



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 32/2023 del 15 Settembre 2023

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO AGROALIMENTARE - Sistemi alimentari sostenibili, la legislazione è in ritardo	PAG. 02
ZOOTECNIA - Benessere degli animali, anche in questo caso, la normativa ha subito ritardi	PAG. 02
UE - Stato dell'Unione 2023, pronunciato il discorso al Parlamento	PAG. 03
MERCATO AGROALIMENTARE - Soffre il made in Italy, vendite a -5%, a volume, nel 2022: www.insiderdairy.com	PAG. 03
IMPORT/EXPORT ITALIA - Pmi, nel 2021 export per 219 mld. Stimata una crescita del +6,2% nel 2023. I dati Sace e Ambrosetti: www.alimentando.info	PAG. 04
FRANCIA - Il caldo abbatte la raccolta del latte: www.alimentando.info	PAG. 05
BRASILE - Perché intende restringere le importazioni?: Clal	PAG. 05
IRAN - Entra nei BRICS. Un nuovo sbocco per l'export?: Camera di Commercio e Industria Italia-Iran	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. - "PARMIGIANO REGGIANO" - Il microchip che fa discutere: www.insiderdairy.com	PAG. 07
FIERE ED EVENTI - Festival dell'Innovazione Agroalimentare - 9-13 ottobre 2023	PAG. 08
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dall'11 al 15 settembre 2023	PAG. 10

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

SEDI OPERATIVE:

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

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

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

NOTIZIE DELLA SETTIMANA

1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

SISTEMI ALIMENTARI SOSTENIBILI: LA LEGISLAZIONE È IN RITARDO

(13/09/23) La bozza della Commissione sulla legislazione quadro per un sistema alimentare sostenibile nella UE (o "legge sul sistema alimentare"), che sarebbe dovuta essere pubblicata questo mese, sta subendo dei ritardi.

Infatti, pare che il servizio giuridico l'abbia bloccata a causa della complessa e impegnativa distribuzione delle competenze nella normativa. La proposta potrebbe addirittura non essere pubblicata durante l'attuale legislatura (le elezioni del Parlamento europeo si terranno a maggio 2024), oppure potrebbe essere "alleggerita" divenendo una semplice comunicazione, anziché un regolamento.



Secondo il materiale pubblicato in merito, il complesso regolamento prevederebbe numerosi obiettivi di sostenibilità ambientale, sociale ed economica per accelerare la transizione verso un sistema alimentare resiliente e sostenibile. In pratica, potrebbe includere uno schema di etichettatura progettato per escludere i prodotti "non sostenibili" dal mercato e interferire nelle relazioni della catena di approvvigionamento.

Il futuro regolamento è stato presentato come una pietra angolare della strategia *Farm to Fork*, con uno status simile al regolamento "*General Food Law*" che costituisce la base per tutte le altre normative alimentari europee.

BENESSERE DEGLI ANIMALI: ANCHE IN QUESTO CASO, LA NORMATIVA HA SUBITO RITARDI

(13/09/23) Un'altra proposta della Commissione inizialmente prevista per il terzo trimestre del 2023 riguarda la revisione della legislazione sul benessere degli animali. Pilastro fondamentale della strategia "*Farm to Fork*", potrebbe prevedere il divieto di legare e di decornare le bovine, limitazioni significative al trasporto di animali e l'introduzione di un sistema di etichettatura sul benessere degli animali.



La settimana scorsa, più di 100 eurodeputati di diversi gruppi politici, nonché numerosi ricercatori e ONG hanno chiesto alla Commissione di mantenere urgentemente la promessa di presentare una proposta per rivedere le attuali norme sul benessere degli animali. Non è chiaro se ciò avverrà durante l'attuale mandato della Commissione.

STATO DELL'UNIONE 2023: PRONUNCIATO IL DISCORSO AL PARLAMENTO UE

(13/09/23) Mercoledì 13 settembre, la presidente Ursula von der Leyen ha pronunciato il discorso annuale sullo [Stato dell'Unione 2023](#) al Parlamento europeo, trattando una vasta gamma di argomenti, tra cui la migrazione e la sicurezza mondiale, i rischi e i benefici dell'intelligenza artificiale, l'inflazione, la competitività e, naturalmente, la transizione verde, affermando che la Commissione manterrà la rotta per quanto riguarda il Green Deal.



Nel discorso dello scorso anno l'agricoltura non veniva menzionata, mentre questa volta la presidente ha sottolineato l'importanza della sicurezza alimentare (in armonia con la natura) e ha ringraziato gli agricoltori europei per aver garantito il cibo. Nel tentativo di ridurre la polarizzazione (agricoltura vs ambiente), ha annunciato l'avvio di un dialogo strategico sul futuro dell'agricoltura comunitaria.

Per quanto riguarda la politica commerciale, la von der Leyen ha ribadito l'impegno della UE a favore di un commercio aperto ed equo. Ha ricordato che l'anno prossimo dovrebbero entrare in vigore gli accordi di libero scambio con Nuova Zelanda, Cile e Kenya e che resta l'obiettivo di concludere entro la fine dell'anno i negoziati con l'Australia e di finalizzare quelli con il Messico e il Mercosur, a cui seguiranno "subito dopo" quelli con l'Indonesia e l'India. Infine, per quanto riguarda la Cina, ha confermato l'approccio "*de-risking, not decoupling*".

SOFFRE IL MADE IN ITALY: VENDITE A -5%, A VOLUME, NEL 2022

(11/09/23) Sarà la crisi, sarà l'offerta a scaffale ma il Made in Italy sembra perdere un po' di smalto. A dirlo è la tredicesima edizione dell'[Osservatorio Immagino](#), che raccoglie i dati dell'anno terminante a dicembre 2022, è stata realizzata su una base di quasi 133 mila prodotti del largo consumo, nata dal confronto tra i prodotti della banca dati Immagino a dicembre 2022 e i prodotti in vendita nella grande distribuzione rilevati da NielsenIQ.



A dicembre 2022 questi prodotti alla base dell'Osservatorio Immagino hanno sviluppato oltre 43 miliardi di euro di sell-out, pari all'82,1% di quanto venduto da ipermercati e supermercati nel mercato totale del largo consumo in Italia. Con l'obiettivo di continuare a estendere progressivamente l'osservazione a un insieme di prodotti sempre più ampio. L'analisi ha preso in considerazione le caratteristiche rilevate in etichetta e sul packaging di 92.280 prodotti del mondo food dell'Osservatorio Immagino e sono stati selezionati quei prodotti che riportano i claim "made in Italy", "prodotto in Italia", "solo ingredienti italiani", "100% italiano" o le indicazioni geografiche europee (come Igp, Dop, Docg e Doc), la bandiera italiana o il nome della regione di riferimento. Il perimetro di analisi comprende il canale ipermercati e supermercati. I dati sono riferiti all'anno terminante a dicembre 2022 rispetto all'anno terminante a dicembre 2021.

Il 2022 ha messo in discussione il trend espansivo del paniere dei prodotti caratterizzati in etichetta come italiani, grazie a una serie di claim, icone e indicazioni geografiche europee. Un paniere di prodotti molto affollato, fatto di 25.409 referenze con oltre 10 miliardi di euro di sell-out tra supermercati e ipermercati. Pur confermando la sua leadership tra tutti i fenomeni rilevati dall'Osservatorio Immagino, con una quota del 27,5% sulla numerica del perimetro del food & beverage e del 28,5% sul relativo giro d'affari, la situazione appare più critica che in passato. Rispetto al 2021, il valore delle vendite è sì aumentato del +6,1% ma i volumi sono diminuiti del -5,0%, con tutte le otto indicazioni monitorate che

arretrano in quantità. Inoltre i vini Doc o Docg e i prodotti Igt perdono anche a vendite a valore. Resta, invece, positivo il trend delle due componenti di mercato: l'offerta a scaffale è aumentata del +2,0% e la domanda è cresciuta del +4,1% rispetto al 2021. La bandiera italiana resta l'indicatore di italianità più utilizzato (14.706 prodotti) e quello con il maggior giro d'affari (oltre 6 miliardi di euro). Ed è anche quello che registra una delle minori perdite in volume (-4,0%), collocandosi sotto il dato medio del fenomeno italianità. A sostenerlo la dinamica positiva della componente push e di quella pull (rispettivamente +1,3% e +5,2%).

La riduzione più consistente a volume ha riguardato gelati multipack, mozzarelle, surgelati vegetali/frutta e latte fresco. La maggior crescita 2022 per cifra d'affari spetta al claim "100% italiano", che ha ottenuto un +9,2% a valore, oltrepassando quota 4,4 milioni di euro di sell-out. A volume, invece, il trend è negativo del -5,0%, mostrando il ruolo degli aumenti dei prezzi nell'espansione del fatturato.

Domanda e offerta mostrano un trend analogo (+4,3% la prima, +4,9% la seconda). Tra i quasi 8 mila prodotti con questo claim in etichetta a subire di più il calo dei volumi sono stati latte fresco, gelati multipack, mozzarelle e surgelati vegetali/frutta. A causa dell'aumento dei prezzi, gli italiani hanno decisamente rinunciato all'acquisto di referenze accompagnate dal claim "prodotto in Italia". Le vendite a valore sono rimaste stabili (+0,4% rispetto al 2021), mentre quelle in volume sono calate del -7,1% e anche l'offerta a scaffale è diminuita del -2,1%, mentre la domanda è cresciuta del +2,5%. Il giro d'affari di questi 6.316 prodotti è ammontato a 1,4 miliardi di euro. Stabili per vendite a valore rispetto al 2021 (+0,2%), i 4.367 prodotti dotati in etichetta di una delle indicazioni geografiche europee Dop (Denominazione di origine protetta), Doc (Denominazione di origine controllata) e Docg (Denominazione di origine controllata e garantita). Questi prodotti tipici sono calati del -6,7% nei volumi venduti, anche per effetto di una riduzione del -1,6% della domanda. A soffrire di più sono stati vini Doc e Docg, spumante charmat secco, spumante metodo classico e mozzarelle. Complessivamente il loro fatturato è stato superiore a 1,4 miliardi di euro. L'unico indice annuo positivo è quello relativo al sell-out dei 1.239 prodotti Dop, che hanno aumentato il giro d'affari del +6,2% nonostante un calo dei -2,5% dei volumi. Positive le performance della parola filiera. Il 2,3% dei prodotti alimentari monitorati dall'Osservatorio Immagino riporta in etichetta il claim "filiera". Nel 2022 queste 2.124 referenze hanno aumentato del +12,1% il giro d'affari, vicino a 1,4 miliardi di euro, e hanno perso solo il -0,7% delle vendite in volume. Ottime le performance di alcune categorie, come latte Uht, pasta di semola, terza lavorazione bovino, zucchero e pollo, mentre cala a volume il latte fresco.

[Da www.insiderdairy.com]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

PMI, NEL 2021 EXPORT PER 219 MLD. STIMATA UNA CRESCITA DEL +6,2% NEL 2023. I DATI SACE E AMBROSETTI

(11/09/23) Nel 2021 le Pmi italiane hanno esportato 219 miliardi di euro, pari al 46% dell'export complessivo. Con una crescita media annua del 2,7% tra il 2017 e il 2021 e segnando un pieno recupero post-pandemico. A renderlo noto lo studio 'Piccole, medie e più competitive: le Pmi italiane alla prova dell'export tra transizione sostenibile e digitale', realizzato da Sace in collaborazione con The European House-Ambrosetti, e presentato in occasione della 49esima edizione del Forum di Cernobbio.



Stando alle stime al 2023, le esportazioni delle Pmi italiane sono attese crescere quest'anno del +6,2%, del 4% nel 2024 e del 3,2%, in media, nel biennio successivo (2025-2026), quando supereranno i 300 miliardi di euro. Una crescita, stando a Sace, attribuibile prevalentemente alle medie imprese, il cui export crescerà a un ritmo superiore a quello complessivo (+7,3% nel 2023 e +5% nel 2024). Quasi 7 Pmi esportatrici su 10 sono attive nella manifattura e l'80% del valore esportato dalle deriva dalla manifattura, con più della metà dell'export manifatturiero generato da tre settori: meccanica strumentale (38,8 miliardi di euro nel 2021), prodotti in metallo (31,8 miliardi di euro) e food&beverage (19,3 miliardi di euro).

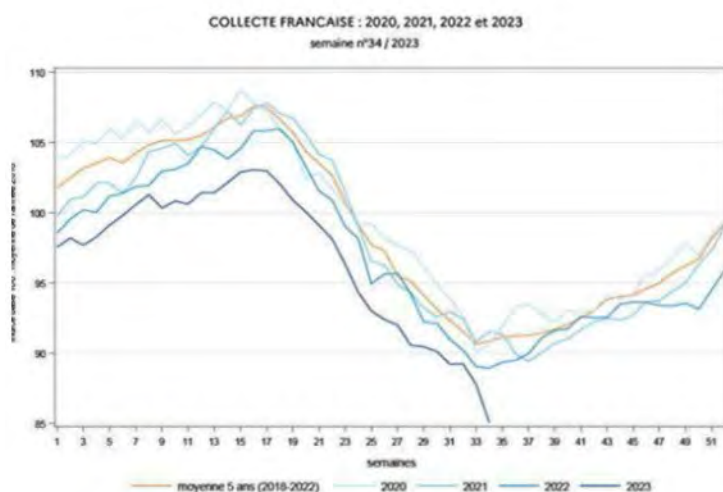
Con riferimento ai mercati di destinazione, a guidare la crescita dell'export delle Pmi italiane nel 2023 sarà l'Oriente: Medio Oriente, Asia orientale e centrale sono le aree per cui si prevedono infatti i maggiori incrementi, a fronte di tassi inferiori per l'Europa e per l'America settentrionale, che rimangono comunque i principali mercati di destinazione. Nel 2024 sarà il turno di Africa Subsahariana, America centro-meridionale e America settentrionale.

[Da www.alimentando.info]

IL CALDO ABBATTE LA RACCOLTA DEL LATTE IN FRANCIA

(11/09/23) La siccità e le temperature elevate sopra la media colpiscono i pascoli, impoverendoli, e hanno conseguenze sulle consegne di latte di Francia e Germania. I francesi si trovano costretti a importare dai Paesi Bassi, come fanno sapere da Clal. Le produzioni settimanali registrano un calo anticipato rispetto ai minimi stagionali che di solito si collocano nel periodo tra ottobre e novembre.

Cresce quindi la domanda di latte spot, necessario per sopperire alla diminuzione delle quantità di materia prima disponibile. Di conseguenza, si registra un ulteriore aumento dei prezzi del latte spot nel Nord Europa. E il fatto che nelle prossime settimane la produzione lattiera sarà fisiologicamente destinata a decrescere almeno fino a ottobre-novembre, commentano da Clal, potrebbe spingere ancora più in alto il mercato dello spot.



Francia: Raccolta di latte [fonte: Clal]

[Da www.alimentando.info]

PERCHÉ IL BRASILE INTENDE RESTRINGERE LE IMPORTAZIONI?

(11/09/23) Il Ministro dell'Agricoltura e dell'Allevamento Brasiliano ha annunciato, in Agosto, una misura di restrizione delle importazioni di prodotti lattiero-caseari dai Paesi del MERCOSUR. Il *Mercado Común del Sur* comprende Argentina e Uruguay, che coprono rispettivamente il 46,8% e il 35,3% delle importazioni lattiero-casearie Brasiliane.

Le importazioni lattiero-casearie Brasiliane, in Equivalente Latte, sono più che raddoppiate nei primi sette mesi del 2023, rispetto allo stesso periodo del 2022. A trainare l'aumento sono soprattutto le polveri: tra Gennaio e Agosto la WMP è aumentata di 74.700 Tonnellate (+211,7%), la SMP di 10.700 Ton (+98,7%) e la Polvere di Siero di 8.000 Ton (+66%).



Il flusso di prodotti in entrata è stato favorito dalla minore efficienza del settore produttivo Brasiliano, composto da molti piccoli produttori non specializzati, che hanno costi maggiori rispetto ai produttori dei Paesi vicini. Tali Paesi, inoltre, facendo parte del MERCOSUR, beneficiano di un accordo commerciale che prevede il libero scambio, senza tariffe. Questa competizione porta ad una riduzione del prezzo del latte alla stalla in Brasile, riducendo il margine dei produttori locali e portando molti di essi ad uscire dal settore.

Il governo Brasiliano sta valutando alcuni interventi a supporto del settore: l'acquisto di prodotti dairy locali, in particolare delle polveri di latte, in modo da controllare l'offerta e sostenere i prezzi; aumentare la tassa all'import sui prodotti provenienti da Paesi extra MERCOSUR; limitare le importazioni a prodotti che siano almeno per il 70% conformi a quelli brasiliani da un punto di vista sanitario.

Quest'ultima misura, però, potrebbe essere contestata come manovra non tariffaria, in contrasto con gli accordi vigenti all'interno del MERCOSUR.

[Da Clal]

L'IRAN ENTRA NEI BRICS: UN NUOVO SBOCCO PER L'EXPORT?

(15/09/23) I BRICS si riprendono la scena internazionale. Il 15esimo Vertice del Gruppo, tenutosi a Johannesburg dal 22 al 24 agosto, ha sancito l'inizio di una nuova fase nella storia del Forum intergovernativo che a partire dal 1° gennaio 2024 conterà altri sei membri effettivi. Argentina, Egitto, Etiopia, Arabia Saudita, Emirati Arabi Uniti e Iran sono i paesi che entreranno a far parte del Gruppo, tra le 20 candidature ufficiali presentate dall'ultimo Summit del giugno 2022.



L'annuncio di questo allargamento da parte del Presidente di turno sudafricano Cyril Ramaphosa in chiusura di Vertice segnala dunque il ritrovato appeal del Forum intergovernativo dei BRICS che nel 2024 rappresenterà il 36% del Pil e il 46% della popolazione mondiale.

Fondato nel 2009 da Brasile, Russia, India e Cina, l'acronimo BRIC acquista la "S" finale nel 2010 con l'entrata del Sudafrica. I BRICS rappresentavano un raggruppamento di paesi con una forte crescita economica e una significativa influenza politica. Da allora non vi erano stati ulteriori allargamenti, mentre la portata geopolitica del Forum aveva perso gradualmente parte della sua forza. Oggi però i BRICS si ritrovano nell'arena internazionale spinti da un rinnovato interesse da parte di molte economie in rampa di lancio.

Per l'Iran, così come per gli altri Paesi di prossima entrata, questa piattaforma internazionale rappresenta innanzitutto un'opportunità per approfondire i rapporti con il Global South mondiale: economie ricche di risorse energetiche e in fase di diversificazione economico-industriale.

Da questa prospettiva, per molti Paesi i BRICS non rappresentano un blocco alternativo all'economia mondiale guidata dai Paesi occidentali, bensì una piattaforma geoeconomica con altre opportunità commerciali e di scambio. I BRICS sono oggi un raggruppamento diversificato, sia dal punto di vista geografico e politico che economico, il quale ha operato un salto di qualità con il recente allargamento. I nuovi paesi membri apporteranno risorse energetiche, capacità industriali, infrastrutture logistiche e strumenti finanziari aggiuntivi per un mercato potenziale allargato e preferenziale.

Nonostante tale Forum intergovernativo non goda al momento di una profondità organizzativa e programmatica comparabile ad altre organizzazioni internazionali (disponendo al momento solo di una Banca di Sviluppo), i BRICS godono di canali commerciali e di scambio diversificati a differenti poli geografici regionali. In questo nuovo quadro, le aziende italiane possono cogliere nuove possibilità di import/export, in particolare verso Medio Oriente, Asia Centrale e Cina, utilizzando l'Iran quale entry market. Dopo l'entrata nella Shanghai Cooperation Organization e l'Accordo con l'Arabia Saudita, l'Iran ha infatti messo a segno un ulteriore colpo diplomatico volto ad allargare la Comunità internazionale di cui far parte e con cui fare business.

[Fonte: Camera di Commercio e Industria Italia-Iran]

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

PARMIGIANO REGGIANO, IL MICROCHIP CHE FA DISCUTERE

(13/09/23) Qualche settimana fa il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha diffuso la notizia dell'inserimento di microchip edibili, delle dimensioni di un granello di sale, in 100mila forme della Dop per garantire l'originalità di ciascuna grazie alla blockchain. L'innovativa placca di caseina digitale per rendere ancora più tracciabile il Parmigiano Reggiano Dop è stata presentata al pubblico statunitense dal Consorzio in collaborazione con Kaasmerk Matec e p-Chip Corporation, al Javitis Center di New York, durante il Summer Fancy Food Festival.



Il chip, un micro-transponder P-Chip più piccolo di un grano di sale ed altamente resistente, è integrato nell'etichetta di caseina ed è già in uso in 10 caseifici, con l'obiettivo di definire se la nuova tecnologia può essere estesa all'intera Dop. "Il risultato", spiega il Consorzio, "è una forma di Parmigiano Reggiano digitalizzata che consentirà di tracciare la filiera, dall'alimentazione delle mucche, al latte, alla produzione, al processo di stagionatura e a tutti gli altri passaggi necessari sino all'ispezione qualitativa finale. Senza alcun danneggiamento del prodotto, le forme possono ora raccontare, dall'inizio alla fine, la propria unica storia di prodotto e provenienza".

A chi, fin dalle prime ore, ha espresso preoccupazioni circa la possibilità di seguire a distanza le persone che dovessero ingerire il chip, Bill Eibon, ideatore dell'americana p-Chip, ha risposto che la lettura è possibile soltanto a brevissima distanza dal chip stesso ed è impossibile dopo l'ingestione. Eppure la notizia sta facendo molto discutere. Sarà perché la parola microchip evoca scenari che paiono lontani dal Parmigiano Reggiano, sarà perché tanta, forse troppa tecnologia agli occhi del consumatore, sta investendo un'azione tanto essenziale quanto piacevole come il mangiare, o sarà perché un chip è molto lontano dall'immagine di naturalità che il Parmigiano ha costruito negli anni, ma anche nei commenti sul nostro sito abbiamo avuto riprova del fatto che il microchip, per alcuni consumatori, è

qualcosa da guardare con molto sospetto. Fra pagine e gruppi si leggono le perplessità: “Non solo carne sintetica o farine di grilli, ma nano-tecnologia ingeribile: un’eccellenza dell’enogastronomia italiana diventa digitale!”. E ancora: “Un lettore portatile può prelevare i dati dai chip, che costano pochi centesimi l’uno e sono simili a quelli che alcune persone hanno inserito sotto la pelle dei loro animali domestici”; “Parmigiano Reggiano più il microchip! Meglio lasciar perdere!”.

Certo, è nella storia dell’innovazione generare timori ma è anche vero che il consumatore oggi è bombardato di allarmi su cosa mangia e come lo mangia, che non riguardano più solo la propria salute ma anche quella del pianeta, ed è continuamente raggiunto da notizie anche allarmistiche sui nuovi cibi sintetici, sugli ‘alimenti frankenstein’, su oscuri laboratori dove si starebbe maneggiando per toglierci il gusto del cibo come lo abbiamo sempre conosciuto. Diventa quindi logico pensare che vedere accostato un formaggio che richiama alla mente immagini di prati, caldaie di rame, casari avvolti nella nebbia del primo mattino e montagne con il microchip sia per alcuni quasi un tradimento. Una vicenda che dimostra ancora una volta come la tecnologia, indispensabile nell’agroindustria, sia una materia difficile da raccontare.

[Da www.insiderdairy.com]

4. FIERE ED EVENTI

FESTIVAL DELL'INNOVAZIONE AGROALIMENTARE - 9-13 OTTOBRE 2023

(15/09/23) Per il secondo anno consecutivo, Food Hub Srl Società Benefit, organizza il Festival dell’Innovazione Agroalimentare, evento di riferimento per tutto il settore con partner del territorio nazionale e oltre, accessibile gratuitamente a tutti gli stakeholder italiani. L’evento si terrà online, da lunedì 9 ottobre a venerdì 13 ottobre 2023, su una piattaforma dedicata in cui saranno svolte attività di aggiornamento, formazione, trasferimento tecnologico e networking.



Questo Festival rappresenta un'opportunità per rimanere aggiornati sulle ultime innovazioni nel campo agroalimentare. Durante le cinque giornate, oltre 50 relatori terranno sessioni di aggiornamento per un totale di oltre 40 ore di contenuti di alto valore. Al momento dell'iscrizione, sarà possibile scegliere a quali sessioni partecipare. Una delle caratteristiche distintive dell'evento è la possibilità di networking online, resa efficiente grazie a un sistema basato sull'intelligenza artificiale che mette in contatto i partecipanti in base ai loro interessi e competenze.

Il Festival è patrocinato dal Consiglio Nazionale delle Ricerche e gode del sostegno di importanti aziende e entità come Amadori, GS1 Italy, Ciaotech, Netsens, Agricolus, Biometric, Tecnopolo, Acqua Farm, ONIT, VRD, Trevisan & Cuonzo, Tuidi, TellyFood, COMSOL, Consorzio Italbiotech, Warrant Hub, Planted, FoodSafety4Eu e altri.

La prima edizione ha registrato numeri interessanti: 2.296 iscritti, una media di 150 partecipanti per sessione e una fruizione media di 6 ore per partecipante. Per ulteriori dettagli: www.food-hub.it/media/festival-innovazione-agroalimentare-2023/.

PREZZI AGRICOLI

A cura di: Emanuela Denti

MILANO - Rilevazione 11 Settembre 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.

			04/09/2023	11/09/2023	VAR.
FORMAGGI		U.M.	Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	12,20 - 12,75	12,20 - 12,75	
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	11,45 - 12,00	11,45 - 12,00	
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	10,80 - 11,05	10,80 - 11,05	
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	9,80 - 10,10	9,80 - 10,10	
28	grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre	Kg	10,30 - 10,45	10,30 - 10,45	
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	13,10 - 13,40	12,95 - 13,25	-0,15/-0,15
70	asiago: d'allevio con stagionatura minima 90 gg.	Kg	8,50 - 8,80	8,50 - 8,80	
80	pressato fresco	Kg	7,10 - 7,40	7,10 - 7,40	
90	gorgonzola: maturo dolce	Kg	6,95 - 7,25	6,95 - 7,25	
100	maturo piccante	Kg	7,95 - 8,25	7,95 - 8,25	
110	italico: prodotto fresco	Kg	5,55 - 5,65	5,55 - 5,65	
120	prodotto maturo	Kg	6,35 - 6,65	6,35 - 6,65	
140	taleggio: prodotto fresco fuori sale	Kg	6,05 - 6,25	6,05 - 6,25	
150	prodotto maturo	Kg	6,80 - 7,20	6,80 - 7,20	
160	quartirol lombardo	Kg	6,30 - 6,50	6,30 - 6,50	
170	crescenza matura	Kg	5,40 - 5,65	5,40 - 5,65	
180	mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)	Kg	5,75 - 5,85	5,75 - 5,85	
190	mascarpone	Kg	4,95 - 5,20	4,95 - 5,20	
191	siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 Kg	9,00 - 11,00	9,00 - 11,00	
192	siero di latte per uso zootecnico	1000 Kg	6,00 - 7,00	6,00 - 7,00	

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

			04/09/2023	11/09/2023	VAR.
BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,65	2,65	
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	4,30	4,30	
30	burro di centrifuga	Kg	4,45	4,45	
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,45	2,45	
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,26	2,34	+0,08
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,34	2,40	+0,06

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

			04/09/2023	11/09/2023	VAR.
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	505 - 525	510 - 535	+5/+10
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	590 - 605	590 - 605	
21	francese	1000 Kg	455 - 470	475 - 495	+20/+25
22	tedesco	1000 Kg	465 - 475	485 - 500	+20/+25
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	235 - 255	270 - 290	+35/+35

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 11 Settembre 2023 -

Denominazione e qualità delle merci	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.	Fase di scambio, condizione di vendita ed altre note
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%	Kg.		2,05	=	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.	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 11 Settembre 2023 -

Franco caseificio, merce nuda, contenuto dei grassi secondo la prescrizione di legge, I.V.A. esclusa al kg.
Le forme di gorgonzola devono recare impresso il marchio del Consorzio di tutela.

PRODOTTO				Var.
		Min.	Max.	
Zangolato di creme fresche per la burrificazione (prezzo medio)	€/kg	2,40	2,50	
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	2,50	2,70	
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	8,35	8,65	
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	7,35	7,65	
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	11,00	12,00	
Toma piemontese Dop fresca a latte intero	€/kg	5,80	5,90	
Toma piemontese Dop fresca a latte scremato	€/kg	6,00	6,10	

BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 11 Settembre 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.	7,00	8,00	
Per uso industriale	Ton.	10,50	11,50	
FORMAGGI per merce nuda, franco caseificio o magazzino di stagionatura, con un contenuto di				

grassi secondo le prescrizioni di legge, a pronta consegna e pagamento.				
Grana Padano - "Formaggio fuori sale" atto a divenire Grana Padano	Kg.	7,35	7,50	
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	8,65	8,75	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	9,55	9,85	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	10,10	10,25	
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	6,30	6,40	
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	6,50	6,60	
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	6,95	7,15	-0,05/-0,05
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	7,90	8,00	-0,05/-0,05
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	8,95	9,05	
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	9,95	10,05	
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	535	545	+10/+10
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	605	615	+5/+5
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	495	505	+30/+30
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	280	290	+35/+35
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2360	2460	+60/+60
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	2280	2380	+80/+80

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 12 Settembre 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.
ATRI LATTICINI - Prezzo alla produzione. Si informa che dal 1° febbraio 2012 le borse Merci delle Camere di Commercio di Modena, Reggio Emilia e Parma hanno proceduto ad un adeguamento tecnico della quotazione dello zangolato mediante un recupero di €. 0,35/Kg dell'ammontare del premio riconosciuto al produttore					
Zangolato di creme fresche per la burrificazione della provincia di Reggio Emilia, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min. 82%, residuo secco magro max. 2%, acidità max. 1%	Kg	2,05	2,05	=	=
SIERO					
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,40	=	=
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
<u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	Kg	12,30	12,85	=	=
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	11,35	11,80	=	=
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	10,85	11,00	=	=
<u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	Kg	10,20	10,30	=	=
<u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>	Kg	9,85	10,10	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 13 Settembre 2023 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	3,95		=
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	8,65	8,80	=
	Stag. tra 12-15 mesi	9,10	9,40	=
	Stag. oltre 15 mesi	9,55	10,20	=
Provolone Valpadana	Dolce	7,65	7,75	=
	Piccante	7,85	8,05	=

Provolone	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 14 Settembre 2023 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,500		=
	Mantovano pastorizzato	2,700		=
	Burro mantovano fresco CEE	4,300		=
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	8,000	10,000	=/=
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	5,500	6,000	=/=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	8,600	8,750	=/=
	Stagionatura 14 mesi	9,350	9,600	=/=
	Stagionatura 20 mesi	9,900	10,100	+0,050/+0,050
	Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)	7,350	7,600	=/=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	9,850	10,050	=/=
	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 15 Settembre 2023 -

DENOMINAZIONE E QUALITA’	Variazione		
		Min.	Max.
		€/kg	
ZANGOLATO DI CREME FRESCHE PER BURRIFICAZIONE della provincia di Parma, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4° C, materia grassa minima 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%.	=	2,050	
SIERO DI LATTE Prezzi del 15/09/2023 prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	=	1,500	1,600
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	=	3,700	6,100
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 36 mesi e oltre	=	13,050	13,700
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	=	12,200	13,000
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	=	11,450	12,050
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	=	10,750	11,400
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre	=	10,150	10,550
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO 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