



# ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

## Servizio informativo N° 15/2023 del 21 Aprile 2023 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

### NORME E NOTIZIE

<b>MERCATO AGROALIMENTARE</b> - Riforma IG, approvata la bozza di Relazione ComAgri	<b>PAG. 02</b>
<b>AMBIENTE</b> - Il Parlamento Europeo approva il CBAM	<b>PAG. 02</b>
<b>CINA</b> - Made in Italy protagonista alla terza edizione di Expo Cicpe alla Fiera di Canton (10-15 aprile): www.alimentando.info	<b>PAG. 03</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. "GRANA PADANO"</b> - Rinnovata la comunicazione digitale: <a href="http://www.granapadano.it">www.granapadano.it</a>	<b>PAG. 03</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. - "MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA"</b> - Coldiretti e la Regione vogliono allargare l'areale Dop. Il Consorzio "Necessario trovare conferme storiche": <a href="http://www.insiderdairy.com">www.insiderdairy.com</a>	<b>PAG. 04</b>
<b>FIERE ED EVENTI</b> - Webinar "Le sfide globali del made in Italy agroalimentare" - Giovedì 27 aprile 2023: Ismea	<b>PAG. 05</b>
<b>FIERE ED EVENTI</b> - Webinar "L'origine preferenziale delle merci" – Giovedì 27 aprile 2023	<b>PAG. 06</b>
<b>MERCATO LATTIERO-CASEARIO</b> - Asta Global Dairy Trade del 18/04/23: Clal	<b>PAG. 08</b>
<b>PREZZI</b> – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 17 al 21 aprile 2023	<b>PAG. 11</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

#### RIFORMA IG: APPROVATA LA BOZZA DI RELAZIONE COMAGRI

(21/04/23) La bozza di relazione sulla proposta di Regolamento sulle Indicazioni Geografiche è stata approvata dalla Commissione per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale (ComAgri) giovedì 20 maggio. Il prossimo step sarà la votazione del regolamento al Parlamento europeo in Sessione Plenaria il prossimo 31 maggio, dopo di che seguiranno discussioni durante i Triloghi tra Consiglio europeo, Parlamento e Commissione Europea, con lo scopo di approvare il testo finale entro fine anno.



Nella bozza del nuovo regolamento, viene migliorata la protezione delle IG, in particolare nel web e nel sistema dei nomi di dominio nonché quando utilizzate come ingredienti, e viene eliminata la definizione di evocazione che rischiava di restringere il campo d'azione della Corte di Giustizia Europea. Il testo dà anche un ruolo formale ai gruppi di produttori, sia nelle richieste di registrazione sia nella gestione dei disciplinari, oltre che negli aspetti di vigilanza, difesa e promozione dei prodotti da essi rappresentati; ad essi vengono anche aumentati i poteri e le responsabilità. Verranno inoltre limitate le competenze dell' EUIPO alla gestione del Registro dell'UE, alla protezione dei nomi di dominio tramite un alert system e all'assistenza nell'ambito degli accordi commerciali, escludendo qualsiasi funzione relativa alle procedure delle IG. Infine, nel nuovo regolamento è stata inserita la definizione degli impegni di sostenibilità.

Il settore delle produzioni agroalimentari a Indicazione Geografica ad oggi interessa oltre 3.500 prodotti alimentari e vitivinicoli europei, con un giro d'affari di oltre 80 miliardi. L'Italia, con le sue 883 IG, è il primo Paese per importanza in questo comparto, ed è proprio la nostra nazione che ha fornito gli spunti per rendere più efficace la riforma del settore.

#### AMBIENTE: IL PARLAMENTO EUROPEO APPROVA IL CBAM

(19/04/23) A seguito dell'Accordo interistituzionale sul CBAM (*Carbon Border Adjustment Mechanism*) raggiunto lo scorso dicembre, la plenaria del Parlamento europeo ha adottato il provvedimento lo scorso 18 aprile. Questo, per poter essere applicato, dovrà essere approvato dal Consiglio. Il CBAM dovrebbe essere introdotto gradualmente dal 1° ottobre 2023, infatti inizialmente dovrebbero essere previsti solo obblighi di segnalazione.



Il meccanismo è stato pensato per far fronte alla rilocalizzazione delle emissioni di carbonio, cioè il trasferimento delle industrie inquinanti in Paesi e regioni con una regolamentazione ambientale/climatica meno rigorosa.

L'approvazione del CBAM nella plenaria del Parlamento fa parte delle più ampie misure 'Fit for 55' adottate il 18 aprile, che comprendono anche la riforma dell'*Emissions Trading System* (ETS) e un '*social climate fund*' (assistenza ai consumatori per compensare il futuro aumento dei costi dei combustibili fossili).

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

### **CINA: MADE IN ITALY PROTAGONISTA ALLA TERZA EDIZIONE DI EXPO CICPE ALLA FIERA DI CANTON (10-15 APRILE)**

(19/04/23) Successo per i 147 marchi italiani – dal settore agroalimentare, passando per l'hotellerie, moda e cosmetica al comparto dell'automotive – alla terza edizione della China International Consumer Products Expo (Cicpe). In scena dal 10 al 15 aprile scorsi alla Fiera di Canton, si è trattato della prima grande fiera internazionale organizzata in Cina dopo la nuova fase di prevenzione e controllo dell'epidemia. Oltre 4mila, in totale, i fornitori di beni di consumo da circa 60 Paesi e regioni in tutto il mondo presenti alla kermesse.



Alla cerimonia di apertura a rappresentare l'Italia, in qualità di Paese ospite d'onore, è stata Maria Tripodi, sottosegretario di Stato agli Affari esteri e alla cooperazione internazionale: "L'Italia attribuisce grande importanza allo sviluppo delle relazioni economico-commerciali con la Cina, auspicando che un maggior numero dei prodotti di consumo italiani vengano riconosciuti dal mercato cinese attraverso la piattaforma Cicpe". Giorgia Meloni, in un videomessaggio, ha aggiunto che "i prodotti italiani sono già molto amati in Cina per la loro originalità, per il loro stile e per la loro unicità riconosciuta in tutto il mondo, caratteristiche che la fiera contribuirà ad esaltare in maniera ancora più evidente".

Attualmente, la Cina è il secondo maggior mercato al mondo per il consumo di merci e il più grande mercato al dettaglio online. "Nel primo trimestre di quest'anno, il mercato del consumo della Cina si è ripreso costantemente", sottolinea Massimiliano Tremitera, direttore dell'Agenzia Ice di Guangzhou, "per le aziende italiane, il mercato cinese è imprescindibile e tutti gli sforzi che possiamo fare per supportare le aziende italiane ad essere conosciute meglio in Cina devono essere portati avanti con grande energia".

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

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

### **GRANA PADANO RINNOVA LA COMUNICAZIONE DIGITALE**

(19/04/23) A coronamento del percorso iniziato nel 2022 con l'adozione di una nuova strategia data-driven, è on-line il nuovo sito del Consorzio di Tutela [www.granapadano.it](http://www.granapadano.it).

“La storia millenaria del Grana Padano – ha commentato il direttore generale del Consorzio, Stefano Berni – è quella di un formaggio che si è evoluto fino a diventare l’emblema del Made in Italy e la DOP più consumata al mondo, con un’exportazione di prodotto pari al 47%. Un formaggio che, pur mantenendo la tradizione della propria ricetta, sa quindi rinnovarsi e regalare sempre nuove emozioni, anche attraverso il mondo digitale”.



L’evoluzione del sito istituzionale della DOP più consumata al mondo permetterà adesso di avere una vera e propria piattaforma media che garantirà le massime performance legate alle strategie di posizionamento organico e paid.

Con la messa on line del nuovo sito, tutti i canali social saranno integrati all’interno di una strategia di sviluppo dei contenuti, creati sulla base di buyers personas strategiche, in grado di rispondere ai nuovi algoritmi Meta e Google

Il progetto per il nuovo sito si è sviluppato in diverse aree di intervento a partire dall’evoluzione della user experience e l’architettura informativa per migliorare l’indicizzazione e la ricategorizzazione organica di oltre 3.000 contenuti presenti in 5 lingue in funzione dei comportamenti di ricerca. La finalità è aumentare le performance e i Kpi di tutto l’ecosistema digitale fino all’implementazione nel corso del 2024 della Customer Data Platform e degli strumenti dell’Intelligenza Artificiale per intercettare e quindi rispondere ai bisogni dell’utente.

Questo approccio permetterà di raggiungere l’obiettivo del Consorzio Tutela Grana Padano di accrescere la propria indiscussa leadership e con una previsione di crescita delle performance digitali del 400% nei prossimi 2 anni.

Francesco Giromini Founder & CEO di FGMC, l’agenzia che ha coordinato i lavori del nuovo sito, ha concluso: “Il Consorzio Tutela Grana Padano ha sviluppato una strategia digitale coraggiosa in grado di cambiare le regole del gioco attraverso l’utilizzo combinato di dati e delle ultime tecnologie per intercettare i comportamenti e i bisogni di consumatori sempre più evoluti”.

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

## **MOZZARELLA DI BUFALA: COLDIRETTI E LA REGIONE VOGLIONO ALLARGARE L’AREALE DOP. IL CONSORZIO: “NECESSARIO TROVARE CONFERME STORICHE”**

(17/04/23) “E’ tempo di aprire una riflessione sull’areale della mozzarella di bufala campana Dop”. Con questa dichiarazione l’assessore regionale campano all’Agricoltura, Nicola Caputo, ha dato il via alla discussione sull’areale della mozzarella di bufala campana Dop, sottolineando la necessità di spingere la crescita di un prodotto bandiera del made in Italy che viene prodotto in due province, Caserta e Salerno, e solo in alcuni Comuni di Napoli e Benevento. La Regione Campania ha il sostegno della Coldiretti anche se, per il momento, il Consorzio di tutela frena, pur dicendosi disponibile ad affrontare la questione, purché sulla base di inoppugnabili verità scientifiche e storiche.

Secondo la teoria sostenuta dalla regione e da Coldiretti, l’areale è troppo piccolo per giustificare la denominazione “campana” visto che, oltretutto, l’area Dop comprende anche Molise, basso Lazio e parte della provincia di Foggia. “I numeri dicono che la possibilità di crescita del comparto è ancora ampia”, sostiene Coldiretti che cita anche il trend positivo degli ultimi anni, come emerso anche in occasione della presentazione dell’Osservatorio sulla Mozzarella di bufala campana Dop, realizzato dal Consorzio in collaborazione con Prometeia e UniCredit.



Per il momento si tratta ancora di parole; un'ipotesi ufficiale di nuova delimitazione dell'area della Dop non è stata ancora formulata dalla Regione. Ma appare scontato che l'obiettivo sia quello dell'allargamento all'intera provincia di Benevento, attualmente limitata ai soli Comuni di Limatola, Dugenta e Amorosi. In realtà, il progetto allo studio punterebbe all'estensione dell'areale Dop all'intera Campania. Una modifica davvero significativa se si considera che, per la precisione, la Mozzarella di bufala campana Dop si può produrre nella regione solo in tutti i Comuni delle province di Caserta e di Salerno, in una parte della provincia di Napoli (Acerra, Giugliano, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore e Mugnano) e nei tre Comuni sanniti. Nel Molise c'è Venafro, in Puglia una parte dei Comuni della provincia di Foggia mentre il Lazio partecipa all'area Dop con una quota di centri delle province di Latina e Frosinone ma anche con Roma.

"Non ne abbiamo mai discusso pubblicamente, l'assessore non ci ha mai chiesto finora di approfondire la proposta attorno ad un tavolo", ha commentato il presidente del Consorzio, Domenico Raimondo. "Di sicuro, il Consorzio è l'unico ente deputato ad eventuali modifiche del disciplinare della Dop e, a differenza degli altri Consorzi italiani di settore, è l'unico ad avere un Comitato paritetico del quale fanno parte sia gli allevatori che i trasformatori. È il Comitato che può proporre al Consiglio del Consorzio eventuali modifiche, non altri. In caso di approvazione da parte del Consorzio, il deliberato viene trasmesso alle Regioni che fanno parte dell'area Dop e successivamente al ministero delle Politiche Agricole che a sua volta lo invia a Bruxelles cui spetta la decisione definitiva: il parere delle Regioni, infatti, non è nemmeno vincolante". L'iter è insomma preciso, articolato e lungo e non consente di accelerare come forse vorrebbero Coldiretti e la Regione. Ma è necessario anche trovare conferme storiche alla modifica come prevede la normativa che disciplina Dop e Igp. "Se la presenza delle bufale è stata storicamente individuata tra la piana del Sele e quella del Volturno e non è mai stata estesa ad altri territori, come l'intera provincia di Benevento o di Avellino, è perché non c'erano le condizioni ambientali, di terreno, di umidità, di disponibilità di acqua e così via che avrebbero potuto consentirlo. Ragionare senza tener conto di questi fattori naturali, codificati da millenni, è sicuramente un limite", ha precisato ancora Raimondo. "Sostenere, al contrario, che sia stato esagerato estendere l'area Dop anche al Basso Lazio vuol dire non conoscere bene la storia della mozzarella di bufala Dop: gli allevatori della provincia di Caserta, tra Castelvoturno e Cancellò e Arnone, ad inizio secolo facevano la transumanza delle bufale in quelle zone, proprio come accade con le pecore. Per questo le bufale si sono 'insediate' anche nelle province di Latina e Frosinone".

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

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

### **WEBINAR "LE SFIDE GLOBALI DEL MADE IN ITALY AGROALIMENTARE" - GIOVEDÌ 27 APRILE 2023**

(20/04/23) Il 2022 segna un nuovo record per le esportazioni agroalimentari italiane che hanno sfiorato 61 miliardi di euro, in crescita del 14,8% rispetto al 2021. Un risultato certamente influenzato dalla forte dinamica inflattiva e che ha inciso però soprattutto sul lato passivo della bilancia commerciale, riportando in deficit il saldo del nostro interscambio (-1,6 miliardi di euro).



Gli scambi con l'estero del settore agroalimentare italiano sono al centro del webinar organizzato dall'ISMEA nell'ambito della Rete Rurale Nazionale "Le sfide globali del made in Italy agroalimentare" previsto il 27 aprile alle ore 14.30, che vedrà la partecipazione di esperti di alcune delle produzioni di punta del settore agroalimentare nazionale, come gli spumanti, le conserve di pomodoro, l'uva da

tavola così come esponenti del settore della mangimistica che ha dovuto affrontare grandi difficoltà di approvvigionamento.

Nell'incontro ISMEA presenterà in anteprima il nuovo rapporto sull'internazionalizzazione con un'analisi della struttura e delle dinamiche di medio periodo degli scambi commerciali di cibi e bevande nelle diverse componenti merceologiche e destinazioni geografiche, proponendo anche uno studio sulla performance competitiva nell'ultimo quinquennio. Tornando alle dinamiche dell'ultimo anno, il principale mercato di destinazione dei prodotti agroalimentari italiani si conferma l'UE che, con 35 miliardi di euro, assorbe nel 2022 circa il 57% delle nostre esportazioni. Germania, Stati Uniti e Francia rimangono i partner di maggior rilievo, con una quota complessiva del 37% e tassi di crescita a doppia cifra sul 2021.

Da segnalare anche il forte incremento delle esportazioni verso Ungheria, Polonia e Repubblica ceca e - fuori dai confini comunitari - Regno Unito, con una ripresa sia in volume sia in valore delle principali voci dell'export alimentare nazionale. In controtendenza le spedizioni verso il Giappone, dove pesa la riduzione delle forniture di tabacchi lavorati, e verso la Russia, a causa dell'irrigidimento delle relazioni commerciali. Si evidenzia una performance positiva per tutti i principali comparti e categorie, con le uniche eccezioni, tra i primi 20 prodotti esportati, di mele e uva da tavola. I vini in bottiglia raggiungono 5,2 miliardi di euro di export (+6,6%), grazie all'aumento dei prezzi che compensa largamente la riduzione dei volumi (-2,3%); le esportazioni in valore delle paste alimentari aumentano del 38,4% rispetto al 2021 e quelle dei vini spumanti del 19,4%; crescono in misura consistente anche le esportazioni di caffè torrefatto e di prodotti da forno.

Anche dal lato delle importazioni, l'UE si conferma il principale partner commerciale dell'Italia con una quota del 69% sul nostro import pari a un valore di 43 miliardi di euro nel 2022. Francia, Spagna, Germania e Paesi Bassi sono i principali fornitori, ma spicca al quinto posto il ruolo del Brasile dal quale l'Italia ha aumentato di oltre il 50% le sue importazioni.

Nel webinar "Le sfide globali del made in Italy agroalimentare" si parlerà anche delle prospettive dell'export nazionale alla luce dei cambiamenti negli equilibri geopolitici in atto e dell'impatto sulle filiere produttive dei forti rincari delle materie prime e dell'energia che hanno dominato il 2022.

I partecipanti al webinar potranno ricevere in anteprima il rapporto ISMEA. Per iscriversi è necessario compilare il [modulo](#).

[Da Ismea]

## **WEBINAR "L'ORIGINE PREFERENZIALE DELLE MERCI" – GIOVEDÌ 27 APRILE 2023**

(21/04/23) Il 27 aprile dalle 10:00 alle 12:00 p.v. AICE organizza il webinar "L'origine preferenziale delle merci".

L'incontro si propone di fornire le basi giuridiche e gli strumenti operativi per gestire correttamente l'origine preferenziale delle merci.

Alla base dell'origine preferenziale vi è un accordo commerciale tra Paesi, o gruppi di Paesi, in base al quale - per lo scambio di determinati prodotti riconosciuti come "originari" di uno dei Paesi contraenti - viene riservato trattamento tariffario agevolato, che riduce e spesso azzeri i dazi import.



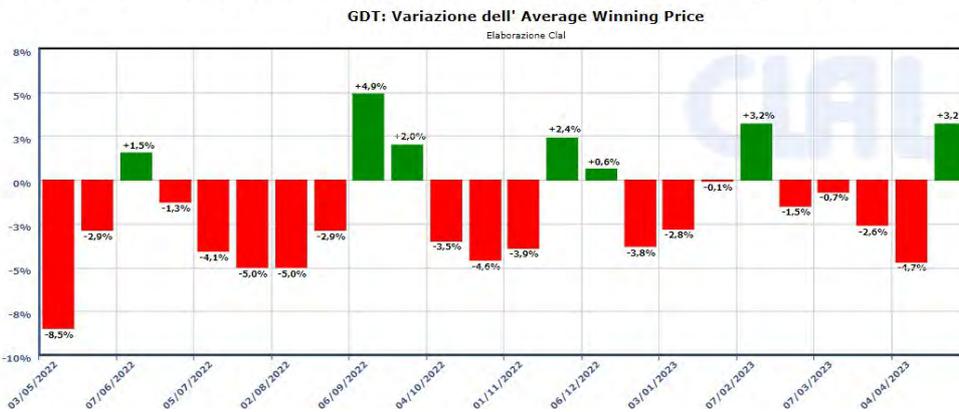
Gestire correttamente l'origine preferenziale consente pertanto di beneficiare di minori costi di importazione, traducendosi in una leva strategica per gli scambi internazionali.

La partecipazione è gratuita previa [iscrizione](#).

*IL MERCATO*  
*LATTIERO-CASEARIO:*  
*STATISTICHE*  
*E PREZZI*

## RISULTATI ASTA DI FONTERRA DEL 18 APRILE 2023 (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), polvere di latte intero (WMP), 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 -								04 Apr 2023 Prezzo medio
	Oceania (14 Apr 2023)	USA (14 Apr 2023)	18 Apr 2023 AVG winning price: 3.362 US\$/Ton , Change in price index: 3.2 %						Prezzo medio	% asta prec. <sup>1</sup>	
			C.1 May 23	C.2 Jun 23	C.3 Jul 23	C.4 Aug 23	C.5 Sep 23	C.6 Oct 23			
<b>AMF</b> (Burro Anidro)	-	-	5.063	4.823	5.012	5.440	5.395	5.187	4.981	+4,7%	4.736
<b>BMP</b> (Polv. di latticello)	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	2.529
<b>BURRO 82%</b>	4.600	5.131	5.015	4.750	4.730	4.915	4.810	4.845	4.821	+4,9%	4.595
<b>CASEINA PRESAMICA</b>	-	12.787	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
<b>CHEDDAR</b>	4.363	3.913	4.525	4.378	4.534	n.a.	4.355	4.310	4.411	+5,7%	4.167
<b>LATTOSIO</b>	-	628	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
<b>MPC</b> (Proteine concentr.)	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
<b>SMP</b> (Polv. latte scremato)	2.600	2.502	2.862	2.678	2.876	2.866	2.860	n.a.	2.776	+7,0%	2.578
<b>SWP</b> (Polv. di siero dolce)	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
<b>WMP</b> (Polv. latte intero)	3.038	4.630	3.089	3.083	3.089	3.121	3.118	n.a.	3.089	+7,0%	3.052

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

Ultimo aggiornamento: 18-04-2023

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 -								04 Apr 2023 Prezzo medio
	Oceania (14 Apr 2023)	Germania	18 Apr 2023 (1 € = 1.0981 \$)						Prezzo medio	% asta prec. <sup>1</sup>	
			C.1 May 23	C.2 Jun 23	C.3 Jul 23	C.4 Aug 23	C.5 Sep 23	C.6 Oct 23			
<b>AMF</b> (Burro Anidro)	-	-	4.611	4.392	4.564	4.954	4.913	4.724	4.536	+4,1%	4.357
<b>BMP</b> (Polv. di latticello)	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	2.327
<b>BURRO 82%</b>	4.160	4.675	4.567	4.326	4.307	4.476	4.380	4.412	4.390	+3,9%	4.227
<b>CASEINA PRESAMICA</b>	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
<b>CHEDDAR</b>	3.945	4.145 +	4.121	3.987	4.129	n.a.	3.966	3.925	4.017	+4,8%	3.834
<b>LATTOSIO</b>	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
<b>MPC</b> (Proteine concentr.)	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
<b>SMP</b> (Polv. latte scremato)	2.351	2.350	2.606	2.439	2.619	2.610	2.604	n.a.	2.528	+6,6%	2.372
<b>SWP</b> (Polv. di siero dolce)	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
<b>WMP</b> (Polv. latte intero)	2.747	3.430	2.813	2.808	2.813	2.842	2.839	n.a.	2.813	+0,2%	2.808

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

Ultimo aggiornamento: 18-04-2023

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 Käsebörse eV, Kempten

	QUANTITÀ OFFERTE				QUANTITÀ OFFERTE OGGETTO DELL'ASTA - Tonnellate -						04 Apr 2023
	Totale Generale	Totale 2022 (Gen-Dic)	Totale 2023 (Gen-Apr)	± 2023 su 2022 *	18 Apr 2023						
					C.1 May 23	C.2 Jun 23	C.3 Jul 23	C.4 Aug 23	C.5 Sep 23	C.6 Oct 23	
<b>AMF</b> (Burro Anidro)	969.829	65.819	20.266	-7,3%	451	1.347	355	205	65	208	2.730
<b>BMP</b> (Polv. di latticello)	108.855	9.746	0	-100,0%	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
<b>BURRO 82%</b>	496.995	49.798	14.803	+5,9%	301	579	295	50	50	200	1.430
<b>CASEINA PRESAMICA</b>	92.344	0	0	0,0%	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
<b>CHEDDAR</b>	316.510	15.803	3.936	-6,3%	35	70	60	n.a.	55	60	290
<b>LATTOSIO</b>	50.739	2.606	1.254	+6,4%	n.a.	172	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	123
<b>MPC</b> (Proteine concentr.)	26.169	0	0	0,0%	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
<b>SMP</b> (Polv. latte scremato)	2.124.098	159.451	64.884	+41,7%	850	2.689	959	565	503	n.a.	6.060
<b>SWP</b> (Polv. di siero dolce)	2.326	0	0	0,0%	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
<b>WMP</b> (Polv. latte intero)	5.732.592	332.318	120.038	+0,7%	3.168	5.396	2.925	650	450	n.a.	12.418

n.a.: non disponibile

Ultimo aggiornamento: 18-04-2023

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

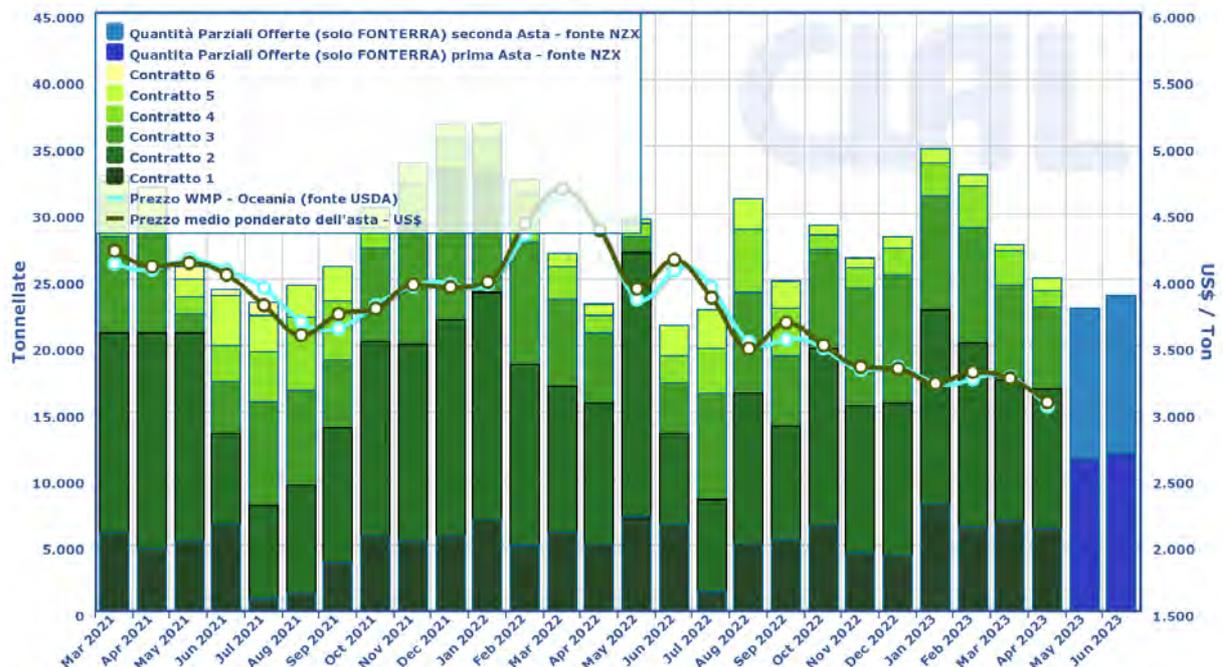
Prodotto	Quantità preliminari parziali offerte (solo FONTERRA)				
	Evento 18 Apr 2023	Evento 02 May 2023	Evento 16 May 2023	Evento 06 Jun 2023	Evento 20 Jun 2023
<b>WMP</b> (Polv. latte intero)	13.225	11.400	11.400	11.870	11.870
± su stima prec. stessa asta	+21,1%	+17,5%	0%	0%	-
<b>SMP</b> (Polv. latte scremato)	4.680	3.790	3.790	4.150	4.150
± su stima prec. stessa asta	0%	0%	0%	0%	-
<b>AMF</b> (Burro anidro)	2.780	3.520	3.520	3.475	3.475
± su stima prec. stessa asta	0%	0%	0%	0%	-
<b>BURRO 82%</b>	1.505	2.150	2.150	1.175	1.175
± su stima prec. stessa asta	0%	0%	0%	0%	-
<b>CHEDDAR</b>	300	300	300	560	560
± su stima prec. stessa asta	-25,0%	-14,3%	-14,3%	-24,3%	-
<b>CASEINA PRESAMICA</b>	300	0	0	0	0
± su stima prec. stessa asta	-	-	-	-	-
<b>BMP</b> (Polv. di latticello)	0	580	0	580	0
± su stima prec. stessa asta	0,0%	0%	0,0%	0%	-

Ultimo aggiornamento: 20-04-2023

### GlobalDairyTrade - WMP: Quantità offerte e prezzi medi ponderati mensili

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

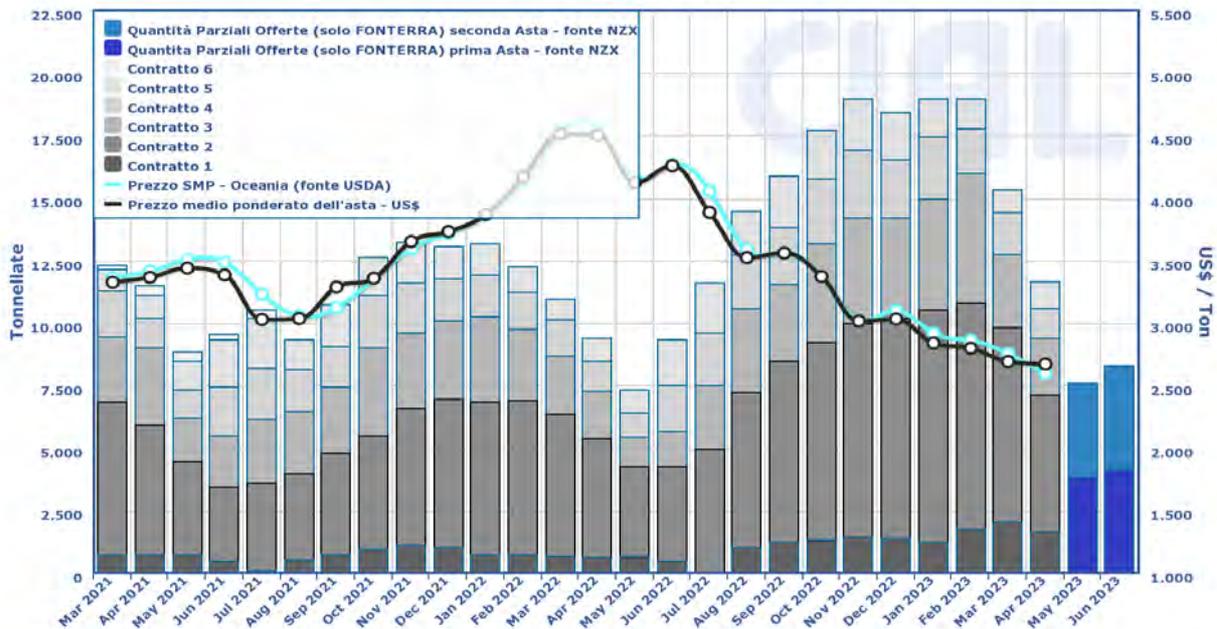
Fonte: GlobalDairyTrade



### GlobalDairyTrade - SMP: Quantità offerte e prezzi medi ponderati mensili

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

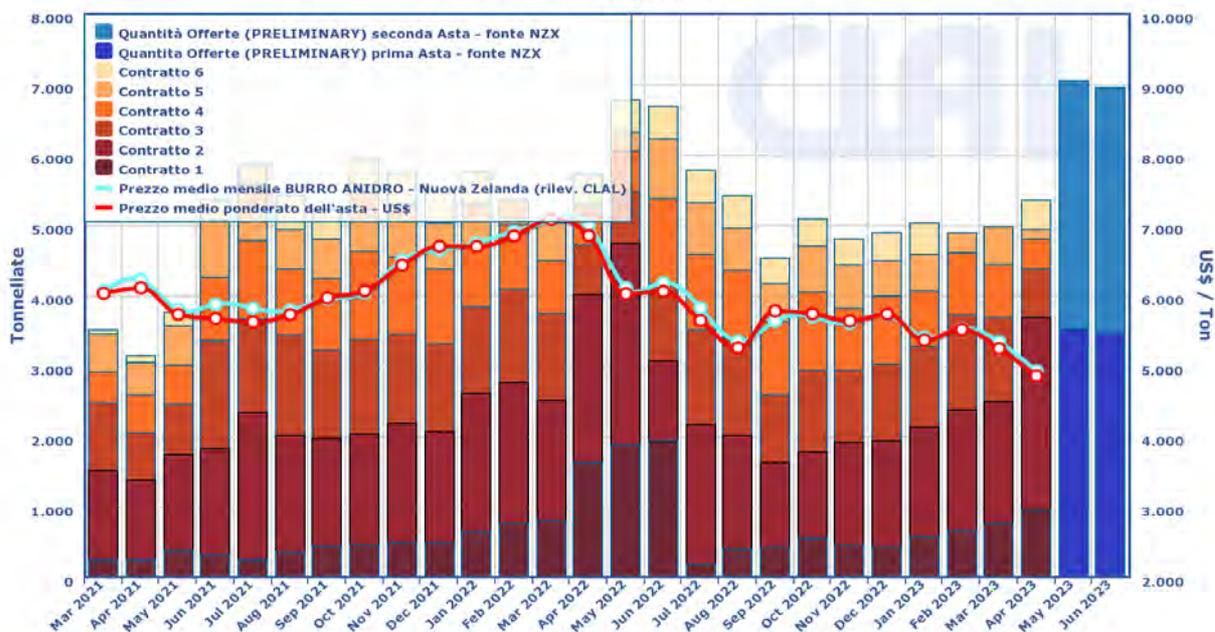
Fonte: GlobalDairyTrade



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

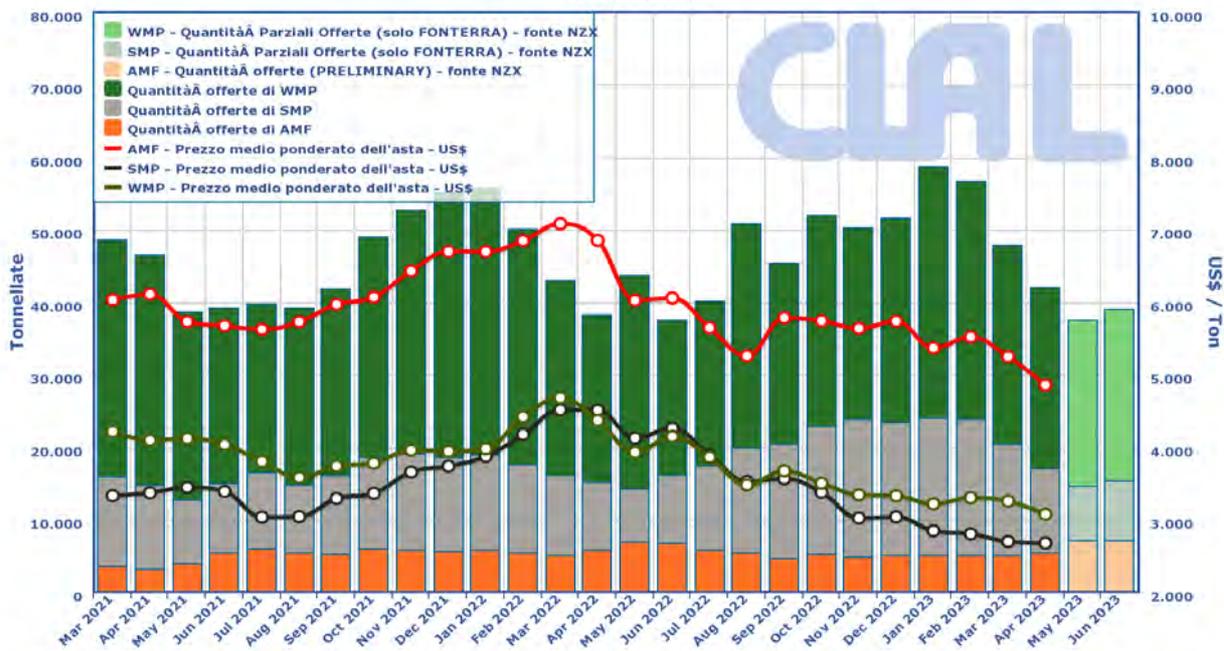
(Dal 01/05/12 sono presenti 6 contratti riferiti a 6 periodi di consegna mensile)

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 17 Aprile 2023

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.

			03/04/2023	17/04/2023	VAR.
<b>FORMAGGI</b>		U.M.	Euro	Euro	
9	<b>parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre</b>	Kg	12,60 - 13,15	12,60 - 13,15	
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	11,85 - 12,40	11,85 - 12,40	
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	11,20 - 11,45	11,20 - 11,45	
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	10,05 - 10,35	10,05 - 10,35	
28	<b>grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre</b>	Kg	10,25 - 10,40	10,25 - 10,40	
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	9,80 - 10,15	9,80 - 10,15	
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	8,95 - 9,10	8,95 - 9,10	
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	7,70 - 7,75	7,70 - 7,75	
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	13,90 - 14,20	13,90 - 14,20	
70	<b>asiago: d'allevato con stagionatura minima 90 gg.</b>	Kg	8,60 - 8,90	8,60 - 8,90	
80	pressato fresco	Kg	7,50 - 7,80	7,50 - 7,80	
90	<b>gorgonzola: maturo dolce</b>	Kg	7,15 - 7,45	7,15 - 7,45	
100	maturo piccante	Kg	8,15 - 8,45	8,15 - 8,45	
110	<b>Italico: prodotto fresco</b>	Kg	5,75 - 5,85	5,75 - 5,85	
120	prodotto maturo	Kg	6,55 - 6,85	6,55 - 6,85	
140	<b>taleggio: prodotto fresco fuori sale</b>	Kg	6,25 - 6,45	6,25 - 6,45	
150	prodotto maturo	Kg	7,00 - 7,40	7,00 - 7,40	
160	<b>quartirolino lombardo</b>	Kg	6,50 - 6,70	6,50 - 6,70	
170	<b>crescenza matura</b>	Kg	5,60 - 5,85	5,60 - 5,85	
180	<b>mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)</b>	Kg	5,95 - 6,05	5,95 - 6,05	
190	<b>mascarpone</b>	Kg	5,15 - 5,40	5,15 - 5,40	
191	<b>siero di latte raffreddato per uso industriale</b>	1000 Kg	11,00 - 13,00	<b>10,00 - 12,00</b>	<b>-1,00/-1,00</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

			03/04/2023	17/04/2023	VAR.
<b>BURRO E CREMA DI LATTE</b>		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,95	<b>2,87</b>	<b>-0,08/-0,08</b>
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	4,60	<b>4,52</b>	<b>-0,08/-0,08</b>
30	burro di centrifuga	Kg	4,75	<b>4,67</b>	<b>-0,08/-0,08</b>
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,75	<b>2,67</b>	<b>-0,08/-0,08</b>
40	<b>crema di latte (40% di sostanza grassa)</b>	Kg	2,20	2,20	
41	<b>crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)</b>	Kg	2,24	2,24	

Franco arrivo latterie del Nord Italia comprensivo di qualità e pagamento secondo Decreto Legislativo n. 198/2021

			03/03/2023	17/04/2023	VAR.
<b>LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI</b>		U.M.	Euro	Euro	
	<b>latte spot</b>				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	435 - 450	<b>425 - 440</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	585 - 595	<b>580 - 595</b>	<b>-5/Inv.</b>
21	francese	1000 Kg	345 - 365	345 - 365	
22	tedesco	1000 Kg	360 - 375	360 - 375	
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	140 - 150	140 - 150	

N.B. La Commissione Prezzi di Milano è rimasta chiusa lunedì 10/04/23 per le Festività Pasquali. Le variazioni fanno riferimento alla rilevazione di lunedì 03/04/23

**BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 17 Aprile 2023 -**

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.		2,35	=	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.	13,30	14,00	≠/≠	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.	12,35	13,25	≠/≠	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.	11,70	12,35	≠/≠	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.	11,05	11,70	≠/≠	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 15 mesi e oltre	Kg.	10,65	10,85	≠/≠	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.	10,30	10,55	≠/≠	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

**BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 17 Aprile 2023 -**

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	2,85	2,95	=
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	2,95	3,15	=
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	8,55	8,85	=
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	7,55	7,85	=
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	14,00	15,00	=
Toma piemontese Dop fresca a latte intero	€/kg	6,00	6,10	=
Toma piemontese Dop fresca a latte scremato	€/kg	6,20	6,30	=

**N.B. La Commissione Prezzi di Novara è rimasta chiusa lunedì 10/04/23 per le Festività Pasquali. Le variazioni fanno riferimento alla rilevazione di lunedì 03/04/23**

**BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 17 Aprile 2023 -**

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.	8,50	9,50	
Per uso industriale	Ton.	12,00	13,00	
<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.	<b>7,50</b>	<b>7,65</b>	<b>-0,10/-0,10</b>
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	<b>8,80</b>	<b>8,90</b>	<b>-0,10/-0,10</b>
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	9,40	9,70	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	9,90	10,05	
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	<b>6,65</b>	<b>6,75</b>	<b>-0,05/-0,05</b>
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	<b>6,85</b>	<b>6,95</b>	<b>-0,05/-0,05</b>
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	<b>7,35</b>	<b>7,55</b>	<b>-0,05/-0,05</b>
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	<b>8,25</b>	<b>8,35</b>	<b>-0,05/-0,05</b>
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	8,95	9,05	
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	9,95	10,05	
<b>LATTE SPOT</b> - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	<b>440</b>	<b>470</b>	<b>-10/-15</b>
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	585	595	
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	350	370	
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	<b>145</b>	<b>160</b>	<b>+5/+10</b>
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2200	2300	
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	2100	2200	

**N.B. La Commissione Prezzi di Verona è rimasta chiusa lunedì 10/04/23 per le Festività Pasquali. Le variazioni fanno riferimento alla rilevazione di lunedì 03/04/23**

#### BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 18 Aprile 2023 -

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	<b>2,27</b>	<b>2,27</b>	-0,08	-0,08
SIERO					
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	12,80	13,35	=	=
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	11,85	12,30	=	=
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	11,35	11,50	=	=
<u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	Kg	10,55	10,55	=	=
<u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>	Kg	10,25	10,50	=	=

#### BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 19 Aprile 2023 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
<b>Burro</b>	Pastorizzato	4,05		=
<b>Grana Padano (scelto 01)*</b>	Stag. di 9 mesi	8,90	9,05	=
	Stag. tra 12-15 mesi	9,20	9,45	=
	Stag. oltre 15 mesi	9,50	9,95	=

<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 20 Aprile 2023 -**

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,800		=
	Mantovano pastorizzato	3,000		=
	Burro mantovano fresco CEE	4,600		=
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	9,000	11,000	≠/≠
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	6,000	6,500	≠/≠
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	8,800	8,950	-0,050/-0,050
	Stagionatura 14 mesi	9,350	9,600	≠/≠
	Stagionatura 20 mesi	9,850	10,050	≠/≠
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	7,550	7,800	-0,050/-0,050
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,200	10,400	≠/≠
	Stagionatura fino a 18 mesi	10,850	11,250	≠/≠
	Stagionatura fino a 24 mesi	11,700	12,000	≠/≠
	Stagionatura fino a 30 mesi	12,200	12,650	≠/≠

**BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 21 Aprile 2023 -**

DENOMINAZIONE E QUALITA'	Variazione	Min.	Max.
		€/kg	
<b>ZANGOLATO DI CREME FRESCHE PER BURRIFICAZIONE</b> della provincia di Parma, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4° C, materia grassa minima 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%.	-0,080	2,270	
<b>SIERO DI LATTE</b> <u>Prezzi del 21/04/2023</u> - prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
<u>Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio</u>	=	1,600	1,800
<u>Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio</u>	-0,300/-0,500	3,700	6,500
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 36 mesi e oltre	≠/≠	13,250	13,900
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	≠/≠	12,400	13,200
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	≠/≠	11,650	12,350
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	≠/≠	11,050	11,700
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre	≠/≠	10,500	10,900
<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)	≠/≠	10,300	10,500