sale a 4,29 €/kg e il Gouda a 4,15 €/kg, restano invece invariati il Cheddar a 3,69 €/kg e l'Emmentaler a 5,14 €/kg. La distanza con la realtà di mercato resta grande.

*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 13	Week 12	Week 11	Week 10
BURRO (D)	6,95 – 7,10	6,73 – 6,95	6,25 – 6,55	6,05 – 6,20
BURRO IMPACCHETTATO 250 GR (D)	5,94 – 6,14	5,94 – 6,14	5,94 – 6,14	5,94 – 6,14
BURRO (F)	6,700	6,700	6,430	6,455
BURRO (NL)	7,10	6,75	6,62	6,15
SMP USO ALIMENTARE (D)	4150 – 4250	4080 – 4180	3980 – 4080	3830 – 3930
SMP USO ALIMENTARE (F)	4110	4040	3840	3810
SMP USO ALIMENTARE (NL)	4200	4110	4010	3870
SMP USO ZOOTECNICO (D)	4080 – 4120	4000 – 4030	3950 – 4000	3750 – 3780
SMP USO ZOOTECNICO (NL)	4100	4050	3890	3790
WMP (D)	5250 – 5350	5080 – 5180	4980 – 5080	4900 – 5000
WMP (F)	4930	4890	4770	4770
WMP (NL)	5160	5160	5050	4850
SIERO IN POLVERE USO ALIMENTARE (D)	1500-1600	1490-1570	1470-1550	1420-1500
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (D)	1440-1460	1410-1430	1390-1410	1370-1380
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (F)	1400	1400	1380	1340
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (NL)	1460	1430	1400	1370

#### Import/export UE27+UK gennaio 2022

A gennaio le esportazioni UE27+Regno Unito hanno subito un rallentamento. Continua il calo dell'export di SMP, -15% genn.'22/genn.'21, soprattutto verso la Cina e i Paesi MENA, mentre crescono le spedizioni verso l'Indonesia (+49% genn.'22/genn.'21). Diminuiscono anche le esportazioni di formaggio, -3% genn.'22/genn.'21, soprattutto verso Arabia Saudita e Corea del Sud (rispettivamente -29% e -27% genn.'22/genn.'21). Le spedizioni di Fat Filled Products invece sono aumentate del 17% genn.'22/genn.'21, con incrementi notevoli di quelle verso la Nigeria e gli Emirati Arabi Uniti, rispettivamente +42% e +58% genn.'22/genn.'21.

EU27+UK EXPORTS - JANUARY 2022					EU27+UK IMPORTS - JANUARY 2022				
Product	Volume in tonnes	Δ% YOY	Volume YTD in tonnes	Δ% YTD	Product	Volume in tonnes	Δ% YOY	Volume YTD in tonnes	Δ% YTD
Milk	75 008	-16%	75 008	-16%	Milk	408	-3%	408	-3%
Cream	19 991	-4%	19 991	-4%	Cream	215	+43%	215	+43%
SMP	53 703	-15%	53 703	-15%	SMP	516	+125%	516	+125%
WMP	22 649	-19%	22 649	-19%	WMP	83	-62%	83	-62%
Condensed milk	20 973	-11%	20 973	-11%	Condensed milk	0	+100%	0	+100%
Fermented prod	17 851	+18%	17 851	+18%	Fermented prod	1 129	+42%	1 129	+42%
Whey	50 269	-15%	50 269	-15%	Whey	3 963	-2%	3 963	-2%
Butter	13 229	+1%	13 229	+1%	Butter	27	-78%	27	-78%
Butterfat	1 848	-21%	1 848	-21%	Butterfat	709	+20%	709	+20%
Cheese	70 179	-3%	70 179	-3%	Cheese	4 429	-3%	4 429	-3%
Lactose	19 252	+7%	19 252	+7%	Lactose	421	+257%	421	+257%
Infant Formula	36 046	-2%	36 046	-2%	Infant formula	347	+16%	347	+16%
FFP	29 904	+17%	29 904	+17%	FFP	5	+91%	5	+91%
Casain	2 812	-26%	2 812	-26%	Casain	1 041	+35%	1 041	+35%
Casinatees	2 191	-24%	2 191	-24%	Casinatees	182	-31%	182	-31%
WPC	3 349	+1%	3 349	+1%	WPC	250	-62%	250	-62%
MPC	1 850	+112%	1 850	+112%	MPC	1 108	-26%	1 108	-26%

Anche se si tratta di quantitativi molto bassi, le importazioni di SMP e di lattosio hanno registrato aumenti molto sorprendenti, rispettivamente +125% e +257% genn.'22/genn.'21. Il lattosio proviene quasi esclusivamente dagli Stati Uniti e da Israele. L'import di SMP norvegese ha segnato un aumento quasi del 600% genn.'22/genn.'21.

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

## **PUBBLICATA LA COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE EUROPEA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE E IL SOSTEGNO DEGLI AGRICOLTORI**

(29/03/22) La settimana scorsa è stata pubblicata l'attesissima [comunicazione](#) della Commissione europea sulla salvaguardia della sicurezza alimentare e il rafforzamento della resilienza dei sistemi alimentari in seguito dell'invasione russa dell'Ucraina.

Il documento presenta una lista di azioni a breve e medio termine volte a rafforzare la sicurezza alimentare mondiale e ad alleviare la pressione su agricoltori e consumatori causata dall'aumento dei prezzi alimentari e dei costi di produzione.

Tra le misure immediate, la UE ha concesso all'Ucraina un programma di sostegno per l'emergenza pari a 330 milioni di euro per garantire l'accesso a beni e servizi di base. La Commissione ha inoltre sottolineato la necessità di mantenere aperto e funzionante il mercato unico, schierandosi contro le restrizioni all'esportazione applicate da alcuni Stati membri.



Come impegni a breve termine, 500 milioni di euro della riserva di crisi della PAC saranno distribuiti in stanziamenti nazionali per sostenere direttamente gli agricoltori più colpiti, con gli Stati membri autorizzati a integrare questo sostegno fino al 200% con fondi nazionali.

La Commissione ha proposto un nuovo quadro temporaneo di crisi autonomo per gli agricoltori, i produttori di fertilizzanti e il settore della pesca, consentendo aiuti di Stato a coloro che sono maggiormente colpiti dal rialzo dei prezzi dei fattori di produzione. È prevista anche una maggior flessibilità per i requisiti di importazione dei mangimi. È stata fissata una deroga eccezionale e temporanea agli obiettivi di Farm to Fork per consentire la produzione di colture su terreni a riposo, sebbene la Commissione abbia ribadito il ruolo fondamentale della sostenibilità nella sicurezza alimentare.

La settimana scorsa si è riunito anche il gruppo di esperti del meccanismo europeo di preparazione e risposta alle crisi della sicurezza dell'approvvigionamento alimentare (*European Food Security Crisis preparedness and response Mechanism - EFSCM*) costituito recentemente dalla Commissione UE.

Gli esperti hanno concordato sulle sfide a breve termine da affrontare, in particolare l'aumento dei prezzi di produzione dell'energia, la situazione umanitaria in Ucraina e le perturbazioni del mercato. Il gruppo è stato incaricato di effettuare una mappatura approfondita dei rischi e delle vulnerabilità della filiera alimentare comunitaria, seguita da raccomandazioni e misure di mitigazione appropriate.

## **SOVRANITÀ ALIMENTARE IN ITALIA**

(25/03/22) A fine gennaio Agri Mutuel pubblicava un articolo dal titolo eloquente: *"Cosa c'è dietro il successo delle DOP e del prezzo del latte in Italia?"* Con la fine delle quote latte la filiera produttiva italiana ha avuto un'evoluzione tale da far impallidire la Francia col fatto che per la prima volta nel 2020 il saldo della bilancia commerciale lattiero-casearia è stato a favore dell'Italia. Si sottolineava come la crescita produttiva di latte è correlata a formaggi DOP ad alto valore aggiunto che hanno avuto grande successo all'export, in primo luogo Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola. Malgrado i costi produttivi più elevati di quelli europei, gli allevamenti italiani hanno dimostrato di avere una valorizzazione del latte superiore ed il grande impulso produttivo è avvenuto grazie al miglioramento genetico, l'uso intenso dei mangimi concentrati, i consistenti investimenti in mezzi tecnici e strutture.

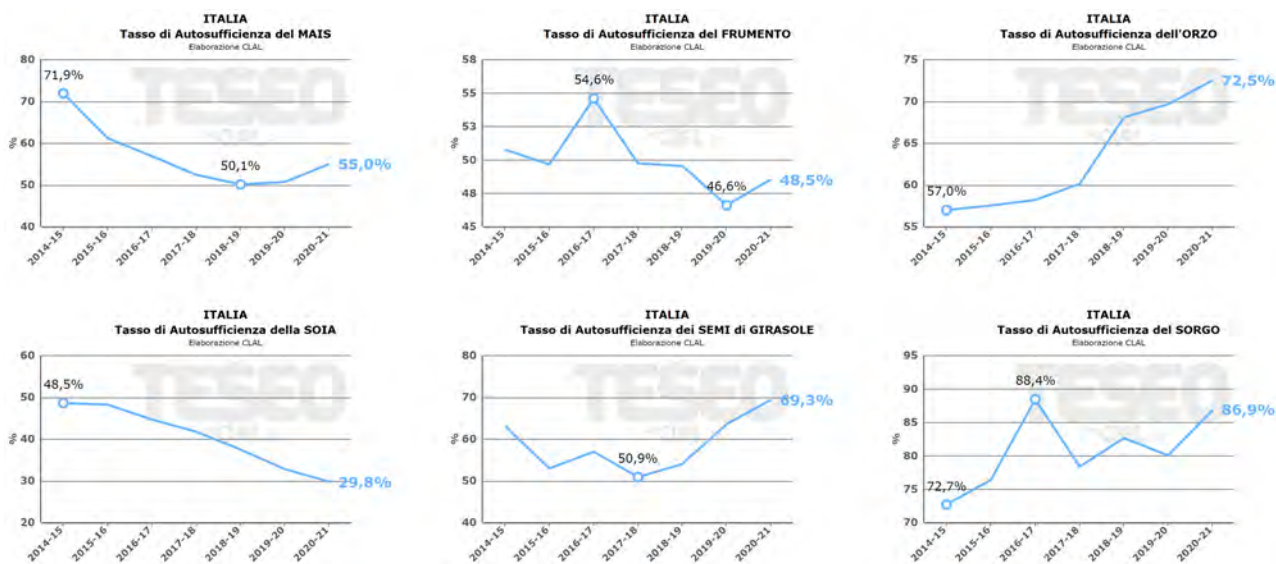
Agri-Mutuel completa l'analisi facendo un quadro lucido su quelle che ritiene siano le debolezze del nostro sistema latte riassumibili nel poco terreno disponibile, la forte dipendenza dalle importazioni di alimenti zootecnici, un territorio pesantemente inquinato da emissioni in atmosfera e residui nel terreno. Pertanto, concludeva, la dinamicità della produzione lattiera italiana potrebbe presto o tardi scontrarsi su alcuni limiti. Infatti, nella Pianura Padana dove si concentra gran parte della produzione lattiero-

casearia, la concorrenza degli altri settori economici accentua la pressione sulla terra, il cui costo è diventato proibitivo. Data la scarsa superficie disponibile, gli allevamenti italiani ricorrono in misura crescente alle importazioni di ingredienti per i mangimi, che pesano sui costi produttivi del latte, rendendoli molto esposti alla volatilità.

Riguardo alla “pressione sulla terra”, occorre tener presente il consumo di suolo agricolo che interessa particolarmente le zone più produttive di pianura. Secondo i dati dell’Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA), dal 2012 al 2020 sono stati consumati in Italia 37.500 ettari di suoli agricoli, con una perdita produttiva di 4,15 milioni di tonnellate di seminativi e foraggi. Nel periodo 2019-2020 sono stati consumati 5174 ettari di suolo agricolo, cioè 14,7 ettari al giorno, ovvero 2 metri quadrati al secondo. Basta guardarsi intorno per percepire questa dinamica che contrasta con la produzione agricola e che influisce poi negativamente sulla qualità delle acque, sulla biodiversità e sulle emissioni in atmosfera. La trasformazione dei suoli è uno dei dieci più gravi problemi che incidono sul cambiamento climatico.

L’analisi francese evidenziava poi come l’evoluzione delle sensibilità verso le tematiche ambientali e norme sempre più stringenti, potessero a breve diventare il vero fattore limitante la dinamica di crescita della produzione lattiera italiana e del suo successo nel mondo.

*Su questa lucida analisi si è ora abbattuta la realtà della guerra che aggrava la nostra condizione, con un grande punto interrogativo sulla sovranità alimentare. Il quadro diventa ora più chiaro...*



TESEO – Italia: autosufficienza di alcuni prodotti agricoli

[Da Clal - Fonte: Agri Mutuel, [ISPRA](#)]

## ORIGIN UE: LEO BERTOZZI SARÀ IL RAPPRESENTANTE PER L'ITALIA NEL NUOVO BOARD DELL'ASSOCIAZIONE

(01/04/22) Saranno la competenza e la grande esperienza di Leo Bertozzi, membro di Origin Italia, a rappresentare l'Italia nel nuovo board di Origin Europa, l'associazione che riunisce oltre 250 Indicazioni Geografiche europee, con l'obiettivo di far emergere le esigenze delle Ig. Un settore, quello della qualità certificata, in cui l'Italia è leader con 841 prodotti agroalimentari e vitivinicoli, fra Dop, Igp, Stg, per un valore alla produzione di 16,6 miliardi di euro.



La nomina avviene nel quadro della riorganizzazione decisa da Origin Ue, che ha deciso di darsi una nuova struttura, per garantire una migliore rappresentanza dei Paesi e delle Indicazioni geografiche attualmente membri e far emergere la loro voce attraverso le organizzazioni nazionali. Presidente di Origin Eu, invece, è stato nominato Charles Deparis, produttore francese di latte crudo per le Dop "Pont-l'Évêque" e "Camembert de Normandie".

La nuova governance intende anche fornire a Origin Eu tutti gli strumenti per accrescere il proprio impatto a Bruxelles, dove sono attualmente discusse le questioni strategiche relative alle Ig: la riforma dei regolamenti delle indicazioni geografiche dell'Ue, le modifiche alla politica di promozione, la revisione delle regole sull'informazione ai consumatori e i negoziati internazionali e bilaterali. Questioni sulle quali ci sono controversie, soprattutto in ordine alla riforma del regolamento sulle Ig e alle politiche promozionali, ancora di più per quanto riguarda le Ig di origine animale. "Sono molto orgoglioso della nuova governance di Origin Eu. Innanzitutto perché apre la strada a obiettivi politici più ambiziosi e, di conseguenza, alla sua crescita in termini di gruppi di Indicazioni geografiche, anche di Paesi oggi non rappresentati. D'altra parte, la nuova struttura rappresenta un modello per gli altri membri nel mondo che, in stretta collaborazione con Origin, intendono stabilire un'antenna regionale in altre aree", ha commentato Riccardo Deserti, presidente di Origin.

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

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

### **LA FRANCIA SOLLECITA LA REVISIONE DEL "FARM TO FORK"**

(25/03/22) La Francia solleciterà una revisione della strategia indicata nella comunicazione "Farm to Fork" perché non è adeguata al nuovo scenario che si delinea a causa della guerra in Ucraina. Secondo Macron, gli orientamenti della Commissione porterebbero ad una contrazione del 13% della produzione agricola europea. «Gli obiettivi devono essere rivisti – ha sottolineato – perché in nessun caso l'Europa può permettersi di produrre di meno».



Il conflitto in Ucraina ha evidenziato che è rischioso affidarsi alle importazioni dai Paesi terzi per coprire il fabbisogno interno di beni essenziali. La situazione in atto, inoltre, può anche innescare vere e proprie crisi alimentari. In via ufficiale, comunque, l'Esecutivo della Ue ha reso noto che nelle prossime settimane presenterà una comunicazione riguardante la sicurezza alimentare e le iniziative da assumere per rafforzare la resilienza del sistema agroalimentare. Il mondo agricolo ha accolto con favore le dichiarazioni programmatiche del presidente della Repubblica in scadenza.

[Da ICE]

### **ESPORTAZIONE NEL REGNO UNITO: PUBBLICATI NUOVI CERTIFICATI SANITARI PER I PRODOTTI LATTIERO-CASEARI**

(29/03/22) I prodotti lattiero-caseari della UE esportati in Gran Bretagna sono soggetti dal 1° gennaio 2022 a un obbligo di pre-notifica tramite IPAFFS. La notifica deve essere fornita almeno quattro ore prima dell'arrivo delle merci in UK.

In conformità con il Modello Operativo di Frontiera del Regno Unito, dal 1° luglio 2022 sarà richiesta la notifica tramite IPAFFS con 24 ore di anticipo, e tutti i prodotti e i sottoprodotti di origine animale dovranno entrare attraverso un appropriato posto di controllo di frontiera (BCP - *Border Control Post*). È importante sapere che non tutti i BCP sono attrezzati per gestire l'importazione di tutte le merci ed è responsabilità degli importatori/esportatori garantire che i prodotti siano spediti a un BCP appropriato.



Inoltre, dal 1° settembre 2022 saranno applicati i controlli documentali, di identità e fisici e verrà introdotto un certificato sanitario all'esportazione (EHC) obbligatorio.

I nuovi modelli EHC per latte e latticini, una scheda esplicativa e una guida di riferimento rapido sono disponibili sul sito di Assocaseari al link: <https://www.assocaseari.it/brexit/>.

## LA RUSSIA DAL PUNTO DI VISTA DEI FORMAGGI

(29/03/22) Si stima che dopo l'embargo alimentare del 2014 la produzione russa di formaggio sia quadruplicata. Però c'è la convinzione generale che, nonostante questa forte crescita, la Russia non sia riuscita a sostituire il formaggio europeo, che era estremamente popolare nel paese prima delle sanzioni. Questo è dovuto in parte dalla insufficiente qualità del latte, ma soprattutto dalla mancanza di tecnologie appropriate e dai forti investimenti richiesti. Ulteriori prospettive di sviluppo sembrano però incerte poiché la domanda sul mercato interno è in gran parte limitata dalla presente povertà.

Il consumo russo di formaggio è tuttora ridotto rispetto a quello dei Paesi ad economia avanzata e si attesta sui 9,4 kg pro-capite, oltre ad 1,8 kg di prodotti simili fabbricati con l'uso di oli vegetali in sostituzione totale o parziale del grasso del latte. Il consumo di questi prodotti ha iniziato a crescere nel 2014 in conseguenza dell'abbassamento del potere d'acquisto e ad un certo punto rappresentavano il 30% della domanda. La loro popolarità è però crollata dopo che il governo ha introdotto nuove norme di etichettatura ed ha stabilito che i prodotti simili fossero separati sugli scaffali rispetto al formaggio.

Nel 2021 il settore ha registrato maggiori costi per gli additivi nei mangimi, prodotti in gran parte in Cina, le attrezzature ed i pezzi di ricambio per le varie automazioni, nonché i materiali di packaging il cui prezzo lo scorso anno è aumentato del 45%. La nuova etichettatura obbligatoria per i prodotti lattiero-caseari introdotta a luglio 2021 ha poi creato difficoltà alle imprese di trasformazione.

Inoltre c'è la questione demografica per cui, secondo il servizio statistico statale Rosstat, lo scorso anno la popolazione russa è diminuita di oltre un milione di persone, il che è un calo demografico record dalla fine dell'Unione Sovietica. Tuttavia, riguardo al consumo di formaggio, si ritiene che il problema principale siano le basse condizioni economiche, dato che 17,8 milioni di russi, pari al 12,1% della popolazione, vivono sotto la soglia ufficiale di povertà indicata in 154 dollari al mese, sempre secondo Rosstat. Ben il 60% dei russi spende la metà del proprio stipendio in cibo e quasi il 96% risente l'aumento dei prezzi sui generi alimentari.

L'invasione dell'Ucraina e le conseguenti sanzioni internazionali dovrebbero peggiorare significativamente il problema della povertà ed avere qualche impatto aggiuntivo sulla questione demografica. Le restrizioni finanziarie probabilmente ridurranno significativamente le importazioni di formaggio da Svizzera, Argentina e Uruguay, i principali paesi fornitori oltre quelli della Comunità degli stati indipendenti, Bielorussia in testa.

In generale, la guerra è stata uno shock per l'industria lattiero-casearia russa. *Resta da vedere quale ne sarà la portata.*

IMPORT <b>RUSSIA</b> : Principali 10 fornitori di Formaggio (Tons)								
Paese	Annuale					Gen		
	2017	2018	2019	2020	2021	2021	2022	± % su 2021 *
<b>Belarus</b>	188.950	208.032	233.812	264.387	278.954	26.807	16.144	-39,78%
<b>Argentina</b>	8.395	11.335	11.038	13.163	13.385	493	1.319	+168%
<b>Serbia</b>	9.504	11.403	11.256	10.379	10.199	520	816	+56,95%
<b>Uruguay</b>	3.058	3.268	3.472	4.772	3.542	414	178	-57,00%
<b>Kazakhstan</b>	2.128	2.533	3.956	3.096	3.454	98	76	-22,55%
<b>Switzerland</b>	2.586	2.929	3.361	3.513	3.222	229	200	-12,40%
<b>Armenia</b>	5.575	2.543	1.321	2.258	2.491	111	44	-60,35%
<b>Kyrgyzstan</b>	859	1.153	2.144	2.789	2.292	138	96	-30,47%
<b>Chile</b>	2.389	2.743	3.009	2.082	2.113	120	150	+25,01%
<b>Moldova</b>	1.146	1.320	1.298	1.531	1.495	53	74	+37,74%

Fonte: **Elaborazione Clal su dati IHS**

\* Variazione % calcolata rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente

Nota: La classificazione è basata sull'anno 2021.

*CLAL.it – Russia: principali fornitori di Formaggi*

[Da Clal - Fonte: [DAIRY GLOBAL](#)]

## UCRAINA, 94 NAVI DA TRASPORTO ALIMENTARE BLOCCATE NEL MAR NERO

(31/03/22) I russi starebbero bloccando 94 navi cariche di alimentari nel Mar Nero e avrebbero bombardato tre navi addette al trasporto merci nei porti nella stessa regione. Ad annunciarlo è il primo vicesegretario di Stato americano Wendy Sherman ai microfoni di Ukrinform, agenzia di stampa ucraina. Circa il 30% delle esportazioni mondiali di grano provengono proprio dalla regione del Mar Nero, così come il 20% del mais e il 75% dell'olio di girasole.



Secondo quanto riportato, la situazione avrebbe spinto molti esportatori a rinunciare all'invio delle loro navi nel Mar Nero, anche nei porti russi.

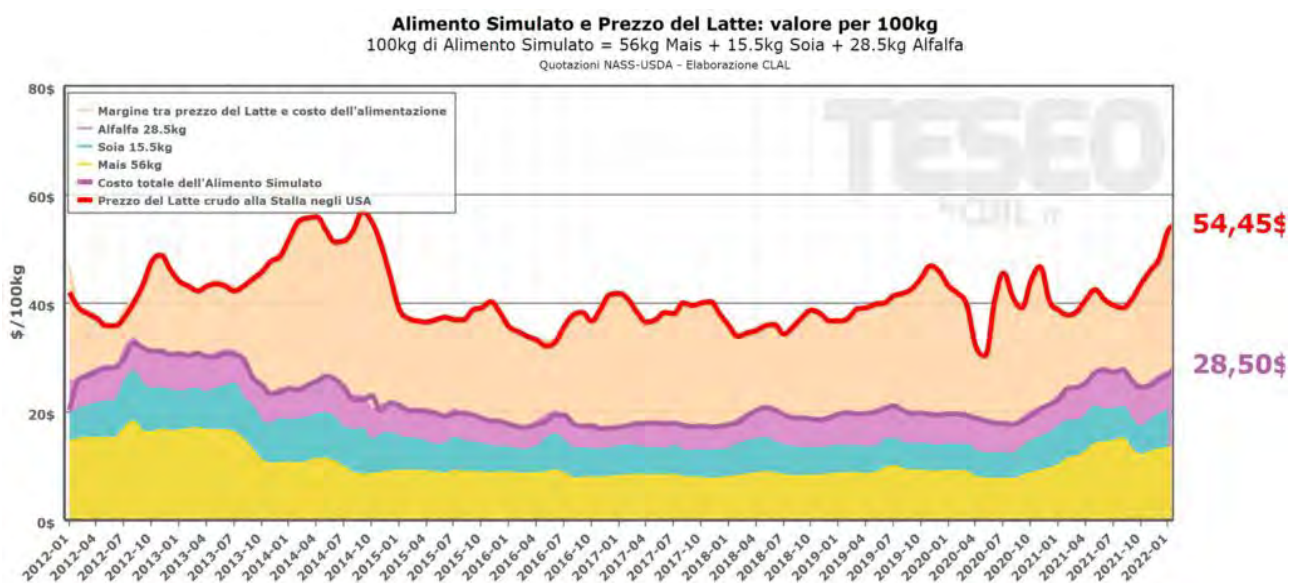
Le prime conseguenze del blocco si vedono soprattutto per i Paesi africani, che dipendono per oltre il 50% dalle importazioni di grano da Russia e Ucraina. L'Egitto, in particolare, starebbe correndo ai ripari per sopperire alla mancanza di cereali. Mostafa Madbouly, primo ministro del Paese – che è il principale importatore di grano al mondo – ha infatti dichiarato che farà affidamento sulle relazioni strategiche con la Francia per assicurarsi le forniture cerealicole necessarie nel caso in cui il conflitto russo-ucraino dovesse prolungarsi. Il rischio, come confermato dalla presidente della Commissione europea Ursula Von der Leyen, sarebbe quello di una carestia. “Le conseguenze di questo gesto – ha spiegato Von der Leyen al Parlamento europeo – si faranno sentire dal Libano all'Egitto e dalla Tunisia all'intera Africa e all'Estremo Oriente”.

[Da [www.alimentando.info](http://www.alimentando.info)]

## GLI ALLEVATORI DEL WISCONSIN ADEGUANO L'OFFERTA DI LATTE ALLA DOMANDA

(01/04/22) In un mercato concorrenziale come quello USA stona parlare di gestione delle quantità produttive. Eppure la continua chiusura di stalle e l'andamento dei prezzi del latte al di sotto delle

legittime aspettative ha indotto gli allevatori del Wisconsin, il cuore del latte USA, a considerare gli strumenti di programmazione.



TESEO – USA: Alimento Simulato e Prezzo del Latte alla stalla

Ad inizio 2022 in Wisconsin c'erano 6.533 stalle, 399 in meno rispetto allo scorso anno e 26 mila in meno rispetto al 1991 quando se ne contavano ben 32.521. È una evoluzione al passo con i tempi, dove l'allevamento di bestiame da latte oggi si basa su tecnologia, seria gestione, attività ad alta intensità economica come molte altre, ma più esposta agli eventi naturali e dove le garanzie di successo sono scarse e poco prevedibili.

Le due associazioni degli agricoltori, Wisconsin Farm Bureau e Wisconsin Farmers Union, tradizionalmente schierate su fronti opposti, hanno delineato il *Dairy Revitalization Plan*, piano per rivitalizzare la filiera, che invece di limitare la produzione si concentra sulla riduzione degli impatti negativi di una espansione incontrollata e sulla pronta rilevazione dei segnali di mercato da inviare alle aziende agricole affinché possano modulare la produzione in funzione degli sbocchi del latte. I ricercatori dell'Università del Wisconsin-Madison hanno prefigurato i modelli previsionali della gestione produttiva con i riflessi sui prezzi per allevatori e consumatori.

A tutte le stalle sarebbe consentito lo stesso livello di crescita produttiva annuale, che sarebbe determinato in base alla domanda di mercato di quell'anno. Se un'azienda volesse espandere la sua produzione più della crescita consentita, il produttore pagherebbe una somma di accesso al mercato per quell'anno. Quando la domanda di latte è forte le somme di accesso sarebbero basse, ma quando l'offerta è già abbondante gli esborsi aumenterebbero per scoraggiare un'ulteriore espansione. Le somme raccolte verrebbero versate alle aziende che non si sono espanso o che sono rimaste al di sotto della crescita consentita, con particolari facilitazioni per i giovani.

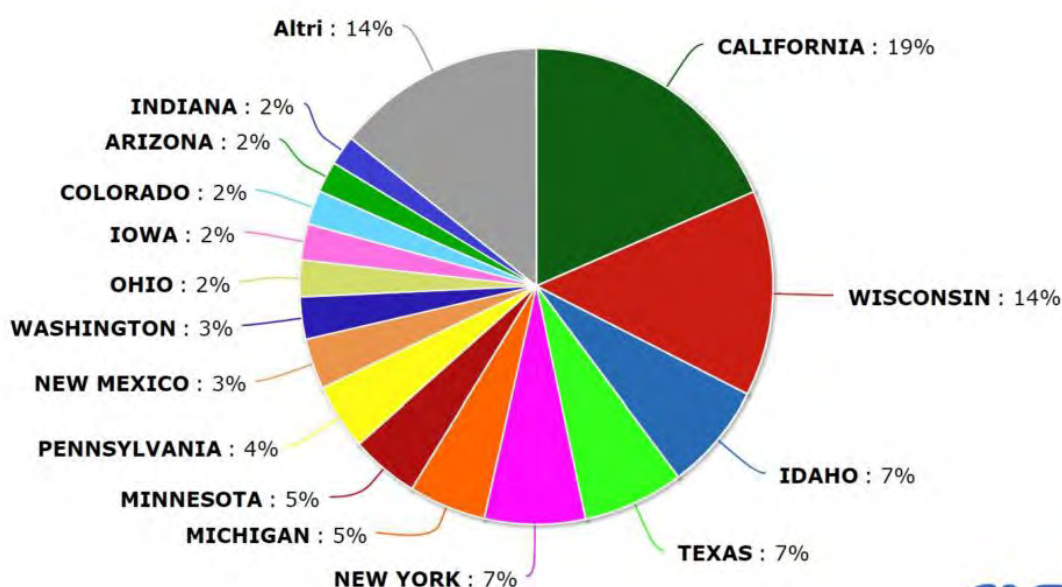
Il successo del modello dipende dalla piena e convinta adesione degli allevatori e per questo si stanno svolgendo riunioni capillari sul territorio per rispondere ai loro interrogativi, con dimostrazioni pratiche dove ogni allevatore può inserire nel modello i dati della propria azienda per verificare come sarebbero le correlazioni con le variazioni produttive e gli effetti sui prezzi del latte.

*Con un'età media degli allevatori di 62 anni e la necessità di grandi capitali, è improbabile prefigurare un pur necessario cambiamento generazionale senza fornire ragionevoli certezze. Occorre dunque organizzarsi meglio e cercare di avere un approccio più disciplinato al modo in cui si produce latte correlandolo alle richieste di mercato. Occorre prevenire l'eccesso di offerta con una rincorsa produttiva che comprime le quotazioni mettendo in crisi le attività agricole.*



## USA - Produzioni trimestrali di latte per Stato

Anno 2021



Fonte: USDA

CLAL

CLAL.it – Share degli Stati sulle produzioni latte Statunitensi

[Fonte: [edairynews](https://www.edairynews.com) - Da Teseco-Clal]

## ARGENTINA: AUMENTA LA PRESSIONE FISCALE NELL' AGRICOLTURA

(26/03/22) Una nuova analisi della Fondazione Agricola per lo Sviluppo dell'Argentina (FADA) rivela che, per ogni 100 pesos generati dalle campagne, il governo ne incassa già quasi 65. Questo è il motivo per cui i contadini hanno avviato una serie di proteste che includono "colpi di trattore" che sono già passati da Córdoba e stanno ancora progettando di manifestare a Entre Ríos e nella città di Buenos Aires.



L'analisi di FADA indica che, nel primo trimestre dell'anno, una media del 64,9% del reddito dei produttori agricoli è rimasta nelle mani dello Stato sotto forma di tasse: ciò implica un aumento dell'1,7% sulla pressione fiscale rispetto al precedente trimestre che chiudevava a dicembre 2021 al 63,2%. Questo aumento non ha a che fare con un aumento diretto delle tasse, ma con due diversi fattori: la siccità, che ha costretto a ridurre le rese delle principali colture -soia, mais e girasole-, e un generale aumento dei costi. D'altra parte, l'analisi non ignora l'impatto futuro che la guerra tra Russia e Ucraina avrà sul settore agricolo nazionale, oltre all'aumento delle ritenute dal 31 al 33% per alcuni sottoprodotti della soia come oli e le farine.

[Da ICE]

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

## NUOVI TESTI NORMATIVI

(01/04/22) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

Formaggi S.T.G. – “Boerenkaas” (NL) – Pubblicazione disciplinare a seguito di approvazione modifica minore disciplinare – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione 2022/C 136/04 su G.U.C.E. C 136 del 28/03/22](#)



[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2022/487 DELLA COMMISSIONE](#) del 21 marzo 2022 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [«Raschera» (DOP)]

## GRANA PADANO: EXPORT DA RECORD, + 7,07% NEL 2022 16 MILIONI DI INVESTIMENTI ALL'ESTERO

(31/03/22) Le fiere del Food and Beverage più importanti in otto paesi dove concentrare tra il 2022 ed il 2024 la quota maggiore di investimenti in comunicazione, che nel complesso solo quest'anno saliranno a 16,1 milioni di euro, su un budget complessivo di 34,5, il più alto mai stanziato dal Consorzio Tutela Grana Padano.

Questa nuova strategia è il frutto del piano messo a punto da KPMG, gruppo leader nei servizi professionali alle imprese, che punta a potenziare i consumi, attraverso il riposizionamento del prodotto e una rivisitazione delle metodologie di investimento promozionale.



*“Veniamo da due anni controversi, dove i consumi domestici, anche all'estero, hanno assorbito il crollo dell'ho.re.ca.– spiega Renato Zaghini, presidente del Consorzio Tutela Grana Padano - La tendenza tuttavia si è attenuata, ma non fermata, tanto che sui mercati esteri il Grana Padano DOP ha registrato nel 2021 la migliore performance dell'ultimo decennio, con un aumento complessivo del 7,07%”.*

La top ten è sempre guidata dalla Germania, con 581mila forme esportate, seguita dalla Francia con più di 256mila e dagli Stati Uniti dopo la fine dei dazi con 171mila. Il tasso di crescita maggiore tra i paesi principali importatori si è registrato in Belgio, con +22,23% e 97mila forme vendute. *“E' stato esportato il corrispettivo di 2.240.000 forme, da 37,5kg, - aggiunge il direttore generale del Consorzio, Stefano Berni - che equivale a circa il 44% del prodotto marchiato consumato lo scorso anno”.*

Un'indagine sui mercati più promettenti e sui risultati raggiunti negli ultimi tre anni è la base da cui è partita la nuova strategia sull'export. «Per questo ci si focalizzerà su otto Paesi in particolare – aggiunge Berni - Saranno Germania, Francia, Svizzera, Gran Bretagna, Spagna, Belgio, Usa e Canada».

Il Consorzio Tutela Grana Padano sarà quindi presente nelle più importanti manifestazioni food & beverage dei mercati target. Dopo il successo al Winter Fancy Food di Las Vegas, dal 4 al 7 aprile parteciperà con un proprio stand ad Alimentaria, a Barcellona, dove usando le varie stagionature del Grana Padano la food influencer spagnola Laura Lopez creerà ricette da gustare anche con gli occhi, mentre i fratelli Colombo saranno i protagonisti di tre show cooking. Dal 20 al 22 aprile il Grana Padano sarà invece al SIAL al Montreal, in Canada, in un progetto condiviso con i Consorzi dei Prosciutti di Parma e di San Daniele, che farà tappa dal 12 al 14 giugno al Summer Fancy Food a New York. Altre partnership sosterranno le partecipazioni al Prowein di Dusseldorf, dal 15 al 17 maggio con Ascovilo, al Taste of London dal 15 al 19 giugno con il Consorzio del Prosecco Doc e al SIAL di Parigi insieme ad

AFIDOP dal 15 al 19 ottobre. Lo stand Grana Padano sarà invece all'IDDBA di Atlanta dal 5 al 7 giugno ed alla Specialty Fine Food Fair a Londra dal 5 al 6 settembre.

[Da [www.granapadano.it](http://www.granapadano.it)]

## **PARMIGIANO REGGIANO: IL CONSORZIO, P-CHIP CORPORATION E KAASMERK MATEC LANCIANO UNA NUOVA TECNOLOGIA DIGITALE INNOVATIVA PER IL TRACCIAMENTO E LA SICUREZZA ALIMENTARE**

(30/03/22) Il Consorzio del Parmigiano Reggiano in collaborazione con Kaasmerk Matec (Kaasmerk) e p-Chip Corporation (p-Chip) lancia un'innovativa etichetta digitale per rendere ancora più tracciabile e sicuro il Parmigiano Reggiano DOP. La nuova tecnologia digitale offrirà una garanzia in più sull'autenticità del formaggio nell'interesse dei produttori, di tutta la catena distributiva e del consumatore finale.

"Il Parmigiano Reggiano è uno dei formaggi più antichi e famosi al mondo, ed è un prodotto simbolo dell'agroalimentare italiano - ha affermato Nicola Bertinelli, Presidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano - Dalla costituzione del Consorzio nel 1934, siamo stati in prima linea per promuoverne e difenderne l'autenticità e comunicare in tutto il mondo le differenze con prodotti simili che non soddisfano i severi requisiti della DOP. Siamo fieri di essere il primo Consorzio di Tutela a introdurre queste etichette, digitali e sicure, per garantire un prodotto ancora più protetto e tracciato."



La tracciabilità del Parmigiano Reggiano è già garantita dalla placca di caseina, introdotta dal Consorzio nel 2002, che viene assegnata ad ogni forma al momento della nascita. Sulla placca, realizzata con proteine del latte e quindi edibile e sicura, è presente un codice alfanumerico unico e progressivo e un QR code: costituiscono la carta d'identità del formaggio che, in ogni momento e in ogni luogo, rende possibile identificarne l'origine.

Ora, questo sistema viene portato a un livello superiore grazie alle nuove etichette digitali sviluppate da p-Chip per l'industria alimentare e il Consorzio: un micro-transponder digitale innovativo e sicuro che porta la sicurezza alimentare a fare un significativo passo in avanti rispetto al presente.

Kaasmerk Matec e p-Chip Corporation hanno collaborato per completare questo programma di innovazione ottenendo un dispositivo p-Chip integrato nella placca di Caseina. L'innovazione consiste nella combinazione della placca di caseina con il micro-transponder p-Chip, una cripto-ancora blockchain che crea un «gemello» digitale per gli oggetti fisici. Questo nuovo tag, scannerizzabile, è più piccolo di un grano di sale, altamente resistente ed offre una tecnologia di tracciabilità di nuova generazione al Consorzio del Parmigiano Reggiano. "Siamo lieti di collaborare con un marchio leader a livello mondiale come Parmigiano Reggiano, per portare una tecnologia di tracciamento rivoluzionaria e di livello mondiale nell'industria alimentare», ha dichiarato Joe Wagner, CEO di p-Chip Corporation. «Integrando i micro transponder p-Chip nelle etichette in Caseina, il Consorzio del Parmigiano Reggiano può controllare meglio il proprio inventario, proteggere e differenziare i propri prodotti da marchi simili e avere accesso a una tecnologia track-and-trace impareggiabile per proteggersi in caso di richiami o altri problemi. Non vedo l'ora di lavorare con il Consorzio del Parmigiano Reggiano per implementare tutte le potenzialità di questa tecnologia per il loro business."

Nel corso degli ultimi due anni, il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha condotto approfonditi test sull'etichetta p-Chip/Kaasmerk Matec in caseina e ne ha approvato l'utilizzo tecnico per l'autenticazione e la tracciabilità digitale del Parmigiano Reggiano. "Da oltre 100 anni collaboriamo con i caseifici artigianali per fornire caseine cheesemarks che tutelino in modo inestimabile le loro ricette, contribuendo a salvaguardare la passione e l'artigianalità che mettono nella produzione dei loro

formaggi», ha dichiarato Winus Sloom, Amministratore Delegato di Kaasmerk Matec. «Siamo lieti di collaborare con p-Chip per sviluppare questa smart label digitale che consentirà il tracciamento delle forme di formaggio del Consorzio del Parmigiano Reggiano dall'inizio alla fine, garantendo un'ulteriore protezione sia dei consumatori che del Consorzio del Parmigiano Reggiano, in quanto l'etichetta è altamente resistente alle manomissioni.» La nuova smart label digitale per alimenti verrà applicata su 100,000 forme di Parmigiano Reggiano nel secondo trimestre del 2022. Questa rappresenta la fase finale di "test" su larga scala prima di valutare la possibilità di estendere questa tecnologia a tutta la produzione di Parmigiano Reggiano.

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

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

### **WEBINAR "PNRR E NUOVI FONDI PER L'INTERNAZIONALIZZAZIONE" - 21 APRILE 2022**

(01/04/22) Il 21 aprile dalle 10:00 alle 11:30 p.v. Aice (Associazione Italiana Commercio Estero – Confcommercio) organizza il webinar "PNRR e nuovi fondi per l'internazionalizzazione".

Grazie alle risorse dell'Unione Europea - NextGenerationEU - a valere sul Piano Nazionale Ripresa e Resilienza (PNRR), le imprese possono essere supportate nei loro processi di internazionalizzazione e di transizione digitale ed ecologica.



Fino al 31 maggio 2022, sarà possibile presentare domande di finanziamento a valere sulle risorse messe a disposizione dal PNRR sul Fondo 394/81 gestito da SIMEST (1,2 miliardi di euro). Il webinar si pone l'obiettivo di analizzare le misure ancora disponibili e quelle in apertura nel 2022.

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

### **FORMAGGI&SORRISI: LA SECONDA EDIZIONE SI TERRÀ A CREMONA, DAL 27 AL 29 MAGGIO**

(29/03/22) La seconda edizione di 'Formaggi&Sorrisi – Cheese & Friends Festival' si terrà nel centro storico di Cremona, dal 27 al 29 maggio. Presentata oggi in Regione Lombardia, la rassegna avrà come indiscusso protagonista il formaggio in tutte le sue forme e sfaccettature; i visitatori avranno l'opportunità di scoprire i migliori prodotti caseari italiani che saranno affiancati da eccellenze gastronomiche in abbinamento come composte, marmellate, mostarde, chutney e sott'olii, accompagnati da un ricco palinsesto di appuntamenti, showcooking, degustazioni e costruzioni di formaggio.



La manifestazione è promossa dal Consorzio Tutela Grana Padano e dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana, patrocinata da Regione Lombardia, con il contributo e il patrocinio della Provincia di Cremona, il patrocinio del Comune di Cremona e diversi sponsor: Gennaro Auricchio, Fattorie Cremona, Latteria Soresina, Latteria Ca' De' Stefani e Centro Commerciale Cremona Po, organizzata da Sgp Grandi Eventi.

“Formaggi&Sorrisi è un’iniziativa che ci dà l’occasione di tornare a godere degli eventi in presenza, in sicurezza, ma soprattutto di celebrare le eccellenze del nostro territorio”, spiega Attilio Fontana, presidente di Regione Lombardia intervenuto alla presentazione dell’evento. Accanto a lui Fabio Rolfi, assessore all’agricoltura, che si è soffermato sull’importanza del territorio cremonese nel lattiero caseario. “Una provincia da cui provengono il 50% del Provolone Valpadano e oltre un sesto del totale nazionale delle forme di Grana Padano. La Regione Lombardia crede dunque nella città come vetrina speciale dei nostri formaggi di eccellenza. Il coinvolgimento di tutto il territorio, oltre al sostegno degli enti istituzionali, è il punto di forza di questa manifestazione. Serve un nuovo modo di comunicare il valore dei prodotti agroalimentari, raccontando la storia, la qualità e la sicurezza alimentare che sanno garantire in una chiave innovativa e attenta alle giovani generazioni, con un abbinamento alle altre eccellenze di Cremona, sia gastronomiche che culturali. L’edizione 2022 darà un forte segnale a tutto il comparto e la Regione Lombardia non poteva far mancare il proprio contributo”.

All’evento erano presenti i presidenti dei due più importanti Consorzi di tutela del territorio, che hanno espresso il sostegno alla manifestazione: il Grana Padano e il Provolone Valpadana. “Il Grana Padano Dop è il frutto dei luoghi in cui è lavorato. Ogni passaggio della filiera utilizza esclusivamente materie prime del territorio di produzione”, spiega Renato Zaghini, presidente Consorzio Tutela Grana Padano. “Eventi come Formaggi & Sorrisi sono una preziosa vetrina di queste peculiarità, che vanno oltre il Made in Italy e soddisfano il desiderio di natura, di genuinità e di freschezza dei consumatori”. Anche Libero Giovanni Stradiotti, presidente Consorzio Provolone Valpadana, spiega: “È con fiducia e grandi aspettative che il Consorzio si fa promotore di questa iniziativa che unisce un formaggio espressione del territorio con le bellezze artistiche e culturali che vi insistono. Con Formaggi & Sorrisi vogliamo riproporre il maggior numero di occasioni per far conoscere e degustare, al più eterogeneo pubblico dei consumatori, il frutto di una tradizione millenaria come i formaggi. Saranno presenti prodotti da tutta Italia, per significare quanto l’economia agricola rivesta ancora, nel nostro Paese, una importanza fondamentale”.

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

## **ASIAGO DOP A FORMAGGIO IN VILLA – CITTADELLA (PD), 1-4 APRILE**

(31/03/22) L’edizione 2022 di “Formaggi in Villa” si terrà dal 1° al 4 aprile per la prima volta a Cittadella (Padova), zona recentemente inserita nel disciplinare di produzione del formaggio Asiago. Il Consorzio della Dop celebrerà la ritrovata convivialità facendo conoscere al pubblico le sue stagionature esclusive che impreziosiscono i piatti in cucina e arricchiscono di sfumature incredibili gli abbinamenti col mondo degli spirits e quello dei vini super-premium.



Nello specifico, sabato 2 aprile alle 17 è in programma una masterclass Formaggio Asiago Dop e cocktail con gin Upperhand nei locali della Torre di Malta (Via del Cristo 41- Porta Padova). Invece, domenica 3 aprile, sempre alle 17, il Consorzio presenta ‘Formaggio Asiago Dop e vini Top!’, sempre nei locali della Torre di Malta

Durante i quattro giorni dell’evento, Asiago Dop verrà proposto anche nell’Asiago Bistrot e nei locali pubblici di Cittadella con degustazioni al naturale e come ingrediente in piatti creati dalla fantasia degli chef.



# Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

## **Pecorino Romano, un 2021 con segno positivo. In calo, però, il prezzo del latte ovino**

Roma – Mercoledì 30 marzo. Il Pecorino Romano ha chiuso il 2021 con i prezzi gradualmente in rialzo che lo hanno portato a 9,70 euro/kg all'ingrosso. I dati sono di Ismea, secondo cui, grazie all'attenuarsi della pandemia e alla ripresa dei flussi verso gli Stati Uniti, le esportazioni di Pecorino Romano hanno registrato nel 2021 una significativa ripresa (+13% in valore rispetto al 2020) in corrispondenza di una notevole risalita anche dei prezzi. Cattive notizie, invece, sul fronte dei prezzi del latte: dopo un inizio campagna positivo, in cui in Sardegna hanno superato l'1,10 euro/litro, i listini hanno iniziato progressivamente a calare nei mesi di novembre e dicembre, proprio mentre i pastori hanno dovuto fronteggiare l'aumento dei costi delle materie prime.

## **Latteria Soresina, un incendio distrugge il reparto di confezionamento del latte Uht**

Soresina (Cr) – Mercoledì 30 marzo. Un incendio è divampato nella tarda serata di lunedì presso lo stabilimento di Latteria Soresina nell'omonima cittadina nel cremonese. Ad andare a fuoco è stato uno dei magazzini di stoccaggio di alcuni materiali estensibili e cartoni da imballaggio, all'interno del quale non era presente nessun dipendente al momento dell'incidente. Sono subito intervenute diverse squadre dei vigili del fuoco per domare l'incendio. Il reparto di confezionamento del latte Uht è però andato distrutto. Le produzioni, comunque, proseguono attraverso stabilimenti di soccorso.

## **Guglielmo Auricchio è il nuovo presidente di Federalimentare Giovani Imprenditori**

Roma – Mercoledì 30 marzo. E' Guglielmo Auricchio, export manager della Gennaro Auricchio, il nuovo presidente del gruppo Giovani Imprenditori di Federalimentare. Obiettivo della sezione della federazione che rappresenta l'industria alimentare è promuovere iniziative per approfondire la conoscenza dei problemi economici, sociali, politici, tecnici del comparto, al fine di sviluppare negli aderenti la consapevolezza della loro funzione etica sociale, lo spirito associativo e della libera iniziativa che è la principale manifestazione dell'attività imprenditoriale. Auricchio raccoglie il testimone da Alessandro Squeri di Steriltom e sarà in carica fino al 2024. E' stato eletto all'unanimità e intende garantire continuità rispetto alle attività del suo predecessore. "Sono determinato a riuscire a mantenere alto il livello delle attività del gruppo e riuscire ad accrescerne ulteriormente il numero di partecipanti", afferma Auricchio, "promuovendo sempre formazione ed innovazione con un'attenzione particolare alla sostenibilità, indispensabile per tutto il settore, e ricercando occasioni di contaminazione anche con i gruppi dei giovani imprenditori degli altri comparti industriali".

## **Esselunga: nel 2021 vendite per 8,56 miliardi, in crescita del +2,2%**

Limite di Pioltello (Mi) – Lunedì 28 marzo. Nel 2021 Esselunga ha realizzato vendite consolidate per 8,56 miliardi, in crescita del 2,2% contro -0,1% del dato medio di mercato rilevato da Nielsen Iq a rete corrente. L'azienda comunica che i prezzi a scaffale hanno registrato un calo dell'1,4%, a fronte di un'inflazione ricevuta dai fornitori pari a 1,9%. Il Mol (Margine operativo lordo) è di 689,7 milioni (8,1% del fatturato), in diminuzione rispetto a 710,5 milioni (8,5%) del 2020. Il margine industriale è stato eroso dai maggiori costi legati al rinnovo contrattuale dei settori collegati alla logistica e all'incremento delle vendite nel canale e-commerce. L'utile operativo è di 322,7 milioni (3,8% del fatturato), in diminuzione rispetto a 391,1 milioni (4,7%) del 2020. Il risultato operativo risente dei maggiori ammortamenti per le nuove aperture e maggiori svalutazioni immobiliari. L'utile netto, infine, ammonta a 266,5 milioni (3,1% del fatturato), in crescita rispetto a 254,8 milioni del 2020, beneficiando di minori imposte per 65 milioni in seguito alla rivalutazione dei beni d'impresa. Gli utili di Esselunga cumulati dal 2016 al 2021 ammontano a 1,47 miliardi. Gli investimenti dello scorso esercizio sono stati di 426,3 milioni contro i 389,4 milioni del 2020. Lo scorso anno sono stati aperti sette nuovi pdv e un temporary store (pasticceria Elisenda), e sono state portate a termine due ristrutturazioni. La posizione finanziaria netta del gruppo è negativa per 1,7 miliardi, in miglioramento di circa 103 milioni sul 2020.

*PREZZI  
AGRICOLI*

*A cura di: Emanuela Denti*

## MILANO - Rilevazione del 28 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.

			21/03/2022	28/03/2022	VAR.
<b>FORMAGGI</b>		<b>U.M.</b>	<b>Euro</b>	<b>Euro</b>	
9	<b>parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre</b>	Kg	13,10- 13,65	13,10- 13,65	
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	12,35 – 12,90	12,35 – 12,90	
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	11,70 – 11,95	11,70 – 11,95	
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	10,35 – 10,65	10,35 – 10,65	
28	<b>grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre</b>	Kg	8,75 – 9,00	<b>8,85 – 9,00</b>	<b>+0,10/Inv.</b>
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	8,30 – 8,65	<b>8,40 – 8,75</b>	<b>+0,10/+0,10</b>
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	7,50 – 7,80	<b>7,60 – 7,90</b>	<b>+0,10/+0,10</b>
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	6,20 – 6,40	<b>6,30 – 6,50</b>	<b>+0,10/+0,10</b>
50	<b>provolone valpadana: fino a 3 mesi di stagionatura</b>	Kg	6,05 – 6,20	<b>6,25 – 6,40</b>	<b>+0,20/+0,20</b>
60	oltre 3 mesi di stagionatura	Kg	6,30 – 6,55	<b>6,50 – 6,75</b>	<b>+0,20/+0,20</b>
65	<b>pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore</b>	Kg	10,25 – 10,55	<b>10,35 – 10,65</b>	<b>+0,10/+0,10</b>
70	<b>asiago: d'allevato con stagionatura minima 90 gg.</b>	Kg	6,30 – 6,60	<b>6,50 – 6,80</b>	<b>+0,20/+0,20</b>
80	pressato fresco	Kg	5,40 – 5,70	<b>5,55 – 5,85</b>	<b>+0,15/+0,15</b>
90	<b>gorgonzola: maturo dolce</b>	Kg	5,85 – 6,15	<b>5,95 – 6,25</b>	<b>+0,10/+0,10</b>
100	maturo piccante	Kg	6,85 – 7,15	<b>6,95 – 7,25</b>	<b>+0,10/+0,10</b>
110	<b>Italico: prodotto fresco</b>	Kg	4,45 – 4,55	<b>4,55 – 4,65</b>	<b>+0,10/+0,10</b>
120	prodotto maturo	Kg	5,25 – 5,55	<b>5,35 – 5,65</b>	<b>+0,10/+0,10</b>
140	<b>taleggio: prodotto fresco fuori sale</b>	Kg	4,95 – 5,15	<b>5,05 – 5,25</b>	<b>+0,10/+0,10</b>
150	prodotto maturo	Kg	5,70 – 6,10	<b>5,80 – 6,20</b>	<b>+0,10/+0,10</b>
160	<b>quartiolo lombardo</b>	Kg	5,20 – 5,40	<b>5,30 – 5,50</b>	<b>+0,10/+0,10</b>
170	<b>crecenza matura</b>	Kg	4,30 – 4,55	<b>4,40 – 4,65</b>	<b>+0,10/+0,10</b>
180	<b>mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)</b>	Kg	4,65 – 4,75	<b>4,75 – 4,85</b>	<b>+0,10/+0,10</b>
190	<b>mascarpone</b>	Kg	4,40 – 4,65	<b>4,70 – 4,95</b>	<b>+0,30/+0,30</b>
191	<b>siero di latte raffreddato per uso industriale</b>	1000 Kg	23,50 – 24,50	23,50 – 24,50	
192	<b>siero di latte per uso zootecnico</b>	1000 Kg	7,50 – 8,50	7,50 – 8,50	

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

			21/03/2022	28/03/2022	VAR.
<b>BURRO E CREMA DI LATTE</b>		<b>U.M.</b>	<b>Euro</b>	<b>Euro</b>	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	4,65	<b>5,05</b>	<b>+0,40</b>
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo <b>Regolamento CE n. 1234/07</b> )	Kg	6,30	<b>6,70</b>	<b>+0,40</b>
30	burro di centrifuga	Kg	6,45	<b>6,85</b>	<b>+0,40</b>
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	4,45	<b>4,85</b>	<b>+0,40</b>
40	<b>crema di latte (40% di sostanza grassa)</b>	Kg	3,12	<b>3,36</b>	<b>+0,24</b>
41	<b>crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)</b>	Kg	3,12	<b>3,36</b>	<b>+0,24</b>

			21/03/2022	28/03/2022	
<b>LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI</b>		<b>U.M.</b>	<b>Euro</b>	<b>Euro</b>	
	<b>latte spot</b>				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	475 - 480	<b>485 - 490</b>	<b>+10/+10</b>
	<b>latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.</b>				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	535 - 545	<b>540 - 550</b>	<b>+5/+5</b>
21	francese	1000 Kg	475 - 485	<b>490 - 500</b>	<b>+15/+15</b>
22	tedesco	1000 Kg	490 - 520	<b>505 - 535</b>	<b>+15/+15</b>
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	280 – 295	<b>290 – 300</b>	<b>+10/+5</b>



**BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 28 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.		4,05	+0,30	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	13,80	=	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	12,15	=	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.	10,40	10,60	=	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

**BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 28 Marzo 2022 -**

Franco caseificio, merce nuda, contenuto dei grassi secondo la prescrizione di legge, I.V.A. esclusa al kg.

PRODOTTO		Var.	
		Min.	Max.
Zangolato di creme fresche per la burrificazione (prezzo medio)	€/kg	4,00	0,3
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	4,20	+0,30
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	=

\*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 28 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.	11,00	12,00	+0,50/+0,50
Per uso industriale	Ton.	27,00	28,00	+0,50/+0,50
<b>FORMAGGI</b> per merce nuda, franco caseificio o magazzino di stagionatura, con un contenuto di grassi secondo le prescrizioni di legge, a pronta consegna e pagamento.				
Grana Padano - "Formaggio fuori sale" atto a divenire Grana Padano	Kg.	6,50	6,65	+0,10/+0,10
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	7,80	7,90	+0,10/+0,10

Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	7,80	8,10	+0,10/+0,10
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	8,50	8,65	+0,10/+0,10
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	5,25	5,35	+0,05/+0,05
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	5,45	5,55	+0,05/+0,05
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	5,55	5,75	+0,05/+0,05
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	6,40	6,50	+0,05/+0,05
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	6,90	7,00	
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	9,00	9,10	
<b>LATTE SPOT</b> - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	500	510	+10/+10
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	530	540	+10/+10
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	305	315	+10/+10
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	3250	3350	+200/+200
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	3230	3330	+200/+200

**BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 29 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.
<b>ATRI LATTICINI</b> - Prezzo alla produzione. Si informa che dal 1° febbraio 2012 le borse Merci delle Camere di Commercio di Modena, Reggio Emilia e Parma hanno proceduto ad un adeguamento tecnico della quotazione dello zangolato mediante un recupero di €. 0,35/Kg dell'ammontare del premio riconosciuto al produttore					
Zangolato di creme fresche per la burrificazione della provincia di Reggio Emilia, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min. 82%, residuo secco magro max. 2%, acidità max. 1%	Kg	4,45	4,45	+0,40	+0,40
Siero (franco caseificio)	100 Kg	0,15	0,40	=	=
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO - qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita</b>					
<u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	Kg	13,05	13,7	=	=
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	12,05	12,60	=	=
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	11,45	11,75	=	=
<u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	Kg	10,65	10,70	=	=
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	10,45	10,55	0,05	=

**BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 30 Marzo 2022 -**

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
<b>Burro</b>	Pastorizzato	5,80		+0,40
<b>Grana Padano (scelto 01)*</b>	Stag. di 9 mesi	7,85	8,00	+0,15 /+0,15
	Stag. tra 12-15 mesi	8,10	8,35	+0,15 /+0,15
	Stag. oltre 15 mesi	8,50	8,95	+0,15 / +0,15
<b>Provolone Valpadana</b>	Dolce	6,25	6,35	+0,05 /+0,05
	Piccante	6,45	6,65	+0,05 /+0,05
<b>Provolone</b>	Stag. fino a 3 mesi	5,80	6,00	+0,05 /+0,05
	Stag. oltre 5 mesi	6,05	6,35	+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 31 Marzo 2022**

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	4,700		+0,400
	Mantovano pastorizzato	4,900		+0,400
	Burro mantovano fresco CEE	6,500		+0,400
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	22,5	23,5	=
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	7	7,5	=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	7,750	8,000	+0,150 /+0,150
	Stagionatura 14 mesi	8,600	8,750	+0,100 /+0,100
	Stagionatura 20 mesi	9,200	9,350	+0,100 /+0,100
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	6,600	6,800	+0,150 /+0,150
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,400	10,650	+0,050 /+0,050
	Stagionatura fino a 18 mesi	11,400	11,800	+0,050 /+0,050
	Stagionatura fino a 24 mesi	12,350	12,650	+0,050 /+0,050
	Stagionatura fino a 30 mesi	12,850	13,300	+0,050 /+0,050

**BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 1° Aprile 2022 -**

DENOMINAZIONE E QUALITA'	Variazione	Min.	Max.
		€/kg	
<b>ZANGOLATO DI CREME FRESCHE PER BURRIFICAZIONE</b> della provincia di Parma, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4° C, materia grassa minima 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%.	+0,400	4,450	
<b>SIERO DI LATTE: Prezzi del 18/03/2022</b> prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/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 <b>Produzione minimo 30 mesi e oltre</b>	=	13,000	13,800
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 24 mesi e oltre</b>	= / +0,050	12,300	12,950
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 18 mesi e oltre</b>	= / +0,050	11,550	12,200
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 15 mesi e oltre</b>	= / +0,050	10,800	11,100
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)</b>	= / +0,050	10,450	10,650