



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 32/2022 del 9 Settembre 2022 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Andamento settimanale	PAG. 02
ETICHETTATURA ALIMENTARE - Nutrizionale, secondo uno studio dovrebbe indicare gli alimenti ultraprocesati	PAG. 03
MERCATO AGROALIMENTARE - Sostenibilità, andamento lento. L'offerta aumenta del 5,3%, le vendite dell'1,2%: www.insiderdairy.com	PAG. 03
BIOLOGICO - In Gdo, le vendite calano dello 0,5%. Ma il comparto regge con forza: www.alimentando.info	PAG. 04
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Più spazio, temperature più basse, viaggi più brevi: le raccomandazioni EFSA per migliorare il benessere animale durante il trasporto: www.ruminantia.it	PAG. 04
IMPORT/EXPORT ITALIA - Presentati a Napoli il 36esimo Rapporto Ice e l'Annuario 2022 Istat-Ice	PAG. 05
SCAMBI UE/PAESI TERZI - Riunione della Commissione INTA del Parlamento Europeo, discussione sui negoziati aperti	PAG. 05
CANADA - Nuova normativa sull'etichettatura nutrizionale fronte pacco	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Aumento dei costi e carenza di latte, cala la produzione (-3,36%). Export a +9%: www.insiderdairy.com	PAG. 06
FORMAGGI I.G.P. - "BURRATA DI ANDRIA" - In due anni il valore delle vendite ha superato i 56 milioni di euro: www.alimentando.info	PAG. 07
FIERE ED EVENTI - Webinar "Time management: i fattori di successo nella gestione aziendale" – 15 settembre 2022	PAG. 07
MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Asta Global Dairy Trade del 06/09/22: Clal	PAG. 08
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 3 al 9 settembre 2022	PAG. 11
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 3 al 9 settembre 2022	PAG. 15

Partita IVA / Codice Fiscale 07043480966 – Sito web: www.assocaseari.it

SEDI OPERATIVE:

00153 ROMA - P.zza G.G. Belli, 2 - tel. +39 06.58301087 - fax +39 06.5817299 e-mail: assocaseari@confcommercio.it

26100 CREMONA – Via Manzoni, 2 – tel. +39 0372.464280 – e-mail: info@assocaseari.it

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

NOTIZIE DELLA SETTIMANA

1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

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

La domanda di latte, sia in Italia che in Europa, è in genere buona e l'offerta sembra non riuscire ancora a soddisfarla.

I compratori/trasformatori, però, stanno facendo parecchia resistenza a certi prezzi, sia nello spot, che nei contratti di acquisto del latte alla stalla, vista la grande difficoltà a trasferire gli aumenti (compresi quelli di tutte le altre componenti il ciclo produttivo) ai loro clienti. Martedì l'asta Global Dairy Trade si è chiusa con prezzi al rialzo su tutti i prodotti.

- Sul mercato europeo, ancora poca disponibilità di **latte** con buona domanda. Scambi di crudo tedesco a 0,61-0,62 €/kg e di scremato a 0,31 €/kg partenza. Sul mercato nazionale, latte crudo venduto tra 0,66 e 0,68 €/kg partenza; come detto, però, alcuni compratori non sono in grado di pagare certi prezzi, di conseguenza la domanda è leggermente calata. Scremato trattato a 0,37-0,38 €/kg.

- Sul mercato UE difficile trovare **crema** di latte: la tedesca è stata trattata a 3,58 €/kg franco arrivo e la spagnola a 3,60 €/kg reso Nord Italia. Sul mercato italiano, panna nazionale di qualità trattata a bollettino e in qualche caso a bollettino+; domanda più vivace di settimana scorsa e scarsa disponibilità.

- Bollettini ufficiali del **burro** UE ancora in salita. A Kempten il minimo aumenta di € 0,06 e il massimo di € 0,14, oggi rispettivamente a 7,01 e 7,19 €/kg, media tedesca 7,10 €/kg. L'Olanda sale di € 0,07 e va a 7,22 €/kg. L'unica eccezione è la Francia che cala di un solo centesimo andando a 7,73 €/kg. La media a tre di questa settimana è 7,35 €/kg e quella a due 7,16 €/kg. Il burro di centrifuga a Milano aumentando di € 0,03 va a 6,98 €/kg.

- Anche questa settimana, i Bollettini del **latte in polvere** sono discordi tra loro. L'intero cala in Germania e resta invariato in Francia e Olanda. Lo scremato cala in Germania, resta invariato lo zootecnico in Olanda e sale l'alimentare in Francia e Olanda.

- Le quotazioni del **siero** aumentano in Germania per l'uso alimentare e in Francia, restano invariate in Germania per l'uso zootecnico e in Olanda.

- Quotazioni nazionali dei **formaggi** in generale aumento. Salgono tutti i formaggi molli a Milano, il Grana Padano meno stagionato a Verona, il Gorgonzola a Milano e Novara, il Provolone Valpadana a Milano, Cremona (dove aumenta anche il generico) e Verona, e il Monte Veronese a Verona.

Quotazioni stabili in Europa.

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 36	Week 35	Week 34	Week 33
BURRO (D)	7,01 – 7,19	6,95 – 7,05	6,90 – 6,98	6,90 – 6,98
BURRO IMPACCHETTATO 250 GR (D)	7,44 – 7,62	7,34 – 7,50	7,34 – 7,50	7,34 – 7,50
BURRO (F)	7,73	7,74	7,74	7,84
BURRO (NL)	7,22	7,15	7,13	7,09
SMP USO ALIMENTARE (D)	3680 – 4000	3700 – 4040	3650 – 3990	3600 – 3990
SMP USO ALIMENTARE (F)	3670	3500	3500	3500
SMP USO ALIMENTARE (NL)	3620	3560	3560	3500
SMP USO ZOOTECNICO (D)	3430 – 3480	3480 – 3510	3430 – 3460	3430 – 3460
SMP USO ZOOTECNICO (NL)	3550	3550	3500	3430
WMP (D)	4950 – 5200	4990 – 5250	4990 – 5250	4990 – 5250
WMP (F)	4900	4900	4900	5000
WMP (NL)	4700	4700	4800	4600
SIERO IN POLVERE USO ALIMENTARE (D)	1220 – 1400	1220 – 1370	1200 – 1350	1300 – 1400
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (D)	920 – 960	920 – 960	890 – 930	890 – 930
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (F)	995	970	975	930
SIERO IN POLVERE USO ZOOTECNICO (NL)	960	960	920	910

Import Giappone, luglio 2022

Dopo un leggero aumento a giugno, le importazioni di formaggio sono nuovamente diminuite a luglio, -6% lug.'22/lug.'21. Il calo ha colpito principalmente la merce proveniente da Nuova Zelanda e Australia (-21% entrambi), mentre i volumi provenienti dagli Stati Uniti sono aumentati del 24% e quelli dalla UE sono rimasti stabili. Nei primi sette mesi dell'anno, invece, le perdite principali si sono registrate per il prodotto proveniente da UE (-6%) e Australia (-7%), mentre quelli provenienti da Nuova Zelanda e Stati Uniti (che coprono il 14% della domanda giapponese di formaggio) sono aumentati rispettivamente del +2% e del +10%. Si noti, tuttavia, che il 2021 è stato un anno eccezionale per le esportazioni di formaggio UE in Giappone.

In termini di volumi complessivi, la UE rimane il principale fornitore di formaggio (39%), seguita da Nuova Zelanda (23%) e Australia (22%). Le importazioni di siero di latte sono aumentate tutti i mesi del 2022, compreso luglio, +21% lug.'22/lug.'21, nonostante il calo del 45% lug.'22/lug.'21 delle spedizioni dalla UE.

L'import di burro è aumentato per la prima volta da maggio 2021, + 25% lug.'22/lug.'21. La Nuova Zelanda fornisce circa due terzi della merce acquistata, mentre la UE copre il restante quantitativo.

JAPAN IMPORTS - JULY 2022				
Product	Volume in tonnes	Δ% YOY 22/21	Volume YTD in tonnes	Δ% YTD 22/21
Cheese	22 997	↓ -6%	161 758	↓ -3%
Butter	667	↑ +25%	5 490	↓ -30%
Whey	4 463	↑ +21%	32 945	↑ +15%
SMP	1 029	↓ -7%	12 340	↓ -4%
Lactose	8 294	↑ +44%	50 575	↑ +16%
WPC	2 616	↑ +16%	17 306	↑ +27%
Casein(ates)	1 066	↓ -7%	8 048	↑ +2%

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.

ETICHETTA NUTRIZIONALE: SECONDO UNO STUDIO DOVREBBE INDICARE GLI ALIMENTI ULTRAPROCESSATI

(07/09/22) Il Dipartimento di Epidemiologia e Prevenzione Ircs Neuromed di Pozzilli (Is), in collaborazione con diverse Università, ha svolto uno studio che è ora stato pubblicato sulla rivista British Medical Journal.

La ricerca, condotta per 12 anni, ha coinvolto oltre 22 mila persone per capire meglio quali aspetti dell'alimentazione definiscano meglio il rischio di mortalità. Ben un decesso su cinque, nel mondo, è infatti dovuto ad una scorretta alimentazione, per un totale di 11 milioni di decessi l'anno.



Secondo lo studio, il consumo di alimenti di scarsa qualità nutrizionale e ultraprocesati aumenta il rischio di mortalità, in particolare per le malattie cardiovascolari. Il sistema di etichettatura fronte pacco che la Ue si appresta ad adottare, secondo i ricercatori, dovrebbe tenere conto anche del grado di lavorazione di un alimento. I prodotti ultraprocesati contengono sostanze e additivi, come coloranti, conservanti, antiossidanti, anti-agglomeranti, esaltatori di sapidità ed edulcoranti.

SOSTENIBILITÀ, ANDAMENTO LENTO. L'OFFERTA AUMENTA DEL 5,3%, LE VENDITE DELL'1,2%

(08/09/22) Le vendite a scaffale dei prodotti che comunicano in etichetta la sostenibilità crescono dell'1,2%, nel 2021, secondo quanto emerge dall'11esima edizione dell'Osservatorio Immagino GS1 Italy. Mentre il valore della spesa sostenibile degli italiani, lo scorso anno, è arrivato a 12,5 miliardi di euro tra supermercati e ipermercati e oggi il 25,6% dei prodotti, cioè oltre uno su quattro, presenta un richiamo alla sostenibilità.

A scaffale, l'offerta aumenta ben più delle vendite, secondo i dati dell'Osservatorio Immagino GS1 Italy, che registra un incremento del +5,3%, arrivando a toccare 32.787 referenze, pari al 25,6% dell'assortimento totale a scaffale. A dimostrazione dell'impegno crescente delle aziende su questo fronte, anche in termini di volontà di comunicarlo al consumatore.



Tra i quattro temi sostenibili rilevati negli scaffali, quello del management delle risorse (come "riciclabile", "meno plastica" oppure la certificazione Ecolabel) resta il più importante, sia per numero di prodotti sia per valore delle vendite. E, nel 2021, è stato anche il secondo per espansione (+3%), dietro al paniere dei prodotti impegnati sul fronte della responsabilità sociale. Crescita annua sopra la media anche per i prodotti ottenuti nel rispetto degli animali, mentre resta inferiore l'andamento del paniere agricoltura e quello degli allevamento sostenibili.

Considerando tutte le 35 indicazioni rilevate nell'edizione dell'Osservatorio Immagino GS1 Italy, tra etichette e certificazioni volontarie quella presente su più prodotti presenti fra gli scaffali dei supermercati è Biologico/EU Organic (rilevata sul 10,1% delle referenze), seguita dalla certificazione FSC (5,2%) e da "sostenibilità" e "riciclabile" (entrambi a 2,9%). Ad aver aumentato di più le vendite, nel corso del 2021, sono state le certificazioni relative al packaging: Ok-Compost (+35,3%), Rainforest Alliance (+16,3%) e le indicazioni "Mater-Bi" (+19,4%) e "compostabile" (+16,6%). Segno del forte interesse dei consumatori verso confezioni e imballi di tutti i prodotti, alimentari e non, che sono probabilmente considerati più problematici o dannosi.

[Da www.insiderdairy.com]

BIOLOGICO: IN GDO, LE VENDITE CALANO DELLO 0,5%. MA IL COMPARTO REGGE CON FORZA

(07/09/22) Il contesto di instabilità con cui si è aperto il 2022, con il conflitto russo-ucraino e l'impennata dei prezzi legata ai costi energetici e delle materie prime, sta modificando le abitudini di consumo degli italiani, determinando una leggera diminuzione delle vendite a valore del biologico in Gdo, pari al -0,5% nell'ultimo anno. Questo il dato emerso dall'osservatorio Sana-Nomisma.



“Stiamo notando un leggero rallentamento sulle fasce premium legato alla situazione del momento; con l'inflazione che supera il 9%, è indubbio ricercare maggiore attenzione a un'economia della spesa”, spiega Carlo Alberto Buttarelli, direttore relazioni di filiera di Federdistribuzione e del suo ufficio studi. “Quest'anno registreremo un calo, è ovvio, ma in generale il comparto crescerà: i prodotti biologici sono competitivi e si mantengono forti sul mercato”.

Secondo Buttarelli, infatti, la pandemia ha determinato una grande attenzione alla salute dando impulso ai consumi di prodotti biologici sempre più apprezzati dai consumatori, in particolare dai giovani. Inoltre, grazie allo sviluppo delle produzioni, che ha consentito alle imprese di avviare colture e allevamenti verdi a costi contenuti, e alla marca del distributore che ha presidiato il comparto e lo ha reso più accessibile, il biologico è diventato una scelta precisa nel carrello degli italiani.

[Da www.alimentando.info]

PIÙ SPAZIO, TEMPERATURE PIÙ BASSE, VIAGGI PIÙ BREVI: LE RACCOMANDAZIONI EFSA PER MIGLIORARE IL BENESSERE ANIMALE DURANTE IL TRASPORTO

(07/09/22) Concedere più spazio, abbassare le temperature massime e ridurre al minimo i tempi di viaggio sono tutti elementi necessari per migliorare il benessere degli animali d'allevamento durante il trasporto. Lo affermano le raccomandazioni pubblicate oggi dall'EFSA. Il parere dell'EFSA viene consegnato alla Commissione europea nell'ambito di una serie di cinque pareri scientifici intesi a coadiuvare la revisione in corso della legislazione sul benessere degli animali nell'Unione europea, elemento cardine della strategia UE “dal produttore al consumatore” (Farm to Fork).



I pareri scientifici riguardano i piccoli ruminanti (ovini e caprini), gli equidi (cavalli e asini), i bovini (vacche e vitelli), i suini; e animali trasportati in contenitori, compresi i volatili domestici (polli, galline ovaiole, tacchini, ecc.) e i conigli. Vi si individuano le varie conseguenze sul benessere degli animali durante le varie fasi del trasporto, i pericoli che potrebbero indurle e gli indicatori diretti del benessere dell'animale (ABM) mediante i quali è possibile valutarle. Per tutte le specie l'idoneità dell'animale al trasporto è ritenuta della massima importanza.

L'EFSA ha stabilito soglie quantitative per le temperature che devono essere mantenute all'interno di un veicolo, nonché tolleranze minime per lo spazio riservato agli animali, descrivendo anche lo sviluppo o la progressione nel tempo di varie altre conseguenze sul benessere durante il trasporto come la fame, la sete e la stanchezza.

L'attuale legislazione UE sulla tutela degli animali durante il trasporto è entrata in vigore nel 2005. Le conclusioni dell'EFSA, contestualizzate nella strategia F2F, fungeranno da base per la prevista revisione di tale legislazione da parte della Commissione europea, che mira ad allinearla alle più recenti evidenze scientifiche, ampliarne il campo di applicazione, renderne più facile l'applicazione e, in ultima analisi, garantire un livello più elevato di benessere degli animali.

La proposta di revisione della Commissione è attesa per la seconda metà del 2023.

[Da www.ruminantia.it]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

PRESENTATI A NAPOLI IL 36ESIMO RAPPORTO ICE E L'ANNUARIO 2022 ISTAT-ICE

(06/09/22) E' stato presentato martedì a Napoli il 36esimo Rapporto Ice e l'Annuario 2022 Istat-Ice.

Nel post-Covid-19, il settore cresciuto maggiormente per quanto riguarda l'export è quello agroalimentare.

Nel 2021 l'export italiano ha toccato il valore record di 526 miliardi di euro, con un +18,2% tendenziale e con 44 miliardi di saldo attivo nella bilancia commerciale. Nel primo semestre 2022, la crescita tendenziale è del 22,4% am le dinamiche inflazionistiche sono evidenti: a fronte di volumi di export che crescono del 2% (+6,6% i beni di consumo), i valori medi unitari dell'export crescono del 20,1%. Quelli dell'import, invece, crescono di ben il 39,4%. Pesano particolarmente sulla bilancia commerciale i costi di importazione dell'energia.



Secondo il presidente dell'Ice Agenzia, Carlo Ferro, la crescita del 2% a volume è però un segnale incoraggiante, infatti considerando le prime dieci economie mondiali, nel 2021 l'export Italiano rispetto al pre-pandemia ha fatto meglio di Usa, Regno Unito, Francia e Germania. Si prevede, per il 2023, un aumento del Pil italiano del 2,9%.

Il 75% dell'export italiano viene realizzato nel comparto macchinari, metallurgia, moda, autoveicoli, agroalimentare, chimica e farmaceutica. La Germania si conferma la prima destinazione, seguita da Francia, Stati Uniti e Spagna. Gli Usa sono anche tra i Paesi più performanti, con un tasso di crescita delle esportazioni pari al 31,3%. Fanno anche meglio Belgio (+32,7%) e Turchia (+38,5%). Per quanto riguarda la Russia, a seguito del conflitto si registra una flessione del -17,6%. Guardando al bacino degli esportatori, nel 2021 crescono del 7% circa a quota 136.025 anche se il 77% di chi esporta vende meno di 750mila euro l'anno e genera l'1,7% del valore.

La transizione digitale è in costante crescita: dal 2018 al 2021 l'e-commerce è cresciuto del 2%, raggiungendo il 9% dell'export totale, anche se le imprese italiane restano distanti da quelle francesi, spagnole e tedesche.

RIUNIONE DELLA COMMISSIONE INTA DEL PARLAMENTO EUROPEO: DISCUSSIONE SUI NEGOZIATI APERTI

(06/09/22) Le Commissioni del Parlamento europeo sono tornate a riunirsi dopo la pausa estiva. Il vicedirettore generale della DG Commercio della Commissione, durante la riunione dell'INTA (Comitato per il commercio internazionale) del 1° settembre, ha espresso la speranza della Commissione di concludere i negoziati di libero scambio con l'Australia entro il 2023 e ha annunciato la possibilità, con le giuste condizioni, di riprendere i negoziati con il sud-est asiatico (Filippine, Thailandia e Malesia), soprattutto con l'Indonesia che è uno dei primi cinque importatori di prodotti lattiero-caseari a livello mondiale.



Per quanto riguarda il CPTPP (Comprehensive and Progressive Agreement for Trans-Pacific Partnership), il rappresentante della Commissione ha praticamente escluso l'eventuale domanda di adesione della UE.

CANADA: NUOVA NORMATIVA SULL'ETICHETTATURA NUTRIZIONALE FRONTE PACCO

(31/08/22) Il Ministro della Salute canadese ha pubblicato la nuova normativa sull'etichettatura nutrizionale fronte pacco (FOP, Front-Of-Package). Il testo introduce l'obbligo, a partire dal 1° gennaio 2026, per alcuni alimenti preconfezionati che superano determinati livelli di valori giornalieri di grassi saturi, zuccheri e/o sodio di indicare sulle etichette il simbolo nutrizionale FOP. Restano esclusi alcuni prodotti, soprattutto quelli poco o non lavorati come la frutta e la verdura (anche surgelate), la frutta secca, gli oli vegetali e diversi prodotti di origine animale.



Il nuovo simbolo nutrizionale FOP consiste in una lente d'ingrandimento in bianco e nero, affiancata da un testo di accompagnamento in inglese e francese, posizionata nella metà anteriore, in alto a destra, dell'etichetta. Il simbolo, che integrerà la tabella nutrizionale posizionata sul retro delle confezioni degli alimenti, dovrà rispettare le dimensioni e la collocazione stabilita per permettere un immediato riconoscimento.

Il lungo periodo di transizione permetterà alle aziende di modificare le loro etichette contenendo il più possibile i costi, e, nel caso lo volessero, di rivedere i loro processi produttivi.

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

AUMENTO DEI COSTI E CARENZA DI LATTE: CALA LA PRODUZIONE DI GORGONZOLA DOP (-3,36%). EXPORT A +9%

(09/09/22) Produzione in calo nei primi sette mesi dell'anno per il Gorgonzola. Al 31 luglio 2022, la Dop ha toccato quota 2.806.700 forme, con una diminuzione del 3,36% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente e dell'1,61% rispetto al 2020. Un calo che va letto alla luce della congiuntura internazionale, con l'[impennata dei costi](#) di produzione unita alla minore resa del latte nel periodo estivo.



Per quanto riguarda le vendite sui mercati esteri, invece, le esportazioni di Gorgonzola Dop hanno fatto registrare al 31 maggio di quest'anno un aumento complessivo medio del 9%. Più nel dettaglio, l'export aumenta del 10,5% intra-Ue, con Francia e Germania che si confermano principali mercati di riferimento, e dell'1,1% extra Ue (Fonte Clal).

Parallelamente all'analisi dei dati, prosegue l'attività di promozione e valorizzazione del Consorzio Gorgonzola Dop che prevede, a settembre, la partecipazione a due importanti eventi, in Italia, in attesa di volare a Parigi dal 15-19 ottobre per Sial (padiglione 7 stand C109).

Si parte questo weekend con la 22esima edizione della Festa della Pasta di Gragnano, in programma dal 9 all'11 settembre, organizzata dal Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano Igp e dal Comune. La cittadina campana simbolo della tradizione pastaia italiana torna ad accogliere, dopo due anni di stop

causati dalla pandemia, visitatori da tutto il mondo per la tradizionale Festa che si aprirà quest'anno alle eccellenze da tutta Italia. I maggiori Consorzi, tra cui quello del Gorgonzola Dop, metteranno in luce le diverse anime dell'unica pasta a vantare il marchio Igp e tanti abbinamenti creativi grazie alla presenza di 18 Chef.

Il 29 e 30 settembre il Consorzio Gorgonzola si sposterà, invece, nel moderno polo fieristico di Bergamo per la seconda edizione di B2Cheese, la fiera del settore lattiero caseario dedicata agli operatori specializzati e ai buyer provenienti da diverse nazioni.

[Da www.insiderdairy.com]

IN DUE ANNI IL VALORE DELLE VENDITE DI BURRATA HA SUPERATO I 56 MILIONI DI EURO

(08/09/22) La burrata piace a tutti. Secondo alcuni dati Nielsen pubblicati dal Sole 24 Ore, in 24 mesi, nell'anno finito lo scorso maggio, le vendite di quella confezionata a peso fisso sono aumentate del 40% a valore e del 42% a volume in Gdo, oltrepassando i 56 milioni di euro.

Si sommano poi le vendite in gastronomie e negozi di specialità, oltre che nel canale della ristorazione. Che all'estero fa da traino alla diffusione di questa pasta filata. Un simile successo, però, mette in difficoltà la produzione, come sottolinea il quotidiano. Il reperimento della manodopera è difficile perché la manualità è fondamentale per realizzare la burrata. Per non parlare dell'aumento dei costi energetici e dei packaging, che erodono i margini delle aziende produttrici. E del latte di qualità, che scarseggia.



Un ulteriore problema risiede nella ridotta shelf life della burrata, che ne ostacola l'esportazione nel Far East. Motivo per cui il Consorzio di tutela della Burrata di Andria Igp, insieme alle Università di Foggia e di Bari, ha avviato un progetto-pilota che sfrutta le mild technologies conservative per prolungarla in modo significativo.

[Da www.alimentando.info]

4. FIERE ED EVENTI

WEBINAR "TIME MANAGEMENT: I FATTORI DI SUCCESSO NELLA GESTIONE AZIENDALE" – 15 SETTEMBRE 2022

(09/09/22) Il 15 settembre dalle 10:00 alle 12:00 p.v. AICE organizza il webinar "Time management: i fattori di successo nella gestione aziendale".

In un mondo in cui alla competitività crescente si aggiunge sempre più una incertezza legata a variabili che sconvolgono gli scenari, l'efficienza è certamente un fattore a cui ancorarsi per interpretare il breve e il medio periodo.



Il time management è una disciplina di pianificazione per ottimizzare la gestione del tempo e aumentare l'efficienza dei processi operativi. I punti di forza del time management sono la possibilità di raggiungere specifici obiettivi o risultati più velocemente, ridurre le distrazioni e aumentare la produttività di persone e organizzazioni.

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



Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

Gas, la denuncia della latteria Ca' De Stefani: “Senza fideiussione, fornitura non garantita”

Vescovato (Cr), Mercoledì 7 settembre - Senza fideiussione, il distributore non garantisce la fornitura di gas. E' la situazione in cui si trova la latteria Ca' De Stefani di Vescovato, in provincia di Cremona, che produce Grana Padano e Provolone Valpadana. La denuncia del titolare Giorgio Pirini è riportata sulle pagine di *ItaliaOggi*: “Per garantirci la fornitura di gas, il distributore ci ha chiesto un deposito bancario di 600mila euro o una fideiussione. Siamo esterrefatti, è una situazione drammatica, che non si era mai verificata prima. E pensare che abbiamo sempre pagato le bollette, siamo clienti sicuri”. E Pirini aggiunge: “In questo momento il nostro rating di assoluta eccellenza non ha più valore, le imposizioni delle società di distribuzione sono perentorie. O si accettano o non si fa il contratto”. La denuncia dell'imprenditore al quotidiano è anche l'occasione per sottolineare la situazione in cui versa l'intera filiera del latte. Pirini si sofferma infatti sul mercato del siero: “E' un problema vivissimo, legato a un'unica azienda che ha praticamente in mano tutto il mercato del lavorato, Zoogamma dell'olandese VanDrie Group. Non c'è competizione”. Con la conseguenza che “in Germania c'è richiesta in crescita di siero e in Italia si abbassano i prezzi”, spiega l'imprenditore.

La scomparsa di Walter Ciresa, titolare della Gildo Formaggi

Introbio (Lc), Martedì 6 settembre - Si è spento, lo scorso 2 settembre, dopo una grave malattia, Walter Ciresa, titolare della Gildo Formaggi, azienda valsassinese specializzata nella produzione di formaggi tipici lombardi e di montagna. Secondogenito di nove figli, aveva ereditato dal padre Gildo la passione per il mondo caseario. Una passione che aveva saputo trasmettere alla comunità valsassinese, e non solo, tanto che l'attività di Introbio viene oggi visitata da amatori da tutto il mondo. Ciresa gestiva l'azienda insieme a tre dei suoi fratelli: Rita in amministrazione e Michele ed Ettore a occuparsi della stagionatura. L'attività della Gildo Formaggi, da sempre legata alla produzione di Gorgonzola, Taleggio e Quartirolo, negli ultimi anni si è ampliata anche a quella di formaggi caprini, sia freschi sia stagionati.

Lo Squacquerone di Caseificio Comellini ottiene il certificato Lfree

Castel San Pietro Terme (Bo), Giovedì 8 settembre - Lo Squacquerone di Caseificio Comellini ottiene il marchio Lfree azzurro lactose-free, l'unica certificazione italiana, europea e internazionale che garantisce i prodotti senza lattosio. Lo Squacquerone senza lattosio da 280 g, con un contenuto residuo inferiore allo 0,01%, è il prodotto di punta della storica realtà di Castel San Pietro Terme, in

provincia di Bologna. Caratterizzato dalla sua cremosità, lo Squacquerone è realizzato con latte fresco 100% italiano, delattosato in caldaia e coagulato grazie all'utilizzo del caglio vegetale estratto dal cardo selvatico. L'iter di certificazione con il marchio Lfree ha comportato le verifiche documentali, la visita ispettiva da parte dell'Ente di certificazione accreditato Ccpb e le prove analitiche eseguite sul prodotto finito. Oltre allo Squacquerone, fanno parte della gamma dei delattosati anche: Stracchino, Casatella e Formaggio di Castel San Pietro. La certificazione sarà estesa nei prossimi mesi anche a queste referenze.

Gs (Carrefour) e Auchan indagate per frode fiscale. Nove persone ai domiciliari

Milano, 7 settembre - Per una presunta maxi-frode fiscale da 1,8 miliardi di euro e un'evasione Iva per 260 milioni finiscono sotto indagine 15 società tra cui Gs (Gruppo Carrefour) e Auchan, ora Margherita. Nove le persone agli arresti domiciliari e per altre quattro è stata disposta l'interdizione dalla professione per un anno. I reati contestati dalla Guardia di Finanza di Milano, in un'indagine dei pm Nicola Rossato e Stefano Civardi, sarebbero associazione per delinquere, emissione e utilizzo di false fatture.

Nei confronti delle società indagate il gip di Milano Roberto Crepaldi ha disposto il sequestro preventivo di oltre 260 milioni di euro, ossia l'ammontare della evasione dell'Iva, di cui 33,8 milioni nei confronti di Gs e 26,2 milioni nei confronti di Auchan. Le misure cautelari riguarderebbero alcuni imprenditori bresciani e campani, oltre a Gianpaolo Racagni, ex responsabile dell'ufficio acquisti di Auchan, licenziato nel 2019 e poi passato ad Apulia Distribuzione. Tra gli indagati, 39 persone fisiche e 7 giuridiche, ci sarebbero anche l'ex cfo di Auchan, Franco Castagna; Fabio Friserio, socio e rappresentante legale di Miti; e Alessandro Montanari, ex responsabile import export ed ex procuratore generale di Auchan.

Il sistema di 'frode carosello' ricostruito sarebbe stato portato avanti tra il 2015 e il 2021 in due modi: attraverso false lettere di intenti per effettuare da fornitori italiani acquisti di merci senza applicare l'Iva; e attraverso acquisti da fornitori di altri paesi dell'Ue, anche in questo caso senza applicare l'Iva. I gruppi della Gdo avrebbero concorso nel meccanismo di evasione e di realizzazione di profitti come intermediari nelle compravendite tra le varie società del circuito finito al centro dell'inchiesta. Le cui operazioni sono in corso nelle province di Milano, Roma, Torino, Napoli, Ancona, Brescia, Lodi, Vicenza, Rimini, Padova, Salerno e Potenza. A segnalare le presunte irregolarità anche un dipendente di Gs che si occupava di contabilità, mentre uno degli indagati avrebbe confessato, riporta Il Fatto Quotidiano.

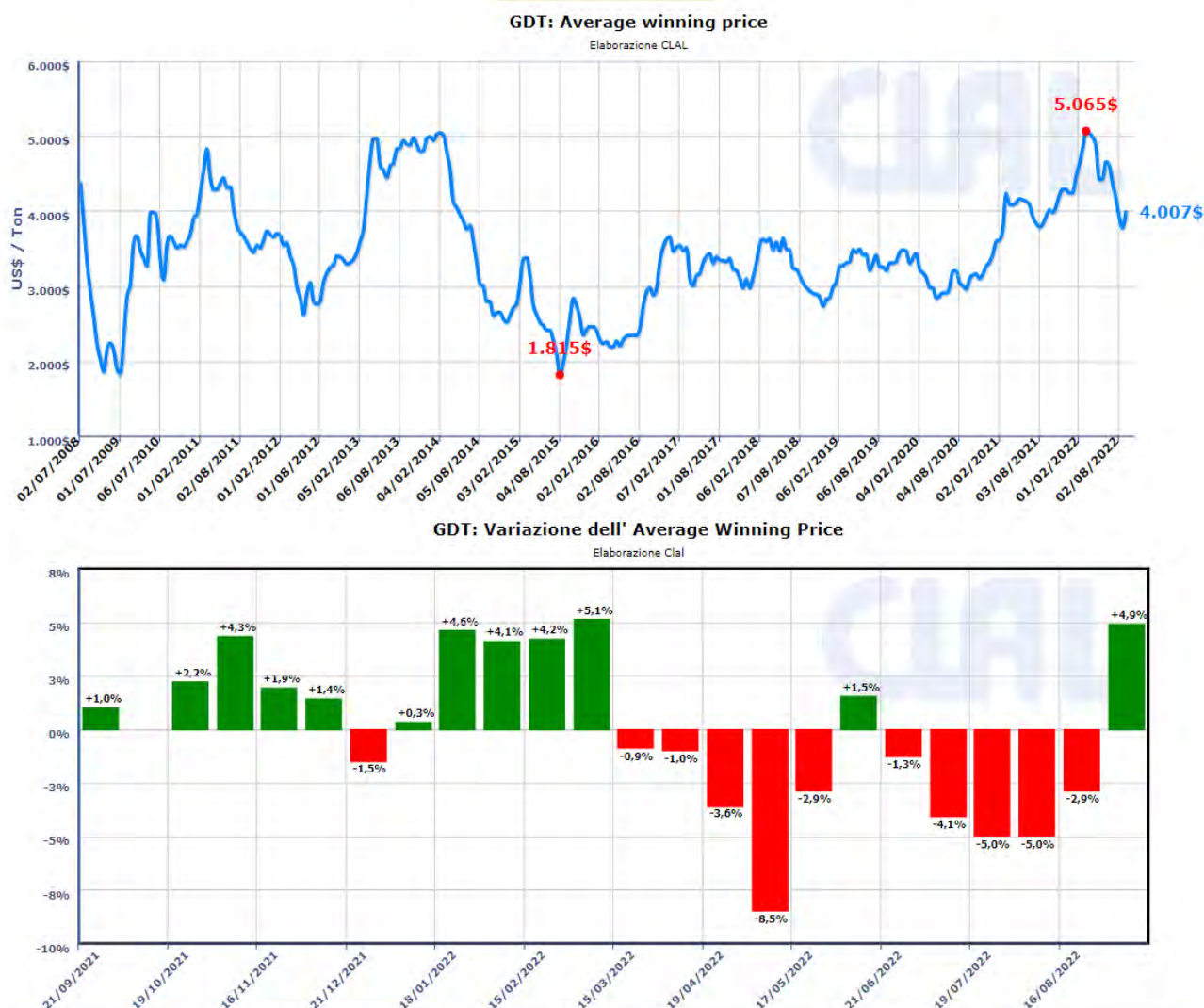
Selex pubblica la nona edizione del bilancio di sostenibilità

Trezzano sul Naviglio (Mi), Giovedì 8 settembre - Il gruppo Selex ha pubblicato la nona edizione del suo bilancio di sostenibilità. Vengono presentati i numeri e le numerose iniziative del Gruppo sui temi della sostenibilità e della responsabilità sociale come la valorizzazione della filiera corta, il sostegno ad enti del terzo settore per attività sociali, sportive e culturali e viene posta grande attenzione ai temi ambientali e alla lotta contro lo spreco alimentare. Il bilancio di sostenibilità prende spunto dagli Standard di rendicontazione Gri ed è suddiviso in cinque macro-pilastri: le persone, i clienti, il territorio, l'ambiente e i fornitori che costituiscono i principali stakeholder e che Selex si impegna a rendicontare annualmente. Tra i tanti progetti, Selex ha lanciato nel 2018 un vasto processo di rinnovamento relativo a confezioni e imballi dei propri prodotti a marchio, puntando a ridurre i materiali di scarto e a ottimizzare i processi produttivi in termini di emissioni di CO2 e consumi idrici. Nel 2021, inoltre, le imprese del gruppo hanno anche investito 6,3 milioni di euro in progetti di sostegno nei confronti delle comunità locali in cui operano i propri soci.

IL MERCATO
LATTIERO-CASEARIO:
STATISTICHE
E PREZZI

RISULTATI ASTA DI FONTERRA DEL 6 SETTEMBRE 2022 (DA CLAL)

Riportiamo, in una prospettiva temporale, i risultati delle vendite all'asta, introdotte dalla Cooperativa Neozelandese Fonterra a partire dall'anno 2008, per il burro anidro (**AMF** - Anhydrous Milk Fat), latticello in polvere (**BMP** - Butter Milk Powder), polvere di latte scremato (**SMP** - Skimmed Milk Powder), polvere di latte intero (**WMP** - Whole Milk Powder), proteine concentrate del latte (**MPC 70** - Milk Protein Concentrate), caseina presamica (Casein Rennet) e formaggio (Cheddar).



	PREZZI CORRENTI US\$ / Ton		PREZZI MEDI DELL'ASTA - US\$ / Ton -								
	Oceania (02 Sep 2022)	USA (02 Sep 2022)	06 Sep 2022 AVG winning price: 4.007 US\$/Ton . Change in price index: 4.9 %						16 Aug 2022		
			C. 1 Oct 22	C. 2 Nov 22	C. 3 Dec 22	C. 4 Jan 23	C. 5 Feb 23	C. 6 Mar 23	Prezzo medio	% asta prec. 1	Prezzo medio
AMF (Burro Anidro)	-	-	5.889	5.727	5.749	5.541	5.615	5.549	5.677	+13,9%	4.990
BMP (Polv. di latticello)	-	-	n.a.	3.526	3.535	3.550	3.565	n.a.	3.537	-5,1%	-
BURRO 82%	5.250	6.834	5.545	5.385	5.305	5.335	5.325	5.345	5.369	+3,3%	5.203
CASEINA PRESAMICA	-	12.379	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
CHEDDAR	5.088	3.891	5.510	5.002	4.943	4.955	5.143	5.096	5.046	+1,0%	5.005
LATTOSIO	-	1.003	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
MPC (Proteine concentr.)	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
SMP (Polv. latte scremato)	3.550	3.412	3.566	3.556	3.554	3.599	3.650	n.a.	3.575	+1,5%	3.524
SWP (Polv. di siero dolce)	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
WMP (Polv. latte intero)	3.375	5.115	3.544	3.591	3.635	3.650	3.697	n.a.	3.610	+5,1%	3.417

n.a.: non disponibile

Per ogni prodotto, il prezzo evidenziato è il più alto dell'ultima asta.

Ultimo aggiornamento: 06-09-2022

Nota: gDT prices are USD/metric tonne FAS

1) Variazione percentuale rispetto ai risultati dell'asta precedente (calcolo basato su Indici forniti dal gDT)

Fonte: [GlobalDairyTrade](#), USDA

€	PREZZI CORRENTI EURO / Ton		PREZZI MEDI DELL'ASTA - EURO / Ton -								16 Aug 2022
	Oceania (02 Sep 2022)	Germania	06 Sep 2022 (1 € = 0.992 \$)						Prezzo medio	% asta prec. ¹	
			C.1 Oct 22	C.2 Nov 22	C.3 Dec 22	C.4 Jan 23	C.5 Feb 23	C.6 Mar 23			
AMF (Burro Anidro)	-	-	5.936	5.773	5.795	5.586	5.660	5.594	5.723	+16,9%	4.895
BMP (Polv. di latticello)	-	-	n.a.	3.554	3.564	3.579	3.594	n.a.	3.566	-	-
BURRO 82%	5.254	7.100	5.590	5.428	5.348	5.378	5.368	5.388	5.412	+6,0%	5.104
CASEINA PRESAMICA	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
CHEDDAR	5.091	4.682 *	5.554	5.042	4.983	4.995	5.184	5.137	5.087	+3,6%	4.909
LATTOSIO	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
MPC (Proteine concentr.)	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
SMP (Polv. latte scremato)	3.552	3.840	3.595	3.585	3.583	3.628	3.679	n.a.	3.604	+4,2%	3.457
SWP (Polv. di siero dolce)	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
WMP (Polv. latte intero)	3.377	5.075	3.573	3.620	3.664	3.679	3.727	n.a.	3.639	+8,6%	3.352

n.a.: non disponibile
Per ogni prodotto, il prezzo evidenziato è il più alto dell'ultima asta.

Ultimo aggiornamento: 06-09-2022

Nota: gDT prices are USD/metric tonne FAS

* Prezzo riferito al Cheddar - Unione Europea (fonte: MMO)

1) Variazione percentuale rispetto ai risultati dell'asta precedente (calcolo aritmetico)

Fonte: GlobalDairyTrade, USDA, Süddeutsche Butter - und Käsebörsen eV, Kempten

	QUANTITÀ OFFERTE				QUANTITÀ OFFERTE OGGETTO DELL'ASTA - Tonnellate -						16 Aug 2022
	Totale Generale	Totale 2021 (Gen-Dic)	Totale 2022 (Gen-Set)	± 2022 su 2021 *	06 Sep 2022						
					C.1 Oct 22	C.2 Nov 22	C.3 Dec 22	C.4 Jan 23	C.5 Feb 23	C.6 Mar 23	
AMF (Burro Anidro)	932.707	57.846	48.963	+20,4%	248	700	475	599	258	185	2.684
BMP (Polv. di latticello)	104.379	9.302	5.270	-23,2%	n.a.	331	162	91	90	n.a.	n.a.
BURRO 82%	464.423	41.431	32.029	+9,5%	308	902	588	378	301	201	2.367
CASEINA PRESAMICA	92.344	0	0	0,0%	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
CHEDDAR	307.271	16.295	10.500	-6,6%	85	220	220	205	80	80	869
LATTOSIO	48.396	5.219	1.517	-62,3%	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
MPC (Proteine concentr.)	26.169	0	0	0,0%	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
SMP (Polv. latte scremato)	1.996.058	136.049	96.295	-0,9%	590	3.522	1.550	1.090	1.018	n.a.	7.285
SWP (Polv. di siero dolce)	2.326	0	0	0,0%	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
WMP (Polv. latte intero)	5.516.573	360.605	236.337	-9,1%	2.650	4.171	2.554	1.950	1.325	n.a.	17.121

n.a.: non disponibile

Ultimo aggiornamento: 06-09-2022

A decorrere da Settembre 2011 i dati si riferiscono alle Quantità Vendute (Winning MT)

* Variazione riferita allo stesso periodo dell'anno precedente

Fonte: GlobalDairyTrade, USDA

Nota WMP: Decorrenza 02 Jul 2008

AMF: Decorrenza 03 Nov 2009

SMP: Decorrenza 02 Mar 2010

BMP: Decorrenza 03 Aug 2010

CASEINA: Decorrenza 17 May 2011

MPC: Decorrenza 17 May 2011

CHEDDAR: Decorrenza 19 Jul 2011

LATTOSIO: Decorrenza 03 Apr 2012

BURRO: Decorrenza 19 Feb 2013

SWP: Decorrenza 16 Sep 2014

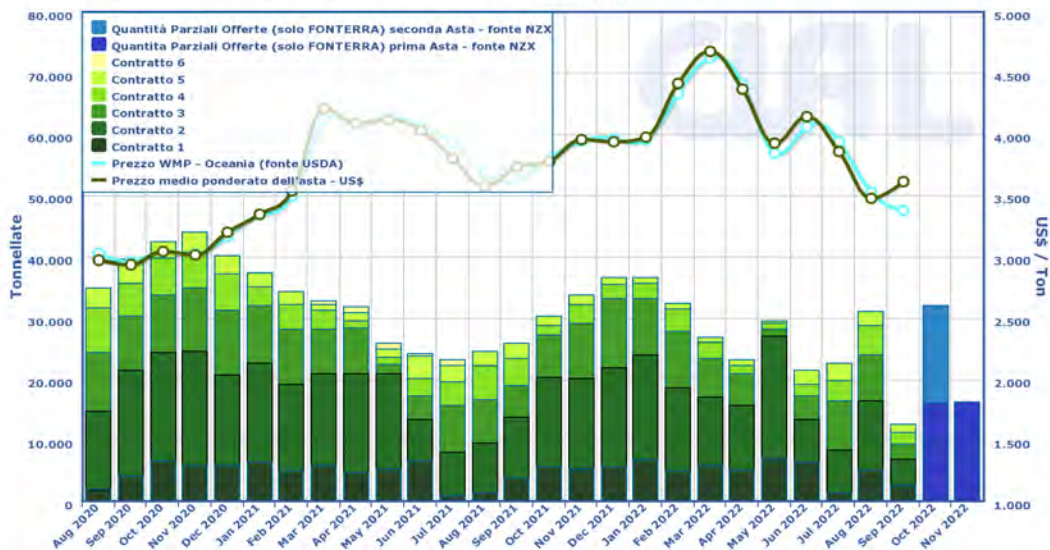
Prodotto	Quantità preliminari parziali offerte (solo FONTERRA)				
	Evento 06 Sep 2022	Evento 20 Sep 2022	Evento 04 Oct 2022	Evento 18 Oct 2022	Evento 01 Nov 2022
WMP (Polv. latte intero)	13.495	13.495	16.005	16.005	16.253
± su stima prec. stessa asta	-11,5%	-15,6%	0%	0%	-
SMP (Polv. latte scremato)	7.140	7.140	7.260	7.260	7.445
± su stima prec. stessa asta	+14,4%	0%	0%	0%	-
AMF (Burro anidro)	2.885	2.475	2.800	2.800	2.750
± su stima prec. stessa asta	+4,0%	-10,8%	-11,1%	-11,1%	-
BURRO 82%	3.085	2.487	2.750	2.750	2.475
± su stima prec. stessa asta	+24,0%	0%	0%	0%	-
CHEDDAR	890	890	890	890	870
± su stima prec. stessa asta	0%	0%	0%	0%	-
CASEINA PRESAMICA	890	0	0	0	0
± su stima prec. stessa asta	-	-	-	-	-
BMP (Polv. di latticello)	580	0	580	0	580
± su stima prec. stessa asta	0%	0%	0%	0%	-

Ultimo aggiornamento: 08-09-2022

GlobalDairyTrade - WMP: Quantità offerte e prezzi medi ponderati mensili

(Dal 01/05/12 sono presenti 6 contratti riferiti a 6 periodi di consegna mensile)

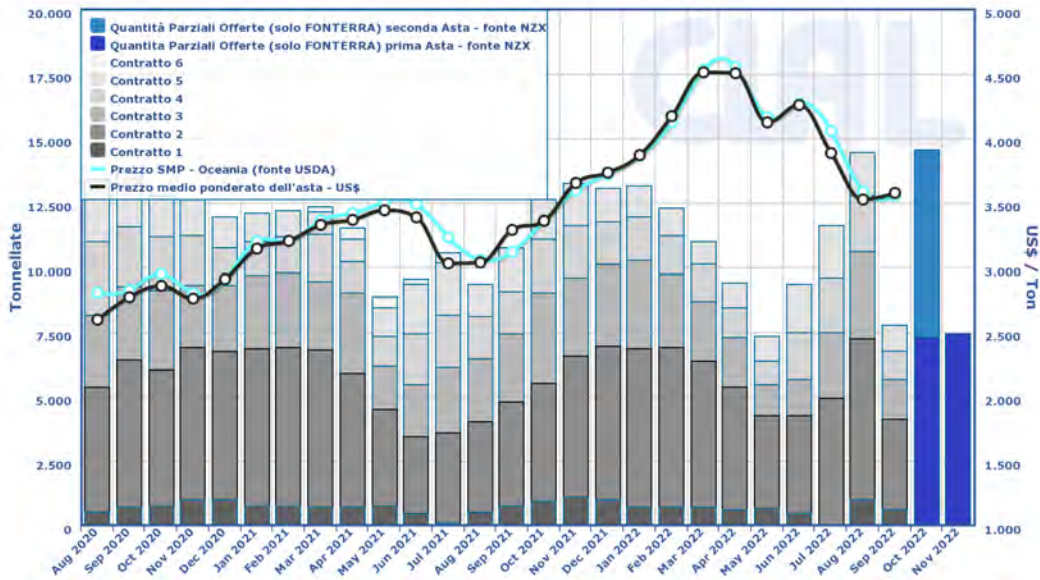
Fonte: GlobalDairyTrade



GlobalDairyTrade - SMP: Quantità offerte e prezzi medi ponderati mensili

(Dal 01/05/12 sono presenti 6 contratti riferiti a 6 periodi di consegna mensile)

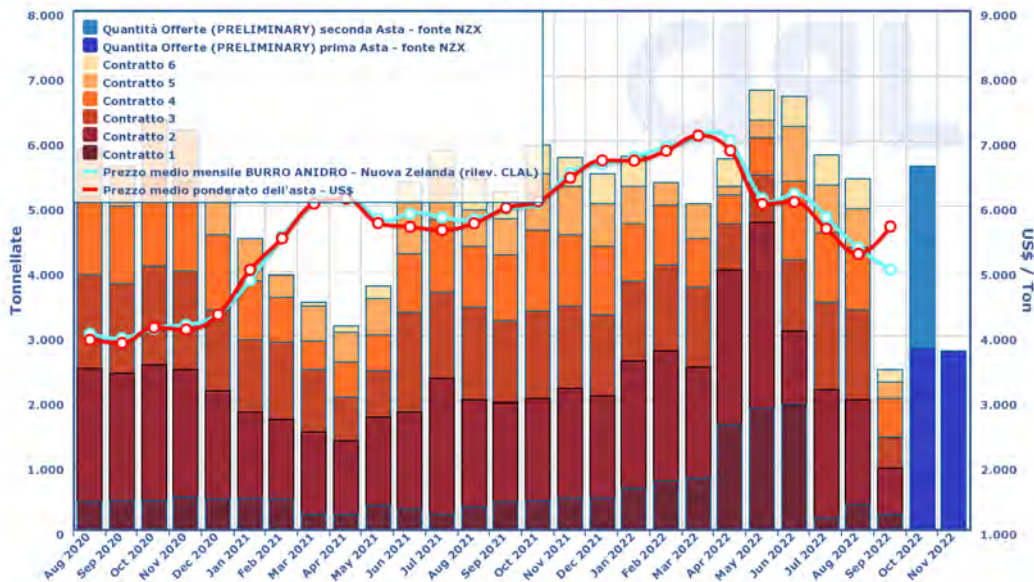
Fonte: GlobalDairyTrade



GlobalDairyTrade - AMF (Burro Anidro): Quantità offerte e prezzi medi ponderati mensili

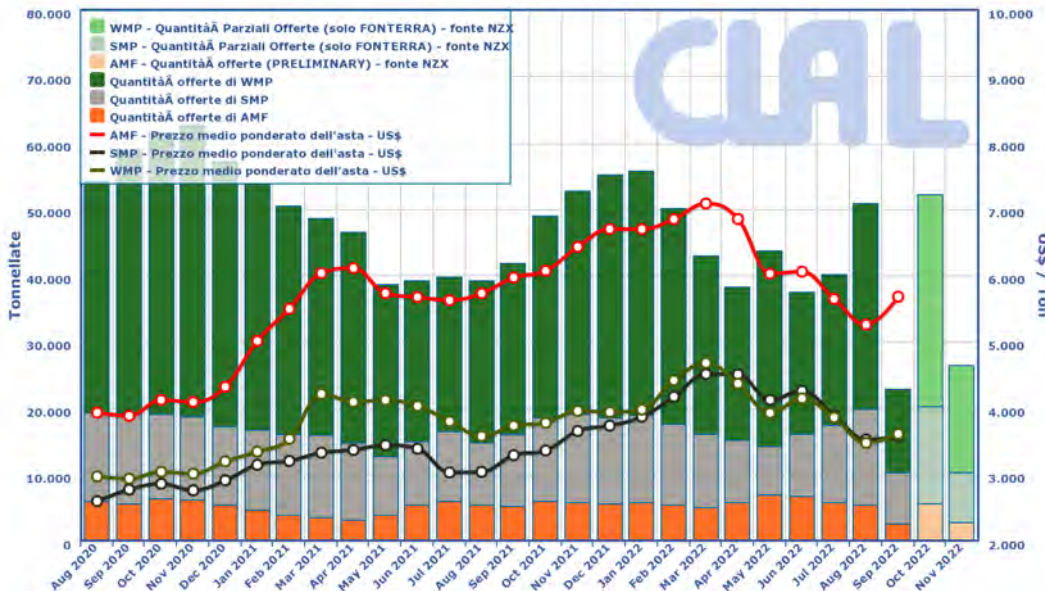
(Dal 01/05/12 sono presenti 6 contratti riferiti a 6 periodi di consegna mensile)

Fonte: GlobalDairyTrade



GlobalDairyTrade: Quantità offerte e prezzi medi ponderati mensili di WMP, SMP e AMF

Fonte: GlobalDairyTrade



*PREZZI
AGRICOLI*

A cura di: Emanuela Denti

MILANO - Rilevazione 5 Settembre 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.

			29/08/2022	05/09/2022	VAR.
FORMAGGI		U.M.	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/loti 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	6,75 - 6,90	7,05 - 7,20	+0,30/+0,30
60	oltre 3 mesi di stagionatura	Kg	7,00 - 7,25	7,30 - 7,55	+0,30/+0,30
65	pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore	Kg	12,00 - 12,30	12,15 - 12,45	+0,15/+0,15
70	asiago: d'allevamento con stagionatura minima 90 gg.	Kg	7,50 - 7,80	7,90 - 8,20	+0,40/+0,40
80	pressato fresco	Kg	6,90 - 7,20	7,10 - 7,40	+0,20/+0,20
90	gorgonzola: maturo dolce	Kg	6,45 - 6,75	6,75 - 7,05	+0,30/+0,30
100	maturo piccante	Kg	7,45 - 7,75	7,75 - 8,05	+0,30/+0,30
110	Italico: prodotto fresco	Kg	5,05 - 5,15	5,35 - 5,45	+0,30/+0,30
120	prodotto maturo	Kg	5,85 - 6,15	6,15 - 6,45	+0,30/+0,30
140	taleggio: prodotto fresco fuori sale	Kg	5,55 - 5,75	5,85 - 6,05	+0,30/+0,30
150	prodotto maturo	Kg	6,30 - 6,70	6,60 - 7,00	+0,30/+0,30
160	quartiolo lombardo	Kg	5,80 - 6,00	6,10 - 6,30	+0,30/+0,30
170	crecenza matura	Kg	4,90 - 5,15	5,20 - 5,45	+0,30/+0,30
180	mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)	Kg	5,25 - 5,35	5,55 - 5,65	+0,30/+0,30
190	mascarpone	Kg	5,10 - 5,35	5,25 - 5,50	+0,15/+0,15
191	siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 Kg	18,50 - 20,00	17,00 - 18,50	-1,50/-1,50
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

			29/08/2022	05/09/2022	VAR.
BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	5,15	5,18	+0,03
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento CE n. 1234/07)	Kg	6,80	6,83	+0,03
30	burro di centrifuga	Kg	6,95	6,98	+0,03
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	4,95	4,98	+0,03
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	3,46	3,50	+0,04
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	3,48	3,52	+0,04

			29/08/2022	05/09/2022	
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	645 - 660	660 - 675	+15/+15
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	675 - 690	680 - 700	+5/+10
21	francese	1000 Kg	610 - 625	620 - 640	+10/+15
22	tedesco	1000 Kg	625 - 655	635 - 665	+10/+10
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	345 - 355	360 - 370	+15/+15

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 5 Settembre 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.		4,55	+0,05	Prezzo alla produzione, franco caseificio. Prezzo unico. Note: Dal 06/02/12 adeguamento tecnico del prezzo; vedi n. (8) fondo listino
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 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.	11,10	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.	10,65	10,85	=	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 5 Settembre 2021 -

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	8,15	8,45	+0,35/+0,35
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	7,15	7,45	+0,35/+0,35
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	23,00		=

La Borsa Merci di Novara è rimasta chiusa per l'intero mese di agosto. Le variazioni fanno riferimento alla rilevazione del 25 luglio u.s.

BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 5 Settembre 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.	18,00	19,00	-1,00/-1,00
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.	7,75	7,90	+0,10/+0,10
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	9,00	9,10	+0,10/+0,10
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.	6,25	6,35	+0,05/+0,05
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	6,45	6,55	+0,05/+0,05
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	6,70	6,90	+0,15/+0,15

Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	7,35	7,45	+0,15/+0,15
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	8,00	8,10	+0,15/+0,15
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	9,40	9,50	
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	670	680	+10/+10
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	655	665	+10/+10
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	360	370	+10/+10
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	3420	3520	+50/+50
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	3400	3500	+50/+50

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 6 Settembre 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	4,58	4,58	+0,03	+0,03
SIERO					
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	10,90	11,00	=	=
<u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>	Kg	10,70	10,80	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 7 Settembre 2022 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	5,95		+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	7,05	7,15	+0,20/+0,20
	Piccante	7,25	7,45	+0,20/+0,20
Provolone	Stag. fino a 3 mesi	6,60	6,80	+0,20/+0,20
	Stag. oltre 5 mesi	6,85	7,15	+0,20/+0,20

LATTE SPOT (franco partenza, pagamento 60 gg)			
Latte nazionale crudo	1 ^a quindicina Agosto 2022	0,650	
	2 ^a quindicina Agosto 2022	0,670	

* 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 8 Settembre 2022

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	4,850		+0,050
	Mantovano pastorizzato	5,050		+0,050
	Burro mantovano fresco CEE	6,650		+0,050
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	14,000	15,500	-2,00/-2,00
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	7,000	7,500	=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	8,900	9,100	=
	Stagionatura 14 mesi	9,400	9,600	=
	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>	7,700	7,900	=
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 9 Settembre 2022 -

DENOMINAZIONE E QUALITA'	Variazione	Min.	Max.
		€/kg	
ZANGOLATO DI CREME FRESCHE PER BURRIFICAZIONE della provincia di Parma, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4° C, materia grassa minima 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%.	+0,030	4,580	
SIERO DI LATTE Prezzi del 26/08/2022 prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
<u>Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio</u>	=	2,000	2,200
<u>Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio</u>	=	8,500	11,000
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 36 mesi e oltre	=	13,950	14,600
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 30 mesi e oltre	=	13,100	13,900
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 24 mesi e oltre	=	12,350	13,050
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 18 mesi e oltre	=	11,650	12,300
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 15 mesi e oltre	=	10,900	11,400
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	=	10,650	10,800