



# ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

## Servizio informativo N° 45/2022 del 16 Dicembre 2022 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

### NORME E NOTIZIE

<b>MERCATO AGROALIMENTARE</b> - La Commissione europea lancia un dashboard sulla sicurezza alimentare nella UE	<b>PAG. 02</b>
<b>MERCATO AGROALIMENTARE</b> - L'agricoltura fotovoltaica per produrre cibo ed energia: Teseo-Clal	<b>PAG. 02</b>
<b>SCAMBI UE/PAESI TERZI</b> - L'allarme del Wto, troppe restrizioni commerciali per alimenti, mangimi e fertilizzanti: <a href="http://www.insiderdairy.com">www.insiderdairy.com</a>	<b>PAG. 03</b>
<b>SCAMBI UE/NUOVA ZELANDA</b> - Pubblicato l'accordo	<b>PAG. 04</b>
<b>FRANCIA</b> - Le Federazioni del biologico invitano i distributori a sostenere il settore nonostante il forte calo dei consumi	<b>PAG. 04</b>
<b>GIAPPONE</b> - Il "Frozen Gourmet" proclamato cibo dell'anno 2022: ICE	<b>PAG. 05</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. - "PARMIGIANO REGGIANO"</b> - Bilancio preventivo 2023 record, ricavi per 56,5 mln euro: <a href="http://www.alimentando.info">www.alimentando.info</a>	<b>PAG. 05</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. - "GRANA PADANO"</b> - Patron del ritorno sugli sci: <a href="http://www.granapadano.it">www.granapadano.it</a>	<b>PAG. 06</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. - "GRANA PADANO"</b> - Nata la Fondazione: <a href="http://www.granapadano.it">www.granapadano.it</a>	<b>PAG. 06</b>
<b>FIERE ED EVENTI</b> - Webinar "La protezione dei prodotti agroalimentari italiani di qualità nel mercato cinese" - 21 dicembre 2022	<b>PAG. 07</b>
<b>MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO</b> - Le news di Formaggi&Consumi dal 10 al 16 dicembre 2022	<b>PAG. 08</b>
<b>PREZZI</b> - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 12 al 16 dicembre 2022	<b>PAG. 10</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

#### **LA COMMISSIONE EUROPEA LANCIA UN DASHBOARD SULLA SICUREZZA ALIMENTARE NELLA UE**

(14/12/22) In occasione della conferenza annuale sulle prospettive agricole della Commissione europea, è stato lanciato un piano di monitoraggio per la sicurezza alimentare nella UE.

Questo strumento è una delle principali azioni delineate nel piano di emergenza della Commissione del novembre 2021.

Il dashboard prenderà in considerazione un'ampia gamma di indicatori che incidono sull'approvvigionamento alimentare e sulla sicurezza alimentare, tra cui il clima, le malattie animali, le restrizioni commerciali e i costi di produzione.

Verrà inoltre monitorata l'inflazione in ogni Stato membro e per diverse categorie di prodotti.



#### **L'AGRICOLTURA FOTOVOLTAICA PER PRODURRE CIBO ED ENERGIA**

(12/12/22) Cliccando su Google le parole "solare" e "agricoltura" ci si imbatte in una soluzione in grado di affrontare contemporaneamente la crisi alimentare e quella energetica: l'agri-voltaico.

In questo tempo, il mondo è colpito da una serie di shock destabilizzanti. Gli oltre due anni di pandemia e la successiva guerra in Ucraina, con effetti globali sui mercati delle materie prime, sulle catene di approvvigionamento e sull'inflazione, hanno provocato un'impennata dei prezzi di cibo ed energia. Se si aggiungono poi anche i possibili effetti devastanti dei cambiamenti climatici sulle rese dei raccolti nei prossimi anni, appare evidente che l'insicurezza alimentare ed energetica diventano un rompicapo in tutto il mondo.



Secondo il Forum Economico Mondiale, con i giusti investimenti, l'innovazione ed una concreta collaborazione fra i vari soggetti pubblici e privati, i sistemi agroalimentari potrebbero diventare una delle soluzioni più promettenti per contrastare i cambiamenti climatici e fornire nutrimento a tutti, contrastando la povertà. Ad esempio la sola agricoltura di precisione adottata su larga scala potrebbe ridurre di oltre il 5% l'uso delle risorse idriche e la produzione di energia rinnovabile potrebbe generare fino a 100 miliardi di dollari di reddito aggiuntivo per gli agricoltori entro il 2030. Esistono diverse

tecnologie agroalimentari, tra cui i progressi nel digitale e nei dati, le soluzioni di energia rinnovabile ed anche le proteine alternative che, se industrializzate, potrebbero sostenere la sicurezza e l'efficienza del sistema alimentare.

L'agricoltura agri-voltaica integra gli impianti solari fotovoltaici con la coltivazione agricola, in modo che la stessa area di terreno possa essere utilizzata per entrambe le attività, permettendo nel contempo di ridurre le emissioni di gas serra, proteggere la biodiversità, ridurre la dipendenza dalle importazioni di combustibili fossili e migliorare la produttività agricola.

L'elemento comune e distintivo dell'agri-voltaico è la condivisione della luce solare attraverso la fotosintesi ed il fotovoltaico. In sostanza si imita quanto fatto da tempo col principio dell'agroforestazione coltivando sullo stesso pezzo di terra colture con diverse esigenze di luminosità. L'ombreggiatura solare riduce l'evapotraspirazione, mantenendo il suolo idratato.

Secondo l'associazione SolarPower Europe, la schermatura solare potrebbe far risparmiare dal 14 al 29% di acqua contrastando la siccità. Esistono vari tipi di agri-voltaico, tra cui pannelli fotovoltaici a terra, pannelli fotovoltaici sopraelevati e serre solari, che si combinano con diversi tipi di colture, in funzione del clima locale, delle coltivazioni e dei modelli di utilizzo del suolo. Anche nelle grandi estensioni a pascolo, i pannelli fotovoltaici possono essere utili come ombreggiatura e riparo per gli animali.

In un mondo in cui le risorse diminuiscono ed i bisogni aumentano, la terra è sempre più preziosa per la produzione di questi due beni. La risposta potrebbe essere semplice: combinare le due cose. Elementare Watson, direbbe Sherlock Holmes!

[Da Teseo-Clal - Fonte: [Energy Monitor](#)]

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

### **L'ALLARME DEL WTO: TROPPE RESTRIZIONI COMMERCIALI PER ALIMENTI, MANGIMI E FERTILIZZANTI**

(12/12/22) Il Wto lancia l'allarme: troppe barriere commerciali frenano gli scambi nel mondo. L'Organizzazione mondiale del commercio ha invitato i paesi a fare un passo indietro rispetto alle restrizioni commerciali, che sono aumentate nell'attuale clima economico, in particolare per alimenti, mangimi e fertilizzanti.

Ngozi Okonjo-Iweala, direttore generale dell'ente per il commercio internazionale, ha espresso seria preoccupazione per le barriere commerciali che esercitano un'ulteriore pressione sui prezzi nel contesto inflazionistico globale e in quello legato all'insicurezza alimentare, tra la guerra in Ucraina e le interruzioni post-pandemia.

Per la prima volta da quando il Wto ha iniziato a compilare il suo rapporto annuale di monitoraggio, nel 2009, le restrizioni sulle esportazioni hanno superato quelle sulle importazioni, anche se queste ultime "continuano a crescere", ha spiegato Okonjo-Iweala.



"I membri del Wto hanno sempre più implementato nuove restrizioni commerciali, in particolare per quanto riguarda le esportazioni, prima nel contesto della pandemia e più recentemente nel contesto

della guerra in Ucraina e della crisi della sicurezza alimentare. Sebbene alcune di queste restrizioni all'esportazione sono state revocate, molte altre persistono", ha aggiunto. "Delle 78 misure restrittive sulle esportazioni di alimenti, mangimi e fertilizzanti introdotte dall'inizio della guerra alla fine di febbraio, 57 sono ancora in vigore, coprendo circa 56,6 miliardi di dollari di scambi. Questi numeri sono aumentati da metà ottobre, il che dovrebbe essere motivo di preoccupazione".

Okonjo-Iweala ha ribadito i commenti fatti al recente vertice commerciale del G20 in Indonesia in cui ha esortato i governi ad adottare misure per "ridurre i picchi di prezzo e la volatilità e per consentire alle merci di fluire dove sono urgentemente necessarie". Le restrizioni alle esportazioni, in particolare, possono "contribuire a un peggioramento delle prospettive economiche globali", ha affermato.

Nel periodo di copertura del rapporto, da ottobre 2021 a ottobre 2022, i membri del Wto hanno introdotto 376 misure di "agevolazione del commercio", rispetto a 214 restrizioni commerciali. Tuttavia, la maggior parte delle prime è stata orientata verso le importazioni e la seconda verso le esportazioni.

Il valore delle misure di facilitazione del commercio introdotte nel corso del rapporto è stato stimato in 1,16 miliardi di dollari contro i 278 miliardi di dollari delle restrizioni commerciali.

Spiega ancora il Wto: "Anche lo stock di restrizioni all'importazione in vigore ha continuato a crescere. Entro la metà di ottobre 2022, oltre il 9% delle importazioni globali continua a essere interessato dalle restrizioni all'importazione attuate dal 2009 e che sono ancora in vigore. La maggior parte delle barriere commerciali introdotte dall'assalto della pandemia all'inizio del 2020 sono state allentate. Delle 197 restrizioni commerciali messe in atto, il 79% è stato abrogato, lasciando 27 restrizioni all'esportazione e 14 restrizioni all'importazione".

Tuttavia, il Wto ha aggiunto che "sebbene il numero delle restrizioni commerciali legate alla pandemia ancora in vigore sia diminuito, la loro copertura commerciale rimane importante: 134,6 miliardi di dollari".

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

## **PUBBLICATO L'ACCORDO UE-NUOVA ZELANDA**

(15/12/22) Dopo la conclusione dei negoziati annunciata la scorsa estate, è stato pubblicato il testo completo dell'[accordo UE-NZ](#), comprese le tabelle tariffarie.

L'accordo potrebbe essere firmato e diventare applicabile già nel primo semestre 2023.



## **FRANCIA: LE FEDERAZIONI DEL BIOLOGICO INVITANO I DISTRIBUTORI A SOSTENERE IL SETTORE NONOSTANTE IL FORTE CALO DEI CONSUMI**

(14/12/22) Nel 2022 i consumi francesi di prodotti biologici sono crollati. Nei primi 10 mesi dell'anno, infatti, le vendite sono calate del 5% rispetto allo stesso periodo di un anno fa ma si stima che potrebbero registrare una perdita del 7-10% su tutto il 2022, e addirittura al 10-12% per le catene di negozi specializzati.

Negli ultimi dieci anni, in Francia le vendite di prodotti biologici sono triplicate, ma dopo il Covid hanno subito un rallentamento anche a causa dell'inflazione.



Di fronte al calo del consumo di prodotti biologici, Synabio, la Federazione nazionale dell'agricoltura biologica (FNAB) e Forebio, la Federazione francese delle aziende 100% biologiche, hanno inviato una lettera aperta ai gruppi della grande distribuzione in Francia (Leclerc, Cooperative U, Carrefour, Auchan, Casino, Intermarché e Cora) per illustrare il ruolo che possono giocare nel sostenere l'attrattività dei prodotti biologici.

Inoltre, stanno lanciando l'allarme sul calo dell'assortimento biologico. A settembre 2022 l'offerta era diminuita del 7,3% rispetto a gennaio, vale a dire un calo più rapido dei consumi. Secondo le Federazioni, questa discrepanza è molto preoccupante perché rischia di alimentare il calo della domanda. Queste, tuttavia, si aspettano quindi che i distributori rimettano in primo piano i prodotti biologici in modo che i settori siano in grado di soddisfare la domanda quando ripartirà.

### **GIAPPONE: IL "FROZEN GOURMET" PROCLAMATO CIBO DELL'ANNO 2022**

(12/12/22) Il 6 dicembre, Gurunavi, uno dei principali siti web giapponesi di ricerca di informazioni sui ristoranti (<https://www.gnavi.co.jp/>), ha annunciato che il piatto dell'anno 2022 è il "Frozen Gourmet", in quanto le pietanze gourmet surgelate rispecchiano e simboleggiano il mood e le esigenze del Giappone dell'anno che si sta per concludere.



I "surgelati gourmet" hanno rappresentato una scelta popolare tra i consumatori grazie al fatto che sempre più ristoranti hanno cominciato a riprodurre alcuni piatti del proprio menù per poi metterli in vendita, come prodotto surgelato originale, o presso il ristorante o nei distributori automatici. Si prevede che il settore degli alimenti surgelati sarà al centro di grande attenzione anche in futuro, soprattutto per i vantaggi che offre in merito alla conservazione e alla riduzione degli sprechi alimentari.

Tra gli altri cibi che hanno riscosso grande successo, le "Bevande a base di Fermenti Lattici" - di cui si è molto parlato come alimento in grado di migliorare la qualità del sonno ed alleviare lo stress - e i "Cibi a Base Vegetale" per la loro sostenibilità.

[Da ICE]

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

#### **PARMIGIANO REGGIANO, BILANCIO PREVENTIVO 2023 RECORD: RICAVI PER 56,5 MLN EURO**

(14/12/22) Approvato il bilancio preventivo 2023 del [Consorzio del Parmigiano Reggiano](#) con una previsione record di 56,5 milioni di euro di ricavi. Si è svolta ieri, infatti, presso il Teatro Municipale Romolo Valli di Reggio Emilia, l'Assemblea generale dei consorziati del Parmigiano Reggiano. Sul totale, 17 milioni di euro andranno a coprire i costi di funzionamento del Consorzio, mentre le risorse destinate alle attività saranno, al netto di accantonamenti, ammortamenti e tasse, 39,5 milioni.



Il bilancio, in particolare, prevede 34,2 milioni di euro per le attività di marketing e comunicazione con l'obiettivo di sostenere la domanda in Italia e all'estero. Altri 3,3 milioni di euro, invece, saranno destinati al programma 'Premium 40 mesi', agli investimenti in attrezzature per i Centri raccolta latte e a progetti di miglioramento del benessere animale e della sostenibilità.

Durante l'assemblea sono state discusse proposte relative al Piano Regolazione Offerta 2023-25. In particolare, sono state approvate le proposte di applicazione delle leve di flessibilità dei parametri di avvio del Piano, che riguardano la riduzione dell'Importo unico base (da 25 a 12,5 euro al quintale), la riduzione dell'Importo grande splafonatore (da 40 a 30 euro al quintale) e la riduzione dello Sconto scoltatura al 20% dell'Importo unico base in vigore nel 2023. Sono stati inoltre aggiornati i criteri di gestione e accesso ai plafond.

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

## GRANA PADANO PATRON DEL RITORNO SUGLI SCI

(09/12/22) Ritorno alla grande dello sci, sport con milioni di praticanti e che per l'Italia già si è tinto di rosa e di azzurro con i successi di Sofia Goggia. E dove lo sport accende entusiasmo, desiderio di socializzazione e amore per la natura, Grana Padano DOP porta sulle piste europee una grande emozione italiana fatta di gusto e di benessere.

Atleti e pubblico troveranno così i colori del formaggio DOP più consumato nel mondo tra gli sponsor nelle gare di Coppa del Mondo a Val d'Isère, in Francia, in programma sabato 10 e domenica 11 dicembre.



Gli appuntamenti si rinnoveranno poi in Italia in Alta Badia il 18 dicembre, a Madonna di Campiglio il 22 e a Bormio il 28 ed il 29. L'arrivederci sarà quindi al 2023 a Cortina, che si prepara alle Olimpiadi del 2026, con tre gare dal 20 al 22 gennaio, per proseguire poi a Kronplatz il 24 gennaio sino alla trasferta in Svezia, ad Are, del 10 e 11 marzo.

*"Prima la pandemia e poi la mancanza di neve dello scorso inverno hanno fatto agognare a milioni di sportivi, dalle famiglie agli atleti, il ritorno sugli sci – sottolinea il presidente del Consorzio Tutela Grana Padano, Renato Zaghini – Noi vogliamo essere vicini quindi a chi vive queste passioni sulle piste di territori dove, tra le eccellenze del gusto, si produce anche un Grana Padano di grande qualità, ideale nelle pause tra le discese. E' una parte importante quindi della zona di produzione che torna a crescere e noi siamo con la sua gente. Ma Grana Padano e sci sono anche protagonisti del Made in Italy in Europa e nel mondo e per questo saranno insieme in gare dal grande fascino in Francia ed in Svezia".*

Per chi pratica lo sport, il Grana Padano DOP è particolarmente prezioso. Per il 33% è costituito da proteine, in gran parte di alto valore biologico con circa il 20% di aminoacidi, molto importanti perché possono fornire energia immediata in quanto captati direttamente dai muscoli. Il grande consumo di energia nello sport produce un eccesso di radicali liberi che devono essere contrastati con gli antiossidanti tra i quali zinco, selenio e vitamina A contenuti in buone quantità nel Grana Padano DOP.

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

## NASCE LA FONDAZIONE GRANA PADANO

(13/12/22) Il Consorzio del formaggio DOP più conosciuto al mondo comunica di aver costituito ieri, 13 dicembre 2022, la Fondazione Grana Padano e che contestualmente si è svolto il primo Consiglio di Amministrazione per l'attribuzione delle deleghe.

La Fondazione (FGP) nasce dalla volontà di creare un ente indipendente, dedicato unicamente al sociale, per poter dare un valore aggiunto alle iniziative civiche e filantropiche che da sempre contraddistinguono il Consorzio Grana Padano.



*“Presumo che avrà bisogno di circa un biennio per mettere a punto il proprio modello operativo.”* – ha dichiarato il direttore generale del Consorzio, Stefano Berni – *“Ma, nel frattempo, la Fondazione, di cui siamo veramente orgogliosi, sarà impegnata nella realizzazione delle attività solidali, ottimizzandole, in continuità a quelle che il Consorzio ha consolidato in tanti anni della sua storia.”*

La sede della Fondazione è a Milano, presso l'Abbazia di Chiaravalle, dove i monaci Cistercensi nell'anno mille inventarono il formaggio Grana Padano e dove risiede la stessa comunità monastica con la quale il Consorzio ha già avviato numerose iniziative.

Il presidente del Consiglio di Amministrazione della Fondazione è Giuseppe Saetta, già direttore amministrativo del Consorzio Grana Padano. Vicepresidente del C.d.A. è padre Stefano Zanolini, Abate della comunità monastica di Chiaravalle.

*“Sono felice ed emozionato per l'odierna istituzione della Fondazione, frutto di un'idea che abbiamo portato in Consiglio del Consorzio il 28 luglio del 2021, appena 26 giorni dopo la mia nomina.”* – ha detto il presidente del Consorzio, Renato Zaghini, aggiungendo che: *“Sono certo che la qualità e l'eccellenza saranno gli elementi che contraddistingueranno il lavoro di questo nuovo ente. Ancora una volta ribadiamo che la bontà del nostro formaggio è fatta anche del sentimento di responsabilità che abbiamo nei confronti dei più bisognosi.”*

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

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

### **WEBINAR “LA PROTEZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI ITALIANI DI QUALITÀ NEL MERCATO CINESE” - 21 DICEMBRE 2022**

(16/12/22) Il Desk Assistenza e Tutela della Proprietà Intellettuale e Ostacoli al Commercio di ICE/ITA Pechino, in collaborazione con l'Avv. Carlo D'Andrea, Responsabile del Desk, e supporto tecnico di Eastant Communication & Events, organizza il Webinar “La protezione dei prodotti agroalimentari italiani di qualità nel mercato cinese” il 21 dicembre p.v. dalle ore 9.30 alle 10.30.



Il programma e il form di adesione sono disponibili al link [https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN\\_h8k4KIHzQJejUTmnPjC2fw](https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_h8k4KIHzQJejUTmnPjC2fw).



# Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

## **Inalpi riconosce a tutti i dipendenti un bonus da 800 euro**

Moretta (Cn), Giovedì 15 dicembre - Inalpi investe sui propri dipendenti. Per sostenere tutti i lavoratori del gruppo, infatti, il Consiglio di amministrazione ha riconosciuto, contestualmente alla tredicesima mensilità, un bonus dell'ammontare di 800 euro, in linea con il Decreto aiuti Ter. Si tratta di un investimento complessivo di 300mila euro pensato per fornire un sostegno finanziario come misura di contrasto alla crescente inflazione, che comporta conseguente erosione del potere d'acquisto dei lavoratori. Inalpi, inoltre, intende riconoscere l'impegno, la dedizione e la passione quotidiana con cui tutti hanno collaborato. "E' necessario che ogni imprenditore sappia restituire al proprio territorio ciò che ha ricevuto", ha commentato il presidente di Inalpi Ambrogio Invernizzi, "perché per andare veloci si può andare da soli, ma per andare lontano bisogna andarci insieme".

## **Negli Usa arriva il Philadelphia plant-based**

Chicago (Usa), Martedì 13 dicembre - Kraft Heinz ha lanciato sul mercato usa una versione plant-based del Philadelphia, il formaggio spalmabile per antonomasia. Lo sviluppo del prodotto, che è naturalmente senza lattosio, ma anche senza glutine, coloranti e aromi aggiunti, ha richiesto due anni di ricerca. Per ottenere la tipica consistenza cremosa e spalmabile, il Philadelphia plant-based contiene olio di cocco. Tra gli altri ingredienti, invece, figurano acqua, fecola di patate modificata, proteine delle fave, sale, gomma di xantano, gomma di semi di carrube, gomma di guar, acido lattico, acido ascorbico, acido citrico e aromi naturali. "Ci siamo focalizzati su due principali fattori: ottenere una consistenza cremosa e spalmabile e assicurarci che avesse lo stesso gusto di un prodotto caseario", ha affermato in un'intervista a DairyReporter Keenan White, senior brand manager di Philadelphia. "Crediamo che il Philadelphia plant-based sia quanto di più simile all'origine dal punto di vista della texture", ha aggiunto, "Ma con una lista di ingredienti di alta qualità e che non prevede latticini. Detto ciò, il gusto non è perfettamente identico al formaggio visto che la referenza ha caratteristiche organolettiche uniche e una lista di ingredienti completamente diversa". Proprio come l'originale, il Philadelphia plant-based si conserva in frigorifero e ha una simile shelf life.

## **Nuovo trattato commerciale Ue-Cile: le Ig protette e la cancellazione dei dazi**

Bruxelles (Belgio), Lunedì 12 dicembre - La fine dei negoziati sull'accordo quadro avanzato Ue-Cile sancisce l'inizio di un nuovo capitolo di relazioni commerciali tra i due Paesi. Per l'Italia assume particolare rilevanza il capitolo sulle Igp protette. L'accordo aggiunge infatti denominazioni come il Prosecco alla lista dei circa 1.700 vini europei Dop e Igp già tutelati in Cile, coprendo così di fatto tutte le Dop e Igp attualmente registrate nell'Ue. Mentre fornisce protezione a 216 prodotti alimentari Dop e Igp, di cui quasi un quinto italiani. Per gli alimenti, 39 sono le denominazioni italiane, tra cui l'Aceto Balsamico di Modena, il Vitellone Bianco dell'Appennino centrale e il Parmigiano Reggiano. Come riporta l'Ansa, "la denominazione Parmesano, già in uso in Cile da anni, sarà protetta dall'annuncio dell'accordo. Sarà quindi consentita solo a una lista chiusa di aziende cilene che già lo utilizzano". Da segnalare anche la liberalizzazione per l'export di formaggi (oggi sottoposta a quota) e di prodotti agricoli trasformati. Nel capitolo sui sistemi alimentari sostenibili, Ue e Cile vietano l'uso in allevamento di antibiotici. Il nuovo accordo Ue-Cile prevede l'accesso senza dazi nel mercato cileno per tutti i prodotti Ue, tranne lo zucchero.

### **L'Ue adotterà un dazio ambientale sulle merci importate**

Bruxelles (Belgio), Mercoledì 14 dicembre - Per la prima volta al mondo, l'Ue introdurrà un dazio ambientale, una sorta di imposta sui beni industriali importati nel territorio comunitario e che hanno prodotto particolari volumi di emissioni nocive. L'accordo, raggiunto ieri, 13 dicembre, da Parlamento e Consiglio europeo, ha l'obiettivo di evitare il cosiddetto 'dumping ecologico'. Ossia Paesi terzi che immettono sul mercato comunitario beni a prezzi più bassi prodotti in contesti in cui non esistono normative a tutela dell'ambiente. Inizialmente, il dazio sarà applicato alle importazioni di ferro, acciaio, cemento, fertilizzanti, alluminio e generazione elettrica. A cui si aggiungono l'idrogeno e alcuni prodotti derivati. Allo studio anche l'inserimento della chimica organica e dei polimeri. Un periodo di test del nuovo dazio ambientale, spiega il Sole 24 Ore, dovrebbe iniziare a ottobre 2023. Per poi diventare totalmente operativo a partire dal 2026. "L'accordo raggiunto è una prima mondiale di cui possiamo andare fieri", spiega Pascal Canfin, presidente della commissione Ambiente dell'Europarlamento. "Il messaggio alle nostre industrie è chiaro: non c'è bisogno di delocalizzare perché abbiamo preso le misure necessarie per evitare la concorrenza sleale".

### **Distribuzione cooperativa: accordo sindacale con aumenti in busta paga per i dipendenti**

Roma, Martedì 13 dicembre - E' stato sottoscritto da Ancc Coop, da Confcooperative consumo e utenza e da Agci Agrital e Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs-Uil un Protocollo straordinario per i dipendenti da imprese della distribuzione cooperativa con l'obiettivo, spiega una nota, "di difendere il potere di acquisto delle lavoratrici e dei lavoratori in un contesto economico attuale straordinario, caratterizzato da un lungo periodo di pandemia che ha interessato tutto il mondo e dalla guerra in Europa". L'accordo prevede il riconoscimento di un importo *una tantum* pari a 350 euro lordi al IV livello e l'erogazione, a decorrere da aprile 2023, di una somma pari a 30 euro lordi di aumento mensile al IV livello come acconto sui futuri aumenti contrattuali. La firma si inserisce in un percorso di relazioni sindacali positive che, prosegue il comunicato, "anche in questo contesto economico molto complicato con dinamiche che hanno determinato l'aumento dei costi di funzionamento, tensioni inflattive forti all'acquisto e una crescente minor capacità di spese delle famiglie del nostro Paese, ha consentito di trovare soluzioni tangibili a beneficio delle lavoratrici e dei lavoratori".

*PREZZI  
AGRICOLI*

*A cura di: Emanuela Denti*

## MILANO - Rilevazione 12 Dicembre 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.	05/12/2022 Euro	12/12/2022 Euro	VAR.
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 <b>24 mesi e oltre</b>	Kg	12,45 – 13,00	12,45 – 13,00	
21	stagionatura di <b>18 mesi e oltre</b>	Kg	11,80 – 12,05	11,80 – 12,05	
22	stagionatura minima di <b>12 mesi</b> 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	10,45 – 10,60	10,45 – 10,60	
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	10,00 – 10,35	10,00 – 10,35	
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	9,35 – 9,50	9,35 – 9,50	
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	8,05 – 8,10	8,05 – 8,10	
50	<b>provolone valpadana: fino a 3 mesi di stagionatura</b>	Kg	7,55 – 7,70	7,55 – 7,70	
60	oltre 3 mesi di stagionatura	Kg	7,80 – 8,05	7,80 – 8,05	
65	<b>pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore</b>	Kg	13,30 – 13,60	<b>13,40 – 13,70</b>	<b>+0,10/+0,10</b>
70	<b>asiago: d'allevato con stagionatura minima 90 gg.</b>	Kg	8,70 – 9,00	8,70 – 9,00	
80	pressato fresco	Kg	7,50 – 7,80	7,50 – 7,80	
90	<b>gorgonzola: maturo dolce</b>	Kg	7,25 – 7,55	7,25 – 7,55	
100	maturo piccante	Kg	8,25 – 8,55	8,25 – 8,55	
110	<b>Italico: prodotto fresco</b>	Kg	5,85 – 5,95	5,85 – 5,95	
120	prodotto maturo	Kg	6,65 – 6,95	6,65 – 6,95	
140	<b>taleggio: prodotto fresco fuori sale</b>	Kg	6,35 – 6,55	6,35 – 6,55	
150	prodotto maturo	Kg	7,10 – 7,50	7,10 – 7,50	
160	<b>quartiolo lombardo</b>	Kg	6,60 – 6,80	6,60 – 6,80	
170	<b>crecenza matura</b>	Kg	5,70 – 5,95	5,70 – 5,95	
180	<b>mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)</b>	Kg	6,05 – 6,15	6,05 – 6,15	
190	<b>mascarpone</b>	Kg	5,45 – 5,70	5,45 – 5,70	
191	<b>siero di latte raffreddato per uso industriale</b>	1000 Kg	14,00 – 15,50	14,00 – 15,50	
192	<b>siero di latte per uso zootecnico</b>	1000 Kg	7,50 – 8,50	7,50 – 8,50	

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

<b>BURRO E CREMA DI LATTE</b>		U.M.	05/12/2022 Euro	12/12/2022 Euro	VAR.
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	4,20	3,95	-0,25
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	5,85	5,60	-0,25
30	burro di centrifuga	Kg	6,00	5,75	-0,25
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	4,00	3,75	-0,25
40	<b>crema di latte (40% di sostanza grassa)</b>	Kg	3,16	3,06	-0,10
41	<b>crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)</b>	Kg	3,24	3,14	-0,10

Franco arrivo latterie del Nord Italia comprensivo di qualità e pagamento secondo articolo 62 Decreto Legge n.1/2012

<b>LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI</b>		U.M.	05/12/2022 Euro	12/12/2022 Euro	VAR.
	<b>latte spot</b>				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	660 - 675	<b>650 - 665</b>	<b>-10/-10</b>
	<b>latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.</b>				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	680 - 695	<b>675 - 685</b>	<b>-5/-10</b>
21	francese	1000 Kg	620 - 630	<b>595 - 605</b>	<b>-25/-25</b>
22	tedesco	1000 Kg	635 - 650	<b>610 - 625</b>	<b>-25/-25</b>
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	330 – 340	<b>300 – 310</b>	<b>-30/-30</b>

**BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 12 Dicembre 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.		3,60	-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 12 Dicembre 2022 -**

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

PRODOTTO		Var.		
		Min.	Max.	
Zangolato di creme fresche per la burrificazione (prezzo medio)	€/kg	4,00	4,15	-0,10/-0,10
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	4,20	4,35	-0,10/-0,10
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	8,55	8,85	=
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	7,55	7,85	=
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	17,00	19,00	
Toma piemontese Dop stagionata a latte intero	€/kg	n.q.	n.q.	

**BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 12 Dicembre 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.	17,00	18,00	
<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.	8,10	8,25	
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	9,45	9,55	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	9,90	10,20	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	10,55	10,70	
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	7,05	7,15	
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	7,25	7,35	
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	7,65	7,85	
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	8,55	8,65	
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	9,15	9,25	
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	10,05	10,15	
<b>LATTE SPOT</b> - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	<b>660</b>	<b>670</b>	<b>-10/-10</b>
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	<b>605</b>	<b>615</b>	<b>-35/-35</b>
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	<b>300</b>	<b>310</b>	<b>-35/-35</b>
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	<b>3080</b>	<b>3160</b>	<b>-100/-100</b>
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	<b>3060</b>	<b>3140</b>	<b>-100/-100</b>

**BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 13 Dicembre 2022 -**

I prezzi si intendono al netto di qualsiasi imposta per merce franco Reggio Emilia salvo speciali indicazioni.

Denominazione e qualità merci	U.M.	Min.	Max.	Var. Min.	Var. Max.
<b>ATRI LATTICINI</b> - Prezzo alla produzione. Si informa che dal 1° febbraio 2012 le borse Merci delle Camere di Commercio di Modena, Reggio Emilia e Parma hanno proceduto ad un adeguamento tecnico della quotazione dello zangolato mediante un recupero di € 0,35/Kg dell'ammontare del premio riconosciuto al produttore					
Zangolato di creme fresche per la burrificazione della provincia di Reggio Emilia, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min. 82%, residuo secco magro max. 2%, acidità max. 1%	Kg	3,35	3,35	-0,25	-0,25
<b>SIERO</b>					
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,40	=	=
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> 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 14 Dicembre 2022 -**

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
<b>Burro</b>	Pastorizzato	4,55		-0,30
<b>Grana Padano (scelto 01)*</b>	Stag. di 9 mesi	9,40	9,55	+0,05/+0,05
	Stag. tra 12-15 mesi	9,60	9,85	+0,05/+0,05
	Stag. oltre 15 mesi	9,90	10,35	+0,05/+0,05
<b>Provolone Valpadana</b>	Dolce	7,65	7,75	=
	Piccante	7,85	8,05	=

<b>Provolone</b>	Stag. fino a 3 mesi	7,20	7,40	=
	Stag. oltre 5 mesi	7,45	7,75	=

\* 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 15 Dicembre 2022**

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	3,800		-0,250
	Mantovano pastorizzato	4,000		-0,250
	Burro mantovano fresco CEE	5,600		-0,250
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	13,000	15,000	-0,500/=
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	7,000	7,500	=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	9,300	9,500	=
	Stagionatura 14 mesi	9,750	10,000	=
	Stagionatura 20 mesi	10,250	10,450	=
	<a href="#">Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</a>	8,050	8,300	=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,550	10,800	=
	Stagionatura fino a 18 mesi	11,450	11,850	=
	Stagionatura fino a 24 mesi	12,300	12,600	=
	Stagionatura fino a 30 mesi	12,800	13,250	=

**BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 16 dicembre 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%.	<b>-0,250</b>	<b>3,400</b>	
<b>SIERO DI LATTE</b> <u>Prezzi del 16/12/2022</u> - prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
<u>Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio</u>	=	1,800	2,000
<u>Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio</u>	=/-0,200	5,500	<b>8,300</b>
<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

La Borsa Merci di Parma è rimasta chiusa venerdì 9 dicembre. Le variazioni, pertanto fanno riferimento alle rilevazioni del 2 dicembre u.s.