



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 21/2022 del 3 Giugno 2022 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Andamento settimanale	PAG. 02
MERCATO AGROALIMENTARE - L'Oms, i surrogati vegetali ultralavorati non sono salutari. E nemmeno sostenibili: www.insiderdairy.com	PAG. 03
AMBIENTE - Etichettatura ambientale degli imballaggi, siglato accordo per ecocompattatori nei supermercati: www.alimentando.info	PAG. 03
MERCATO AGROALIMENTARE - Qualivita, l'assemblea soci approva il bilancio 2021 e definisce la strategia futura sulle Indicazioni Geografiche: Fondazione Qualivita	PAG. 04
BIOLOGICO - Continua la crescita in Italia, trainata dalle vendite e-commerce: www.alimentando.info	PAG. 05
IMPORTAZIONE DA PAESI TERZI - Pubblicati i modelli di certificati sanitari/ufficiali per l'ingresso nella UE di alcuni prodotti di origine animale	PAG. 05
GERMANIA - Crollo delle vendite nel settore della distribuzione alimentare: ICE	PAG. 05
IMPORTAZIONE DA PAESI TERZI - UCRAINA - Pubblicato il regolamento UE che revoca dazi e contingenti	PAG. 06
STATI UNITI - Secondo gli agricoltori, la siccità porterà a un calo del reddito del 40%: ICE	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. - "PECORINO ROMANO" - Stimato per il 2022 un fatturato di 320 milioni di euro: www.alimentando.info	PAG. 07
FORMAGGI D.O.P. - "PECORINO ROMANO" - Al via il programma di educazione alimentare di Ministero, Ue e Camera di Commercio di Sassari	PAG. 07
FIERE ED EVENTI - Assemblea Ordinaria di Assocaseari – Peschiera del Garda, 14 giugno 2022	PAG. 08
FIERE ED EVENTI - World Cheese Awards 2022, le iscrizioni aprono il 25 luglio: www.insiderdairy.com	PAG. 08
FIERE ED EVENTI - Webinar "Conformità linguistica e dei requisiti legali delle etichette dei prodotti alimentari" - 9 giugno 2022	PAG. 09
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 30 maggio al 3 giugno 2022	PAG. 10

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 -

Settimana di leggeri ulteriori rialzi per il latte e più consistenti su panna e burro, con produzioni di latte alla stalla dei maggiori produttori Europei, che continuano con il segno meno. Polveri ancora indecise su che strada imboccare. Formaggi stabili.

- Sul mercato europeo, **latte** crudo tedesco ancora in aumento, l'intero scambiato a 0,54 €/kg, lo scremato a 0,26 €/kg partenza; meno merce disponibile e domanda in leggera crescita. Sul mercato nazionale, domanda buona di latte crudo nonostante i prezzi sostenuti, contratti chiusi anche a 0,58 €/kg partenza. Raccolta in sensibile calo, titoli stabili.

- Sul mercato UE, continua la corsa al rialzo della **crema** di latte tedesca che questa settimana è stata trattata a 3,55-3,58 €/kg franco arrivo con domanda in leggera salita e offerta in calo. In Italia, buona domanda di panna nazionale di qualità trattata a bollettino e più.

- Bollettini ufficiali europei del **burro** in crescita. Kempten aumenta di € 0,13 il minimo, che va a 7,18 €/kg, e di € 0,07 il massimo che si porta a 7,22 €/kg, media tedesca 7,20 €/kg. L'Olanda cresce di € 0,09 portandosi a 7,25 €/kg, mentre la Francia resta invariata a 7,78 €/kg. La media a tre di questa settimana è 7,41 €/kg e quella a due 7,225 €/kg. La quotazione del burro di centrifuga a Milano aumenta di € 0,08 e va a 7,08 €/kg.

Molto difficile fare previsioni con un mercato così volatile, con venditori forti di una situazione a loro favorevole che propongono prezzi ai massimi livelli sulle medie storiche, e compratori in attesa del momento giusto per acquistare.

- I bollettini del **latte in polvere** scremato questa settimana sono aumentati in tutti e tre i Paesi che teniamo in considerazione, a parte quello per uso alimentare in Germania che è stabile. L'intero è rimasto invariato in Germania e Olanda ed è sceso in Francia.

- Le quotazioni del **siero** per l'uso alimentare sono rimaste, per l'ennesima settimana, invariate in Germania, mentre quello per uso zootecnico è calato ancora in Francia e Olanda mentre è aumentato in Germania.

- In Italia, le quotazioni dei **formaggi** segnano solo un aumento del Parmigiano Reggiano a Mantova, del Pecorino Romano e dell'Asiago pressato fresco a Milano, e di due voci del Montasio a Verona.

In Europa situazione di mercato stabile con magazzini appena sufficienti e quotazioni sempre ben al di sopra dei 5,00 €/kg per tutte le tipologie di formaggi "commodities", compresa la cagliata.

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 22	Week 21	Week 20	Week 19
BURRO (D)	7,18 – 7,22	7,05 – 7,15	6,92 – 7,02	7,05 – 7,15
BURRO IMPACCHETTATO 250 GR (D)	7,64 – 7,90	7,64 – 7,90	7,64 – 7,90	7,64 – 7,90
BURRO (F)	7,78	7,78	7,790	7,790
BURRO (NL)	7,25	7,16	7,05	7,15
SMP USO ALIMENTARE (D)	3950 – 4300	3900 – 4350	3950 – 4350	4020 – 4380
SMP USO ALIMENTARE (F)	4055	4020	4030	4140
SMP USO ALIMENTARE (NL)	4000	3960	3940	3940
SMP USO ZOOTECCNICO (D)	3810 – 3860	3790 – 3830	3800 – 3850	3860 – 3910
SMP USO ZOOTECCNICO (NL)	3850	3800	3750	3870
WMP (D)	5320 – 5470	5320 – 5470	5320 – 5470	5320 – 5470
WMP (F)	4790	5000	5200	5200
WMP (NL)	5190	5190	5190	5190
SIERO IN POLVERE USO ALIMENTARE (D)	1530 – 1600	1530-1600	1530-1600	1530-1600
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECCNICO (D)	1220 – 1260	1200 – 1240	1230-1270	1280-1320
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECCNICO (F)	1260	1330	1390	1390
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECCNICO (NL)	1250	1260	1280	1320

Import Giappone aprile 2022

Le importazioni giapponesi ad aprile presentano un quadro misto. Il formaggio è relativamente stabile; la UE è ancora il principale fornitore ma in calo del 7% genn-apr'22/genn-apr'21, mentre l'Australia ha spedito il 4% in più di prodotto e gli Stati Uniti +10% genn-apr'22/genn-apr'21. Il burro rappresenta una quota piccola delle importazioni giapponesi, ma ha registrato un notevole calo, pari al 35% genn-apr'22/genn-apr'21; a soffrire maggiormente è la merce di origine UE, -15%, e quella neozelandese, -44% genn-apr'22/genn-apr'21. L'import di siero è vivace, +16% genn-apr'22/genn-apr'21, con un aumento della merce UE e USA, rispettivamente +16% e +1% genn-apr'22/genn-apr'21.

Anche le importazioni di lattosio sono aumentate, +10% genn-apr'22/genn-apr'21.

JAPAN IMPORTS - APRIL 2022				
Product	Volume in tonnes	Δ% YOY 22/21	Volume YTD in tonnes	Δ% YTD 22/21
Cheese	29 986	+0%	93 048	-2%
Butter	738	-21%	3 487	-35%
Whey	2 578	+106%	19 719	+16%
SMP	415	+15%	8 161	-8%
Lactose	5 653	-3%	26 741	+10%
WPC	2 138	+15%	9 721	+42%
Casein(ates)	1 015	-4%	4 780	+16%

Source: Trade Data Monitor

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

L'OMS: I SURROGATI VEGETALI ULTRALAVORATI NON SONO SALUTARI. E NEMMENO SOSTENIBILI

(02/06/22) Vegetale è sinonimo di sano? Non Sempre. I surrogati vegetali ultralavorati della carne e del latte non sono salutari, né fanno bene all'ambiente. Queste le conclusioni dell'Organizzazione mondiale della sanità (Oms), che ha appena pubblicato uno studio sull'impatto delle diete vegetali. Se l'organizzazione promuove le diete basate su frutta, verdura e cereali integrali e caldeggia la riduzione del consumo di proteine animali, in particolare di carne, solleva però dubbi sulle caratteristiche dei prodotti vegetali ultra-trasformati.



Prodotti con valori elevati di densità energetica, contenuto di sodio, grassi saturi e zuccheri semplici, e che, allo stesso tempo, sono poveri di fibre, di vitamine e di minerali essenziali. Pur essendo commercializzati come "analoghi della carne" o "sucedanei del latte", il loro valore nutritivo non coincide con quello dei cibi animali naturali che pretendono di sostituire, si legge nello studio. La ricerca, anzi, ha dimostrato che il consumo frequente di questi alimenti ultra-trasformati può avere impatti negativi sulla salute.

"Le moderne diete a base vegetale possono", scrive l'Oms, "possono includere anche alimenti ultralavorati: imitazioni di "carni" trasformate (compresi surrogati commercializzati come salsicce, crocchette e hamburger), bevande (ad esempio, i sostitutivi del latte), formaggio e yogurt. Gli alimenti surrogati ultralavorati sono formulazioni di sostanze derivate da alimenti integrali, come amidi, zuccheri, grassi e isolati proteici, con poco cibo intero, se non nullo, e spesso con l'aggiunta di aromi, coloranti, emulsionanti e altri additivi cosmetici per migliorare la durata, l'appetibilità e l'appeal visivo. Di conseguenza, vi sono significative lacune di conoscenza nella composizione nutrizionale di tali carni e sostituti lattiero-caseari, mentre l'entità del loro contributo alle diete contemporanee in molti paesi della regione europea non è chiaro. Inoltre, sono necessarie ulteriori ricerche per indagare gli impatti sulla salute ancora sconosciuti degli additivi alimentari e dei sottoprodotti formati durante la lavorazione industriale di tali "carni" a base vegetale". Spiega il dottor Kremlin Wickramasinghe, capo dell'Ufficio europeo dell'Oms per la Prevenzione e il controllo delle malattie non trasmissibili: "Le diete vegetali possono essere molto diverse l'una dall'altra e non dovrebbero automaticamente essere considerate sane. I principali punti ciechi rimangono quando si tratta della composizione nutrizionale di questi prodotti surrogati, e come contribuiscono alla qualità e alla varietà alimentare. Questa mancanza di informazioni impedisce ai governi di formare linee guida dietetiche efficaci, con potenziali conseguenze negative per la salute della popolazione".

Il mercato però sembra andare in un'altra direzione. Secondo un'indagine dell'Ufficio Studi Mediobanca il settore delle alternative alle proteine animali dovrebbe passare, entro il 2035, dall'attuale 2% complessivo del mercato delle proteine all'11%, per un controvalore di 290 miliardi di dollari. A volume, la crescita media annua fino al 2035 sarebbe del 14%. Ad attrarre i maggiori fondi, oggi, è il settore della carne sintetica. Solo nel 2021, il settore plant based ha raccolto investimenti per oltre 5 miliardi di dollari.

[Da www.insiderdairy.com]

ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI, SIGLATO ACCORDO PER ECOCOMPATTATORI NEI SUPERMERCATI

(31/05/22) Dal 1° gennaio 2023 con l'entrata in vigore dell'etichettatura ambientale, diventerà obbligatorio in Italia comunicare ai consumatori la destinazione finale dell'imballaggio e i materiali di cui è composto. Tra le soluzioni ideate per adeguarsi alla normativa, figura l'etichetta ambientale digitale

(Ead), sviluppata da Junker app. La quale consente di non modificare il packaging design, e può essere attivata inserendo un Qr Code dinamico o tramite codice a barre.

Inoltre, come riporta il Sole 24 Ore, Ace Italia (The Alliance for beverage cartons and the environment), Federdistribuzione e Comieco hanno recentemente siglato un accordo triennale per promuovere un sistema di raccolta differenziata e di avvio al riciclo degli imballaggi compositi a prevalenza carta per liquidi alimentari, attraverso l'installazione di ecocompattatori automatizzati nei supermercati.



“L'accordo rappresenta un fondamentale tassello per il raggiungimento dell'obiettivo di raccolta dei cartoni per bevande al 90% entro il 2030, target fissato dalle aziende associate ad Ace nella loro Roadmap al 2030, come contributo al Green Deal europeo”, commenta Michele Mastrobuono, direttore Public Affairs Ace Italia.

Da www.alimentando.info

QUALIVITA, L'ASSEMBLEA SOCI APPROVA IL BILANCIO 2021 E DEFINISCE LA STRATEGIA FUTURA SULLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE

(01/06/22) L'Assemblea dei soci fondatori di Fondazione Qualivita si è riunita oggi a Roma presso il Museo della Zecca dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato e ha approvato all'unanimità il bilancio consuntivo 2021.

L'assemblea ha inoltre nominato due nuovi consiglieri di amministrazione: Francesca Reich, Amministratore Delegato e Direttore Generale del Poligrafico e Zecca dello Stato, in sostituzione di Paolo Aielli e Enrico De Micheli, Amministratore Delegato di Agroqualità, che resteranno in carica fino a fine mandato previsto con l'approvazione del bilancio 2022.



I soci Qualivita - Origin Italia, CSQA, Agroqualità e Poligrafico e Zecca dello Stato - si sono anche confrontati sugli sviluppi futuri della Fondazione e del settore agroalimentare di qualità con il Presidente del Comitato Scientifico Paolo De Castro.

Condivisa da tutti i soci la necessità di rafforzare le attività soprattutto nel settore della ricerca scientifica, mettendo in collegamento il sistema universitario con il mondo dei Consorzi e delle filiere DOP IGP. Altra priorità in agenda è continuare il percorso di sostegno alla Riforma del Sistema IG in Europa attraverso il supporto del proprio Comitato scientifico.

Una novità tra i temi di sviluppo della Fondazione riguarda la riflessione aperta in merito alla recente proposta di regolamento delle Indicazioni Geografiche artigianali e industriali, che nei prossimi anni dovrebbe affiancare quello dei prodotti agricoli; un potenziale sviluppo positivo per Qualivita che intende mettere a disposizione nei prossimi mesi le proprie esperienze per promuovere sinergie fra il mondo agroalimentare e quello delle nuove IG non food.

“Nonostante il momento difficile che stiamo vivendo, la Fondazione è riuscita a realizzare gli obiettivi previsti grazie all'operato del Consiglio di amministrazione, del Direttore e di tutta la struttura, a cui va il mio plauso. Con l'aiuto dei soci fondatori, nei prossimi mesi vogliamo investire le nostre energie nella salvaguardia delle filiere DOP IGP, elemento distintivo del made in Italy agroalimentare sempre più oggetto di evocazioni e contraffazioni, in un contesto economico già complicato di suo” ha commentato al termine dell'Assemblea il Presidente Cesare Mazzetti.

[Da Fondazione Qualivita]

CONTINUA LA CRESCITA DEL BIOLOGICO IN ITALIA, TRAINATA DALLE VENDITE E-COMMERCE

(31/05/22) In Italia continua la crescita del mercato biologico. Che lo scorso anno ha raggiunto i 7,5 miliardi di euro (export compreso), guadagnandosi così un ruolo chiave nel panorama internazionale. Nel 2019, in Europa l'Italia si trovava al primo posto per export (2,4 miliardi di euro) e aziende di trasformazione (21.419), al secondo per produttori agricoli (70.540), al terzo per vendite al dettaglio (3,6 miliardi di euro) e superfici (1,99 milioni di ettari), al sesto per quota delle superfici bio sulla Sau totale (16%).



Questo è quanto emerge dalla 15esima edizione del rapporto Bio Bank, pubblicato nei giorni scorsi, che fornisce una fotografia di 3.700 attività biologiche censite nel 2020. Nell'arco di tempo tra 2016 e 2020, però, le attività bio dei tre canali monitorati (e-commerce, ristoranti, negozi) sono cresciute in modo differente, mettendo a segno in totale un incremento solo del 4,6%. Erano 2.265 nel 2016, e sono cresciute a 2.370 nel 2020. Più nello specifico, al primo posto si confermano i siti di e-commerce di alimenti bio. I quali hanno realizzato una crescita a doppia cifra pari al +67,8%. Un trend ulteriormente ampliato dalla pandemia. Al secondo posto, poi, si posizionano le attività di ristorazione, con una crescita di appena il 3,1% (516 nel 2016 contro 532 nel 2020). Subiscono, invece, un consistente calo (-9,3%) i negozi specializzati, che in cinque anni scendono da 1.423 a 1.291.

[Da www.alimentando.info]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

PUBBLICATI I MODELLI DI CERTIFICATI SANITARI/UFFICIALI PER L'INGRESSO NELLA UE DI ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

(01/06/22) Il 1° giugno è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale L150 il [regolamento di esecuzione 2022/854](#) che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 per quanto riguarda i modelli di certificati sanitari/ufficiali per l'ingresso nella UE di alcuni prodotti di origine animale.

L'allegato II.2.2 di MODEL MILK-RM, MODEL MILK-RMP/NT e MODEL DAIRY-PRODUCTS-PT è stato rettificato per estendere il tempo di residenza ammissibile degli animali da cui deriva il latte a oltre tre mesi obbligatori nel territorio dal quale è avvenuta l'esportazione.



Gli animali possono ora essere introdotti nel territorio di esportazione da altri Paesi terzi che possono esportare latte nella UE e/o da uno Stato membro della UE. Inoltre, è possibile importare il latte crudo da un Paese terzo autorizzato e/o da uno Stato membro della UE.

CROLLO DELLE VENDITE NEL SETTORE DELLA DISTRIBUZIONE ALIMENTARE IN GERMANIA

(03/06/22) Secondo l'Ufficio Federale di Statistica tedesco, il settore della vendita al dettaglio di generi alimentari in Germania ha registrato un calo delle vendite di quasi l'8% nel mese di aprile rispetto a marzo. Si tratterebbe del calo più significativo dal 1994. L'Ufficio Federale sospetta che la causa di questo rapido calo sia il notevole aumento dei prezzi dei generi alimentari, pari all'8,6%, sia la causa di questo sviluppo.



Il direttore generale dell'Associazione tedesca del commercio al dettaglio (HDE), Stefan Genth, è della stessa opinione, affermando che, come conseguenza dell'aumento dei prezzi, i consumatori compreranno meno o si rivolgeranno a prodotti a prezzi più bassi. Secondo un sondaggio condotto dall'istituto di ricerca d'opinione Forsa, il 56% degli intervistati si aspetta che i prezzi continueranno a salire, il 38% che i prezzi rimarranno alti e solo il 6% che diminuiranno.

[Da ICE]

IMPORTAZIONI DALL'UCRAINA: PUBBLICATO IL REGOLAMENTO UE CHE REVOCA DAZI E CONTINGENTI

(03/06/22) E' stato pubblicato oggi sulla Gazzetta Ufficiale il [regolamento UE n. 2022/870](#) che stabilisce le misure temporanee di liberalizzazione commerciale applicabili ai prodotti ucraini. Il provvedimento ha goduto di un trattamento accelerato, infatti è stato approvato dalla plenaria del Parlamento europeo il 19 maggio ed è stato adottato dal Consiglio il 24 maggio.



Il regolamento revoca i dazi per un periodo di un anno su tutti i prodotti ucraini che fino ad ora non erano stati completamente liberalizzati nell'ambito della DCFTA UE-Ucraina. Ciò include i prodotti agricoli soggetti a contingenti tariffari ai sensi dell'accordo.

Tutte le importazioni di prodotti lattiero-caseari dall'Ucraina dovranno comunque provenire da stabilimenti autorizzati. L'[ultimo elenco degli stabilimenti](#) riconosciuti è datato 23 maggio ma altri impianti sono in fase di approvazione.

STATI UNITI: SECONDO GLI AGRICOLTORI, LA SICCITÀ PORTERÀ A UN CALO DEL REDDITO DEL 40%

(01/06/22) Secondo gli agricoltori, la siccità porterà a un calo del reddito del 40%. Le condizioni di siccità in diversi Stati hanno creato molte difficoltà agli agricoltori, alcuni dei quali hanno potuto piantare solo una parte di ciò che normalmente producono in una stagione. Jason Flowers, un agricoltore di quarta generazione dell'Oregon, coltiva fieno, erba medica, avena, orzo e grano.



Secondo il quotidiano The Register-Guard, l'Oregon è attualmente colpito da condizioni di siccità in tutto lo Stato a causa delle scarse precipitazioni invernali. Il rapporto dell'U.S. Drought Monitor mostra che quasi il 90% dell'Oregon sta affrontando la siccità. È un problema che Flowers ha affrontato l'anno scorso, quando ha dovuto tagliare il 40% della sua superficie. Quest'anno, prevede di ripetere la stessa situazione. "Questo riduce la produzione, e quindi il reddito, del 40%", ha detto Flowers.

[Da ICE]

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

PECORINO ROMANO DOP, STIMATO PER IL 2022 UN FATTURATO DI 320 MILIONI DI EURO

(31/05/22) Continua la crescita della filiera del Pecorino Romano Dop. Per il 2022, infatti, si stima un fatturato dal valore di 320 milioni di euro, con una produzione totale di 291mila quintali. A renderlo noto è stato proprio il presidente del Consorzio di Tutela del Pecorino Romano Dop, Gianni Maoddi, in occasione di un evento di promozione tenutosi a Roma.

A fare da traino alla crescita di una filiera composta da 12mila aziende zootecniche e 40 caseifici, con una produzione concentrata per oltre il 95% in Sardegna, è in particolar modo l'export.

Che rappresenta la voce principale nella composizione del valore commerciale, pari a circa il 70% del totale. Il principale mercato di destinazione è il Nord degli Stati Uniti (52%), segue l'Unione europea (24%), e il restante viene poi diviso in altri Paesi, tra cui spiccano Giappone, Canada e Australia.

[Da www.alimentando.info]



PECORINO ROMANO: AL VIA IL PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE DI MINISTERO, UE E CAMERA DI COMMERCIO DI SASSARI

(02/06/22) Il Pecorino Romano è entrato lunedì in 9 scuole del nord Sardegna, nelle provincie di Sassari e Olbia, per raccontare a 788 piccoli alunni i vantaggi di una alimentazione corretta, equilibrata e allo stesso tempo saporita.

È infatti proprio il pecorino romano, grazie all'iniziativa della Camera di Commercio di Sassari, il protagonista assoluto del programma Latte nelle scuole, la campagna di educazione alimentare sul consumo di latte e prodotti lattiero caseari destinata agli allievi delle scuole primarie, finanziata dall'Unione europea e realizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in collaborazione con CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) e la Camera di Commercio di Sassari che da subito ha sostenuto il progetto e voluto coinvolgere il Consorzio del Pecorino Romano.



"E' un'iniziativa di cui siamo entusiasti e a cui abbiamo aderito con grande convinzione", dice il presidente del Consorzio Gianni Maoddi. "Attraverso degustazioni vogliamo accompagnare i bambini della scuola primaria in un percorso di educazione alimentare, per insegnar loro ad inserire nei pasti quotidiani questo prodotto straordinario, conservandone poi l'abitudine per tutta la vita. Racconteremo loro come nasce il Pecorino Romano, spiegheremo che le pecore mangiano libere in pascoli incontaminati, sveleremo i segreti millenari di una lavorazione semplice e le caratteristiche nutrizionali del prodotto, raccontando in quanti e quali modi possa essere gustato".

4. **FIERE ED EVENTI**

ASSEMBLEA ORDINARIA DI ASSOCASEARI – PESCHIERA DEL GARDA, 14 GIUGNO 2022

(31/05/22) L'Assemblea Ordinaria dei Soci di Assocaseari è fissata per martedì 14 giugno 2022 e si terrà a Peschiera del Garda presso l'hotel Le Ali del Frassino. Ovviamente dovranno essere rispettate tutte le Regole di sicurezza relative al contrasto al Covid.

Programma:

ore 10:30 Assemblea Ordinaria

All'ordine del giorno:

1. Approvazione del bilancio consuntivo 2021.



A conclusione dell'Assemblea, seguirà un approfondimento sul mercato lattiero-caseario:

•ore 11.00: incontro con C. Lafougere, Gira Food (www.girafood.com):

"I grandi trend che influenzeranno il mercato lattiero-caseario nel 2022 e previsioni sul breve periodo. Focus su UE, Cina e Nuova Zelanda"

•ore 12.00: incontro con l'Avv. Roberto Cerminara e l'Avv. Allocca, Confcommercio-Imprese per l'Italia:
"Pratiche commerciali sleali tra imprese nella filiera agroalimentare: novità dopo l'entrata in vigore della legge n. 51 del 20 maggio 2022 e del D. Lgs. n. 198/2021"

"Comunicazioni obbligatorie al SIAN: stato dell'arte"

•ore 13.00: discussione;

•ore 13.30: lunch.

Per rendere l'incontro con gli Avvocati di Confcommercio il più esaustivo possibile, si invitano gli associati ad inviare eventuali quesiti entro martedì 7 giugno p.v. alla segreteria di Assocaseari.

Sarà possibile partecipare alla riunione sulla piattaforma "Zoom". Qualche giorno prima verrà inviato il link per il collegamento.

A norma dell'art. 15 comma 4 dello statuto vigente, ogni socio può rappresentare per delega fino a tre soci.

WORLD CHEESE AWARDS 2022: LE ISCRIZIONI APRONO IL 25 LUGLIO

(28/05/22) Si terranno in Galles, nel Regno Unito, i World Cheese Awards 2022, organizzati dalla [Guild of Fine Food](#). Dall'1 al 4 novembre, presso l'International Conference Centre Wales di Newport, sfileranno prodotti e produttori da tutto il mondo. Le iscrizioni per partecipare alla competizione saranno aperte il 25 luglio e si chiuderanno il 20 settembre 2022. L'evento, che ogni anno si tiene in un diverso paese, ospita i migliori produttori di formaggi del mondo, dai piccoli artigiani ai grandi caseifici.



Nel corso della manifestazione, casari, rivenditori, acquirenti, consumatori e assaggiatori da tutto il mondo si riuniscono per giudicare circa 4mila formaggi, provenienti da oltre 40 paesi.

L'edizione 2022, come hanno ricordato gli organizzatori, si sarebbe dovuta in realtà tenere in Ucraina. Ma la situazione internazionale ha ovviamente costretto la Gilde of Fine Food a spostare l'evento, per quest'anno, "È con emozioni contrastanti ma con enorme orgoglio ed entusiasmo, che portiamo in Galles l'edizione 2022 dei World Cheese Awards, sostenuta dal governo gallese. Come quasi certamente saprete, avremmo dovuto essere a Kiev a novembre di quest'anno. La Guild of Fine Food, organizzatrice dei World Cheese Awards, lavorerà duramente per garantire il suo sostegno ai casari ucraini, quest'anno e anche oltre. È un rinvio, più che una cancellazione".

[Da www.insiderdairy.com]

WEBINAR "CONFORMITÀ LINGUISTICA E DEI REQUISITI LEGALI DELLE ETICHETTE DEI PRODOTTI ALIMENTARI" - 9 GIUGNO 2022

(03/06/22) Il 9 giugno dalle 10:00 alle 11:30 p.v. Interlabeling organizza il webinar "Conformità linguistica e dei requisiti legali delle etichette dei prodotti alimentari".

L'etichettatura dei prodotti alimentari è sottoposta costantemente a modifiche legislative e la traduzione delle etichette presenta una sfida per gli operatori che esportano i propri prodotti nei paesi europei ed extra europei.

Pensiamo ad esempio a un'etichetta in tre lingue: inglese, francese e tedesco. I paesi di destinazione possono essere UK, USA, Canada, Germania, Austria. Questi paesi si trovano addirittura in continenti differenti: Europa e America.



Le etichette dovranno essere tradotte nelle tre lingue di destinazione del prodotto e rispettare i requisiti specifici previsti dalla normativa in materia di etichettatura del paese di destinazione della merce, UE ed extra UE.

La partecipazione è gratuita previa registrazione a questo [link](#).

*PREZZI
AGRICOLI*

A cura di: Emanuela Denti

MILANO - Rilevazione del 30 Maggio 2022

FRANCO CASEIFICIO O MAGAZZINO DI STAGIONATURA, MERCE NUDA, CONTENUTO DI GRASSI SECONDO LA PRESCRIZIONE DI LEGGE PAGAMENTO IN CONTANTI – IVA ESCLUSA –

N.B. Le forme, se del caso, o le confezioni dei prodotti d'origine e tipici devono recare impresso il marchio dei rispettivi Consorzi di Tutela.

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

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

BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	23/05/2022	30/05/2022	VAR.
			Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	5,20	5,28	+0,08
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento CE n. 1234/07)	Kg	6,85	6,93	+0,08
30	burro di centrifuga	Kg	7,00	7,08	+0,08
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	5,00	5,08	+0,08
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	3,34	3,40	+0,06
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	3,36	3,42	+0,06

LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	23/05/2022	30/05/2022	
			Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	540 - 550	550 - 565	+10/+15
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	570 - 585	575 - 590	+5/+5
21	francese	1000 Kg	510 - 520	515 - 525	+5/+5
22	tedesco	1000 Kg	530 - 550	535 - 555	+5/+5
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	245 - 260	250 - 265	+5/+5

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 30 Maggio 2022 -

Denominazione e qualità delle merci	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.	Fase di scambio, condizione di vendita ed altre note
<u>Zangolato di creme fresche per burrificazione della provincia di Modena, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%</u>	Kg.		4,65	=	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.	13,05	13,95	=	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.	12,40	13,05	=	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg.	11,65	12,30	=	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.	11,05	11,35	=	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.	10,60	10,85	=	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 30 Maggio 2022 -

Franco caseificio, merce nuda, contenuto dei grassi secondo la prescrizione di legge, I.V.A. esclusa al kg.
Le forme di gorgonzola devono recare impresso il marchio del Consorzio di tutela.

PRODOTTO		Min. Max.		Var.
Zangolato di creme fresche per la burrificazione (prezzo medio)	€/kg	5,00		=
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	5,20		=
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	7,50	7,80	=
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	6,50	6,80	=
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	23,00		=

BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 30 Maggio 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.	11,50	12,50	
Per uso industriale	Ton.	27,00	28,00	
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.	7,65	7,80	
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	8,90	9,00	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	9,10	9,40	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	9,75	9,90	
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	5,85	5,95	
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	6,05	6,15	
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	6,15	6,35	
Monte Veronese DOP – D'allevio fresco	Kg.	6,90	7,00	+0,10/+0,10
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	7,40	7,50	+0,10/+0,10
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	9,20	9,30	
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	565	575	+15/+15
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	550	560	+10/+10
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	265	275	+10/+10
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	3350	3450	+100/+100
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	3330	3430	+100/+100

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 31 Maggio 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	4,68	4,68	+0,08	+0,08
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	13,15	13,80	=	=
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	12,20	12,75	=	=
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	11,60	11,85	=	=
<u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	Kg	10,85	10,90	=	=
<u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>	Kg	10,65	10,75	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 1° Giugno 2022 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	6,15		+0,05
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	8,85	9,00	=
	Stag. tra 12-15 mesi	9,10	9,35	=
	Stag. oltre 15 mesi	9,50	9,95	=
Provolone Valpadana	Dolce	6,50	6,60	=
	Piccante	6,70	6,90	=
Provolone	Stag. fino a 3 mesi	6,05	6,25	=
	Stag. oltre 5 mesi	6,30	6,60	=
LATTE SPOT (franco partenza, pagamento 60 gg)				
Latte nazionale crudo	1 ^a quindicina Maggio 2022	0,550		-
	2 ^a quindicina Maggio 2022	0,560		-

* 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 Mercoledì 1° Giugno 2022

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	4,950		+0,100
	Mantovano pastorizzato	5,150		+0,100
	Burro mantovano fresco CEE	6,750		+0,100
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	22,000	23,000	=
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	7,000	7,500	=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	8,750	9,000	=
	Stagionatura 14 mesi	9,400	9,550	=
	Stagionatura 20 mesi	9,900	10,050	=
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	7,600	7,800	=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,600	10,850	+0,100/+0,100
	Stagionatura fino a 18 mesi	11,550	11,950	+0,100/+0,100
	Stagionatura fino a 24 mesi	12,450	12,750	+0,100/+0,100
	Stagionatura fino a 30 mesi	12,900	13,350	+0,050/+0,050