



**Servizio informativo N° 25/2023 del 7 Luglio 2023**  
**- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -**

**NORME E NOTIZIE**

<b>ETICHETTATURA ALIMENTARE</b> - Ritirata la proposta di riforma sulla data	<b>PAG. 02</b>
<b>BIOLOGICO</b> - In Italia sale la quota di superfici coltivate, ma i consumi non tengono il passo. L'analisi di Ismea: www.alimentando.info	<b>PAG. 02</b>
<b>FRANCIA</b> - Crescono le vendite di yogurt ad alto contenuto proteico: ICE	<b>PAG. 03</b>
<b>FRANCIA</b> - L'industria lattiero-casearia lancia un premio per l'innovazione: ICE	<b>PAG. 03</b>
<b>CINA</b> - Anche lei affronta il cambiamento climatico: Clal	<b>PAG. 03</b>
<b>GIAPPONE</b> - L'UE abolirà tutte le restrizioni sui prodotti alimentari: ICE	<b>PAG. 04</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. E I.G.P.</b> - Nuovi testi normativi	<b>PAG. 04</b>
<b>FORMAGGI D.O.P.</b> - " <b>MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA</b> " - Tour d'Italia a caccia dei migliori vini: www.mozzarelladop.it	<b>PAG. 04</b>
<b>FIERE ED EVENTI</b> - Webinar "Internazionalizzazione: agevolazioni e bandi a sostegno dell'export" – 12 luglio 2023	<b>PAG. 05</b>
<b>MERCATO LATTIERO-CASEARIO</b> - Asta Global Dairy Trade del 04/07/23: Clal	<b>PAG. 07</b>
<b>FORMAGGI D.O.P.</b> - " <b>GORGONZOLA</b> " - Webinar Produzione giugno 2023: Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola	<b>PAG. 11</b>
<b>PREZZI</b> – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 3 al 7 luglio 2023	<b>PAG. 15</b>

\*\*\*\*\*

## NOTIZIE DELLA SETTIMANA

\*\*\*\*\*

### 1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

#### **ETICHETTATURA ALIMENTARE: RITIRATA LA PROPOSTA DI RIFORMA SULLA DATA**

(05/07/23) La settimana scorsa, si è svolta una riunione di comitato durante la quale la Commissione europea ha ritirato la sua proposta di atto delegato sull'indicazione della data.

L'obiettivo della norma era quello di modificare l'allegato X del regolamento sulle informazioni sugli alimenti ai consumatori, n. 1169/2011, al fine di "responsabilizzare" i consumatori e affrontare il problema dello spreco alimentare, attraverso l'armonizzazione a livello dell'UE di termini come "*best before*" e "*often good after*". I commentatori hanno affermato che tale argomento dovrebbe essere lasciato alla discrezione degli Stati membri e non essere regolamentato a livello comunitario.



La proposta di indicazione della data era l'unica delle tre componenti della revisione dell'etichettatura su cui la Commissione era riuscita a procedere, infatti le altre due - l'etichettatura nutrizionale fronte pacco (+ profilo nutrizionale) e l'indicazione di origine obbligatoria - erano stati bloccati dalla fine del 2022 principalmente a causa delle opinioni divergenti sul Nutriscore.

#### **'BIO IN CIFRE': IN ITALIA SALE LA QUOTA DI SUPERFICI COLTIVATE, MA I CONSUMI NON TENGONO IL PASSO. L'ANALISI DI ISMEA**

(05/07/23) In Italia, nel 2022, il biologico è arrivato a quota 19% (+7,5% rispetto al 2021) delle superfici coltivate, superando i 2,3 milioni di ettari. Si avvicina, quindi, sempre più al target previsto dal Farm to Fork del 25%.

I dati, presenti nel rapporto 'Bio in cifre' curato dal Sinab, il Sistema di Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica, per il Masaf e presentate al convegno Ismea (in occasione del convegno nazionale 'Appuntamento col bio'), evidenziano che sei regioni hanno già oltrepassato il traguardo comunitario: Toscana, Marche, Lazio, Basilicata, Calabria e Sicilia. Cresce anche il numero degli operatori certificati bio (+7%), superando le 92mila unità.



Tuttavia, i consumi domestici non tengono il passo e non soddisfano le aspettative degli attori del comparto. Con 3,66 miliardi di euro il mercato domestico di alimenti bio cresce solo dello 0,5% e si riduce l'incidenza delle vendite di bio sulla spesa alimentare complessiva, scendendo al 3,6% dal 3,9% del 2021. In un contesto di sostanziale stagnazione, Ismea segnala il positivo andamento di alcune categorie merceologiche come uova fresche (+6,8%), prodotti ittici (+3,1%) e carni fresche e trasformate (+3,7%). Continua a rallentare, invece, la spesa nei settori dove il bio è più rappresentato, come ortofrutta (-2,8%) e derivati dei cereali (-3,4%). Infine segnala un sensibile calo degli acquisti di vino e spumanti biologici (-3,7%).

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

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

### **FRANCIA: CRESCONO LE VENDITE DI YOGURT AD ALTO CONTENUTO PROTEICO**

(30/06/23) I prodotti lattiero-caseari freschi sono rimasti scelte sicure per il consumatore francese nonostante gli alti livelli di inflazione. Yogurt e lattici fermentati sono i campioni di una categoria in cui l'alto contenuto proteico sta esplodendo, totalizzando oltre la metà delle vendite di prodotti lattiero-caseari freschi nel 2022 in Francia.



I volumi di vendita sono addirittura aumentati leggermente (+0,5%) in un anno. I consumatori, che continuano ad associare massicciamente i prodotti lattiero-caseari freschi al proprio gradimento e alla nozione di salute, li considerano "essenziali", secondo un'indagine condotta per conto del Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL), l'Associazione professionale lattiero-casearia francese.

[Da ICE]

### **FRANCIA: L'INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA LANCIA UN PREMIO PER L'INNOVAZIONE**

(30/06/23) In occasione della Giornata mondiale del latte, la Federazione nazionale francese dell'industria lattiero-casearia (FNIL) ha annunciato un primo premio per l'innovazione nel settore lattiero-caseario presso Station F, il principale incubatore di start-up in Francia. L'obiettivo è sviluppare sinergie tra startup e membri FNIL, per accelerare l'implementazione di tecnologie innovative su scala industriale al fine di affrontare le sfide della transizione rafforzando al contempo la competitività industriale della Francia.



«Di fronte alle molteplici e complesse questioni che devono affrontare le aziende private nel settore lattiero-caseario, siamo convinti che è attraverso l'innovazione che troveremo soluzioni per affrontare le sfide collettivamente», ha dichiarato François-Xavier Huard, Presidente de la FNIL.

[Da ICE]

### **ANCHE LA CINA AFFRONTA IL CAMBIAMENTO CLIMATICO**

(03/07/23) Ormai tutti i Paesi ad economia avanzata adottano norme per ridurre le emissioni in modo da contrastare la rapidità del cambiamento climatico in atto. Ne sono coinvolti anche i sistemi alimentari dato che, secondo il Sesto Rapporto di Valutazione del Gruppo Intergovernativo di Esperti sul Cambiamento Climatico (IPCC), il settore agricolo nel suo complesso, comprese foreste ed altri usi del suolo, è stato in media responsabile del 13-21% delle emissioni antropogeniche totali di gas serra nel periodo 2010-2019.

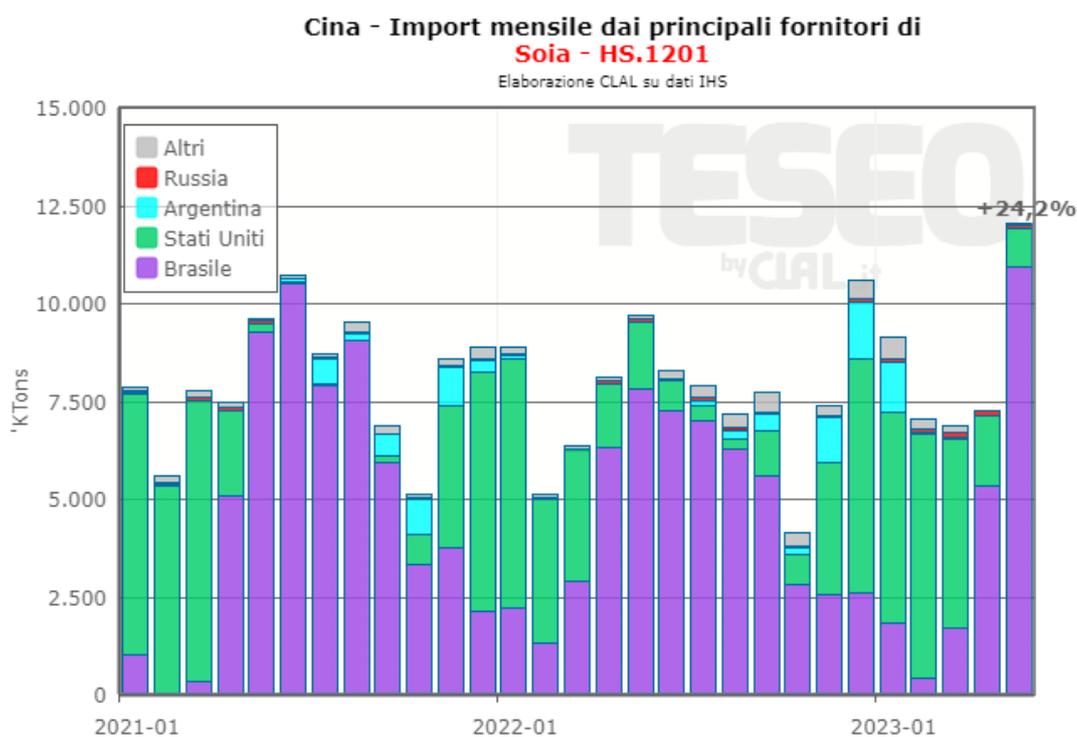
In questo contesto ci si interroga spesso sul ruolo della Cina dato che, oltre ad essere insieme all'India il Paese più popoloso al mondo, è il principale importatore ed il quarto produttore mondiale di latte e derivati. Il valore delle vendite al dettaglio di prodotti lattiero-caseari nel 2021 è stato pari a 62 miliardi

di dollari, il che ne fa il secondo mercato mondiale dopo gli USA. Inoltre, alcune imprese cinesi sono ormai ai primi posti nella classifica mondiale dei gruppi lattieri. Di conseguenza, la Cina non può ignorare questa emergenza planetaria e l'esigenza di strategie "net zero" da parte delle principali aziende alimentari in modo da operare per un impatto significativo e positivo su scala globale. L'impegno ufficiale è stato assunto con l'adozione del Quadro Globale per la Biodiversità di Kunming-Montreal durante la Conferenza delle Nazioni Unite sulla Biodiversità (COP15), insieme ad altri 200 Paesi nel dicembre 2022.

Un esempio è l'impegno di Mengniu, il più grande produttore di latte in Cina, che rifornisce oltre il 95% delle famiglie urbane del Paese ed è il settimo gruppo lattiero-caseario al mondo. L'azienda ha deciso di garantire che entro il 2030 il bestiame sia alimentato con prodotti provenienti da filiere prive di deforestazione e che i servizi ed i materiali siano acquistati da aziende che non contribuiscono alla perdita di foreste. Questo riguarderà anche la soia, di cui la Cina è il più grande importatore al mondo. Dato che oltre il 60% della soia proviene dal Brasile, tale azione contribuirà positivamente alla sostenibilità ambientale del bacino amazzonico. Questo dimostra che ogni impresa ha un ruolo da svolgere e la responsabilità di essere parte della soluzione, con importanti risvolti anche sociali. Come in tanti altri Paesi, anche i consumatori cinesi, soprattutto quelli più giovani, sono sempre più sensibili alla tematica del cambiamento climatico ed alla necessità di adottare consumi sostenibili. Due terzi di loro ritengono che le aziende debbano avere un impatto sociale positivo, il doppio rispetto alla media mondiale.

E' in corso una trasformazione che deve avere al centro gli agricoltori per rendere i sistemi alimentari più nutrienti, più accessibili e più sostenibili dal punto di vista ambientale. Stanti le interconnessioni e le interdipendenze di tali sistemi, ormai a scala mondiale, occorre promuovere una collaborazione attiva tra le filiere e aiutare le aziende agricole a sfruttare tutto il potenziale delle innovazioni tecnologiche.

*Mengniu, nel contrasto alla deforestazione, mette in evidenza il suo impegno per le coltivazioni di soia brasiliana con l'effetto positivo sulla tutela ambientale in Amazzonia. Non a caso, il Brasile, così come del resto gli altri Paesi dell'America Latina che prima erano collegati con un cordone ombelicale a Portogallo e Spagna, e poi agli USA, ora guarda sempre più frequentemente alla Cina. Dunque queste azioni sulla sostenibilità ambientale (e sociale) hanno anche un risvolto geopolitico. Nessuno può chiudere gli occhi e restare indietro o ritenersi il primo della classe.*



Teseo.Clal.it – Importazioni mensili di Soia dalla Cina

[Da Clal - Fonte: [The European Sting](#)]

## GIAPPONE: LA UE ABOLIRÀ TUTTE LE RESTRIZIONI SUI PRODOTTI ALIMENTARI

(30/06/23) Il 29 giugno, diverse fonti hanno rivelato che l'UE sta effettuando gli ultimi aggiustamenti per abolire completamente le restrizioni all'importazione di prodotti alimentari giapponesi, introdotte dopo l'incidente alla centrale nucleare di TEPCO (Tokyo Electric Power Company Holdings) di Fukushima.

Attualmente, i prodotti alimentari provenienti da 10 prefetture sono soggetti a restrizioni ed è necessario presentare un certificato di ispezione per i materiali radioattivi; questo non sarà più necessario se le restrizioni saranno abolite.

L'UE ha gradualmente ridotto le restrizioni alle importazioni introdotte nel marzo 2011, ma tuttora rimangono in vigore restrizioni su alcuni prodotti. Il governo giapponese ha chiesto all'UE e ai suoi Stati membri di rimuoverle. Se ciò avverrà, si prevede che sarà una spinta per il recupero dei danni alla reputazione.



[Da ICE]

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

### NUOVI TESTI NORMATIVI

(07/07/23) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

[DECRETO 22 giugno 2023](#) – Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana». (23A03728) (GU n.151 del 30-6-2023)



Formaggi I.G.P. – “Tome fraîche de l’Aubrac” (F) – Domanda registrazione – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione 2023/C 237/08 su G.U.C.E. C 200 del 05/07/23](#)

### TOUR D'ITALIA A CACCIA DEI MIGLIORI VINI CON BUFALA DOP

(04/07/23) Parte “Bufala&Wine in Love”, il tour d’Italia alla ricerca degli abbinamenti top tra vini e Mozzarella di Bufala Campana Dop. Il progetto è promosso dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, in collaborazione con l’Associazione Italiana Sommelier (Ais) della Campania, guidata da Tommaso Luongo, con il coordinamento del delegato Ais di Caserta, Pietro Iadicicco.



Si tratta di un format nuovo, dinamico ma anche tecnico-scientifico. Non sarà una classifica né una challenge, piuttosto un catalogo ragionato che ha l’obiettivo di fornire indicazioni sui migliori vini di

ogni regione italiana da "maritare" con la Bufala Campana. Si comincia questa settimana con i panel nelle prime sei regioni: Veneto, Calabria, Sicilia, Liguria, Basilicata e Romagna. Entro settembre la conclusione dei lavori e la presentazione dei migliori "promessi sposi" della Bufala Dop.

Un preludeo del progetto si terrà il prossimo 12 luglio, dalle ore 15 alle 18, con il corso di formazione "Bufala&Wine in Love", organizzato dalla Scuola di Formazione del Consorzio, gestita dalla Mbc Service, in collaborazione con Ais e Onaf. Al centro della seconda edizione c'è tutto quanto è necessario imparare sul connubio tra Bufala Dop e vini e sulle tecniche di degustazione. Relatori saranno il delegato Ais di Caserta, Pietro Iadicicco, e la consigliera nazionale Onaf, Maria Sarnataro.

Con queste iniziative il Consorzio e l'Ais intendono rispondere alla classica domanda: quale vino abbinare alla mozzarella Dop? La versatilità di utilizzo di questa icona del made in Italy agroalimentare consentirà di spaziare e sperimentare in lungo e in largo, toccando tutti i territori italiani e raccontando in maniera coinvolgente un prodotto moderno, da mangiare così com'è o da abbinare a una infinità di soluzioni, dalla colazione al rito dell'aperitivo.

La Mozzarella di Bufala Campana Dop sarà presentata a tutti i 22 presidenti regionali dell'Ais, che si riuniranno con i loro esperti per una degustazione collettiva. A loro sarà chiesto di selezionare 5 vini, espressioni dei vari territori, che riterranno più vicini all'obiettivo dell'abbinamento. Nello specifico saranno richiesti, per ogni regione, 3 vini per l'abbinamento alla mozzarella Dop in versione classica e 2 vini per l'abbinamento alla mozzarella Dop in versione affumicata a paglia. Saranno inoltre realizzate delle schede tecniche per illustrare le caratteristiche dei vitigni, dei vini e i motivi che hanno determinato la scelta di sposarli con la Bufala Dop.

"Il risultato – concludono Raimondo e Luongo – vuole andare ben oltre i discorsi legati ai metodi, ai disciplinari adottati in materia di abbinamento cibo-vino, restituendo anche la percezione che si ha della mozzarella Dop fuori dall'area di origine e di come la si ritiene utilizzabile nei diversi territori".

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

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

### **WEBINAR "INTERNAZIONALIZZAZIONE: AGEVOLAZIONI E BANDI A SOSTEGNO DELL'EXPORT" – 12 LUGLIO 2023**

(08/07/23) Il 12 luglio dalle 10:00 alle 12:00 p.v. AICE organizza il webinar "Internazionalizzazione: agevolazioni e bandi a sostegno dell'export".

Il webinar offre un'analisi aggiornata delle opportunità d'agevolazione per le aziende che intendono sviluppare la loro presenza sui mercati esteri. In considerazione delle condizioni socio-politico globali e del continuo sviluppo delle tecnologie a supporto dell'export, particolare attenzione sarà dedicata alle agevolazioni a sostegno delle nuove modalità digitali di approccio e presenza sui mercati esteri.

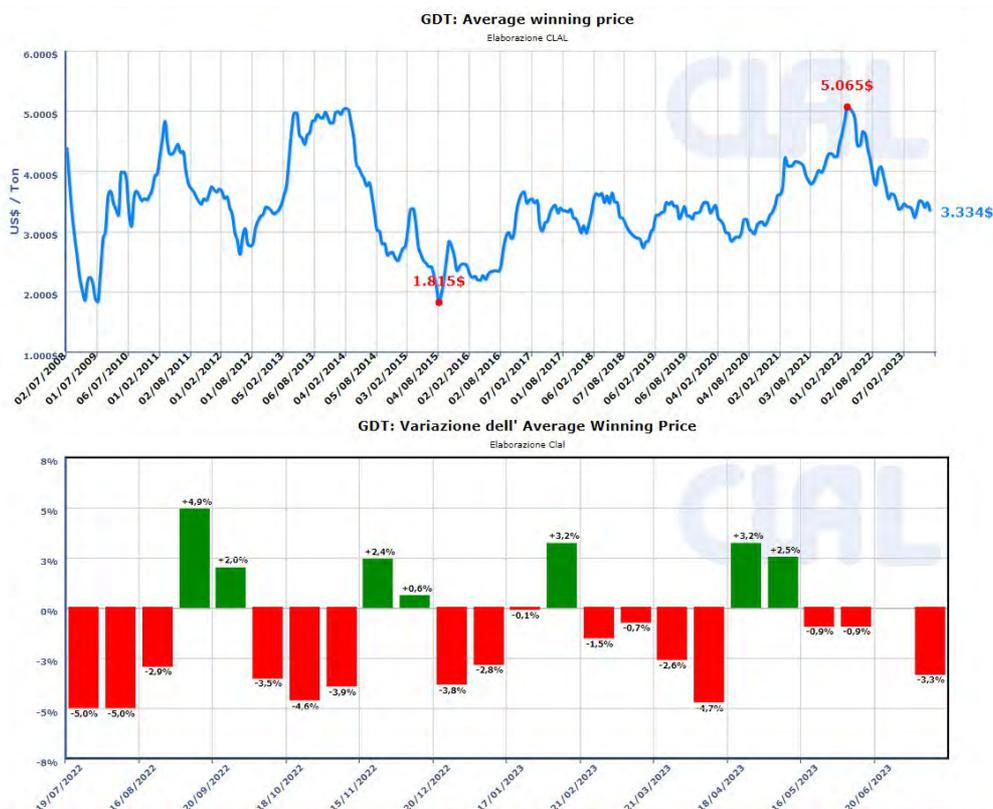


In questo appuntamento informativo si fornirà una panoramica delle principali fonti pubbliche di agevolazione che permettono alle imprese di coprire parte dei loro investimenti. Il webinar è prevalentemente destinato alle aziende che esportano o che sono in procinto di affacciarsi sui mercati internazionali. La partecipazione è gratuita previa [iscrizione](#).

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

## RISULTATI DEL GLOBAL DAIRY TRADE DEL 4 LUGLIO 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 Jul 2023 AVG winning price: 3.334 US\$/Ton , Change in price index: -3.3 %		20 Jun 2023
	Oceania (23 Jun 2023)	USA (30 Jun 2023)	C. 1 Aug 23	C. 2 Sep 23	C. 3 Oct 23	C. 4 Nov 23	C. 5 Dec 23	C. 6 Jan 24	Prezzo medio	% asta prec. <sup>1</sup>	Prezzo medio
<b>AMF</b> (Burro Anidro)	-	-	4.960	4.489	4.541	4.592	4.694	4.755	4.579	-3,4%	4.759
<b>BMP</b> (Polv. di latticello)	-	-	2.195	n.a.	2.145	2.205	2.270	n.a.	2.189	-11,4%	-
<b>BURRO 82%</b>	5.363	5.379	5.002	4.880	4.910	4.713	4.738	4.750	4.842	-10,3%	5.379
<b>CASEINA PRESAMICA</b>	-	9.921	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
<b>CHEDDAR</b>	4.650	2.943	n.a.	4.425	4.412	4.365	4.383	4.292	4.386	-3,1%	4.533
<b>LATTOSIO</b>	-	463	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)	2.775	2.502	n.a.	2.475	2.513	2.554	2.612	n.a.	2.525	-6,0%	2.643
<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)	3.150	4.299	3.324	3.132	3.125	3.189	3.195	n.a.	3.149	-0,4%	3.172

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

Ultimo aggiornamento: 04-07-2023

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 Jul 2023 ( 1 € = 1.0899 \$ )		20 Jun 2023
	Oceania (23 Jun 2023)	Germania	C. 1 Aug 23	C. 2 Sep 23	C. 3 Oct 23	C. 4 Nov 23	C. 5 Dec 23	C. 6 Jan 24	Prezzo medio	% asta prec. <sup>1</sup>	Prezzo medio
<b>AMF</b> (Burro Anidro)	-	-	4.551	4.119	4.166	4.213	4.307	4.363	4.201	-3,6%	4.357
<b>BMP</b> (Polv. di latticello)	-	-	2.014	n.a.	1.968	2.023	2.083	n.a.	2.008	-	-
<b>BURRO 82%</b>	4.927	4.630	4.589	4.477	4.505	4.324	4.347	4.358	4.443	-9,8%	4.925
<b>CASEINA PRESAMICA</b>	-	-	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	-	-
<b>CHEDDAR</b>	4.272	3.587 *	n.a.	4.060	4.048	4.005	4.021	3.938	4.024	-3,1%	4.151
<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)	2.550	2.475	n.a.	2.271	2.306	2.343	2.397	n.a.	2.317	-5,0%	2.419
<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)	2.894	3.495	3.050	2.874	2.867	2.926	2.931	n.a.	2.889	-0,5%	2.904

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

Ultimo aggiornamento: 04-07-2023

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 Käsebörsen eV, Kemten

	QUANTITÀ OFFERTE				QUANTITÀ OFFERTE OGGETTO DELL'ASTA - Tonnellate -						20 Jun 2023
	Totale Generale	Totale 2022 (Gen-Dic)	Totale 2023 (Gen-Lug)	± 2023 su 2022 *	04 Jul 2023						
					C.1 Aug 23	C.2 Sep 23	C.3 Oct 23	C.4 Nov 23	C.5 Dec 23	C.6 Jan 24	
<b>AMF</b> (Burro Anidro)	986.175	65.819	36.612	-10,9%	100	992	815	631	318	210	3.222
<b>BMP</b> (Polv. di latticello)	112.235	9.746	3.380	-44,4%	50	263	168	79	70	n.a.	n.a.
<b>BURRO 82%</b>	504.807	49.798	22.615	-8,6%	150	645	558	355	215	200	1.182
<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>	318.921	15.803	6.347	-19,2%	n.a.	160	193	230	72	70	543
<b>LATTOSIO</b>	51.349	2.606	1.864	+21,0%	n.a.	30	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	72
<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)	2.151.801	159.451	92.587	+25,0%	50	2.471	1.524	1.422	1.129	n.a.	4.630
<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)	5.788.382	332.318	175.828	-8,8%	244	3.993	4.332	1.663	1.435	n.a.	10.723

n.a.: non disponibile

Ultimo aggiornamento: 04-07-2023

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

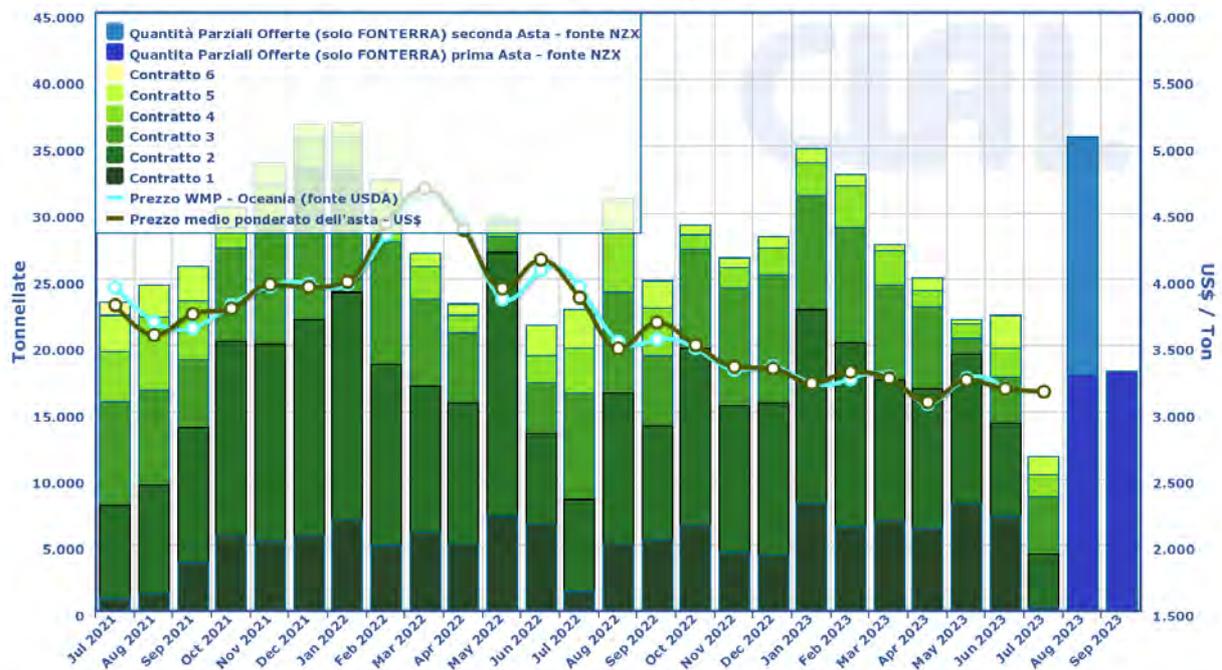
Prodotto	Quantità preliminari parziali offerte (solo FONTERRA)				
	Evento 04 Jul 2023	Evento 18 Jul 2023	Evento 01 Aug 2023	Evento 15 Aug 2023	Evento 05 Sep 2023
<b>WMP</b> (Polv. latte intero)	12.510	12.510	17.830	17.830	17.995
± su stima prec. stessa asta	+4,2%	+4,2%	+24,4%	0%	-
<b>SMP</b> (Polv. latte scremato)	5.965	5.965	7.325	7.325	8.580
± su stima prec. stessa asta	+14,9%	+14,9%	+10,2%	0%	-
<b>AMF</b> (Burro anidro)	3.310	3.150	3.325	3.325	3.375
± su stima prec. stessa asta	+10,3%	+5,0%	+17,7%	0%	-
<b>BURRO 82%</b>	2.510	2.140	2.550	2.550	2.583
± su stima prec. stessa asta	+17,3%	0%	+6,3%	0%	-
<b>CHEDDAR</b>	740	740	840	840	840
± su stima prec. stessa asta	0%	0%	0%	0%	-
<b>CASEINA PRESAMICA</b>	0	0	0	0	0
± su stima prec. stessa asta	-	-	-	-	-
<b>BMP</b> (Polv. di latticello)	590	0	580	0	580
± su stima prec. stessa asta	0%	0,0%	0%	0,0%	-

Ultimo aggiornamento: 04-07-2023

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

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

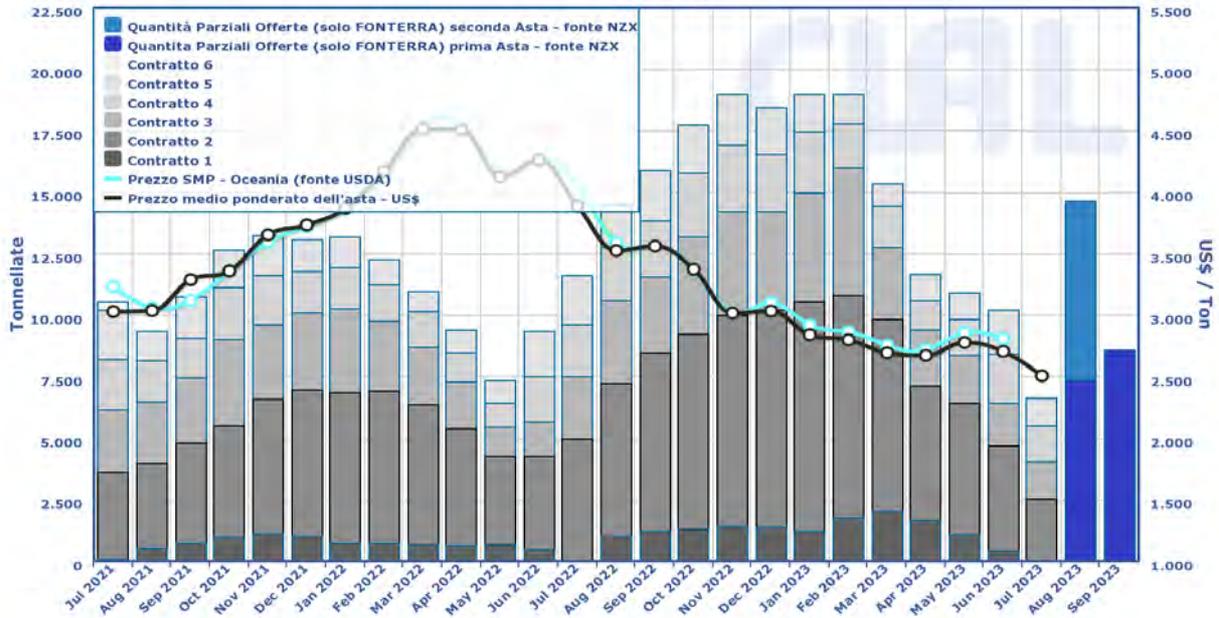
Fonte: GlobalDairyTrade



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

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

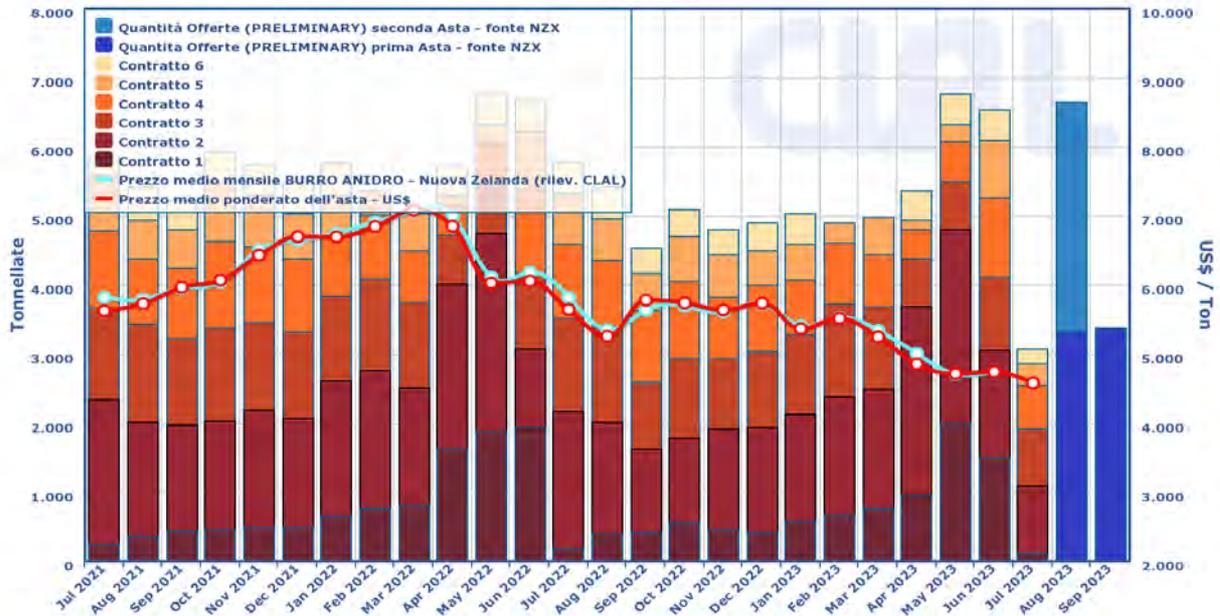
Fonte: GlobalDairyTrade



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

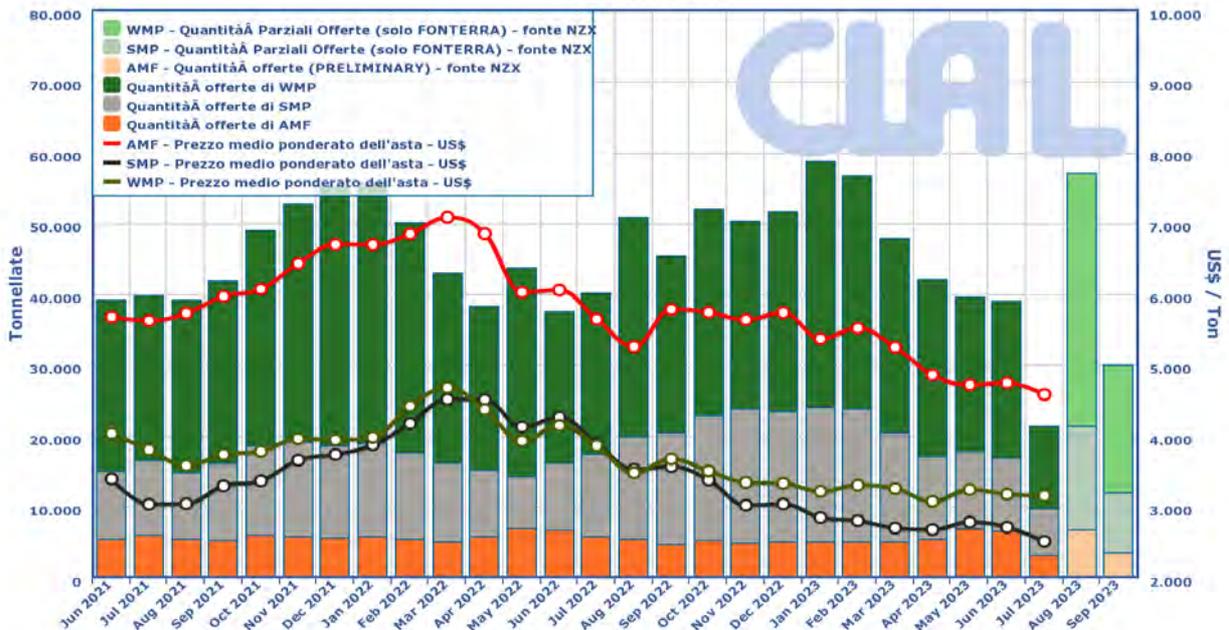
(Dal 01/05/12 sono presenti 6 contratti riferiti a 6 periodi di consegna mensile)

Fonte: GlobalDairyTrade



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

Fonte: GlobalDairyTrade





ALLE DITTE ASSOCIATE

LORO INDIRIZZI

Novara, 07/07/2023

prot. n: 23077

oggetto: Grafico di produzione –

Andamento progressivo mensile.

Da un esame del grafico di produzione che si allega alla presente, si può rilevare che la produzione al 30.06.2023 risulta essere di n° 2.520.741 forme, con un aumento rispetto all'anno precedente di n° 109.484 forme (+4,54%) e un aumento rispetto all'anno 2021 di n° 37.205 forme (+1,50 %). Dettaglio ultimi 3 anni in tabella:

Mese	2021	2022	2023	DIFF 23/22	
Gennaio	482.338	463.110	<b>483.597</b>	20.487	+4,42%
Febbraio	891.317	829.070	<b>909.059</b>	79.989	+9,65%
Marzo	1.341.403	1.260.260	<b>1.356.300</b>	96.040	+7,62%
Aprile	1.761.157	1.641.017	<b>1.760.117</b>	119.100	+7,26%
Maggio	2.120.186	2.026.296	<b>2.161.902</b>	135.606	+6,69%
Giugno	2.483.536	2.411.257	<b>2.520.741</b>	109.484	+4,54%
Luglio	2.904.220	2.808.732			
Agosto	3.346.129	3.276.981			
Settembre	3.825.046	3.728.374			
Ottobre	4.316.465	4.158.615			
Novembre	4.793.057	4.589.809			
Dicembre	5.258.828	5.048.311			

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Dettaglio mese di Giugno:

Regione	Giugno 2021	Giugno 2022	Giugno 2023	DIFF 23/22	
<b>TOTALE</b>					
Lombardia	106.202	102.699	101.864	-835	-0,81%
Piemonte	257.148	282.262	256.975	-25.287	-8,96%
	<b>363.350</b>	<b>384.961</b>	<b>358.839</b>	<b>-26.122</b>	<b>-6,79%</b>
<b>VENDITA FRESCO</b>					
Lombardia	11.878	9.139	6.252	-2.887	-31,59%
Piemonte	384	384	0	-384	-100%
	<b>12.262</b>	<b>9.523</b>	<b>6.252</b>	<b>-3.271</b>	<b>-34,35%</b>
Regione	Giugno 2021	Giugno 2022	Giugno 2023	DIFF 23/22	
<b>PICCANTE</b>					
Lombardia	13.449	11.111	9.661	-1.450	-13,05%
Piemonte	36.348	43.594	33.404	-10.190	-23,37%
	<b>49.797</b>	<b>54.705</b>	<b>43.065</b>	<b>-11.640</b>	<b>-21,28%</b>
<b>BIO</b>					
Lombardia	1.477	1.495	1.508	13	0,87%
Piemonte	656	89	3.079	2.990	3359,6%
	<b>2.133</b>	<b>1.584</b>	<b>4.587</b>	<b>3.003</b>	<b>189,58%</b>

Dati Ultimo trimestre in dettaglio:  
-Aprile-Maggio-Giugno

	APR 2023	MAG 2023	GIU 2023
Produzione Totale	403.817	401.785	<b>358.839</b>
Produzione Giornaliera	13.461	12.961	<b>11.961</b>
Piccante	72.031	55.082	<b>43.065</b>
Biologico	4.890	5.604	<b>4.587</b>
Vendita fresco	5.918	6.728	<b>6.252</b>

- Giugno su Maggio / Maggio su Aprile / Percentuale su produzione Totale

	Differenza GIU / MAG		Differenza MAG / APR		APR %	MAG %	GIU %
Produzione Giornaliera	-1.000	-7,72%	-500	-3,71%			
Piccante	-12.017	-21,82%	-16.949	-23,53%	<b>17,84%</b>	<b>13,71%</b>	<b>12,00%</b>
Biologico	-1.017	-18,15%	714	14,60%	<b>1,21%</b>	<b>1,39%</b>	<b>1,28%</b>
Vendita fresco	-476	-7,07%	810	13,69%	<b>1,47%</b>	<b>1,67%</b>	<b>1,74%</b>

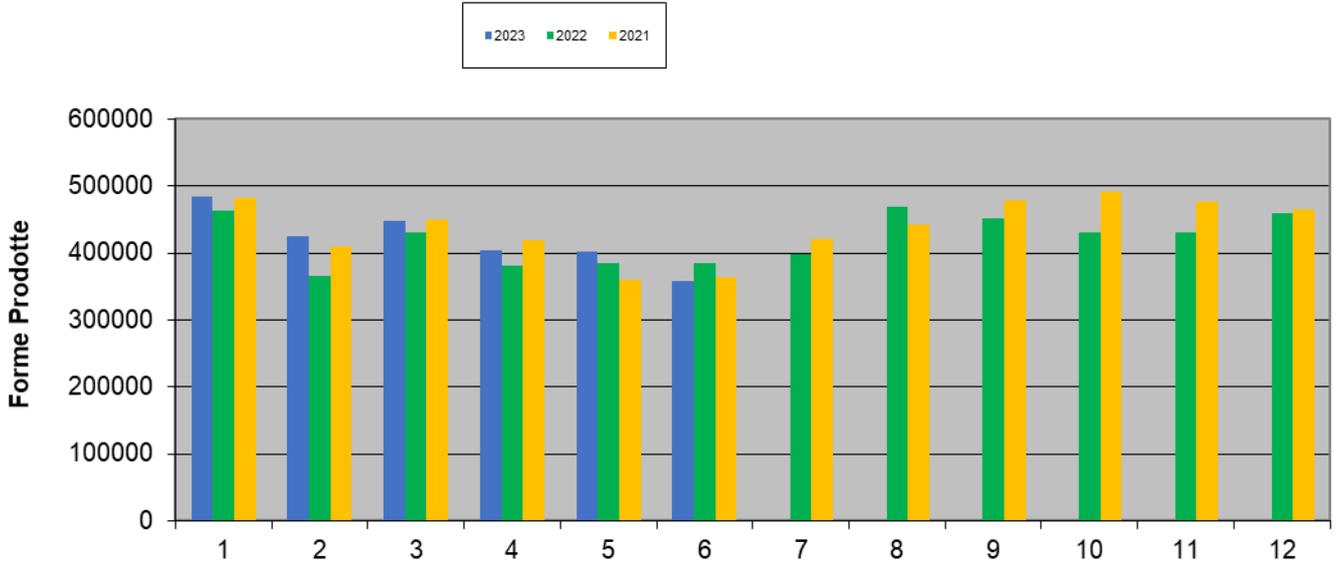
Allegati

- Istogrammi totale, Regione Lombardia e Piemonte.
- Grafico Produzione Cordiali saluti.

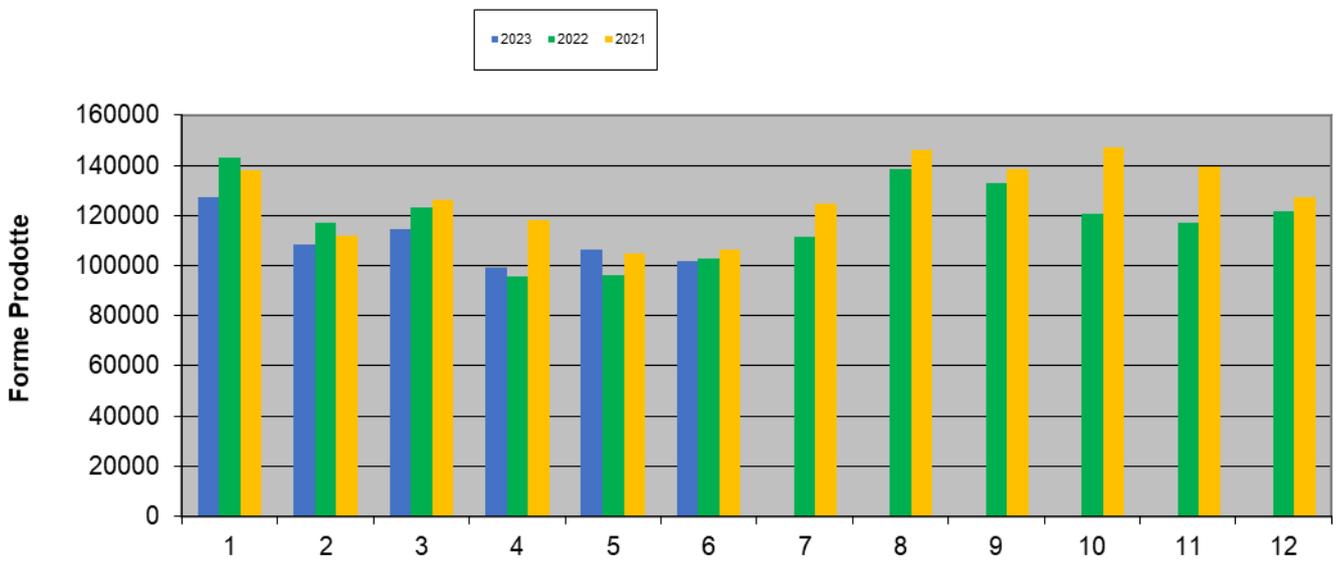
Consorzio per la tutela  
del formaggio gorgonzola

**CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA**

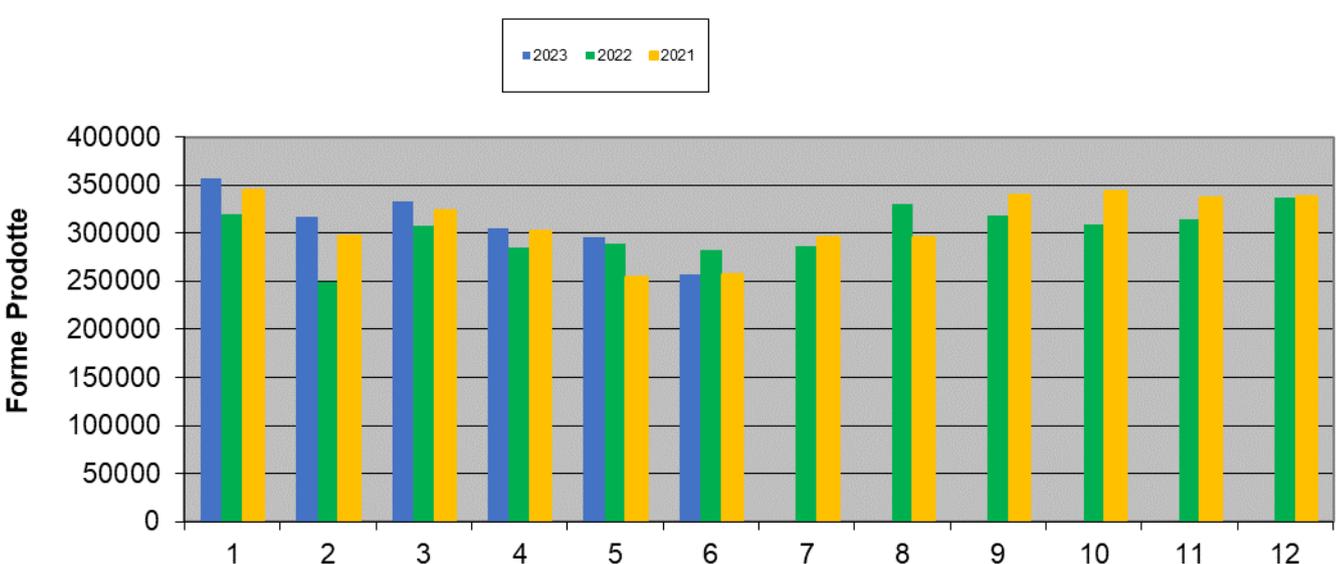
### ANDAMENTO TOTALE



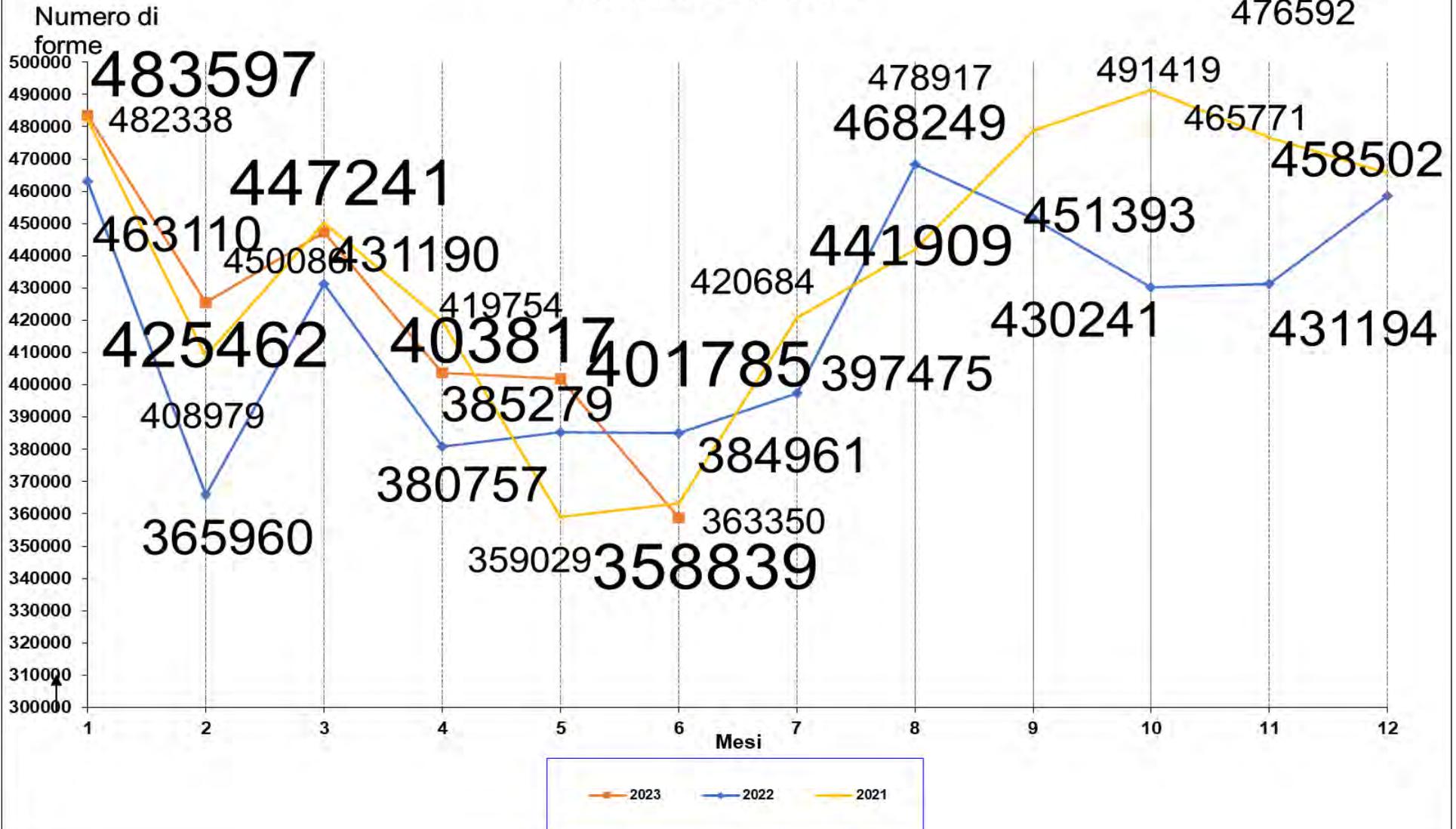
### REGIONE LOMBARDIA



### REGIONE PIEMONTE



**PRODUZIONE FORMAGGIO GORGONZOLA  
ANDAMENTO MENSILE**



*PREZZI  
AGRICOLI*

*A cura di: Emanuela Denti*

## MILANO - Rilevazione 3 Luglio 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.

FORMAGGI		U.M.	26/06/2023	03/07/2023	VAR.
			Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	12,30 - 12,85	12,30 - 12,85	
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	11,55 - 12,10	11,55 - 12,10	
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	10,90 - 11,15	10,90 - 11,15	
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	9,90 - 10,20	9,90 - 10,20	
28	grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre	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	8,65 - 8,80	8,65 - 8,80	
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	7,45 - 7,50	7,45 - 7,50	
50	provolone valpadana: fino a 3 mesi di stagionatura	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	pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore	Kg	13,80 - 14,10	13,65 - 13,95	-0,15/-0,15
70	asiago: d'allevato con stagionatura minima 90 gg.	Kg	8,50 - 8,80	8,50 - 8,80	
80	pressato fresco	Kg	7,30 - 7,60	7,30 - 7,60	
90	gorgonzola: maturo dolce	Kg	7,05 - 7,35	7,05 - 7,35	
100	maturo piccante	Kg	8,05 - 8,35	8,05 - 8,35	
110	italico: prodotto fresco	Kg	5,65 - 5,75	5,65 - 5,75	
120	prodotto maturo	Kg	6,45 - 6,75	6,45 - 6,75	
140	taleggio: prodotto fresco fuori sale	Kg	6,15 - 6,35	6,15 - 6,35	
150	prodotto maturo	Kg	6,90 - 7,30	6,90 - 7,30	
160	quartirolino lombardo	Kg	6,40 - 6,60	6,40 - 6,60	
170	crescenza matura	Kg	5,50 - 5,75	5,50 - 5,75	
180	mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)	Kg	5,85 - 5,95	5,85 - 5,95	
190	mascarpone	Kg	5,05 - 5,30	5,05 - 5,30	
191	siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 Kg	10,00 - 12,00	10,00 - 12,00	
192	siero di latte per uso zootecnico	1000 Kg	7,50 - 8,50	7,50 - 8,50	

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

BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	26/06/2023	03/07/2023	VAR.
			Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,90	2,88	-0,02
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	4,55	4,53	-0,02
30	burro di centrifuga	Kg	4,70	4,68	-0,02
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,70	2,68	-0,02
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,28	2,22	-0,06
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,36	2,32	-0,04

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

LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	26/06/2023	03/07/2023	VAR.
			Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	515 - 535	515 - 535	
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	600 - 615	600 - 615	
21	francese	1000 Kg	450 - 460	450 - 460	
22	tedesco	1000 Kg	460 - 465	460 - 465	
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	210 - 230	210 - 230	

**BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 3 Luglio 2023 -**

Denominazione e qualità delle merci	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.	Fase di scambio, condizione di vendita ed altre note
<a href="#">Zangolato di creme fresche per burrificazione della provincia di Modena, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%</a>	Kg.		2,30	=	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.	13,15	13,85	=	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.	12,25	13,10	=	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.	11,55	12,10	=	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.	10,80	11,45	=	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.	10,35	10,60	=	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.	9,95	10,25	=	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

**BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 3 Luglio 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	8,45	8,75	=
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	7,45	7,75	=
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	14,00	15,00	=
Toma piemontese Dop fresca a latte intero	€/kg	5,90	6,00	=
Toma piemontese Dop fresca a latte scremato	€/kg	6,10	6,20	=

**BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 3 Luglio 2023 -**

PRODOTTI CASEARI	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.
<a href="#">Siero di latte (residuo secco totale 5 - 6% - prezzo franco partenza - I.V.A. escl.)</a>				
Per uso zootecnico	Ton.	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.	7,35	7,50	
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	8,65	8,75	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	9,45	9,75	

Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	10,00	10,15	
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	6,60	6,70	
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	6,80	6,90	
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	7,15	7,35	
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	8,10	8,20	
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.	530	540	
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	600	610	
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	465	475	
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	210	220	
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	<b>2280</b>	<b>2380</b>	<b>-100/-100</b>
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	<b>2180</b>	<b>2280</b>	<b>-100/-100</b>

### BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 4 Luglio 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>2,28</b>	<b>2,28</b>	-0,02	-0,02
<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					
Produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg	12,30	12,85	=	=
Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	11,35	11,80	=	=
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	10,85	11,00	=	=
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	10,20	10,30	=	=
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	9,85	10,10	=	=

### BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 5 Luglio 2023 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
<b>Burro</b>	Pastorizzato	<b>4,05</b>		<b>-0,05</b>
<b>Grana Padano (scelto 01)*</b>	Stag. di 9 mesi	8,70	8,85	=
	Stag. tra 12-15 mesi	9,10	9,40	=
	Stag. oltre 15 mesi	9,50	10,05	=
<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	=

<b>LATTE SPOT (franco partenza, pagamento 60 gg)</b>				
--	--	--	--	--

<b>Latte nazionale crudo</b>	1 <sup>a</sup> quindicina Giugno 2023	<b>0,500</b>	-
	2 <sup>a</sup> quindicina Giugno 2023	<b>0,530</b>	-

\* da stagionare franco luogo di stagionatura – pagamento secondo uso corrente

\*\* con bollo provvisorio di origine del Grana Padano – in partite contrattate a numero con esclusione dello scarto – termini di pagamento secondo uso corrente

**BORSA MERCI DI MANTOVA - Rilevazioni di Giovedì 6 Luglio 2023 -**

<b>PRODOTTO (kg)</b>		<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>Var.</b>
Burro	Zangolato di creme fresche	2,700		-0,050
	Mantovano pastorizzato	2,900		-0,050
	Burro mantovano fresco CEE	4,500		-0,050
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	8,600	8,750	=/=
	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>	7,350	7,600	=/=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	9,850	10,050	-0,050/-0,050
	Stagionatura fino a 18 mesi	10,600	11,000	=/=
	Stagionatura fino a 24 mesi	11,450	11,750	=/=
	Stagionatura fino a 30 mesi	11,950	12,400	=/=

**BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 7 Luglio 2023 -**

<b>DENOMINAZIONE E QUALITA'</b>	<b>Variazione</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
		<b>€/kg</b>	
<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%.	-0,020		2,280
<b>SIERO DI LATTE Prezzi del 16/06/2023</b> 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>	=	3,800	6,600
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 36 mesi e oltre	=	13,050	13,700
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	=	12,200	13,000
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	=	11,450	12,050
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	=	10,750	11,400
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre	=	10,150	10,550
<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)	=	9,850	10,100