



# ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

## Servizio informativo N° 25/2022 del 1° Luglio 2022 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

### NORME E NOTIZIE

<b>MERCATO LATTIERO-CASEARIO</b> - Andamento settimanale	<b>PAG. 02</b>
<b>MERCATO LATTIERO-CASEARIO</b> - Latte, l'analisi di Usda. Le restrizioni ambientali rallentano la produzione in Ue. E faranno diminuire l'export di burro e polveri: <a href="http://www.insiderdairy.com">www.insiderdairy.com</a>	<b>PAG. 03</b>
<b>SCAMBI UE/PAESI TERZI</b> - Commissione europea, nuovo piano per rendere il commercio della UE più ecologico ed equo attraverso gli Accordi di Libero Scambio	<b>PAG. 03</b>
<b>SCAMBI UE/NUOVA ZELANDA</b> - Raggiunto l'accordo commerciale	<b>PAG. 04</b>
<b>QATAR</b> - Impegno per la sicurezza alimentare	<b>PAG. 05</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. - "PECORINO SARDO"</b> - Il maturo è senza lattosio. Prevista una campagna di comunicazione sulle sue virtù nutrizionali: <a href="http://www.insiderdairy.com">www.insiderdairy.com</a>	<b>PAG. 05</b>
<b>FIERE ED EVENTI</b> - Convegno "Appuntamento con il Bio: l'agricoltura biologica del futuro" - 6 Luglio 2021	<b>PAG. 06</b>
<b>FIERE ED EVENTI</b> - Webinar "Trasferte internazionali: analisi di alcune criticità" - 7 luglio 2022	<b>PAG. 06</b>
<b>PREZZI</b> - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 27 giugno al 1° luglio 2022	<b>PAG. 07</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 -

Un'altra settimana di riflessione. Materia prima latte e costi ancora in salita, che spingono alla richiesta di ulteriori aumenti. Come reagirà il consumo?

Domanda ed offerta non sembrano al momento in equilibrio, chi produce preannuncia nuovi aumenti e probabili mancanze di prodotti finiti, chi compra riceve offerte a prezzi stabili se non più bassi soprattutto dai traders (su Mozzarella, Edamer e Gouda in principal modo). Probabilmente vedremo un cambio di rotta nelle prossime settimane? Mah! Difficile dirlo. Un driver importante sarà il consumo.

Settimana di frecce rosse a ribasso e gialle di invariato sui bollettini ufficiali europei. Mercato reale di latte e crema con prezzi ancora al rialzo e poca disponibilità di merce.

- Sul mercato europeo, offerta di latte calante e domanda scarsa. Ancora in aumento il crudo tedesco, trattato a 0,58-0,60 €/kg partenza; anche lo scremato questa settimana recupera qualche centesimo con compravendite a 0,28-0,30 €/kg partenza. Sul mercato nazionale, ulteriore balzo del latte crudo, trattato fino a 0,67 €/kg partenza; domanda molto buona anche se in calo da parte dell'industria. Lo scremato, sempre richiesto, è stato scambiato a 0,34-0,36 €/kg. Raccolta e titoli bassi ma stabili ai livelli di settimana scorsa.

- Sul mercato UE, impennata della crema di latte tedesca, soprattutto da mercoledì pomeriggio, trattata a 3,60-3,62 €/kg franco arrivo, scarse sia l'offerta che la domanda. Il mercato italiano risente della situazione europea, panna nazionale di qualità scambiata tra 3,60 e 3,63 €/kg, buona domanda ma poca merce disponibile anche a causa del latte meno ricco di materia grassa.

- Questa settimana, le quotazioni ufficiali del burro a Kempten sono diminuite di € 0,10 il minimo e di € 0,06 il massimo, e si portano rispettivamente a 7,04 e 7,19 €/kg, media tedesca 7,115 €/kg. L'Olanda cala di € 0,08 e va a 7,19 €/kg, la Francia invece resta invariata a 7,79 €/kg. La media a tre di questa settimana è 7,365 €/kg e quella a due 7,153 €/kg. La quotazione del burro di centrifuga a Milano resta invariata per la seconda settimana consecutiva a 7,18 €/kg.

- Bollettini del latte in polvere, sia scremato che intero, in calo nei tre Paesi che teniamo in considerazione, tranne per l'intero olandese che resta invariato.

- Siero in calo in Germania e Olanda, stabile in Francia.

- Le quotazioni dei formaggi in Italia sono stabili, si registra soltanto un aumento di € 0,05 per il Provolone Valpadana a Cremona e Verona.

Nella EU di sicuro gli stock di formaggi stanno calando alla luce anche del calo di raccolta latte. Di fatto gli aumenti richiesti dai produttori stanno arrivando sugli scaffali a più steps (forse per evitare uno shock al consumatore?), e non è ancora chiara la reazione sui consumi, penalizzati, in queste settimane, anche dalle elevate temperature che invogliano ad una dieta più fresca. Le quotazioni sono stabili o leggermente cedenti e restano comunque a livelli molto alti sempre intorno ai 5,00 €/kg, con la mozzarella blocchi leggermente sotto e tutto il resto abbondantemente sopra.

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 26	Week 25	Week 24	Week 23
BURRO (D)	7,04 – 7,19	7,14 – 7,25	7,20 – 7,29	7,20 – 7,25
BURRO IMPACCHETTATO 250 GR (D)	7,22 – 7,49	7,22 – 7,39	7,22 – 7,47	7,22 – 7,60
BURRO (F)	7,79	7,79	7,79	7,96
BURRO (NL)	7,19	7,27	7,27	7,25
SMP USO ALIMENTARE (D)	3980 – 4280	4000 – 4330	4000 – 4330	4000 – 4330
SMP USO ALIMENTARE (F)	4020	4110	4080	4050
SMP USO ALIMENTARE (NL)	3960	4010	4060	4060
SMP USO ZOOTECNICO (D)	3780 – 3830	3825 – 3875	3900 – 3950	3880 – 3950
SMP USO ZOOTECNICO (NL)	3810	3860	3960	3910
WMP (D)	5300 – 5420	5350 – 5500	5350 – 5500	5350 – 5500
WMP (F)	4740	4930	4930	4930
WMP (NL)	5160	5160	5110	5110
SIERO IN POLVERE USO ALIMENTARE (D)	1300 – 1500	1500 – 1600	1550 – 1600	1550 – 1600
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (D)	1050 – 1080	1100 – 1130	1200 – 1240	1230 – 1270
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (F)	1330	1330	1250	1250
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (NL)	1040	1120	1240	1220

#### Import/esport Nuova Zelanda, maggio 2022

L'andamento calante delle esportazioni neozelandesi è dovuto principalmente alla continua contrazione della domanda cinese, che nel 2021 era molto forte. La buona performance delle esportazioni di butteroil, +58% magg.'22/magg.'21, è dovuta ai prezzi vantaggiosi rispetto al burro. Le esportazioni di SMP nei primi 5 mesi dell'anno sono aumentate del 6% rispetto allo stesso periodo 2021, grazie ad un'ottima domanda dei Paesi del Sud-Est Asiatico: Indonesia, Thailandia e Malesia sono aumentate rispettivamente dell'81%, 49% e 55% genn-magg'22/genn-magg'21.

Le esportazioni di formaggio sono diminuite del 10% genn-magg'22/genn-magg'21, con cali da parte di tutte le principali destinazioni ad eccezione del Giappone, il secondo mercato più grande per il formaggio neozelandese dopo la Cina.

Per quanto riguarda le importazioni, il lattosio è complessivamente in calo; la UE ha aumentato la sua quota di mercato in Nuova Zelanda (+11% genn-magg'22/genn-magg'21). La UE è l'unico fornitore di siero, le cui importazioni neozelandesi sono in continuo calo, -66% magg.'22/magg.'21.

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

NEW ZEALAND EXPORTS - MAY 2022				
Product	Volume in tonnes	% YOY	Volume YTD in tonnes	% YTD
WMP	99 352	+25%	586 485	+19%
SMP	26 352	+22%	151 211	+6%
Whey	1 142	+61%	7 020	+32%
Cheese	24 549	+30%	150 782	+10%
Butter	15 862	+59%	109 268	+2%
Butteroil	20 376	+58%	80 544	+2%
Lactose	3 840	+14%	12 391	+1%
WPC	1 681	+40%	10 883	+10%
Caseinates	7 247	+40%	41 550	+9%
Infant formula	8 987	+8%	52 848	+9%
Milk	23 129	+30%	110 019	+2%
Cream	10 023	+97%	68 275	+8%

NEW ZEALAND IMPORTS - MAY 2022				
Product	Volume in tonnes	% YOY	Volume YTD in tonnes	% YTD
Lactose	8 185	-14%	39 861	-2%
Whey	391	-66%	1 829	-58%
Cheese	852	-7%	3 963	-2%

Source: Trade Data Monitor

## LATTE, L'ANALISI DI USDA: LE RESTRIZIONI AMBIENTALI RALLENTANO LA PRODUZIONE IN UE. E FARANNO DIMINUIRE L'EXPORT DI BURRO E POLVERI

(29/06/22) Ciò che accade nel lattiero caseario dell'Unione europea, considerata la sua importanza, è ovviamente al centro delle analisi anche dall'altra parte del mondo. Ancora di più in questo momento, con la grave carenza di latte che sta caratterizzando questa turbolenta fase di mercato. Ed è proprio su queste tematiche che si concentra il consueto report semestrale di Usda, il [Dipartimento dell'agricoltura](#) degli Stati Uniti. Nel quale si legge che le restrizioni ambientali dell'Ue stanno condizionando la produzione di latte negli stati membri dell'Europa nordoccidentale.



Dal che si deduce, spiega Usda nel suo documento, che il picco di produzione di latte nell'Ue 27 è stato probabilmente raggiunto nel 2020 e la produzione di latte vaccino è prevista a 144,6 milioni di tonnellate per il 2022, con una diminuzione di 434mila tonnellate rispetto al 2021 e di 836mila tonnellate rispetto al 2020.

Gli esperti europei del settore lattiero caseario, scrive Usda, prevedono un ulteriore calo della produzione di latte dell'Ue dal 2023, quando la nuova politica agricola comune (Pac) e la strategia Farm to Fork imporranno agli allevatori di latte dell'Ue di adeguare i loro sistemi di produzione.

Da un punto di vista politico, poiché l'impatto della Brexit e del Covid-19 sui mercati lattiero caseari europei è per lo più alle nostre spalle, l'attuazione della nuova Pac e del F2F nel 2023 dominerà le preoccupazioni del settore in Ue. Il rafforzamento delle politiche di mitigazione ambientale e climatica non faranno che approfondire queste preoccupazioni. Poiché gli esperti prevedono una nuova ondata di produttori che potrebbero abbandonare il settore, i principali attori stanno già adattando i loro piani e strategie aziendali, mentre si adeguano a queste nuove realtà politiche dell'Ue. Le forniture di latte disponibili vengono reindirizzate verso produzioni più redditizie e strategiche nel mercato interno e nelle esportazioni.

L'aumento della produzione di latte non vaccino rimane forte, guidato dall'apprezzamento dei consumi per i prodotti lattiero caseari di capra e pecora. Tuttavia, il consumo di latte alimentare nell'Ue potrebbe diminuire nuovamente nel 2022 dopo un picco nel 2020 e nel 2021, quando il Covid-19 ha tenuto le persone a casa. Ciò dovrebbe consentire un recupero marginale di latte aggiuntivo per la lavorazione dei prodotti lattiero caseari dopo una diminuzione nel 2021 a causa della ridotta produzione di latte, secondo il rapporto. La produzione di formaggio è la destinazione preferita dagli stabilimenti lattiero caseari dell'Ue27 e si prevede che questa tendenza continuerà poiché, negli ultimi anni, sono emersi numerosi nuovi caseifici, principalmente per la produzione di mozzarella industriale per l'industria di trasformazione alimentare. Si prevede che la produzione per l'Ue27 nel 2022 aumenterà a 10,6 tonnellate poiché il consumo continua ad aumentare anno dopo anno.

Ciò va a scapito della produzione di burro, latte in polvere scremato e latte intero in polvere per mancanza di materia prima, che si traduce in una diminuzione delle esportazioni e del consumo interno di burro e polveri e l'aumento dei prezzi nel mercato dell'Ue, conclude il rapporto.

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

## 2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

**COMMISSIONE EUROPEA: NUOVO PIANO PER RENDERE IL COMMERCIO DELLA UE PIÙ ECOLOGICO ED EQUO ATTRAVERSO GLI ACCORDI DI LIBERO SCAMBIO**

(30/06/22) La Commissione Europea ha reso noto, con una comunicazione di 12 pagine intitolata "Il potere dei partenariati commerciali: insieme per una crescita economica verde e giusta", il suo piano per rafforzare il contributo degli accordi commerciali UE nella promozione della sostenibilità, in modo che la crescita economica vada di pari passo con la protezione del clima, dell'ambiente e dei diritti del lavoro.



In effetti, l'approccio basato sui valori europei ai capitoli TSD (*Trade and Sustainable Development*) negli Accordi di Libero Scambio richiede all'altra parte di attuare le convenzioni dell'Organizzazione internazionale del lavoro (ILO) e gli accordi ambientali multilaterali (MEA). Inoltre, il piano rivisto sottolinea l'interazione degli accordi commerciali con altri strumenti e misure politiche della UE, come il meccanismo di adeguamento del carbonio alle frontiere (CBAM) e il regolamento sulla deforestazione, che insieme contribuiscono alla promozione dell'agenda della sostenibilità dell'UE nel mondo.

Il riesame dei capitoli sul commercio e lo sviluppo sostenibile ha individuato margini di miglioramento in sei priorità politiche. Inoltre, sarà rafforzato il ruolo della società civile. La Commissione intende estendere il ruolo della sostenibilità all'intero accordo commerciale, senza limitarne l'attuazione ai capitoli TSD. Alcuni dei punti di azione individuati possono essere attivati immediatamente, anche negli accordi commerciali già in vigore, mentre altri in negoziati in corso e futuri.

## RAGGIUNTO L'ACCORDO COMMERCIALE TRA UE E NUOVA ZELANDA

(01/07/22) Il 30 giugno, la UE e la Nuova Zelanda hanno raggiunto un accordo commerciale completo. L'accordo arriva in un momento storico in cui il valore del commercio aperto e normato è sempre più messo in discussione e sorpassato da nuovi aspetti, come la sostenibilità. Con questo nuovo accordo di libero scambio, la politica commerciale europea si avvicina ad un Paese con cui ha forti legami storici e valori condivisi.



La UE e la Nuova Zelanda sono attualmente i primi fornitori di prodotti lattiero-caseari sul mercato mondiale, sebbene con profili molto diversi in termini di prodotti e dimensioni dell'industria rispetto alla popolazione. Sebbene la Nuova Zelanda esporti quasi tutta la sua produzione, nella UE l'80% dei prodotti lattiero-caseari è destinato ad un consumo domestico. Attualmente, gli scambi commerciali tra la UE e la Nuova Zelanda sono limitati e bilanciati, con circa 150 milioni di euro di prodotti che fluiscono annualmente in entrambe le direzioni.

Non è ancora chiaro se l'accordo aumenterà gli scambi tra le due aree, già mature. Ciononostante, l'accordo dovrebbe rafforzare ulteriormente la fiducia, l'integrazione del mercato, la cooperazione e la forza per affrontare insieme le sfide che interessano il settore lattiero-caseario a livello mondiale.

Le concessioni lattiero-casearie offerte dalla UE alla Nuova Zelanda sono le seguenti:

**Burro:** verrà modificato l'attuale contingente WTO per il burro neozelandese (totale 47.177 tonnellate annue, con dazio contingente di 700 €/tonnellata\*). Dall'anno 8 dell'accordo, 21.000 tonnellate di tale contingente scenderanno al 5% del dazio MFN (Most Favourite Nation) (94,80 €/t), a partire dall'iniziale 20% del dazio MFN (379,20 €/t). Inoltre, un nuovo contingente specifico FTA di 15.000 tonnellate sarà introdotto con la stessa gradualità tariffaria.

\*47.177 tonnellate risultano dalla suddivisione post-Brexit di alcuni contingenti – la quantità prevista nell'UE-28 era di 74.693 tonnellate – vedere l'allegato del [Regolamento 2019/216](#).

**Formaggio:** la tariffa dell'attuale contingente WTO per la merce neozelandese (totale 6.031 tonnellate annue) scenderà a zero all'entrata in vigore dell'accordo. Inoltre, ci sarà un nuovo contingente specifico FTA esente da dazio, che andrà da 8.333 tonnellate all'entrata in vigore dell'accordo e salirà a 25.000 dopo 7 anni dall'accordo. Le tariffe sui formaggi fusi e gli erborinati saranno azzerate in 7 anni.

**Polveri:** alla Nuova Zelanda è stato concesso un contingente di SMP e WMP, inizialmente da 5.000 tonnellate che aumenterà a 15.000 tonnellate dopo 7 anni. Il dazio intra-contingente sarà pari al 20%

del dazio MFN.

**Siero ad alto contenuto proteico:** ci sarà un nuovo contingente a dazio zero di 3.500 tonnellate, che sarà introdotto gradualmente nell'arco di sette anni.

Per le **esportazioni agricole** della UE verso la Nuova Zelanda, compresi i prodotti lattiero-caseari, tutte le tariffe verranno eliminate all'entrata in vigore dell'accordo.

Inoltre, 163 denominazioni di prodotti alimentari, tra cui molti formaggi, saranno tutelate come indicazioni geografiche.

Infine, sarà il primo accordo a contenere un capitolo sui sistemi alimentari sostenibili.

## **QATAR: L'IMPEGNO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE**

(30/06/22) Il Sottosegretario al Ministero del Commercio e dell'Industria Sultan bin Rashid al-Khater ha sottolineato l'impegno dello Stato del Qatar per la sicurezza alimentare durante una conferenza sul miglioramento della resilienza delle catene di approvvigionamento, tenutasi nell'ambito del Qatar Economic Forum, Powered by Bloomberg. Così comunica ICE attraverso il suo sito.



Ha discusso le iniziative introdotte per sostenere il settore agricolo statale, sottolineando che lo Stato del Qatar è riuscito a diventare autosufficiente in diversi prodotti alimentari di base, tra cui i prodotti lattiero-caseari e pollame. Ha evidenziato che queste iniziative hanno svolto un ruolo importante nel sostenere l'economia nazionale. Nel concludere il suo intervento, il Sottosegretario al Ministero del Commercio e dell'Industria ha sottolineato il sostegno dello Stato all'innovazione, alla ricerca e allo sviluppo, per rafforzare le capacità tecnologiche del settore industriale.

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

#### **IL PECORINO SARDO DOP MATURO È SENZA LATTOSIO. PREVISTA UNA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE SULLE SUE VIRTÙ NUTRIZIONALI**

(27/06/22) Una ricerca condotta da Agris Sardegna, in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Pecorino Sardo, ha studiato la Dop mettendo sotto la lente 126 forme di formaggio, prelevate nel corso della scorsa stagione casearia presso un campione di caseifici ampiamente rappresentativo della filiera e della produzione totale. Partito dalla raccolta capillare di informazioni sulla tecnologia di produzione, lo studio si è poi focalizzato sull'evoluzione della composizione chimico-fisica del formaggio nel corso della stagione produttiva e nel corso della stagionatura, individuando gli indicatori specifici della qualità nutrizionale del Pecorino Sardo Maturo.



Le attività di ricerca condotte da Agris si sono concluse nel mese di giugno 2022 ed i risultati ottenuti consentono di affermare che il Pecorino Sardo Dop Maturo è un formaggio con diverse importanti proprietà nutrizionali. In primo luogo, è un prodotto naturalmente privo di lattosio fin dai due mesi di stagionatura. Ma non solo: è ricco in vitamina A, calcio e fosforo; è fonte di zinco ed è, tra i formaggi sardi Dop, quello a minor contenuto di sale (NaCl). Infine, il Pecorino Sardo Dop maturo è caratterizzato da una elevata qualità nutrizionale della materia grassa, che si estrinseca, in particolare, nel prodotto dei mesi centrali della stagione produttiva (marzo/aprile).

Gli importanti risultati raggiunti dalla ricerca scientifica condotta da Agris consentiranno, sin dall'immediato, di rafforzare ulteriormente e valorizzare l'immagine e la percezione di questo formaggio

come simbolo identitario della filiera lattiero casearia della Sardegna e costituiranno, per il Consorzio di Tutela, il punto di partenza di una campagna di informazione rivolta, sia in Italia che all'estero, al consumatore finale sempre più attento alle caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari che acquista.

Con i suoi 20mila quintali di produzioni certificate ogni anno, il Pecorino Sardo Dop rappresenta quantitativamente il secondo prodotto per l'industria casearia sarda. Tuttavia, sebbene dall'istituzione della Dop, nel 1996, le due tipologie previste dal Disciplinare di produzione, il dolce ed il maturo, siano state in costante crescita, in questo arco di tempo il Pecorino Sardo è stato il meno studiato fra i formaggi Dop della Sardegna. Proprio per colmare questa lacuna, il Consorzio di Tutela insieme ad Agris Sardegna hanno avviato, nel 2020, un articolato progetto di ricerca, con l'obiettivo di accrescere le conoscenze sul Pecorino Sardo Dop maturo e individuare l'evoluzione delle sue caratteristiche dal punto di vista tecnologico, chimico, nutrizionale e sensoriale nel corso della maturazione. In una seconda fase, l'attenzione verrà focalizzata anche sul Pecorino Sardo Dop dolce.

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

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

### **CONVEGNO "APPUNTAMENTO CON IL BIO: L'AGRICOLTURA BIOLOGICA DEL FUTURO" - 6 LUGLIO 2021**

(30/06/22) Il prossimo 6 luglio alle 10:30 ISMEA - Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare - organizza il convegno "Appuntamento con il Bio: l'agricoltura biologica del futuro" presso la Galleria del Cardinale Colonna in Via Della Pilotta 17/A a Roma. Interverranno il Sottosegretario alle politiche agricole Francesco Battistoni e il Presidente ISMEA Angelo Frascarelli.



La transizione ecologica avviata con il Green Deal Europeo, unitamente alle azioni già intraprese dall'Europa con la Farm to Fork e il Piano di azione per il biologico, convergono sulla necessità di continuare a investire per la crescita dell'agricoltura biologica. L'incontro, partendo dall'analisi delle performance del 2021, sarà l'occasione per discutere degli elementi strategici per la crescita del settore biologico, dall'impatto del nuovo quadro normativo alle aspettative del consumatore, in un contesto economico in continuo mutamento.

Il programma è disponibile al seguente [link](#). Per iscriversi in presenza compilare il [form](#), per seguire il convegno su piattaforma informatica questo [modulo](#).

### **WEBINAR "TRASFERTE INTERNAZIONALI: ANALISI DI ALCUNE CRITICITÀ" - 7 LUGLIO 2022**

(01/07/22) Giovedì 7 luglio 2022, dalle ore 10:00 alle ore 12:00, AICE organizza il webinar "Trasferite internazionali: analisi di alcune criticità".

Gli obiettivi sono i seguenti:

- Fornire un quadro sintetico degli adempimenti relativi alle trasferite internazionali di durata contenuta in 90 giorni
- Sensibilizzare i partecipanti sulle conseguenze della mancata compliance.

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



*PREZZI  
AGRICOLI*

*A cura di: Emanuela Denti*

## **MILANO - Rilevazione del 27 Giugno 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.

<b>FORMAGGI</b>		U.M.	20/06/2022	27/06/2022	VAR.
			Euro	Euro	
9	<b>parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre</b>	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	<b>grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre</b>	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	<b>provolone valpadana: fino a 3 mesi di stagionatura</b>	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	<b>pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore</b>	Kg	11,30 - 11,60	11,30 - 11,60	
70	<b>asiago: d'allevato con stagionatura minima 90 gg.</b>	Kg	7,15 - 7,45	7,15 - 7,45	
80	pressato fresco	Kg	6,45 - 6,75	6,45 - 6,75	
90	<b>gorgonzola: maturo dolce</b>	Kg	6,25 - 6,55	6,25 - 6,55	
100	maturo piccante	Kg	7,25 - 7,55	7,25 - 7,55	
110	<b>Italico: prodotto fresco</b>	Kg	4,85 - 4,95	4,85 - 4,95	
120	prodotto maturo	Kg	5,65 - 5,95	5,65 - 5,95	
140	<b>taleggio: prodotto fresco fuori sale</b>	Kg	5,35 - 5,55	5,35 - 5,55	
150	prodotto maturo	Kg	6,10 - 6,50	6,10 - 6,50	
160	<b>quartirolino lombardo</b>	Kg	5,60 - 5,80	5,60 - 5,80	
170	<b>crecenza matura</b>	Kg	4,70 - 4,95	4,70 - 4,95	
180	<b>mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)</b>	Kg	5,05 - 5,15	5,05 - 5,15	
190	<b>mascarpone</b>	Kg	4,90 - 5,15	4,90 - 5,15	
191	<b>siero di latte raffreddato per uso industriale</b>	1000 Kg	22,50 - 23,50	<b>21,50 - 23,00</b>	<b>-1 /-0,50</b>
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**

<b>BURRO E CREMA DI LATTE</b>		U.M.	20/06/2022	27/06/2022	VAR.
			Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	5,38	5,38	
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo <b>Regolamento CE n. 1234/07</b> )	Kg	7,03	7,03	
30	burro di centrifuga	Kg	7,18	7,18	
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	5,18	5,18	
40	<b>crema di latte (40% di sostanza grassa)</b>	Kg	3,52	3,52	
41	<b>crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)</b>	Kg	3,54	3,54	

<b>LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI</b>		U.M.	20/06/2022	27/06/2022	
			Euro	Euro	
	<b>latte spot</b>				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	605 - 620	<b>625 - 640</b>	<b>+20/+20</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	630 - 645	<b>650 - 665</b>	<b>+20/+20</b>
21	francese	1000 Kg	565 - 575	<b>580 - 595</b>	<b>+15/+20</b>
22	tedesco	1000 Kg	580 - 605	<b>595 - 625</b>	<b>+15/+20</b>
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	300 - 320	<b>315 - 340</b>	<b>+15/+20</b>

**BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 27 Giugno 2022 -**

Denominazione e qualità delle merci	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.	Fase di scambio, condizione di vendita ed altre note
<a href="#">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%</a>	Kg.		4,78	=	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 250 forme circa: produzione minimo 36 mesi e oltre	Kg.	14,00	14,70	=	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa: produzione minimo 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 27 Giugno 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	5,00		=
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	5,20		=
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	7,80	8,10	=
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	6,80	7,10	=
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	23,00		=

**BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 27 Giugno 2022 -**

PRODOTTI CASEARI	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.
<a href="#">Siero di latte (residuo secco totale 5 - 6% - prezzo franco partenza - I.V.A. escl.)</a>				
Per uso zootecnico	Ton.	<b>11,00</b>	<b>12,00</b>	<b>-0,50/-0,50</b>
Per uso industriale	Ton.	<b>26,00</b>	<b>27,00</b>	<b>-1/-1</b>
<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.	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.	<b>6,00</b>	<b>6,10</b>	<b>+0,05/+0,05</b>
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	<b>6,20</b>	<b>6,30</b>	<b>+0,05/+0,05</b>
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	6,30	6,50	
Monte Veronese DOP – D'allevio fresco	Kg.	6,95	7,05	
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	7,60	7,70	
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	9,40	9,50	
<b>LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo</b>				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	<b>645</b>	<b>655</b>	<b>+20/+20</b>
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	<b>625</b>	<b>635</b>	<b>+20/+20</b>
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	<b>330</b>	<b>340</b>	<b>+15/+15</b>
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	3500	3600	
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	3480	3580	

### BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 28 Giugno 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 - 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</b>					
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	4,78	4,78	=	=
Siero (franco caseificio)	100 Kg	0,15	0,40	=	=
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
Produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg	13,15	13,80	=	=
Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	12,20	12,75	=	=
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	11,60	11,85	=	=
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	10,85	<b>10,95</b>	=	<b>+0,05</b>
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	10,70	10,80	=	=

### BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 29 Giugno 2022 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
<b>Burro</b>	Pastorizzato	<b>6,20</b>		<b>-0,05</b>
<b>Grana Padano (scelto 01)*</b>	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	
<b>Provolone Valpadana</b>	Dolce	<b>6,55</b>	<b>6,65</b>	<b>+0,05/+0,05</b>
	Piccante	<b>6,75</b>	<b>6,95</b>	<b>+0,05/+0,05</b>

<b>Provolone</b>	Stag. fino a 3 mesi	<b>6,10</b>	<b>6,30</b>	<b>+0,05/+0,05</b>
	Stag. oltre 5 mesi	<b>6,35</b>	<b>6,65</b>	<b>+0,05/+0,05</b>

\* 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 30 Giugno 2022

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	5,000		=
	Mantovano pastorizzato	5,200		=
	Burro mantovano fresco CEE	6,800		=
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	21,000	22,000	=
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	=
	<a href="#">Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</a>	7,600	7,800	=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,600	10,850	=
	Stagionatura fino a 18 mesi	11,550	11,950	=
	Stagionatura fino a 24 mesi	12,400	12,700	=
	Stagionatura fino a 30 mesi	12,900	13,350	=

### BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 1° Luglio 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%.	=	4,780	
<b>SIERO DI LATTE</b> <u>Prezzi del 17/06/2022</u> - prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	=	2,000	2,200
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	=	9,700	11,700
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 36 mesi e oltre	=	13,950	14,600
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	=	13,100	13,900
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	=	12,350	13,050
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	=	11,650	12,300
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre	=	10,900	11,400
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	+0,050/=	10,650	10,800