A S S O C A S E A R I
ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 41/2026 del 20 Novembre 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Latte. Italia vicina all'autosufficienza, raggiunto il 96,5%, è il nuovo massimo storico: www.insiderdairy.com **PAG. 02**
MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Latte. L'USDA rivede al rialzo le previsioni USA per il 2027. E prevede un calo del 3,5% in Nuova Zelanda: www.insiderdairy.com **PAG. 02**
BIOLOGICO - Italia, il bilancio del PANBio, la spinta del PNRR e le prospettive della nuova PAC **PAG. 03**
UE - Ritardi di pagamento, la Commissione ritira la proposta di Regolamento **PAG. 04**
IMPORT/EXPORT ITALIA - Export in crescita, l'agroalimentare supera i 70 miliardi nonostante le tensioni globali: www.alimentando.info **PAG. 04**
SCAMBI UE/REGNO UNITO - Accordo sanitario e fitosanitario (SPS), conclusione prevista per il 20 novembre **PAG. 05**
SCAMBI UE/INDONESIA - CEPA, firma prevista per il 21 novembre **PAG. 05**
COMMERCIO INTERNAZIONALE- Pubblicato l'aggiornamento di ottobre del WTO sulle prospettive **PAG. 06**
COMMERCIO INTERNAZIONALE- Notifiche TBT (ostacoli tecnici agli scambi) **PAG. 06**
FORMAGGI D.O.P. - "PARMIGIANO REGGIANO" - Via libera del MASAF al "Progetto Equilibrio" per tutelare il valore della DOP **PAG. 06**
FORMAGGI D.O.P. - "MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA " - Domenico Raimondo rieletto alla guida del Consorzio **PAG. 07**
FIERE ED EVENTI - Assemblea Ordinaria di Assocaseari – Peschiera del Garda, Martedì 1° Dicembre 2026 **PAG. 07**
FIERE ED EVENTI - Webinar "Export marketing per la Cina: l'ecosistema digitale cinese e l'evoluzione AI" – 24 novembre **PAG. 08**
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 14 al 20 novembre 2026 **PAG. 09**
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 16 al 20 novembre 2026 **PAG. 11**

Confcommercio

Partita IVA / Codice Fiscale 07043480966 – Sito web: www.assocaseari.it
SEDI OPERATIVE:
00153 ROMA - P.zza G.G. Belli, 2 - tel. +39 06.58301087 - 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

LATTE, ITALIA VICINA ALL'AUTOSUFFICIENZA: RAGGIUNTO IL 96,5%, È IL NUOVO MASSIMO STORICO



(16/11/26) L'Italia produce oggi una quantità di latte equivalente al 96,5% del proprio fabbisogno. È il nuovo massimo storico raggiunto nel secondo trimestre 2026, secondo i dati elaborati da CLAL. Il tasso di autoapprovvigionamento misura il rapporto tra le consegne nazionali di latte e i consumi apparenti, calcolati sommando le consegne interne alle importazioni e sottraendo le esportazioni, espresse in equivalente latte.

Il percorso di crescita è iniziato dopo l'abolizione delle quote latte nel 2015. Negli ultimi anni l'Italia aveva progressivamente consolidato un livello di autosufficienza superiore al 90%, fino al nuovo record. Secondo CLAL, il risultato del secondo trimestre deriva dalla combinazione di tre fattori: l'aumento delle consegne di latte vaccino nazionale, la crescita delle esportazioni e la riduzione delle importazioni di latte e semilavorati, tra cui le cagliate.

Il record porta con sé una questione di equilibrio del mercato. Una maggiore disponibilità di latte nazionale richiede una capacità di assorbimento altrettanto elevata da parte dell'industria e dei mercati di destinazione. In assenza di una crescita adeguata della domanda interna ed estera, l'aumento dell'offerta può tradursi in pressioni sui prezzi della materia prima.

Per CLAL, il rafforzamento dell'export diventa quindi una leva strategica per valorizzare la produzione italiana e mantenere l'equilibrio del mercato nel lungo periodo. La sfida per l'industria lattiero-casearia italiana si sposta progressivamente dalla disponibilità di materia prima alla capacità di trasformarla e collocarla sui mercati in condizioni remunerative.

[Da www.insiderdairy.com]

LATTE: L'USDA RIVEDE AL RIALZO LE PREVISIONI USA PER IL 2027. E PREVEDE UN CALO DEL 3,5% IN NUOVA ZELANDA

(11/11/26) Gli Stati Uniti si preparano ad aumentare ancora la produzione di latte, mentre la Nuova Zelanda potrebbe registrare una contrazione del 3,5%. È quanto emerge da due rapporti pubblicati dall'USDA, il Dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti, a novembre 2026: il World Agricultural Supply and Demand Estimates (WASDE), dedicato alle prospettive statunitensi, e il Dairy and Products Annual, elaborato dall'ufficio del Dipartimento dell'Agricoltura americano a Wellington. Le previsioni descrivono dinamiche differenti in due dei principali Paesi esportatori di prodotti lattiero-caseari, con possibili conseguenze sulla disponibilità internazionale di formaggi, burro e polveri.

Nel WASDE di novembre, l'USDA ha portato la previsione di produzione statunitense per il 2027 a **109,2 milioni di tonnellate**, contro i 108,1 milioni stimati soltanto un mese prima. La revisione al rialzo supera quindi il milione di tonnellate. Rispetto al 2026, quando la produzione dovrebbe raggiungere 107,8 milioni di tonnellate, l'incremento previsto è dell'1,3%. Alla base delle nuove stime ci sono sia un numero di vacche da latte superiore alle precedenti attese sia una maggiore produttività per capo. Secondo l'USDA, i prezzi del latte e i ricavi aggiuntivi derivanti dalla vendita dei vitelli continueranno a sostenere l'espansione delle mandrie. La maggiore disponibilità di materia prima avrà effetti differenti sui mercati dei derivati.



Per il 2027, il Dipartimento dell'Agricoltura ha abbassato le previsioni dei prezzi di formaggi e burro: nel primo caso per l'attesa crescita dell'offerta, nel secondo perché la disponibilità di grasso del latte dovrebbe aumentare più rapidamente della domanda. Sono state invece riviste al rialzo le quotazioni attese del latte scremato in polvere e del siero in polvere. Si prevede inoltre una maggiore competitività del burro statunitense sui mercati esteri, con esportazioni sostenute da prezzi più favorevoli.

Il quadro è diverso in Nuova Zelanda. Dopo un 2026 che dovrebbe chiudersi con una produzione record di 22,7 milioni di tonnellate, l'USDA prevede per il 2027 un calo a **21,9 milioni di tonnellate**, pari al 3,5%. Il principale fattore di rischio è rappresentato da un possibile forte episodio di El Niño, che potrebbe ridurre la disponibilità di pascoli. A questo si aggiunge l'aumento dei costi dei fattori produttivi. I prezzi del latte alla stalla restano comunque superiori ai costi di pareggio e dovrebbero consentire agli allevatori di continuare a ricorrere all'alimentazione integrativa per sostenere la produzione.

La contrazione prevista non dovrebbe distribuirsi uniformemente tra le diverse lavorazioni. Secondo il rapporto USDA, **sarà soprattutto il latte intero in polvere ad assorbire la riduzione dei volumi**, mentre l'industria neozelandese potrebbe raggiungere nuovi record produttivi per formaggi e burro. Nei primi nove mesi del 2026, intanto, le esportazioni lattiero-casearie neozelandesi sono aumentate del 7% in volume. Per il prossimo anno, l'USDA si attende che le vendite estere di formaggi, burro, latte scremato in polvere e prodotti speciali rimangano sostenute, nonostante la riduzione della materia prima disponibile. La Cina resta il principale mercato di destinazione, con circa il 40% dei volumi esportati.

[Da www.insiderdairy.com]

BIOLOGICO ITALIANO: IL BILANCIO DEL PANBIO, LA SPINTA DEL PNRR E LE PROSPETTIVE DELLA NUOVA PAC

(16/11/26) Il bilancio degli interventi nazionali e le priorità della futura Politica Agricola Comune sono stati al centro del convegno *"L'attuazione del PANBio 2024-2026"*, svoltosi a Roma il 16 novembre nell'ambito dell'iniziativa ISMEA *"Cresciamo insieme con il Bio italiano"*. Tracciando il quadro delle misure messe in campo nell'ultimo triennio, il Direttore Generale del MASAF Eleonora Iacovoni ha ricordato come gli stanziamenti per le filiere biologiche abbiano raggiunto i 17,2 milioni di euro grazie ai nuovi fondi del 2026, permettendo di finanziare complessivamente 40 progetti. Sul fronte dei consumi, gli oltre 3,8 milioni destinati quest'anno alle mense biologiche hanno coinvolto più di 7,6 milioni di studenti, mentre il nuovo Marchio Biologico Italiano, presentato lo scorso settembre, ha già raccolto 122 richieste per l'inserimento in etichetta.

Un impulso altrettanto significativo arriva dai contratti di filiera PNRR gestiti da ISMEA. Secondo i dati illustrati dal Direttore Generale Sergio Marchi, quasi un terzo dei programmi finanziati (65 su 201) presenta una forte componente biologica e mobilita oltre 1,4 miliardi di euro di investimenti, sostenuti da quasi 878 milioni di agevolazioni. Le risorse stanno favorendo in modo particolare il ricambio generazionale e il riequilibrio territoriale: su oltre 850 beneficiari, più di uno su quattro è un giovane

under 41 e oltre l'82% si concentra nel Mezzogiorno, con Puglia, Campania e Sicilia a coprire più della metà del totale.



Sul piano del mercato restano però alcune criticità operative, messe in luce dalle indagini ISMEA presentate da Fabio del Bravo. Sebbene oltre sette imprese su dieci nella ristorazione utilizzino già prodotti biologici, nel canale collettivo pesano le difficoltà nel reperire le materie prime (segnalate dal 74,1% degli operatori), costi superiori di oltre il 30% rispetto al convenzionale e Criteri Ambientali Minimi giudicati troppo stringenti dal 70% del settore. Nella ristorazione commerciale, invece, il freno principale è legato al prezzo finale, con un aumento medio dello scontrino dell'11%.

Guardando infine alla PAC 2028-2034, il Capo Dipartimento del MASAF Giuseppe Blasi ha ribadito la centralità del biologico nelle politiche di sostenibilità, sottolineando come la prossima programmazione potrà contare su un miliardo di euro in più rispetto all'attuale, garantendo risorse adeguate a sostenere il comparto in vista dell'imminente confronto con il partenariato economico e sociale.

RITARDI DI PAGAMENTO: LA COMMISSIONE EUROPEA RITIRA LA PROPOSTA DI REGOLAMENTO

(18/11/26) La Commissione europea ha annunciato il ritiro della proposta di Regolamento sui ritardi di pagamento, che avrebbe introdotto limiti stringenti alla libertà delle imprese di concordare i termini di pagamento nelle transazioni commerciali.

La decisione è motivata dall'insufficiente sostegno in Consiglio e dall'opposizione di numerosi Stati membri.

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

EXPORT ITALIANO IN CRESCITA: L'AGROALIMENTARE SUPERA I 70 MILIARDI NONOSTANTE LE TENSIONI GLOBALI



(16/11/26) In uno scenario internazionale segnato da tensioni geopolitiche, rincari energetici, cambiamenti climatici e difficoltà logistiche, l'**export italiano** mostra **segnali di tenuta**. Secondo le stime del centro studi di **Sace** pubblicate da Repubblica, le esportazioni italiane continueranno a crescere: +3,5% nel 2026 e +2,8% nel 2027. Crescono, in particolare, i primi tre mercati di sbocco delle nostre merci – Germania, Stati Uniti e Francia – ma nuove spinte arrivano da Asia, Cina e India.

Tra i comparti strategici per il Made in Italy l'**agroalimentare** riveste un ruolo di primo piano: lo scorso anno ha **superato i 70 miliardi di euro di esportazioni e per il 2026 punta a incrementare ulteriormente** il risultato. Come approfondisce il quotidiano, la crescita dell'export agroalimentare si con-fronta tuttavia con **criticità** importanti. A pesare sulla filiera sono soprattutto le **oscillazioni dei prezzi di commodity fondamentali per la produzione**, dai cereali allo zucchero, da cacao e caffè agli oli vegetali e ai prodotti lattiero-caseari. In diversi casi le variazioni hanno superato il 100%, creando

difficoltà di approvvigionamento per le aziende di trasformazione. Secondo le stime citate dalla Banca Mondiale, poi, **i prezzi alimentari potrebbero aumentare del 10% nel 2026 e di un ulteriore 7% nel 2027**.

Per affrontare queste criticità, gli operatori puntano su **resilienza, diversificazione delle forniture e rapporti di lungo periodo con i produttori**. Ma servono anche investimenti, innovazione e maggiore capacità produttiva. La sfida per il food & beverage italiano è quindi duplice: rafforzare le filiere per gestire gli shock internazionali e valorizzare la qualità del Made in Italy attraverso logistica efficiente, tracciabilità e apertura a nuovi mercati.

[Da www.alimentando.info]

UE-REGNO UNITO: ACCORDO SANITARIO E FITOSANITARIO (SPS), CONCLUSIONE PREVISTA PER IL 20 NOVEMBRE



(20/11/26) In vista del vertice UE-Regno Unito odierno, le parti avrebbero concluso i negoziati per l'istituzione di uno spazio sanitario e fitosanitario comune basato su standard qualitativi condivisi (Accordo SPS), volto a eliminare gran parte dei controlli e degli adempimenti amministrativi post-Brexit negli scambi di prodotti alimentari, agricoli, animali e vegetali.

L'accordo ridurrà gli oneri documentali, gli obblighi di certificazione, le imposte d'ispezione e i controlli alle frontiere, anche mediante l'abolizione dei certificati sanitari di esportazione, degli obblighi di pre-notifica, dei campionamenti e degli oneri portuali. Per le imprese lattiero-casearie ciò comporterà minori costi amministrativi, riduzione dei controlli, procedure doganali più rapide e catene di approvvigionamento più prevedibili.

Per quanto riguarda l'Irlanda del Nord, la bozza di dichiarazione congiunta precisa che *«i medesimi benefici verrebbero estesi alla circolazione delle merci tra Gran Bretagna e Irlanda del Nord grazie al raccordo tra l'Accordo SPS e il Quadro di Windsor, preservando al contempo l'accesso unico dell'Irlanda del Nord sia al mercato interno del Regno Unito sia al mercato unico dell'UE»*.

Il documento indica inoltre l'obiettivo di applicare l'accordo dal 1° marzo 2028, subordinatamente all'adozione da parte del Regno Unito della normativa di allineamento agli standard UE in materia alimentare, veterinaria e fitosanitaria. Ulteriori dettagli sono attesi al termine del vertice odierno.

CEPA UE-INDONESIA: FIRMA PREVISTA PER IL 21 NOVEMBRE



(20/11/26) Il Consiglio ha autorizzato la firma e l'applicazione provvisoria dell'Accordo di partenariato economico globale (CEPA) e dell'Accordo sulla protezione degli investimenti (IPA) tra l'UE e l'Indonesia. La firma è prevista per il 21 novembre 2026; prima della conclusione formale da parte del Consiglio, sarà necessaria l'approvazione del Parlamento europeo. Entrambi gli accordi prevedono l'applicazione provvisoria al completamento delle rispettive procedure interne.

L'Indonesia mira a concludere l'iter prima della revoca del proprio trattamento tariffario preferenziale nell'ambito del Sistema di preferenze generalizzate dell'UE, fissata al 1° gennaio 2027. Dopo la firma, l'accordo dovrà completare le necessarie procedure giuridiche e di ratifica, con l'obiettivo condiviso di avviare l'attuazione all'inizio del 2027.

I negoziati si sono conclusi il 23 settembre 2025. Per il comparto lattiero-caseario, i dazi indonesiani su latte liquido, lattosio, caseina e caseinati saranno gradualmente eliminati in 5 anni, mentre quelli sulla crema saranno soppressi in 3 anni; per tutte le altre categorie lattiero-casearie i dazi saranno azzerati all'entrata in vigore dell'accordo. L'Indonesia costituisce un mercato di sbocco rilevante e in espansione per il settore lattiero-caseario europeo: nel 2025 le esportazioni dell'UE verso il Paese hanno raggiunto i 366 milioni di euro, trainate principalmente da siero in polvere, latte scremato in polvere, materie grasse del latte, formaggi e lattosio.

Gli accordi sono disponibili a questo link.

WTO: PUBBLICATO L'AGGIORNAMENTO DI OTTOBRE SULLE PROSPETTIVE DEL COMMERCIO MONDIALE

(18/11/26) L'Organizzazione Mondiale del Commercio (WTO) ha pubblicato l'aggiornamento di ottobre 2026 del *Global Trade Outlook and Statistics*, **con le nuove previsioni sull'andamento degli scambi internazionali per il 2026 e il 2027.**

Il rapporto analizza **l'evoluzione del commercio mondiale di merci e servizi, con dati e previsioni suddivisi per settori e aree geografiche,** e approfondisce il ruolo crescente dei prodotti legati all'intelligenza artificiale negli scambi globali.

NOTIFICHE TBT (OSTACOLI TECNICI AGLI SCAMBI)

- Cile: Notificata al WTO una risoluzione che fissa i requisiti per il riconoscimento dei sistemi di zonizzazione sanitaria dei Paesi esportatori di animali e prodotti animali (bovini e piccoli ruminanti, in relazione all'afta epizootica), consentendo di proseguire gli scambi dalle aree indenni in caso di focolai. L'autorità veterinaria del Paese esportatore dovrà presentare istanza al Servizio agricolo e zootecnico cileno (SAG), competente per l'istruttoria documentale *(G/SPS/N/CHL/900)*.

- India: L'autorità per la sicurezza alimentare ha pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 9 novembre 2026 una modifica al regolamento sull'etichettatura che introduce l'obbligo di apporre un logo standardizzato (goccia di latte bianca su quadrato blu) su latte e prodotti lattiero-caseari, anche composti. Il pittogramma dovrà figurare sul campo visivo principale con dimensioni minime proporzionate alla superficie dello stesso. Entrata in vigore: 1° luglio 2028.

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

PARMIGIANO REGGIANO: VIA LIBERA DEL MASAF AL "PROGETTO EQUILIBRIO" PER TUTELARE IL VALORE DELLA DOP



(17/11/26) Arriva l'ufficialità dal Ministero dell'Agricoltura (MASAF) per il "Progetto Equilibrio", il pacchetto di misure straordinarie pensato per frenare la corsa produttiva, proteggere la redditività dei caseifici ed evitare squilibri di mercato. Votato a larghissima maggioranza (97,9%) dall'Assemblea dei consorziati a Reggio Emilia lo scorso 14 ottobre, il piano diventa ora pienamente operativo.

La strategia del Consorzio si muove su due binari complementari: da un lato spingere i consumi attraverso maggiori investimenti in comunicazione, sviluppo dei mercati esteri e progetti di sell-out; dall'altro disincentivare la sovrapproduzione rendendo economicamente sconveniente superare le quote assegnate.

Le nuove leve entrano in vigore per il biennio 2026-2027 con interventi graduali e mirati. Se per l'anno in corso viene introdotta una franchigia dell'1% per non penalizzare gli esuberi di piccolissima entità, dal 2027 scatterà un deciso giro di vite sulla contribuzione aggiuntiva: l'Importo Base salirà a 50 euro al quintale e quello per i Grandi Splafonatori (GS) raggiungerà i 65 euro, riportando il limite GS al 20%. Parallelamente, la PEC 2027 viene adeguata a 19.850.000 quintali di latte, parametrati su una produzione di equilibrio di circa 4 milioni di forme.

Sempre a partire dal 2027 entreranno in gioco due ulteriori strumenti a tutela della filiera. Scatterà innanzitutto una trattenuta del 5% a riserva sulle cessioni d'azienda o di ramo d'azienda effettuate al di fuori del caseificio di appartenenza, intervenendo dove non vige il diritto di prelazione per salvaguardare il rapporto storico tra allevatori e caseifici. Contestualmente nascerà il "Plafond di Rientro", una misura strutturale temporanea di cinque anni studiata per accompagnare le aziende fuori equilibrio verso parametri sostenibili: verrà assegnata la quota necessaria per rientrare al 15% di esubero "ante" (fino a un massimo di 600 quintali per azienda), a condizione di restare sempre entro il limite GS per l'intero quinquennio. Con questo via libera ministeriale, il Consorzio si dota così degli strumenti indispensabili per governare l'offerta e consolidare il posizionamento premium del Parmigiano Reggiano sui mercati globali.

DOMENICO RAIMONDO RIELETTO ALLA GUIDA DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



(20/11/26) Nel segno della stabilità e della continuità, **Domenico Raimondo** è stato riconfermato presidente del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop per il prossimo triennio. L'elezione a maggioranza è avvenuta il 19 novembre durante la seduta di insediamento del nuovo Consiglio di Amministrazione, uscito dalle urne lo scorso 12 novembre. A completare i vertici dell'ente saranno i due vice-presidenti: **Sara Consalvo**, in rappresentanza dei trasformatori, e il riconfermato **Davide Letizia**, in quota allevatori.

Per Raimondo – 55 anni, salernitano di Bellizzi, casaro di quarta generazione ed ex presidente di Afidop – si apre così il **sesto mandato** alla guida del Consorzio.

Più che un riconoscimento personale, il presidente legge questa riconferma come un nuovo punto di partenza e un segnale di compattezza da parte dei soci, fondamentale per affrontare uno scenario economico e internazionale complesso. Tra le sfide principali del nuovo mandato c'è il **vertiginoso aumento dei costi di produzione**, che oggi incide sulla redditività del comparto: l'obiettivo sarà garantire la sostenibilità economica della filiera puntando sempre sull'alta qualità.

4. FIERE ED EVENTI

ASSEMBLEA ORDINARIA DI ASSOCASEARI – PESCHIERA DEL GARDA, MARTEDÌ 1° DICEMBRE 2026

(20/11/26) L'Assemblea Ordinaria dei Soci di Assocaseari è convocata per Martedì 1° Dicembre 2026 a Peschiera del Garda (VR) presso l'hotel Le Ali del Frassino.



Programma:

- ore 9.00 Accoglienza
- ore 9.30 Assemblea Ordinaria. All'ordine del giorno: Analisi del conto preventivo dell'anno 2027
- ore 10.00: "*Forecast 2027: commodities e proteine. Continuerà questo trend?*" – Christophe Lafougere, Gira Food (www.girafood.com)
- ore 11.00: prima discussione
- ore 11.30: "*Enzimi coagulanti: innovazione & tradizione al servizio dei formaggi DOP e non DOP*" – Massimo Nurisso, Novonesis
- ore 11.50: seconda discussione
- ore 12:10: "*Il siero: quali prospettive per quello nostrano*" – Paulo De Waal, Zoogamma
- ore 12:30: lunch e auguri Natalizi

Oltre al tradizionale pranzo al ristorante Ardea Purpurea, verrà allestito il buffet con i formaggi e altri prodotti lattiero-caseari dei nostri Associati.

Per motivi organizzativi, è necessario ricevere Vostra registrazione, sia all'Assemblea che al lunch, specificando se interessati a offrire prodotti per il buffet, entro giovedì 26 novembre p.v. al link: https://www.eventbrite.it/e/assemblea-ordinaria-di-assocaseari-1-dicembre-2026-tickets-2003961208921?aff=oddtdtcreator

WEBINAR "EXPORT MARKETING PER LA CINA: L'ECOSISTEMA DIGITALE CINESE E L'EVOLUZIONE AI" – 24 NOVEMBRE

(20/11/26) Il prossimo 24 novembre 2026, dalle 10.00 alle 11:00, AICE organizza il webinar "**Export marketing per la Cina: l'ecosistema digitale cinese e l'evoluzione AI**".



L'economia cinese sta attraversando una fase di profonda trasformazione, caratterizzata da nuove dinamiche competitive e da una crescente integrazione delle tecnologie digitali e dell'intelligenza artificiale nei processi di informazione e acquisto. In questo contesto, comprendere il funzionamento dell'ecosistema digitale cinese è diventato essenziale per le imprese che desiderano sviluppare strategie efficaci di comunicazione e marketing nel Paese.

Il webinar offrirà una panoramica sul contesto economico cinese e sui principali trend che stanno ridefinendo il mercato, approfondendo l'evoluzione delle piattaforme digitali più rilevanti e il loro ruolo nella customer journey dei consumatori.

Un focus particolare sarà dedicato all'intelligenza artificiale e alle principali AI cinesi, analizzandone l'impatto sulle modalità di ricerca delle informazioni, scoperta dei brand e produzione dei contenuti.

Un'opportunità per le imprese italiane che intendono approcciare il mercato cinese con maggiore consapevolezza, acquisendo strumenti e indicazioni pratiche per comprendere le trasformazioni in atto nell'ecosistema digitale cinese e sviluppare strategie di marketing e comunicazione efficaci.

La partecipazione è gratuita previa compilazione del form di adesione.

Le news di

"FORMAGGI&CONSUMI"

Latte e caldo: in Europa potrebbero essere prodotte fino a 12,2 milioni di tonnellate in meno entro il 2050

Utrecht (Paesi Bassi), Lunedì 16 novembre - Il cambiamento climatico e il conseguente aumento dello stress da calore nelle bovine da latte potrebbero presto presentare il conto al settore lattiero caseario europeo. Secondo un recente studio di Rabobank, dal titolo 'Europe's dairy comfort zone is moving', le regioni che storicamente hanno beneficiato della combinazione tra pascoli produttivi e una limitata esposizione alle temperature estreme saranno sempre più soggette a pressioni sul benessere degli animali, sulle rese lattifere e sulla continuità dell'approvvigionamento di latte. Le perdite annue di produzione di latte potrebbero passare dagli attuali 4,5 milioni di tonnellate a 12,2 milioni di tonnellate entro il 2050. L'impatto del clima non sarà uniforme, poiché la composizione delle mandrie e l'entità dell'aumento delle temperature variano da una regione all'altra. Ne risentiranno, di conseguenza, le filiere lattiero casearie regionali. Come sottolinea Rabobank, le misure di adattamento al cambiamento climatico possono limitarne gli effetti, ma per mantenere i livelli produttivi e la competitività sarà necessario intervenire: gli allevatori dovranno potenziare i sistemi di raffrescamento, migliorare le razioni alimentari e la gestione delle mandrie. Dal canto loro, le imprese di trasformazione dovranno sostenere gli investimenti negli allevamenti e rendere più flessibili le strategie di approvvigionamento.

Presentata ufficialmente a Torino la terza edizione del Gran Premio del Formaggiaio

Torino, Martedì 17 novembre - È stata presentata ieri mattina, a Torino, la terza edizione del Gran Premio del Formaggiaio, un appuntamento dedicato a valorizzare una professione che unisce competenza tecnica, esperienza, passione e profonda conoscenza del patrimonio caseario. È stato ideato e viene organizzato dalla Guilde des Fromagers Italia, associazione che si impegna nella promozione della cultura del formaggio, nella valorizzazione delle professionalità del settore e nella diffusione del sapere caseario. La terza edizione avrà il suo momento culminante giovedì 6 maggio 2027 a Cibus, a Parma. Nel corso dell'evento di presentazione sono stati anche annunciati i nomi dei finalisti che si contenderanno il titolo di Miglior formaggiaio d'Italia: Loanna Giroldi, titolare/formaggiaia di Toma e Tomi a Modena; Matteo Grattone, casaro/responsabile commerciale di Terre del Giarolo ad Alessandria; Maria Amodio, imprenditrice nel settore caseario con Caseificio artigiano Az. Agric. Il Carro a Bari; Alessio Bolsi, che si occupa di qualità, formazione e selezione

presso la Romani Silvano srl di Parma; e Antonio Fracchiolla, buyer prodotti caseari della Camerino Francesco srl Food di Bari. Il vincitore del concorso rappresenterà l'Italia in occasione del Mondial du Fromage, che si svolgerà a Tours dal 12 al 14 settembre 2027.

Lo Yogurt al caramello salato di Lattebusche premiato al concorso 'Stupore ed emozione 2026'

Busche (Bl), Mercoledì 18 novembre - Lo Yogurt al caramello salato di Lattebusche si è classificato al primo posto, aggiudicandosi l'oro, nella propria categoria al concorso internazionale 'Stupore ed emozione 2026'. Organizzato da Onaf Bergamo, si è svolto domenica 8 novembre presso l'Abbazia di San Paolo d'Argon, nella bergamasca, e ha visto la partecipazione di oltre 350 prodotti provenienti da tutta Europa e valutati da una giuria di 75 esperti assaggiatori Onaf. Lo Yogurt intero al caramello salato Lattebusche si distingue per la sua consistenza cremosa e per l'equilibrio tra le note lattiche, la dolcezza del caramello e un delicato tocco di sapidità. "Questo importante riconoscimento", sottolinea l'azienda in una nota, "conferma l'attenzione di Lattebusche alla qualità delle proprie produzioni e alla continua valorizzazione del latte dei propri Soci Allevatori. Una menzione speciale va infatti a loro, che ogni giorno contribuiscono a produrre l'eccellente materia prima utilizzata in tutta la gamma Lattebusche".

Latterie Vicentine rinnova la collaborazione con Te.So.Ri per la preparazione delle confezioni natalizie

Bressanvido (Vi), Lunedì 16 novembre - Prosegue la collaborazione tra Latterie Vicentine e la Cooperativa Sociale Te.So.Ri. di Villa del Conte (Pd) per la preparazione delle confezioni natalizie, attraverso l'occupazione di persone con disabilità e soggetti fragili. La cooperativa, infatti, opera da tempo nell'inserimento lavorativo di persone fragili. Alla base di questo progetto c'è la convinzione che le realtà di un territorio funzionano meglio quando lavorano insieme. Nel laboratorio della cooperativa sociale, le persone coinvolte seguono la composizione, il confezionamento e l'etichettatura dei vari pacchi di Natale firmati Latterie Vicentine. All'interno dei pacchi: Asiago Dop, Grana Padano Dop, Brenta Oro e altri formaggi, ma anche altre specialità del territorio come panettone, spumanti, biscotti e altri prodotti locali. Come spiega l'azienda in una nota, affidare le confezioni a una cooperativa sociale è per Latterie Vicentine una scelta coerente con la propria natura cooperativa: fare impresa significa anche creare opportunità di lavoro per chi ne ha più bisogno.

Facchinetti acquisisce Pegaso Sistemi e amplia l'offerta per l'industria casearia integrando robotica e automazione

Novara, Giovedì 19 novembre - Il Gruppo Facchinetti, specializzato nella produzione di macchine e impianti per l'industria lattiero-casearia, annuncia l'acquisizione di Pegaso Sistemi, società attiva nel settore della robotica e dell'automazione industriale. "Si tratta di un passo importante nel nostro percorso di crescita e sviluppo", sottolinea l'Ad Silvia Facchinetti. "Questa integrazione ci permette di ampliare le nostre competenze e di mettere a disposizione dei nostri clienti una gamma ancora più completa di soluzioni, affiancando alle nostre tecnologie anche robotica, automazione industriale e sistemi avanzati per l'ottimizzazione dei processi produttivi". Numerosi i vantaggi per i clienti Facchinetti, che potranno contare su "un unico partner, capace di sviluppare soluzioni sempre più integrate, efficienti e personalizzate: dalla singola macchina fino all'automazione completa della linea produttiva", aggiunge Facchinetti.

RILEVAZIONI SETTIMANALI DEI PREZZI ALL'INGROSSO



MILANO – Rilevazione 16 Novembre 2026

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.

			09/11/2026	*16/11/2026*	*VAR.*
FORMAGGI		**U.M.**	**Euro**	**Euro**	
9	**parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita:** stagionatura di **30 mesi e oltre**	Kg	19,75 – 20,30	**19,85 – 20,40**	**+0,10/+0,10**
10	stagionatura da **24 mesi e oltre**	Kg	18,40 – 18,85	**18,50 – 18,95**	**+0,10/+0,10**
21	stagionatura di **18 mesi e oltre**	Kg	17,25 – 17,40	**17,35 – 17,50**	**+0,10/+0,10**
22	stagionatura minima di **12 mesi** per lotto/lotti da produttore	Kg	15,20 – 15,50	**15,25 – 15,55**	**+0,05/+0,05**
28	**grana padano (scelto 01): per frazione di partita:** riserva 20 mesi e oltre	Kg	11,35 – 11,60	11,35 – 11,60	
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	10,55 – 10,85	10,55 – 10,85	
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	9,50– 9,75	9,50– 9,75	
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	7,40 – 7,70	7,40 – 7,70	
50	**provolone valpadana:** fino a 3 mesi di stagionatura	Kg	7,80 – 8,10	7,80 – 8,10	
60	oltre 3 mesi di stagionatura	Kg	8,05 – 8,45	8,05 – 8,45	
65	**pecorino romano:** stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore	Kg	9,90 – 10,10	9,90 – 10,10	
66	stagionatura di 8 mesi e oltre da produttore	Kg	10,15 – 10,30	10,15 – 10,30	
70	**asiago:** d'allevo con stagionatura minima 90 gg.	Kg	9,20 – 9,50	9,20 – 9,50	
80	pressato fresco	Kg	7,50 – 7,80	7,50 – 7,80	
90	**gorgonzola:** maturo dolce	Kg	7,10 – 7,55	7,10 – 7,55	
100	maturo piccante	Kg	8,10 – 8,55	8,10 – 8,55	
140	**taleggio:** prodotto fresco fuori sale	Kg	6,30 – 6,65	6,30 – 6,65	
150	prodotto maturo	Kg	7,05 – 7,60	7,05 – 7,60	
160	**quartirolo lombardo**	Kg	6,45 – 6,80	6,45 – 6,80	
190	**Mascarpone 40% di grassi**	Kg	4,15 – 4,50	4,15 – 4,50	
191	**siero di latte raffreddato per uso industriale**	1000 Kg	26,00 – 30,00	26,00 – 30,00	
192	**siero di latte per uso zootecnico**	1000 Kg	3,00 – 4,00	3,00 – 4,00	

****

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

			09/11/2026	*16/11/2026*	*VAR.*
BURRO E CREMA DI LATTE		**U.M.**	**Euro**	**Euro**	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,02	2,02	
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	3,82	3,82	
30	burro di centrifuga	Kg	3,97	3,97	
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	1,82	1,82	
40	**crema di latte** (40% di sostanza grassa)	Kg	1,90	**1,84**	**-0,06**
41	**crema da latte italiano** (40% di sostanza grassa)	Kg	2,08	**2,02**	**-0,06**

****

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

			09/11/2026	*16/11/2026*	*VAR.*
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		**U.M.**	**Euro**	**Euro**	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	440 - 460	440 - 460	
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	565 - 585	565 - 585	
21	francese	1000 Kg	450 - 470	450 - 470	
22	tedesco	1000 Kg	470 - 500	470 - 500	
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	310 – 325	310 – 325	

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 16 Novembre 2026 -

Denominazione e qualità delle merci	U.M.	Min (€)	Max (€)	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.		**1,42**	**-0,08**	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.	**19,50**	**20,05**	**+0,20/+0,20**	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.	**19,00**	**19,50**	**+0,20/+0,20**	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.	**18,35**	**18,75**	**+0,20/+0,20**	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.	**17,15**	**17,90**	**+0,10/+0,10**	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 15 mesi e oltre	Kg.	**15,80**	**16,40**	**+0,10/+0,10**	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.	**15,25**	**15,65**	**+0,10/+0,10**	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

---

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 16 Novembre 2026 -

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

PRODOTTO				Var.
		Min.	Max.	
Burro pastorizzato	€/kg	2,00	**2,10**	**=/-0,10**
Zangolato di creme fresche per la burrificazione	€/kg	1,75	**1,95**	**=/-0,10**
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	7,85	8,15	
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	8,85	9,15	
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	26,00	30,00	
Toma piemontese Dop fresca a latte intero	€/kg	6,15	6,25	
Toma piemontese Dop fresca a latte scremato	€/kg	6,35	6,45	

BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 16 Novembre 2026 -

PRODOTTI CASEARI	U.M.	Min (€)	Max (€)	Var.
Siero di latte (residuo secco totale 5 - 6% - prezzo franco partenza - I.V.A. escl.)				
Per uso zootecnico	Ton.	7,50	8,50	
Per uso industriale	Ton.	32,00	33,00	
FORMAGGI - per merce nuda, franco caseificio o magazzino di stagionatura, con un contenuto di grassi secondo le prescrizioni di legge, a pronta consegna e pagamento.				
Grana Padano - "Formaggio fuori sale" atto a divenire Grana Padano	Kg.	7,35	7,50	
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	9,40	9,50	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	9,75	10,05	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	10,25	10,35	
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.	6,85	7,05	
Monte Veronese DOP – D'allevo fresco	Kg.	8,05	8,15	
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	8,95	9,05	
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	11,55	11,65	
LATTE ALLA STALLA (prezzo euro/1000 litri)				
Partenza più qualità				
Latte crudo alla stalla Verona	€/1000 litri	470	490	
Latte crudo alla stalla certificato per prodotti d.o.p.	€/1000 litri	490	540	
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	470	480	
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	**690**	**720**	**+10/+10**
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	490	500	
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	300	330	
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2050	2150	
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	**1850**	**1900**	**-50/-50**

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 17 Novembre 2026 -

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	1,42	1,42	=	=
SIERO					
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	=	=
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO - **qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita**					
Produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg	**19,00**	**19,60**	**+0,10**	**+0,10**
Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	**18,40**	**18,70**	**+0,10**	**+0,10**
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	**17,10**	**17,40**	**+0,10**	**+0,10**
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	**15,65**	**15,85**	**+0,10**	**+0,10**
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	**15,20**	**15,50**	**+0,10**	**+0,10**

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 18 Novembre 2026 -

PRODOTTO (kg)		**MIN**	**MAX**	**Var.**
Burro	Pastorizzato	3,65		-0,05
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	9,50	9,65	=/=
	Stag. tra 12-16 mesi	9,90	10,50	=/=
	Stag. oltre 20 mesi	11,15	11,65	=/=
Provolone Valpadana	Dolce	7,90	8,00	=/=
	Piccante	8,10	8,30	=/=
Provolone	Stag. fino a 3 mesi	7,45	7,65	=/=
	Stag. oltre 5 mesi	7,70	8,00	=/=

LATTE SPOT (franco partenza, pagamento 60 gg)		MIN	MAX	
Latte nazionale crudo	[1a] quindicina Novembre 2026	0,440	0,460	-

* 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 19 Novembre 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	**2,000**		-0,050
	Mantovano pastorizzato	**2,200**		-0,050
	Burro mantovano fresco CEE	**3,900**		-0,050
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	**26,500**	**28,500**	-0,500/-0,500
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	2,000	3,000	=/=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	9,400	9,600	=/=
	Stagionatura 14 mesi	10,650	10,850	=/=
	Stagionatura 20 mesi	11,550	11,750	=/=
	Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)	8,150	8,400	=/=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	15,450	15,650	=/=
	Stagionatura fino a 18 mesi	16,900	17,300	=/=
	Stagionatura fino a 24 mesi	18,700	19,000	=/=
	Stagionatura fino a 30 mesi	19,350	19,800	=/=

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 20 Novembre 2026 -

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%.	=	1,420	
SIERO DI LATTE **Prezzi del 20/11/26 -** prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/t)			
Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	-/-	1,050	1,250
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	-/-	4,500	14,000
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 36 mesi e oltre	**+0,100/+0,100**	**19,700**	**20,250**
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	**+0,100/+0,100**	**19,300**	**19,650**
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	**+0,100/+0,100**	**18,600**	**18,850**
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	**+0,100/+0,100**	**17,250**	**17,850**
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre	**+0,100/+0,100**	**15,800**	**16,200**
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	**+0,100/+0,100**	**15,450**	**15,700**