Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Le produzioni del comparto ovicaprino in Sardegna

Dati sulle produzioni – settembre 2011

Laore Sardegna
Dipartimento delle produzioni zootecniche
Servizio produzioni zootecniche

www.sardegnaagricoltura.it

Le produzioni del comparto ovicaprino in Sardegna

Dati sulle produzioni • settembre 2011

Settembre 2011

Redazione curata dall'ufficio dell'Osservatorio della filiera ovicaprina

Agenzia LAORE Sardegna

Dipartimento Produzioni Zootecniche

Servizio Produzioni Zootecniche

tel. 070-6026.2046
www.sardegna agricoltura.it

Un patrimonio ovino di oltre tre milioni di capi, con un trend in crescita rispetto al 2010. Si incrementa anche il numero dei caprini, che sfiora i trecentomila capi. Si stima che la produzione di latte nel 2011 possa arrivare a tremilioni e trecentomila quintali. Un patrimonio consistente, che necessita di un monitoraggio accurato e oggettivo, nonchè autorevole. Un compito che Laore ha svolto in modo eccellente. Un lavoro indispensabile dedicato a chi vuole conoscere a fondo, con una impronta tecnico-scientifica il comparto ovicaprino. Una finestra aperta dalla quale si potranno osservare e analizzare le criticità e prenderne spunto per tradurle in opportunità. Ma che evidenzia anche le peculiarità e le eccellenze di un settore che cerca il suo rilancio e che da queste specificità deve ripartire. I dati forniti da Laore in questa prima pubblicazione sono il risultato di un efficace lavoro di squadra che non può mancare nella libreria dell'operatore del settore, dell'allevatore, del giornalista rigoroso, dell'imprenditore accorto, del ricercatore o del semplice osservatore scrupoloso. La pubblicazione dei dati che Laore ha messo a punto costituisce un punto di riferimento essenziale per rappresentare la situazione del comparto. Uno strumento che deve diventare il Vademecum per chiunque desideri confrontarsi ad ogni livello con cognizione di causa. La base di partenza di ogni convegno, incontro, tavolo tecnico. Lo sforzo più grande è stato quello di comunicare con attenzione i dati essenziali agli studiosi e nello stesso tempo renderli fruibili anche ai meno tecnici. Questo servizio risponde alle esigenze di conoscenza necessari alla creazione dei presupposti utili per la ripresa di un settore importante e qualificante per l'intera economia isolana e che in questi anni ha sofferto, con pochi mezzi a supporto, di un evidente rallentamento. Una marcia che potrà riprendere con il contributo e la volontà ferrea dei cosiddetti produttori primari, gli allevatori, che devono trovare il modo, anche grazie alla giusta informazione tecnica, di uscire dalla condizione di isolamento e di frazionamento delle loro attività, per andare alla ricerca di un aggregazione che abbia come fine quello di rendere il comparto più forte, più compatto, più determinante nella formazione del PIL della Sardegna.

Oscar Cherchi

Assessore Regionale dell'Agricoltura e riforma agropastorale

Il comparto ovino e caprino rappresenta per la Sardegna un'entità di cui è difficile definire limiti e pertinenza ma che certamente ha una valenza che va ben oltre le sue dimensioni economiche.

Il sapere e il saper fare che quest'attività ingloba, quello che in termini sintetici viene oggi definito il background, coniuga elementi arcaici, letteralmente trasmessi da padre in figlio, con aspetti tecnologici e scientifici d'avanguardia, complessi, costosi, spesso problematici e comunque in continua evoluzione per via degli obblighi, vincoli e condizionamenti che oggi, qualunque settore che produce beni alimentari, deve rispettare, per stare sul mercato in termini di costi e in termini di garanzia per i consumatori.

Negli ultimi decenni questo comparto, in tutti i segmenti della filiera, si è fatto carico di una poderosa trasformazione che gli ha conferito caratteristiche strutturali e organizzative che non temono il confronto con i principali competitori mondiali.

Si sono create aziende stabili, accorpate e adeguatamente infrastrutturate, si è migliorato il patrimonio genetico degli allevamenti, le tecniche di alimentazione, il trasporto e la trasformazione del latte, con una gamma di prodotti che vanno dal freschissimo al più classico degli stagionati, dal porzionato al grattugiato preconfezionato, erborinati, creme e quant'altro si possa immaginare.

Ciò non di meno la storia recente del comparto registra uno stato di perenne crisi che ciclicamente si accentua e si allenta ma che non è mai del tutto assente dallo scenario.

E in occasione di queste crisi si inaspriscono i confronti tra i vari segmenti della filiera finendo, come anche nel recente passato, con il coinvolgere tutta la società.

Ad ogni riacutizzarsi delle crisi, infatti, si assiste ad un fiorire di rivendicazioni, di analisi e progetti e di conflitti e tensioni, accompagnati da un balletto di numeri e di valori mai completamente accettati e sempre messi in discussione.

Il nodo centrale è il prezzo del latte che si mette in relazione a costi di allevamento, alle difficoltà di mercato dei formaggi, ai flussi dell'export, alla qualità e quantità delle produzioni.

L'unico dato che appare inconfutabile è il costante sottodimensionamento del prezzo del latte pagato in Sardegna, rispetto alle quotazioni "ufficiali" del resto d'Italia e d'Europa.

A dispetto delle dimensioni e dell'importanza, del rincorrersi delle crisi e delle problematiche, il comparto è quanto mai opaco nella sua lettura e interpretazione. Fino ad ora erano soggetti a indicazione significativamente diverse anche le caratteristiche strutturali (aziende, allevamenti, patrimonio zootecnico, classi d'ampiezza ecc) per non parlare delle produzioni. Nessuno oggi può dire quanto latte e formaggio si produce realmente.

Una filiera come questa avrebbe estremo bisogno di una reale integrazione capace di favorire il controllo delle produzioni in ottica di mercato e che possa a ragion veduta chiedere ai decisori politici un efficace indirizzamento della ricerca, dell'assistenza tecnica e della promozione. L'assenza di trasparenza dei fattori fondamentali impedisce un confronto credibile, sereno, mirato.

Da anni, le rappresentanze chiedono l'istituzione di un Osservatorio che si caratterizzi come organismo terzo, autorevole, indipendente e oggettivo.

L'agenzia Laore, per competenza ed esperienza appare il soggetto più idoneo ad assumere questo ruolo che anzi, in una moderna lettura del suo mandato istituzionale, dovrebbe costituirne l'asse portante

Ed è da questo insieme di considerazioni che è scaturita la determinazione di mettere in cantiere una nuova linea di attività.

Oggi anche grazie all'emanazione della Legge 15, con cui il legislatore ci ha accordato la fiducia nell'istituire, presso l'Agenzia, l'Osservatorio del comparto, siamo qui a testimoniare che l'Osservatorio è una realtà di fatto. I dati che oggi vengono rappresentati, risultanze di una prima fase del lavoro, focalizzano una serie di informazioni di base che, fino ad ora, non erano chiare o che comunque sfuggivano ad una visione d'insieme.

Il documento rappresenta il preludio, il numero zero, di un bollettino che si prevede periodico, e che, mano a mano che si implementeranno le linee guida previste nel progetto, potrà fornire e offrire ai portatori di interesse, tutti gli elementi strutturali e congiunturali necessari per orientare a ragion veduta le loro attività.

Questa è la previsione, questo è anche un augurio e un auspicio per quanti, nel futuro, avranno la responsabilità di questa attività che l'Agenzia, con la necessaria disponibilità di tutti, dovrà portare avanti.

Antonello Usai

Direttore Generale dell'Agenzia Laore Sardegna

Il monitoraggio della filiera ovicaprina e l'istituzione dell'Osservatorio

La Giunta regionale, con delibera n. 56/63 del 29 dicembre 2009, ha affidato all'agenzia Laore Sardegna la realizzazione di un sistema di monitoraggio della catena del valore nella filiera ovicaprina. L'obiettivo esplicito dell'azione di monitoraggio, secondo quanto riportato nella stessa delibera è ***" … garantire una maggiore trasparenza nella filiera, assicurando ai vari attori coinvolti una corretta informazione e conoscenza circa livelli di produzione e dinamiche dei prezzi. La realizzazione di tale progetto fornirà statistiche trasparenti, tempestive, imparziali e affidabili sulle principali variabili economiche, di prezzo e di costo che condizionano le scelte produttive e di mercato delle imprese della filiera ovi-caprina in Sardegna mettendo a disposizione dei soggetti impegnati nella programmazione o nella valutazione delle politiche agricole gli elementi statistici caratterizzanti il comparto zootecnico e le dinamiche in atto."***

Successivamente, con L.R. 15 del 17 novembre 2010, nel contesto dell'art. 9 "***ripristino delle condizioni di mercato"*** viene istituito presso l'Agenzia Laore Sardegna, l'Osservatorio del latte ovi-caprino "… ***quale servizio a supporto dell'attività di programmazione nonché di monitoraggio delle produzioni e del mercato".***

Composizione dell'Osservatorio

La composizione, le modalità di erogazione del servizio nonché di funzionamento dell'Osservatorio, rimandate dalla legge (art.9 par. 4) a successiva delibera di Giunta, sono state definite dapprima con la delibera n. 46/32 del 27 dicembre 2010, successivamente revocata per asserite difficoltà applicative e, infine, con la deliberazione n. 33/45 del 10 agosto 2011.

Secondo quanto disposto dalla citata delibera l'osservatorio è costituito *dall'ufficio dell'Osservatorio dell'Agenzia Laore,* la cui definizione deve avvenire con determinazione del Direttore Generale dell'Agenzia e da un "*comitato d'indirizzo, supervisione e consultazione tecnico scientifica"* che deve essere nominato con decreto dell'Assessore dell'Agricoltura sulla base della seguente composizione:

- Assessore dell'Agricoltura e Riforma Agro Pastorale o suo delegato, con funzioni di Presidente;
- Direttore generale dell'Agenzia LAORE Sardegna o suo delegato;
- Direttore generale dell'Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro Pastorale o un suo delegato;
- Direttore generale dell'Assessorato della Sanità o un suo delegato;
- Quattro rappresentanti delle O-O.PP.AA (Coldiretti, CIA, Confagricoltura e Copagri);
- Un esperto designato dall'ISTAT;
- Un esperto designato da ISMEA;
- Un esperto designato da INEA.

L'Ufficio predispone entro il 30 gennaio di ogni anno un programma annuale di attività dell'Osservatorio e lo sottopone al Comitato per l'approvazione.

Il programma definisce gli obiettivi conoscitivi, le fonti e le modalità di acquisizione dei dati, la reportistica da produrre con la relativa tempistica e gli indicatori per il monitoraggio dell'attività. Il programma annuale ed i rapporti intermedi e finale sull''attività dell'Osservatorio sono approvati annualmente dal Comitato e trasmessi all'Assessorato dell'Agricoltura.

ATTIVITÀ REALIZZATE DALL'AGENZIA IN FUNZIONE DELL'ISTITUZIONE DELL'OSSERVATORIO.

Sebbene il quadro normativo non fosse ancora perfettamente delineato e nelle more del perfezionamento degli atti e adempimenti richiamati, l'Agenzia ha attivato, fin dai primi mesi del 2010, una ricognizione per individuare le esigenze operative che l'attribuzione di questa attività avrebbero comportato.

In seguito alla ricognizione si è impostato un progetto guida che ha costituito la base di un percorso di confronto con i soggetti (privati e istituzionali) che sono stati ritenuti "parte interessata" all'implementazione dell'osservatorio e che pertanto sono stati sollecitati a contribuire all'individuazione delle esigenze informative, delle fonti dei dati, e con i quali si sono tratteggiati, in base ai compiti istituzionali, responsabilità e competenze, i possibili campi di collaborazione.

Il confronto ha confermato l'interesse di tutti i soggetti alla costituzione di un istituto che rappresenti un punto di riferimento "autorevole e oggettivo". Ma ha anche confermato quanto, nella definizione dei dettagli operativi, sia complesso e difficile instaurare una concreta collaborazione tra i vari attori della filiera. La filiera lattiero casearia del comparto ovi-caprino sconta una realtà caratterizzata da elevata conflittualità che inevitabilmente si traduce in diffidenza e limitata disponibilità a fornire informazioni evidentemente ritenute strategiche. Purtroppo sconta anche un quadro di riferimento statistico largamente insufficiente che non registra con adeguato dettaglio e tempestività le fondamentali dinamiche strutturali e congiunturali. L'Allevamento ovi-caprino in Italia ha dimensioni strutturali ed economiche simili e anzi superiori a quelle della Francia e della Spagna ma storicamente non gode dell'attenzione che gli viene invece tributata in questi paesi.

Il progetto guida così elaborato individua le esigenze informative ritenute essenziali per gli obiettivi indicati, le fonti di dati esistenti e gli eventuali possibili percorsi per ottenerne l'accesso, nonché le rilevazioni dirette che appare necessario attivare per il rilievo di dati al momento non rilevati (in modo sistematico) da altri soggetti.

Il progetto verrà portato all'attenzione del comitato di indirizzo e potrà costituire una piattaforma per la definizione delle attività dell'osservatorio. Nel contempo, considerato che la delibera 56/63 del 2010 comunque dispone l'attivazione di un sistema di monitoraggio della filiera, si è ritenuto opportuno attivare una specifica attività per la razionalizzazione e l'ottimizzazione delle informazioni che, in virtù dei programmi di attività dell'Agenzia, vengono generate e/o gestite.

Analisi dei dati strutturali sul comparto

La definizione delle dimensioni del comparto in termini di numero di capi, totali o in produzione, di numero delle aziende o di segmentazione in classi di dimensione, è stata la causa, negli ultimi anni, di un nutrito dibattito alimentato dalla citazione di svariate fonti che, per quanto ufficiali e autorevoli, in apparenza, portavano a quantificazioni significativamente diverse.

Queste presunte differenze hanno peraltro alimentato perplessità e preoccupazioni che andavano aldilà delle semplici esigenze conoscitive in quanto si paventavano pericolose degenerazioni in sistemi di registrazione che supportano importanti erogazioni finanziarie.

Gli approfondimenti condotti hanno consentito di verificare che si tratta di equivoci dovuti a errata o imperfetta attribuzione di significato ai dati registrati nelle diverse banche dati.

Trattandosi di sistemi costruiti e gestiti con finalità diverse bisogna infatti porre attenzione nell'accostamento e nella interpretazione dei dati.

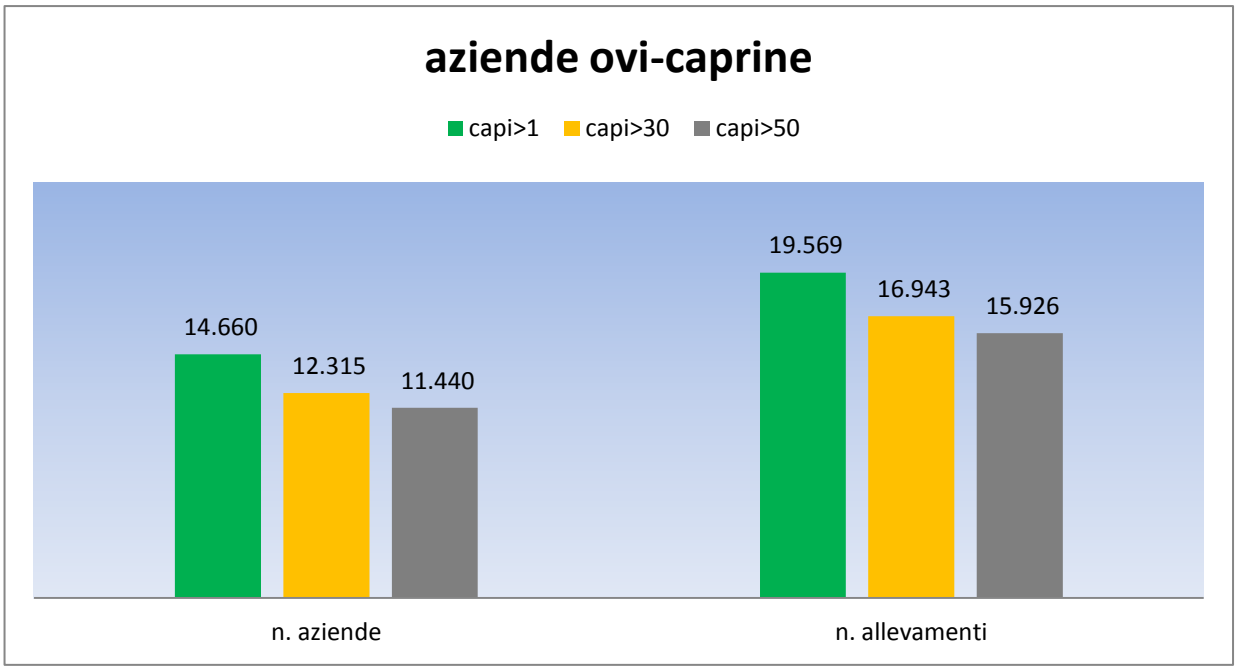
Se, ad esempio, si incrociano i dati della BDN con le informazioni relative alla gestione della misura sul benessere animale, di cui questa agenzia cura l'applicazione, si trovano numeri che (in apparenza) sono totalmente diversi.

Nella BDN risultano infatti poco meno di 20 mila allevamenti mentre negli elenchi della citata misura FB se ne contano attualmente meno di 11 mila.

Lo scarto appare eccessivo per chi conosca la natura della misura e l'importanza delle risorse economiche che la stessa garantisce al comparto.

Così come sono nel complesso meno di 11 mila gli allevamenti che risultano negli elenchi del laboratorio dell'ARAS, che esegue poco meno del 100 per cento delle analisi del latte che obbligatoriamente devono essere effettuate da tutti coloro che conferiscono latte per la trasformazione.

Anche con riferimento a questo aspetto appare poco credibile che un numero così elevato di allevamenti non produca per la trasformazione.



Nostra elaborazione su dati BDN 2011. - Il dato di consistenza è riferito al totale dei capi..

In realtà questa macroscopica differenza è solo apparente.

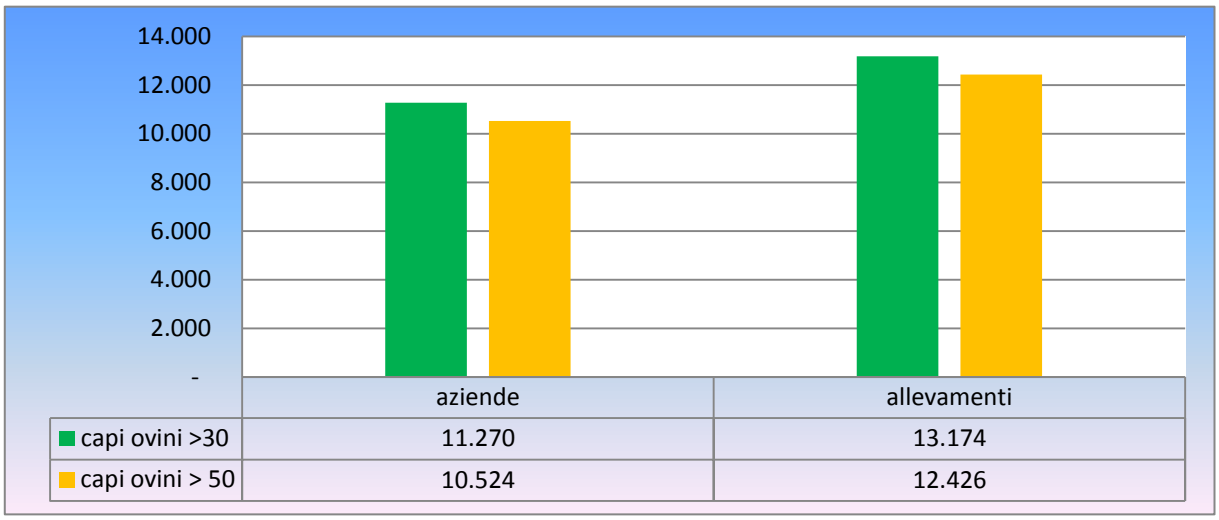
Bisogna infatti considerare alcuni aspetti: negli elenchi della BDN permangono per un certo periodo anche gli allevamenti con zero capi e comunque figurano tutti gli allevamenti che abbiano anche un solo capo ovi-caprino; l'iscrizione in BDN prevede una differente registrazione a seconda del fatto che si tratti di un allevamento specializzato caprino, specializzato ovino oppure misto.

Succede pertanto che un medesimo soggetto che allevi sia capre che pecore (sempre che la consistenza delle capre o delle pecore non sia "accessoria"), figurerà due volte e quindi al conteggio, si riscontreranno due allevamenti.

Per contro l'adesione alla misura FB sul benessere animale così come il conferimento del latte per la trasformazione scontano una soglia dimensionale di cui bisogna tenere conto e comunque negli elenchi ogni titolare figura una sola volta.

E infatti se i dati della BDN vengono elaborati provando a tenere conto di questi condizionamenti le differenze, che pure permangono, assumono dimensioni accettabili anche in considerazione che un certo numero di soggetti hanno comunque deciso di non aderire alla misura o potrebbero aver perso il diritto per motivi di vario tipo.

La seguente tabella, rappresenta un'elaborazione effettuata sui dati BDN (2011), filtrando in base alla consistenza del bestiame ovino e calcolando come unità i codici che vi figuravano più volte.



	aziende	allevamenti
capi ovini >30	11.270	13.174
capi ovini > 50	10.524	12.426

E' peraltro vero che si sono riscontrati allevamenti che, in base alla BDN avrebbero consistenze di bestiame rilevanti e di cui non si trova traccia negli elenchi regionali.

Per capire se questi allevamenti fossero o meno "vivi" l'Agenzia ha attivato un controllo campione che ha per lo più confermato la cessata esistenza di questi allevamenti. Va però detto che l'entità complessiva di questo disallineamento, se valutata in termini di capi di bestiame, è praticamente irrilevante (circa 5%).

Su questi aspetti è comunque in atto una riflessione atta a verificare con i responsabili regionali se è quali correttivi sia necessario/opportuno/possibile adottare.

IL PATRIMONIO ZOOTECNICO

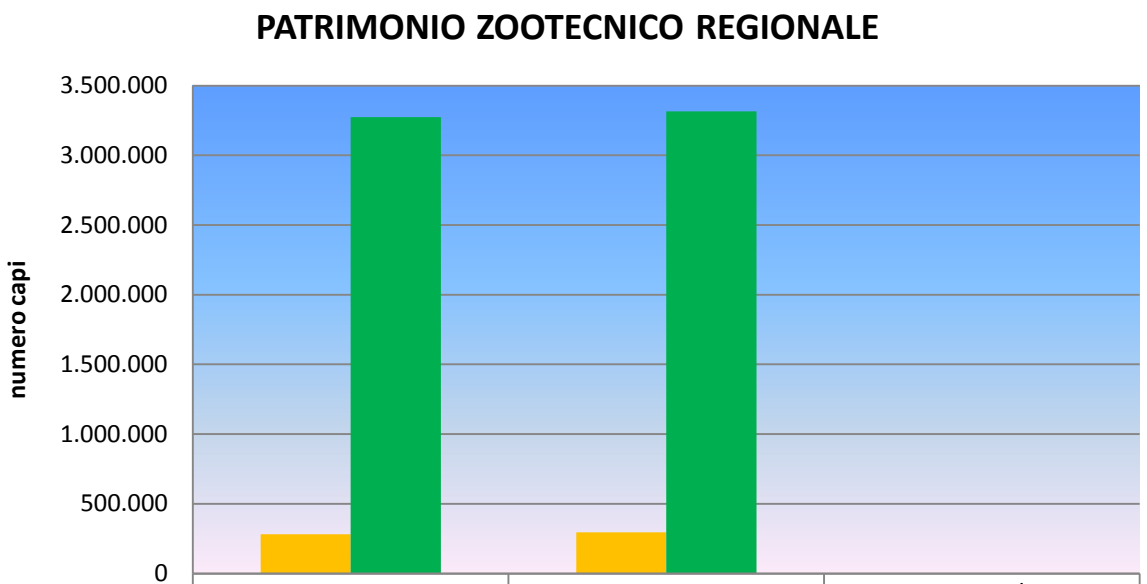
Il risultato di questi approfondimenti ci porta a concludere che il patrimonio ovino della Sardegna sia (2011) di poco superiore a 3,314 milioni di capi con un incremento del 2% sul 2010 in cui risultava di poco superiore a 3,274 milioni.

Per quanto attiene ai caprini la consistenza del 2011 è risultata di poco superiore ai 294 mila capi con un aumento del 4% rispetto al 2010 in cui risultava invece di poco superiori ai 282mila capi.

Si ritiene utile rimarcare che i dati esposti sono relativi al totale degli ovi-caprini. Ricomprendono cioè sia i maschi che la quota di rimonta.

Un'attendibile approssimazione sul numero delle pecore in produzione può essere ottenute operando una riduzione del 22/25% .

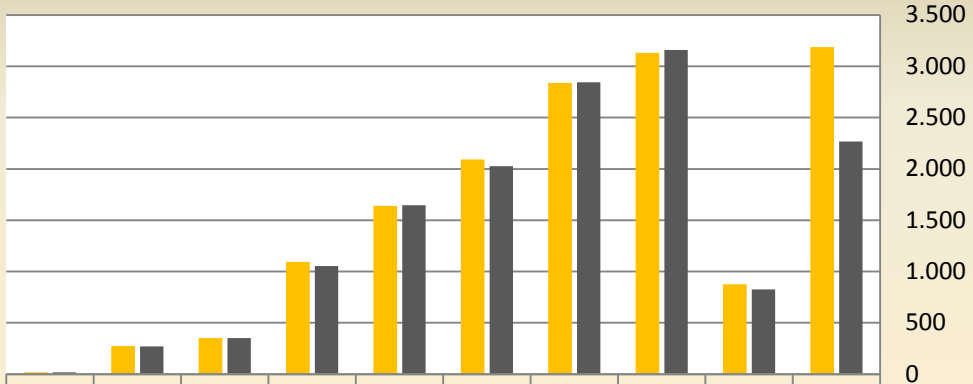
Calcolando in questo modo si ottiene che nel 2011 il numero di pecore allevate in Sardegna è stato pari a circa 2.5 milioni.



	Dati BDN 2010	dati BDN 2011	var. % 2011/2010
totale caprini	282.088	294.430	4%
totale ovini	3.274.518	3.314.666	1%

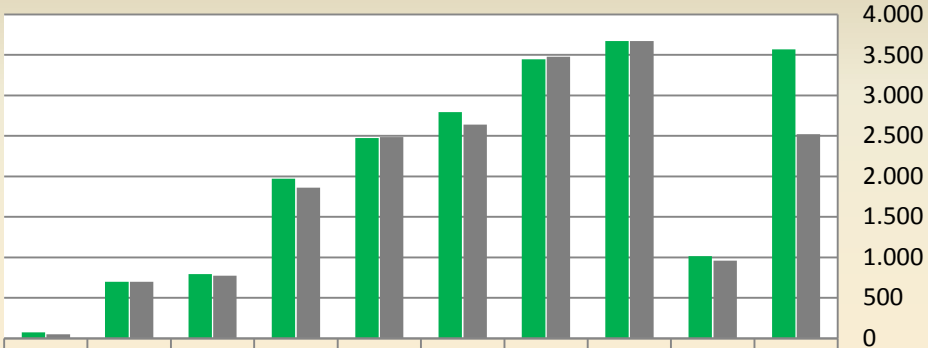
Nelle tavole che seguono si propongono alcune elaborazioni in merito alla segmentazione del comparto sulla base delle classi d'ampiezza del bestiame allevato

NUMERO DI AZIENDE PER CLASSI D'AMPIEZZA DI OVICAPRINI ALLEVATI

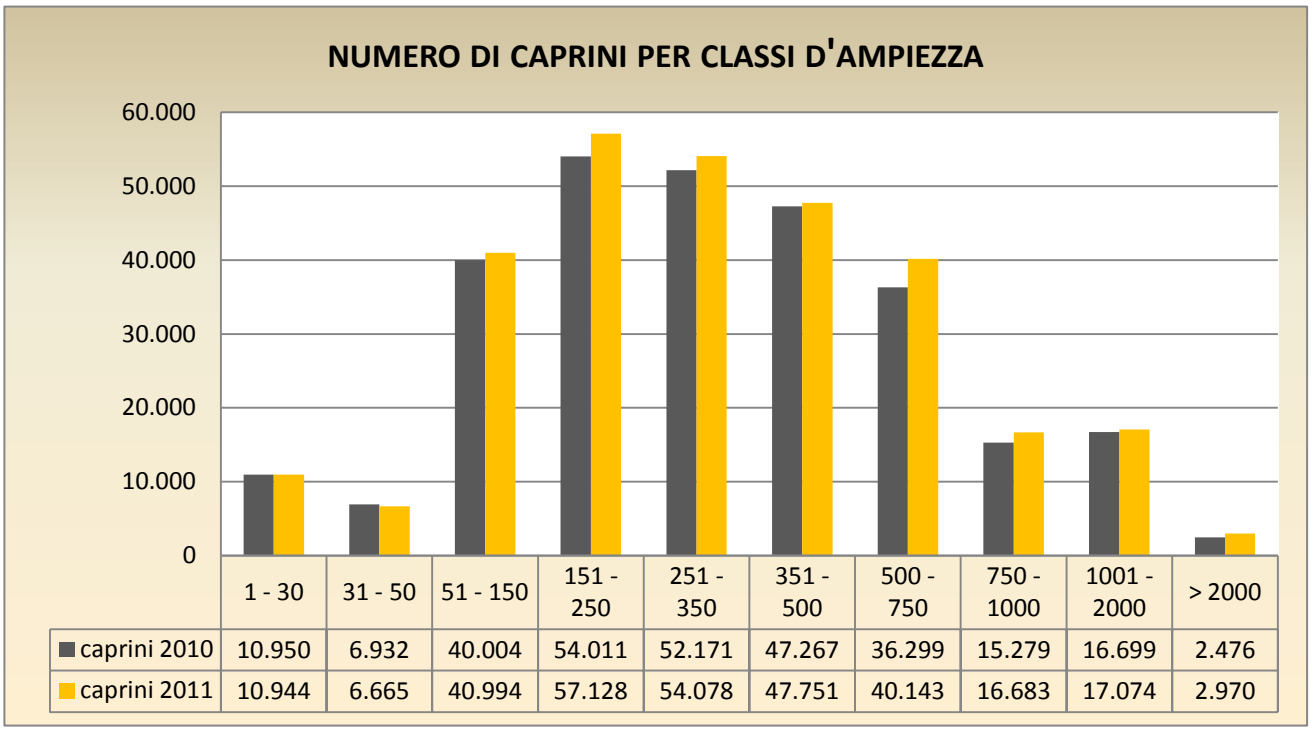


	> 2000	1001 - 2000	750 - 1000	500 - 750	351 - 500	251 - 350	151 - 250	51 - 150	31 - 50	1 - 30
aziende 2010	17	272	353	1.055	1.645	2.027	2.846	3.160	826	2.268
aziende 2011	18	274	352	1.093	1.639	2.093	2.838	3.133	875	3.189

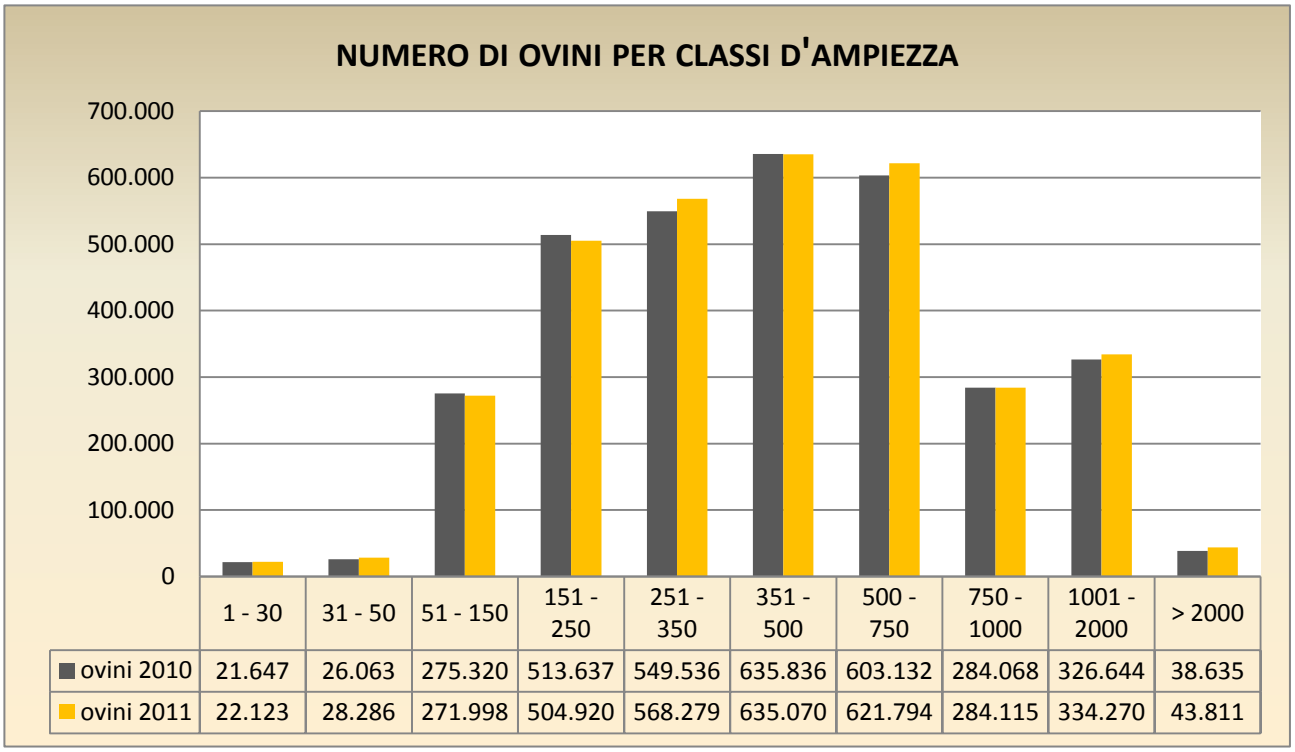
NUMERO DI ALLEVAMENTI PER CLASSE D'AMPIEZZA DI OVICAPRINI ALLEVATI



	> 2000	1001 - 2000	750 - 1000	500 - 750	351 - 500	251 - 350	151 - 250	51 - 150	31 - 50	1 - 30
allevamenti 2010	51	698	773	1.860	2.485	2.639	3.477	3.671	959	2.520
allevamenti 2011	76	699	793	1.971	2.475	2.796	3.445	3.671	1.017	3.569



	1 - 30	31 - 50	51 - 150	151 - 250	251 - 350	351 - 500	500 - 750	750 - 1000	1001 - 2000	> 2000
caprini 2010	10.950	6.932	40.004	54.011	52.171	47.267	36.299	15.279	16.699	2.476
caprini 2011	10.944	6.665	40.994	57.128	54.078	47.751	40.143	16.683	17.074	2.970



	1 - 30	31 - 50	51 - 150	151 - 250	251 - 350	351 - 500	500 - 750	750 - 1000	1001 - 2000	> 2000
ovini 2010	21.647	26.063	275.320	513.637	549.536	635.836	603.132	284.068	326.644	38.635
ovini 2011	22.123	28.286	271.998	504.920	568.279	635.070	621.794	284.115	334.270	43.811

Rilevazione delle dinamiche produttive e finanziarie delle aziende d'allevamento

La conoscenza dell'andamento congiunturale delle aziende, perlomeno con riferimento ai principali parametri della produzione e dei costi, appare fondamentale per una tempestiva valutazione a campagna in corso o in chiusura della stessa.

L'utilità di questa informazione è direttamente proporzionale alla rappresentatività del dato e alla sua utilizzabilità nelle diverse tipologie di allevamento, con particolare riferimento, secondo la nostra esperienza, alle caratteristiche dimensionali e alla collocazione geografica/altimetrica delle aziende.

La ricognizione effettuata sulle varie fonti di dati ha confermato l'esigenza di istituire una specifica attività di rilevazione.

Considerate le caratteristiche dimensionali e le necessarie garanzie di competenza dei rilevatori, si è ritenuto opportuno e possibile basare questa rete di rilevazione sul sistema di assistenza tecnica esistente che, a partire dal 2007, si basa sulla collaborazione tra l'Agenzia Laore e l'ARAS.

I tecnici dell'ARAS, nel contesto del Programma Operativo di Assistenza Tecnica (POAT), e in riferimento al Piano Qualità Latte (PQL), rilevano un *set* di parametri economico-gestionali su un campione di aziende selezionato tra quelle inserite nel programma .

La struttura della scheda di rilevazione si presta all'estrapolazione di alcuni indicatori che, opportunamente elaborati, consentono di effettuare proiezioni sull'intero comparto regionale.

L'entità del campione di aziende sottoposte a rilevazione e la possibilità di segmentarle sulla base di parametri dimensionali e geografici, abbinata all'analoga segmentazione operabile sull'universo degli allevamenti regionali, sono elementi che fanno ritenere plausibile una accettabile affidabilità del dato.

E' comunque previsto un confronto con tecnici esperti nel dominio statistico per una oggettiva valutazione dell'attendibilità delle proiezioni ottenute.

La rilevazione, che si basa sul programma dell'ARAS PERSEO, è stata avviata nella campagna 2011 e si prevede di poter disporre delle prime informazioni entro l'autunno. Per la prossima campagna di produzione si ritiene di poter disporre dei dati congiunturali in tempo reale.

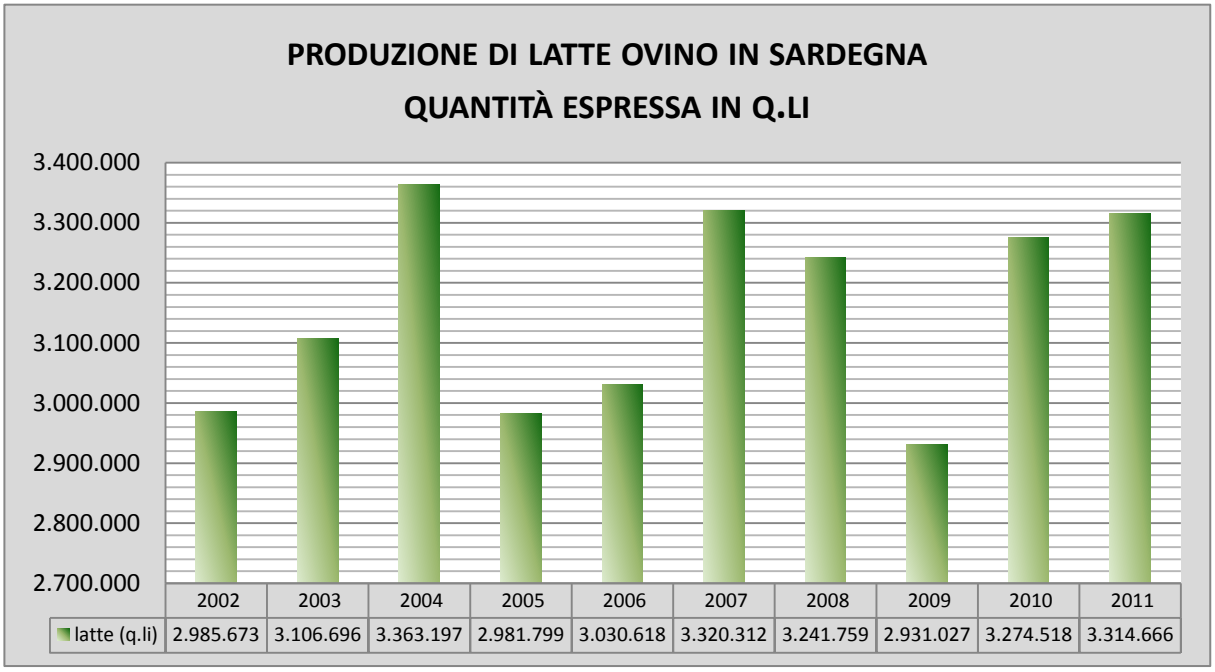
LA PRODUZIONE DI LATTE

In assenza di rilevazioni dirette si sono utilizzati i dati sulle produzioni regionali di latte ovino pubblicati dall'ISTAT.

Poiché tali dati arrivano fino al 2009, per gli anni 2010 e 2011, si è effettuata una stima attribuendo una produzione media di 100 litri per capo presente che equivalgono ad una produzione media di circa 130 litri per pecora presente.

Questa approssimazione è supportata da osservazioni empiriche e viene comunemente ritenuta attendibile. Tuttavia presenta notevoli limiti per il fatto che non tiene conto delle congiunture che possono condizionare anche pesantemente gli esiti produttivi delle varie annate.

Dall'esame della tabella si può facilmente rilevare come la produzione indicata dall'ISTAT presenti importanti oscillazioni che non sono evidentemente legate ad analoga fluttuazione sul numero dei capi.

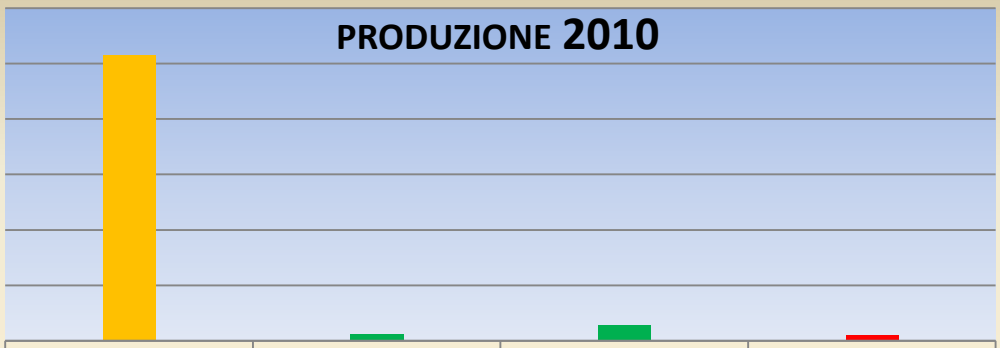


	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
latte (q.li)	2.985.673	3.106.696	3.363.197	2.981.799	3.030.618	3.320.312	3.241.759	2.931.027	3.274.518	3.314.666

LE PRODUZIONI DI FORMAGGIO.

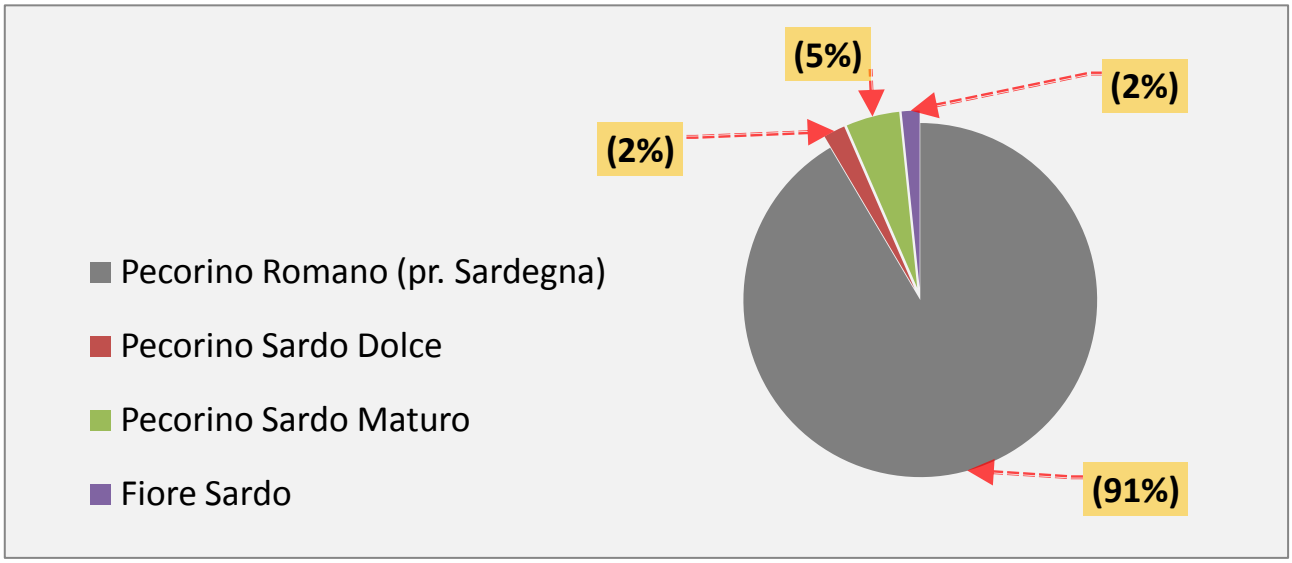
La conoscenza delle produzioni (quantità e tipologie di formaggio) realizzate dal segmento della trasformazione è uno degli obiettivi minimi cui tendere.

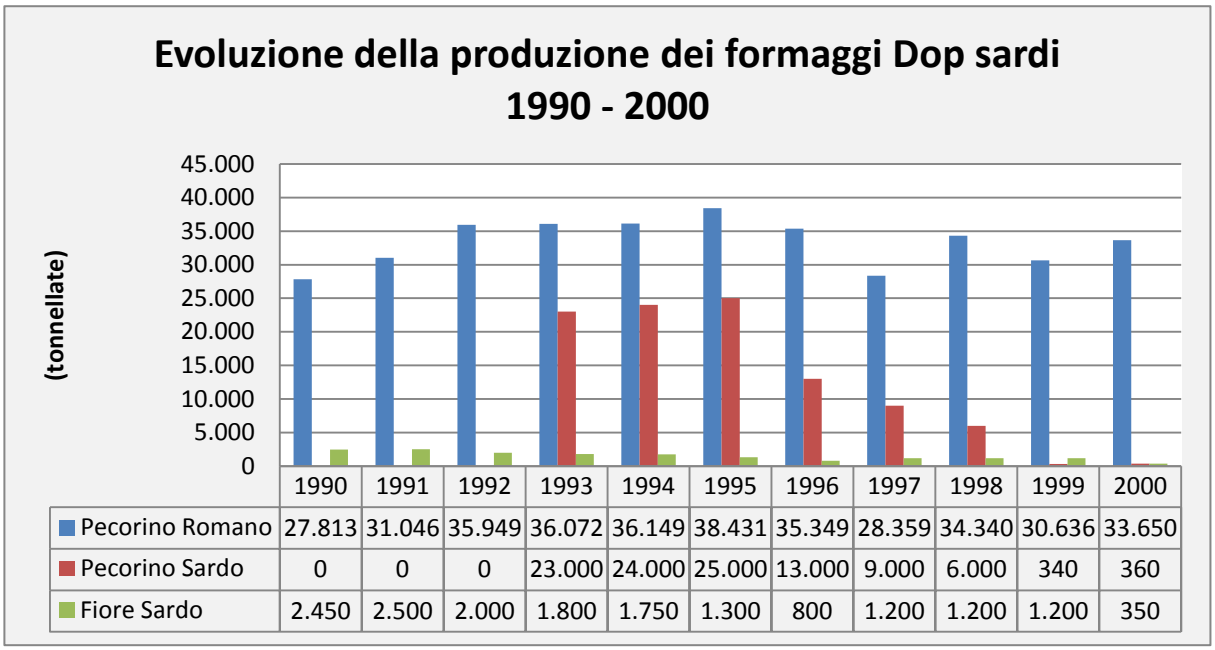
Per i formaggi a DOP questo dato è rilevabile dalle certificazioni ufficiali previste dal sistema dei consorzi di tutela e dei relativi organismi di controllo e certificazione.



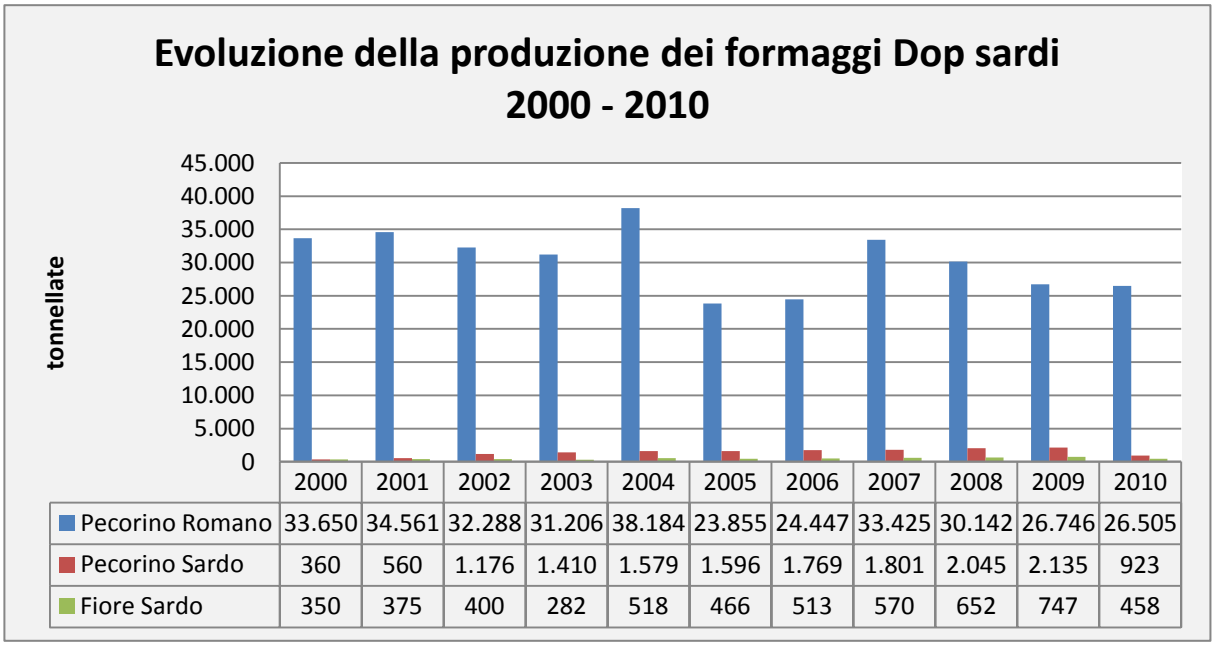
	P. Romano (pr. Sard.)	Pecorino Sardo Dolce	Pecorino Sardo Maturo	Fiore Sardo
q.li	257.525,0	5.588,4	13.767,40	4.581,20
produttori	49	12	22	59
di cui coop.ve	20	2	8	0
prod. Coop.ve	67%	0,5%	28%	0

Incidenza relativa tra le produzioni DOP realizzate nel 2010 (totale = 100).





	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000
Pecorino Romano	27.813	31.046	35.949	36.072	36.149	38.431	35.349	28.359	34.340	30.636	33.650
Pecorino Sardo	0	0	0	23.000	24.000	25.000	13.000	9.000	6.000	340	360
Fiore Sardo	2.450	2.500	2.000	1.800	1.750	1.300	800	1.200	1.200	1.200	350



	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Pecorino Romano	33.650	34.561	32.288	31.206	38.184	23.855	24.447	33.425	30.142	26.746	26.505
Pecorino Sardo	360	560	1.176	1.410	1.579	1.596	1.769	1.801	2.045	2.135	923
Fiore Sardo	350	375	400	282	518	466	513	570	652	747	458

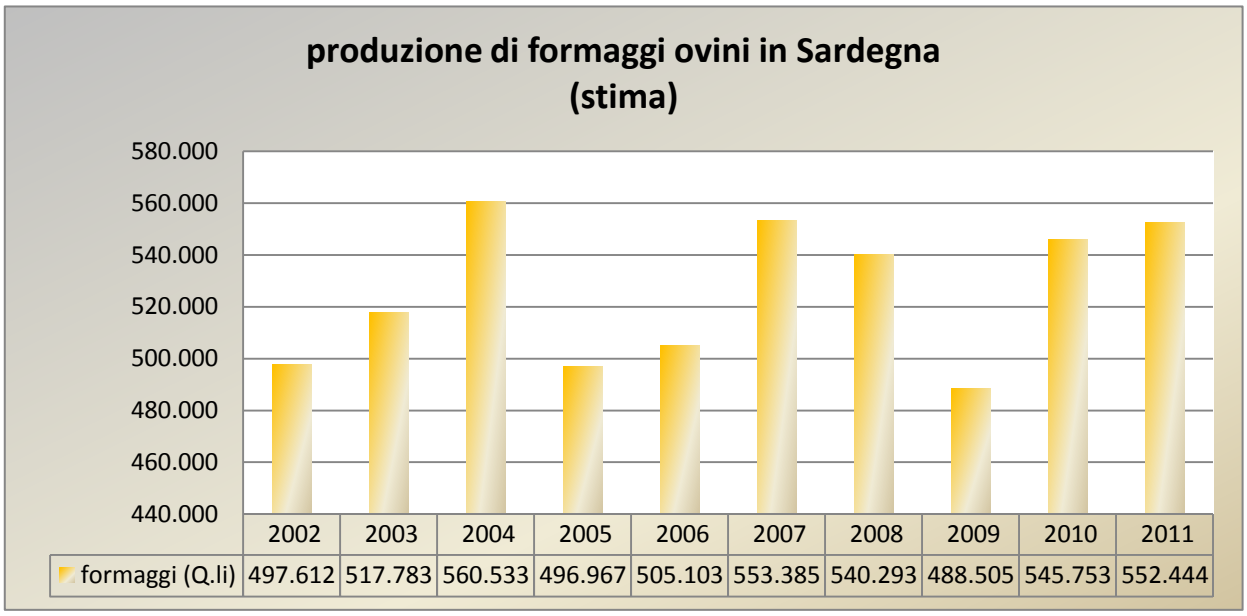
Per le restanti produzioni è palese che questo livello di informazione richiede la collaborazione del sistema della trasformazione.

L'Agenzia ha messo a punto un progetto per la corretta gestione del campionamento del latte che prevede una modernizzazione tecnologica dei sistemi di raccolta e trasporto dei campioni e una fase di sorveglianza e monitoraggio del sistema.

A questo progetto, che sarà operativo a partire dalla prossima campagna, hanno aderito 35 società che raccolgono e lavorano le produzioni di latte di oltre l'85% del totale degli ovini.

Nel contesto del progetto sono stati siglati specifici protocolli d'intesa con imprese di trasformazione alle quali, tra gli altri impegni, è stato chiesto di fornire periodicamente i dati relativi al latte lavorato e alle produzioni ottenute.

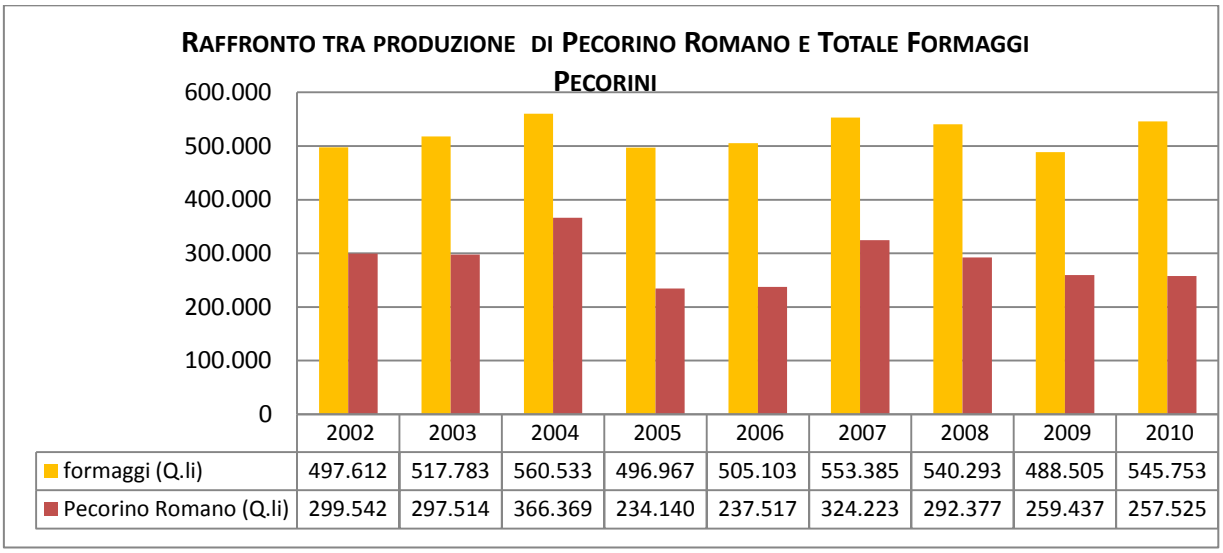
I dati saranno disponibili a partire dalla prossima campagna di produzione e costituiranno un punto di partenza per una migliore comprensione delle caratteristiche della produzione di derivati del latte ovino su scala regionale.



	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
formaggi (Q.li)	497.612	517.783	560.533	496.967	505.103	553.385	540.293	488.505	545.753	552.444

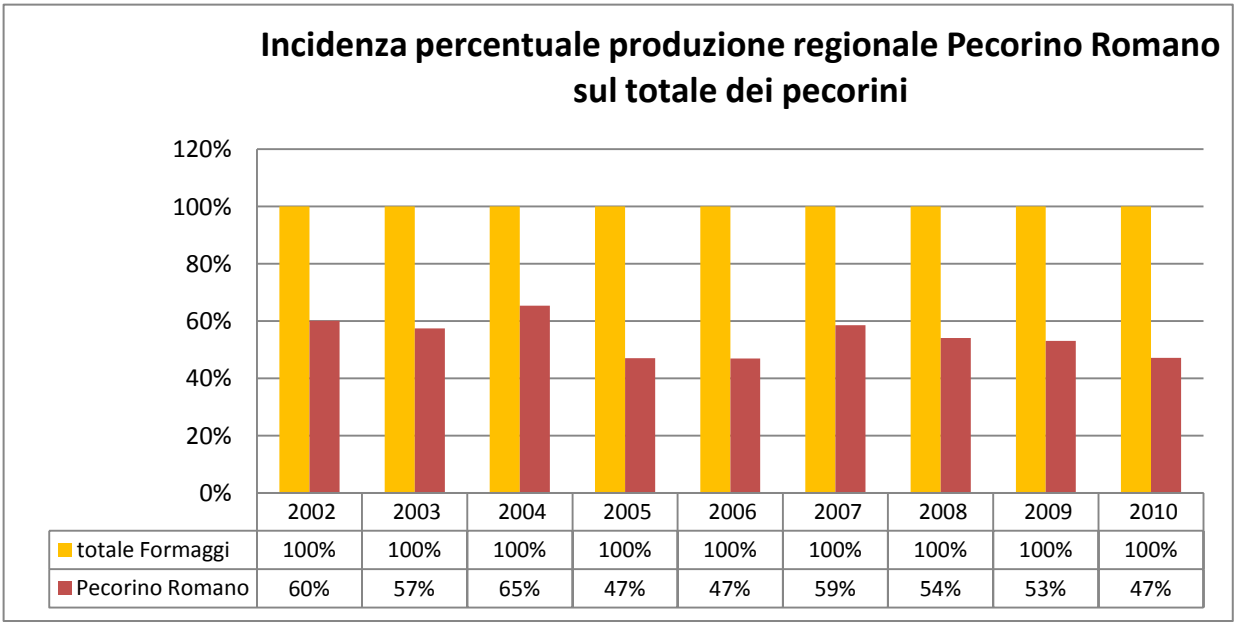
In assenza di dati specifici il presente rapporto propone un dato indicativo ottenuto attribuendo al latte disponibile un indice di conversione medio pari a sei litri di latte per kg di formaggio prodotto.

Le seguenti tabelle propongono una serie di elaborazioni basate su una serie storica di produzione del Pecorino Romano, produzione centrale del nostro sistema di trasformazione sul quale, nel bene e nel male ruotano le vicende economiche del comparto.



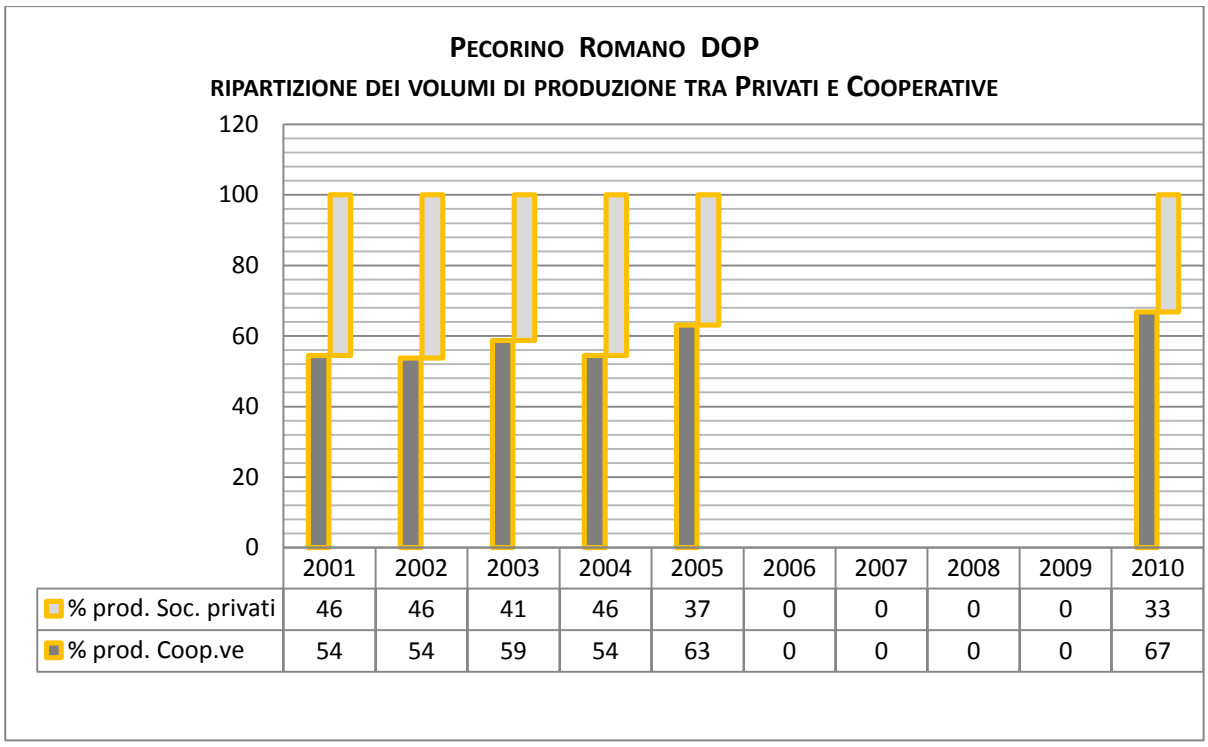
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
formaggi (Q.li)	497.612	517.783	560.533	496.967	505.103	553.385	540.293	488.505	545.753
Pecorino Romano (Q.li)	299.542	297.514	366.369	234.140	237.517	324.223	292.377	259.437	257.525

Da queste elaborazioni che – si ribadisce - coniugano un dato certificato con un dato statistico/stimato – si evince che il peso del pecorino Romano sul totale delle produzioni regionali oscilla intorno al 50% con punte, rilevate 65% nel 2004, del 60 e del 59% rispettivamente nel 2002 e nel 2007.



	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
totale Formaggi	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Pecorino Romano	60%	57%	65%	47%	47%	59%	54%	53%	47%

Son basati invece su dati reali le elaborazioni relative alla ripartizione dei volumi di produzione di Pecorino Romano tra gli stabilimenti cooperativi e gli stabilimenti privati.



	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
% prod. Soc. privati	46	46	41	46	37	0	0	0	0	33
% prod. Coop.ve	54	54	59	54	63	0	0	0	0	67

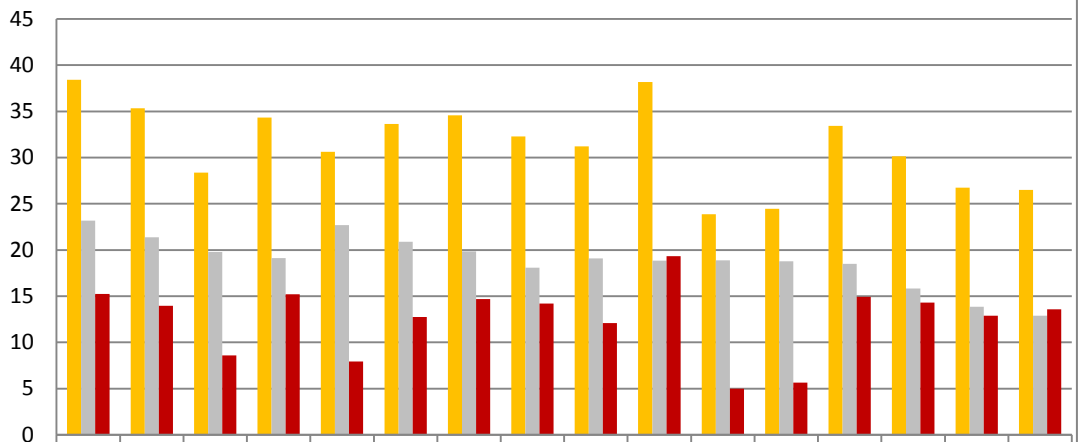
E' evidente una progressiva accentuazione della quota prodotta dalle cooperative che, nel 2010, ha raggiunto quota 67%.

L'incidenza della produzione di Pecorino Romano sul totale delle produzioni degli stabilimenti cooperativi va letto anche in considerazione del fatto che la cooperazione lavora all'incirca il 50% del totale del latte regionale.

Sempre con riferimento al Pecorino Romano sono stati elaborati i seguenti grafici che mettono a confronto le produzioni con i volumi di esportazione di pecorini verso gli USA.

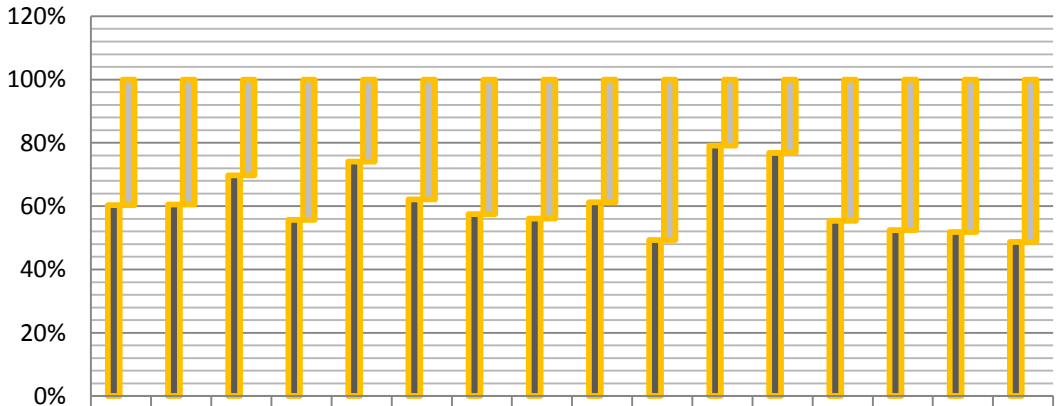
produzione Pecorino Romano e mercati di destinazione

- dati in migliaia di tonnellate -



	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
produzione	38	35	28	34	31	34	35	32	31	38	24	24	33	30	27	27
Exp.USA	23	21	20	19	23	21	20	18	19	19	19	19	18	16	14	13
altri mercati	15	14	9	15	8	13	15	14	12	19	5	6	15	14	13	14

Pecorino Romano - percentuale export U.S.A. e altri mercati



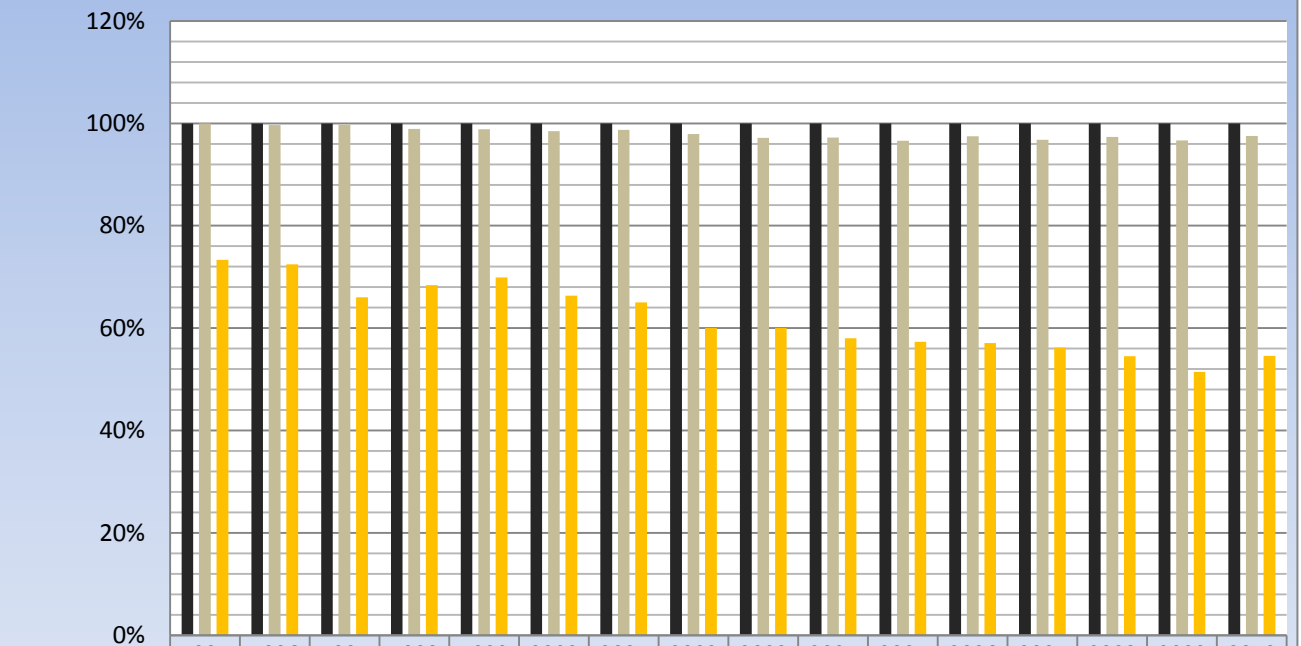
	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
altri mercati	40%	39%	30%	44%	26%	38%	43%	44%	39%	51%	21%	23%	45%	48%	48%	51%
exp. USA	60%	61%	70%	56%	74%	62%	57%	56%	61%	49%	79%	77%	55%	52%	52%	49%

Per queste elaborazioni si sono utilizzati dati delle statistiche ufficiali del Ministero dell'Agricoltura USA relativi *all'import* negli USA di formaggi di latte di pecora. L'elaborazione riguarda i quantitativi aggregati delle categorie *suitable for grating* e *not suitable for grating* ***(adatto per la grattugia e non adatto per la grattugia)***.

Questi dati sono generalmente utilizzati per tratteggiare le esportazioni verso gli usa del Pecorino Romano DOP ma in realtà rientra in queste due categorie la generalità dei formaggi a base di latte di pecora.

IMPORT U.S.A.

INCIDENZA PERCENTUALE DELLE IMPORTAZIONI DALL'EUROPA E DALL'ITALIA SUL TOTALE DELLE IMPORTAZIONI DI FORMAGGI TIPO PECORINO ROMANO (GRATING + NOT GRATING)



	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
World Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
di cui E.U.-27	100%	100%	100%	99%	99%	98%	99%	98%	97%	97%	97%	98%	97%	97%	97%	98%
di cui Italy	73%	72%	66%	68%	70%	66%	65%	60%	60%	58%	57%	57%	56%	55%	51%	55%

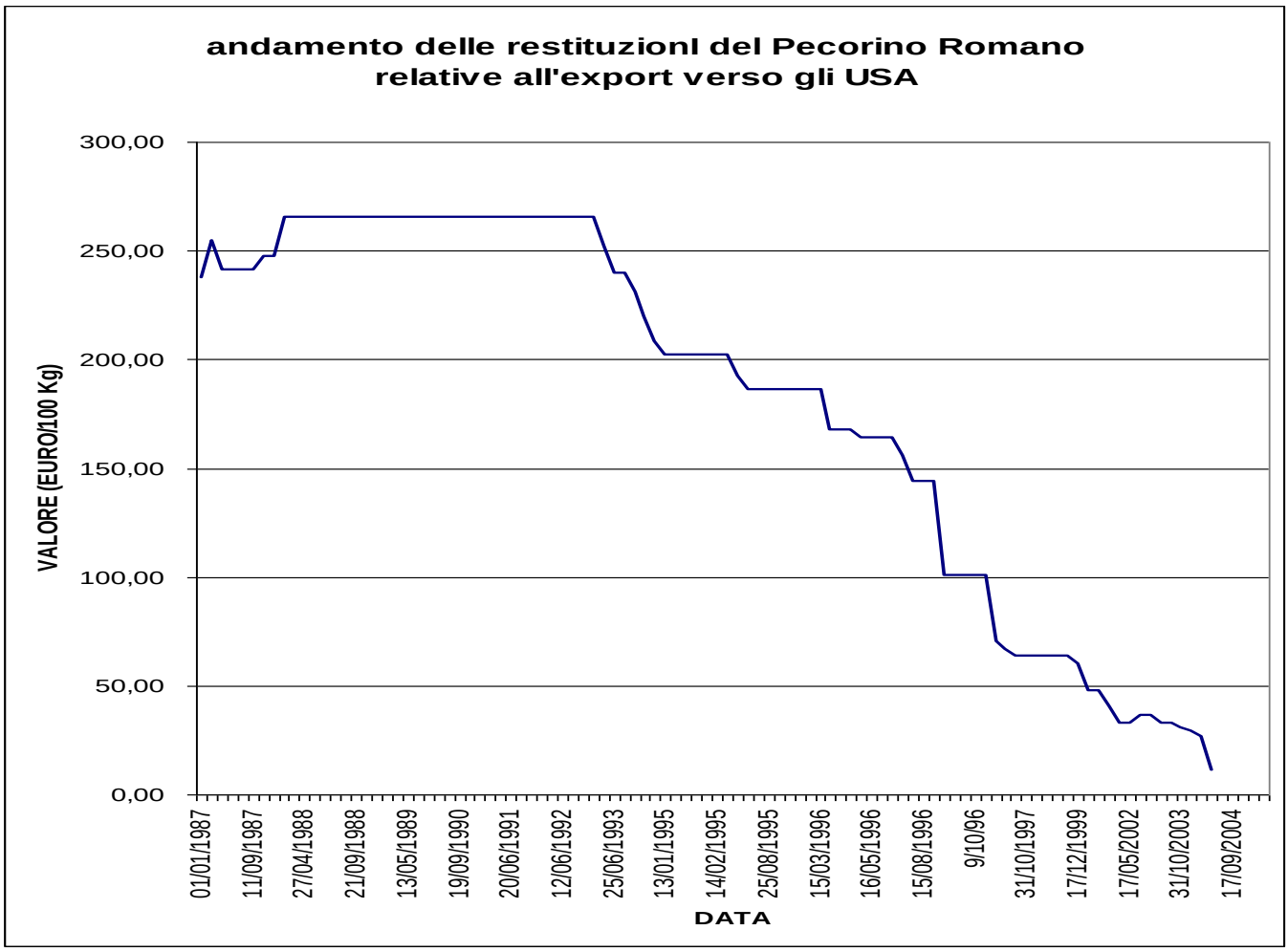
Dal grafico si evince una sensibile riduzione della capacità penetrazione del prodotto italiano nei mercati USA. A metà degli anni 90 gli USA importavano dall'Europa il 100% (in volume) di questo prodotto; **dall'Italia il 73%.** Nel 2010 la quota relativa dell'Europa ammontava al 98% mentre quella **dell'Italia si è ridotta al 55%.**

Il focus sul Pecorino Romano si conclude con un diagramma sull'andamento delle restituzioni accordate al Pecorino romano per l'export verso gli USA dal 1997 fino al 2004 (anno della definitiva cessazione).

La storia delle restituzioni all'esportazione non ha evidentemente più alcuna influenza sulle dinamiche della filiera.

Ma poiché viene sovente citata e fa indubbiamente parte della storia del Pecorino Romano, abbiamo ritenuto opportuno inserirla

.



Il settore in sintesi

	2009	2010	var.%	I trim 11	var % I trim 11/ I trim10
Indici (2000=100)					
Prezzi alla prod.[1]	135,5	125,4	-7,5	121,2	-5,5
Prezzi mezzi di produz.[2]	117,6	123,5	5,0	135,8	14,7
Consumi domestici[3]	79,9	81,5	2,0	85,2	8,1
Prezzi al consumo[3]	136,7	135,0	-1,3	135,1	-0,3
Domanda USA (ton)[4]	13.064	12.040	-7,8	3.747	37,2

1) Pecorino Romano; 2) Ovini e Caprini; 3) Formaggi pecorini totale;gennaio-febbraio;
4) Import Usa in volume di pecorini da grattugia italiani
Fonte: ISMEA, GTI

Il mercato nazionale

IL MERCATO ALL'ORIGINE: I PREZZI

Prezzo medio del latte ovino (euro/100 lt Iva inclusa)

Regioni	2009	2010	I trim 11	var.% I trim 11/ I trim 10
Lazio	83,50	87,25	81,00	-8,0
Sardegna	84,00	62,50	62,50	0,0
Toscana	99,00	89,08	89,00	0,0

Fonte: ISMEA

Prezzo medi alla produzione dei principali formaggi ovini (euro/kg)

	2010	I trim 11	var % I trim 11/ IV trim 10	var % I trim 11/ I trim 10
Pecorino Romano (naz.)	5,95	5,76	-0,6	-5,0
Pecorino Romano (exp.)	5,26	5,06	-0,5	-8,8
Pecorino Sardo (maturo)	6,02	6,03	3,0	-0,6
Pecorino Toscano (3 mesi)	9,01	9,09	-0,2	3,9
Fiore Sardo	8,27	8,18	-2,8	-0,8
Caciotta ovina (6 mesi)	8,06	7,83	-2,8	-3,2
Ricotta di pecora	3,89	3,34	-25,0	-4,7

Fonte: ISMEA

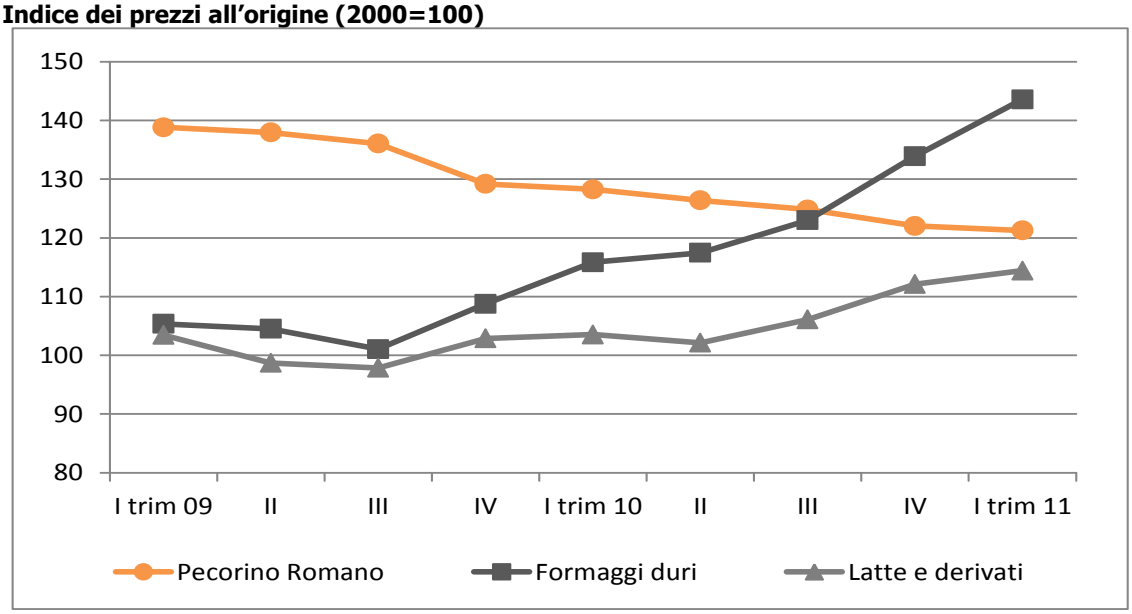
Nel 2010, sulla scia delle tendenze di mercato verificatesi a livello internazionale (domanda sostenuta, insufficiente offerta di prodotti e stock in contrazione), i prezzi dei principali prodotti lattiero-caseari nazionali sono significativamente aumentati, come evidenziato dall'**indice Ismea dei prezzi alla produzione per latte e derivati** (+5,2% rispetto al 2009). Il trend crescente è stato determinato soprattutto dai formaggi duri (+16,8%), ma il **Pecorino Romano** ha mostrato una tendenza completamente opposta facendo registrare una flessione dell'indice pari al 7,5%. La situazione è risultata pressappoco invariata nei primi tre mesi del 2011, quando a fronte di una crescita tendenziale del 24% registrata dai formaggi duri in complesso, il Romano ha presentato una flessione del 5,5%.

La tendenza al ribasso dei listini dei formaggi ovicaprini si è immediatamente riflessa sul mercato della materia prima, con il prezzo del **latte ovino** sceso nel 2010 a 0,62 €/lt (Iva inclusa) in Sardegna con ben 21 cent in meno rispetto alle contrattazioni del 2009.

Scendendo nel dettaglio dei prodotti a base di latte ovino, tutti i principali prodotti monitorati presentano un calo delle quotazioni all'origine. Unica eccezione al trend negativo è rappresentato dal **Pecorino Toscano**, che nel I trimestre 2011 ha evidenziato un aumento dei prezzi pari al 4% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

IL MERCATO ALL'ORIGINE: GLI INDICI

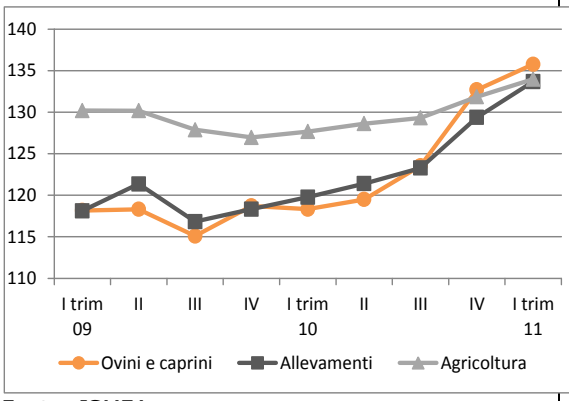
Indice dei prezzi all'origine (2000=100)



Fonte: ISMEA

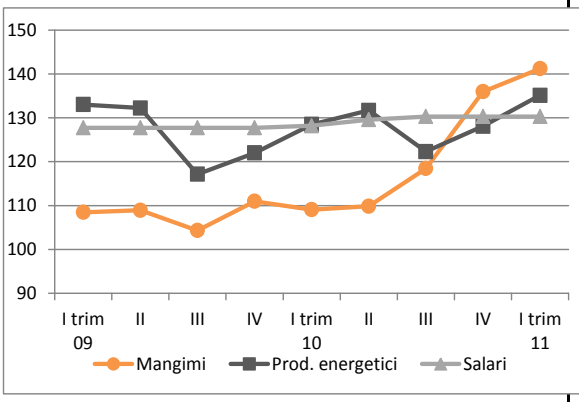
I COSTI DI PRODUZIONE

Indice dei prezzi dei mezzi correnti di produzione per l'allevamento ovicaprino (2000=100)



Fonte: ISMEA

Indice dei prezzi dei mezzi correnti dell'allevamento ovicaprino per voce di spesa (2000=100)



Fonte: ISMEA

A partire dalla seconda metà del 2010 i prezzi dei mezzi correnti di produzione delle aziende con allevamenti ovini e caprini hanno mostrato un trend fortemente crescente, come evidenziato dell'**indice Ismea dei prezzi dei mezzi correnti di produzione**. Per gli allevamenti ovini e caprini, nel corso dell'anno, l'indicatore ha registrato un aumento del 5% rispetto 2009, principalmente a causa dei costi di alimentazione (+9,4%).

Nel I trimestre 2011 l'indice dei costi ha evidenziato un'ulteriore crescita, con una variazione del +14,7% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente e del + 2,3% rispetto agli ultimi tre mesi del 2010. Anche in questa prima frazione d'anno l'incremento dei costi è dipeso quasi esclusivamente dai mangimi (+30% su base tendenziale e +4% su base congiunturale) e, in misura minore, dai prodotti energetici (+5% sia su base tendenziale che congiunturale).

GLI ACQUISTI DELLE FAMIGLIE

Dinamica degli acquisti e dei prezzi al consumo per le principali voci (var.%)

	2010/2009		gen-feb 11/ gen-feb 10	
	q.tà	prezzi	q.tà	prezzi.
Totale agroalimentare	**-0,5**	**-0,5**	**-4,0**	**3,4**
Latte e derivati	**0,3**	**-1,0**	**-6,2**	**3,3**
Formaggi, di cui:	**-0,8**	**1,7**	**-8,9**	**6,0**
Formaggi duri	-0,9	7,2	-11,6	13,8
Formaggi semiduri e molli	-0,8	-0,5	-7,6	1,0
Formaggi Pecorini	2,0	-1,3	8,1	-0,3
Formaggi Dop, di cui:	**-0,4**	**4,7**	**-11,9**	**9,6**
Pecorino[1]	2,6	-1,8	12,1	-2,9

1) Romano+Sardo+Toscano
Fonte: ISMEA-Nielsen

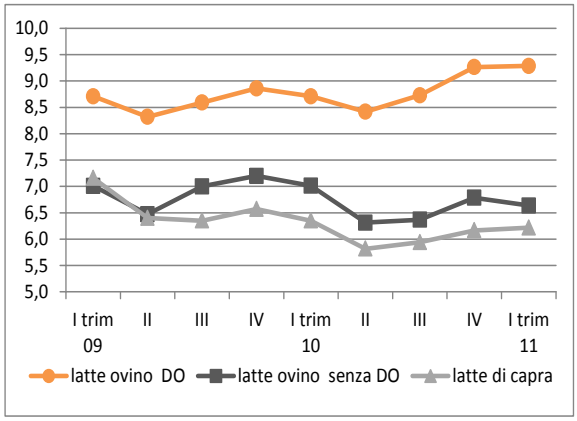
Nel 2010, a fronte di una leggera flessione dei consumi agroalimentari, la domanda domestica dei prodotti **lattiero-caseari** ha evidenziato una lieve crescita dei volumi d'acquisto in un contesto di prezzi mediamente in calo per l'intero comparto. Per quanto riguarda i formaggi, complessivamente considerati, i consumi domestici sono risultati in calo, pur nascondendo dinamiche molto diversificate a seconda dei segmenti e dei prodotti considerati. In particolare, nel 2010, i **pecorini** sono risultati in controtendenza, con un +2% in volume, grazie ad un prezzo più appetibile e in flessione (-1,3%) rispetto agli altri formaggi duri. In dettaglio, i consumi di pecorini a denominazione sono aumentati del 2,6% a fronte di una lieve flessione registrata dal comparto delle Dop nel suo complesso.

Nei primi due mesi del 2011, i consumi alimentari sono in difficoltà e i prodotti lattiero-caseari mostrano un calo addirittura superiore. I formaggi pecorini risultano ancora in controtendenza, con una domanda domestica molto vivace (+8,1% rispetto a gennaio-febbraio del 2010), soprattutto per i prodotti Dop (+12,1%) e prezzi stabili o addirittura in contrazione (-3% per i pecorini Dop) rispetto all'anno precedente.

Il mercato internazionale

IL MERCATI DI RIFERIMENTO

I prezzi del latte ovicaprino in Spagna (euro/ettogrado)



Fonte: ISMEA su dati ITAP - Lonja de Albacete

Premesso che in **Spagna** la quotazione del **latte ovicaprino** è espressa in base al contenuto di estratto secco utilizzabile (grasso e proteine), nel corso del 2010, solo il prezzo del latte ovino destinato a prodotti a denominazione ha mostrato un trend crescente (+1,9% rispetto al 2009).

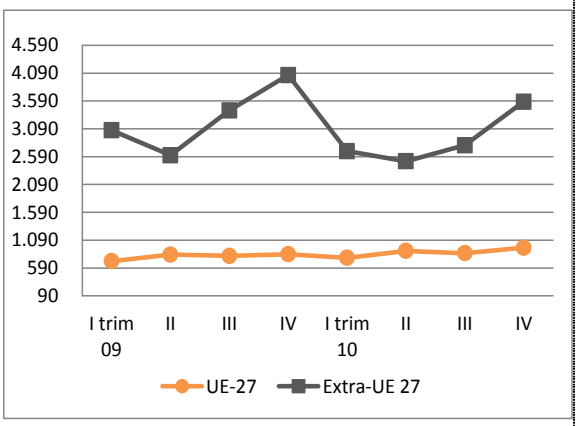
Per il latte ovino senza denominazione e per il latte di capra la congiuntura è stata negativa (rispettivamente -4,4% e -8,3%) e non ha mostrato segnali di miglioramento neppure nei primi tre mesi del 2011.

Per il latte ovino a DO, il 2011 si è invece aperto con una quotazione decisamente elevata e in aumento (+6,6% rispetto al I trimestre 2010), seppure in linea con quanto già manifestatosi in chiusura di 2010.

Anche in **Francia**, il prezzo del latte di capra è risultato in diminuzione nel 2010 (-1,6%), attestandosi a 63 €/100 lt.

IL COMMERCIO CON L'ESTERO

L'export di formaggi pecorini[1] (tonnellate)



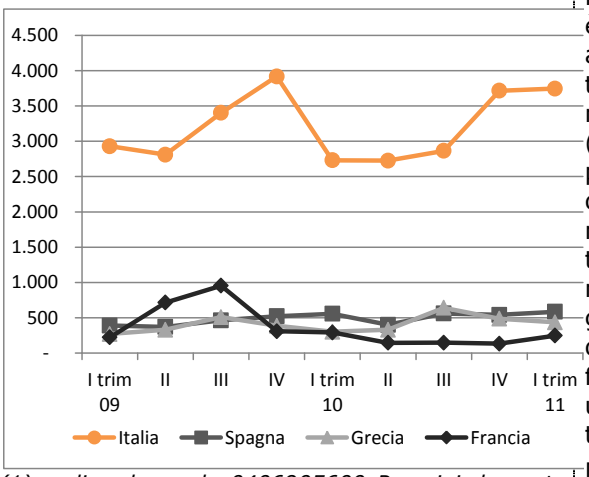
(1) codice doganale 04069063 Pecorino/Fiore Sardo
Fonte: ISMEA su dati ISTAT

Nel 2010 l'**export** italiano di Pecorino/Fiore Sardo è stato pari a 15 milioni di tonnellate, evidenziando una diminuzione del 7,9% rispetto all'anno precedente, esclusivamente imputabile alle destinazioni extra-comunitarie (-12%).

In particolare il **mercato statunitense**, che assorbe quasi i ¾ del pecorino italiano, ha evidenziato un calo del 15%.

Tra le destinazioni comunitarie si sono registrate performance molto positive in Germania (+12,5%) e Regno Unito (+45,3%), sebbene si tratti di mercati di sbocco poco significativi in termini di volumi.

L'import USA di formaggi pecorini[1] (tonnellate)



(1) codice doganale 0406905600 Pecorini da grattugia
Fonte: ISMEA su dati GTI

La **domanda Usa** di pecorini esteri è stata caratterizzata da una dinamica decrescente negli ultimi cinque anni, con le importazioni diminuite ad un ritmo medio annuo del 6%. Nel 2010 l'import di **pecorini da grattugia** è calato del 12,4% e, con riferimento all'Italia, che è il principale fornitore, la contrazione è stata del 7,8%. Nel contempo sono aumentati gli acquisti da Spagna e Grecia (in entrambi i casi +18%), che continuano però ad avere un ruolo marginale in termini di forniture. Il crollo delle esportazioni italiane, quindi, non è dipeso da un effetto sostituzione generato da prodotti di altra provenienza estera, piuttosto la competizione si è giocata con il prodotto indigeno. Nell'ultimo quinquennio, infatti, la produzione Usa di formaggi è progressivamente aumentata, ad un ritmo medio annuo del 3% (4,7 milioni di tonnellate nel 2010- *Fonte: USDA*).

Nel I trimestre 2011 l'import di pecorini da grattugia dall'Italia ha mostrato un trend finalmente positivo, con una variazione del +37% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

Focus on

IL PATRIMONIO OVINO DA LATTE

Consistenza degli ovicaprini al 1° dicembre 2010
(numero di capi)

Regioni	Ovini	var.% 10/09	Caprini	var.% 10/09
Piemonte	86.858	1,5%	44.492	2,3
Valle d'Aosta	2.403	1,8%	2.933	2,3
Lombardia	91.762	1,2%	55.538	2,2
Liguria	21.787	0,9%	8.519	2,1
Trentino	59.358	1,0%	25.694	2,0
Veneto	30.518	2,3%	9.786	2,4
Friuli	5.403	-0,4%	5.352	2,6
Emilia R.	88.892	-0,4%	9.006	2,4
Toscana	572.645	-1,4%	13.287	2,4
Umbria	171.368	0,0%	7.331	2,0
Marche	182.008	-0,4%	6.828	2,0
Lazio	752.413	-1,1%	39.136	2,5
Abruzzo	335.946	0,3%	12.888	2,5
Molise	158.042	-0,2%	9.921	2,2
Campania	261.971	-0,2%	49.190	2,3
Puglia	237.165	-0,3%	49.184	2,5
Basilicata	378.966	0,3%	103.648	2,2
Calabria	254.082	-0,6%	161.674	2,3
Sicilia	794.235	-0,9%	127.673	2,4
Sardegna	3.414.194	-2,6%	240.838	2,2
ITALIA	**7.900.016**	**-1,4%**	**982.918**	**2,3%**

Fonte: ISTAT

L'indagine del mese di dicembre sulle consistenze di bestiame mostra, per il 2010, un **calo** dei capi di bestiame **ovicaprini** rispetto all'anno precedente, pari al -1%, con oltre 90 mila capi in meno presenti nelle greggi a livello nazionale.

La contrazione ha interessato solamente gli ovini**,** in diminuzione dell'1,4%, mentre per i caprini si è registrato un aumento del 2,3% da un anno all'altro.

Per quanto riguarda gli **ovini**, il calo delle consistenze è dipeso in via quasi esclusiva dalla riduzione verificatasi in Sardegna (-2,6%), e in misura minore nelle altre principali regioni produttive: Toscana (-1,4%), Sicilia (-0,9%) e Lazio (-1,1%). Le greggi sono rimaste, invece, pressoché invariate nelle altre regioni centro-meridionali e in aumento in quasi tutte le regioni settentrionali (Lombardia, Piemonte, Trentino).

Per quanto riguarda i **caprini**, a livello territoriale si è registrato ovunque un incremento del numero di capi apri a quello medio nazionale. Sardegna, Calabria e Sicilia si confermano nell'ordine le regioni in cui si concentra il maggior numero di capi, con un'incidenza pari ad oltre la metà delle consistenze nazionali.

I PREZZI SETTIMANALI DEL LATTE OVINO E DERIVATI

La sezione che segue riporta l'andamento dei prezzi delle principali produzioni casearie rilevate da ISMEA con cadenza settimanale.

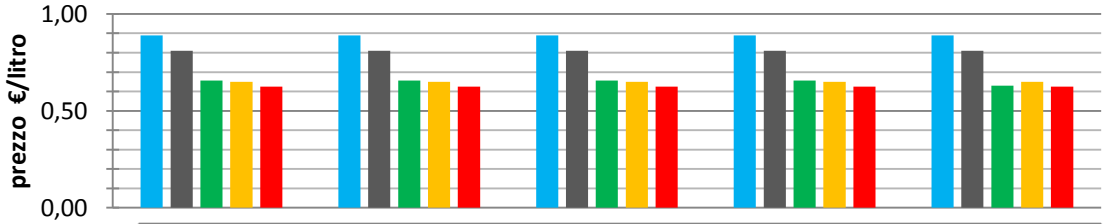
Si tratta di un'osservazione che non associa le quantità di prodotto trattate e quindi non è possibile utilizzare questi dati per realizzare proiezioni sul fatturato del sistema regionale.

Senza modificare la struttura delle rilevazioni, a beneficio di chi voglia eventualmente verificare nei dati l'andamento di una o più produzioni, si ritiene utile proporre una sintesi che agevoli la lettura d'insieme dei vari dati.

La sintesi si basa su semplici grafici che riportano per ogni insieme trattato, una tabella con i riferimenti numerici considerati.

LATTE OVINO

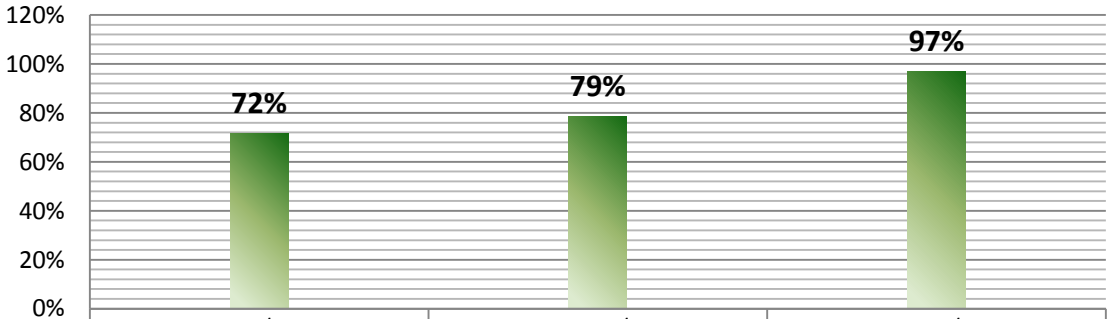
PREZZO MEDIO MENSILE IVA INCLUSA



	gennaio-11	febbraio-11	marzo-11	aprile-11	maggio-11
TOSCANA	0,89	0,89	0,89	0,89	0,89
LAZIO	0,81	0,81	0,81	0,81	0,81
SICILIA	0,66	0,66	0,66	0,66	0,63
Cagliari	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65
Sassari	0,63	0,63	0,63	0,63	0,63

LATTE OVINO

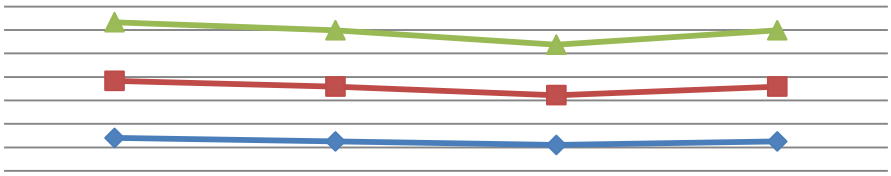
INCIDENZA PREZZO MEDIO RILEVATO IN SARDEGNA
SU PREZZO MEDIO VARIE REGIONI



	SARDEGNA/TOSCANA	SARDEGNA/LAZIO	SARDEGNA/SICILIA
Serie1	72%	79%	97%

Pecorino Romano DOP

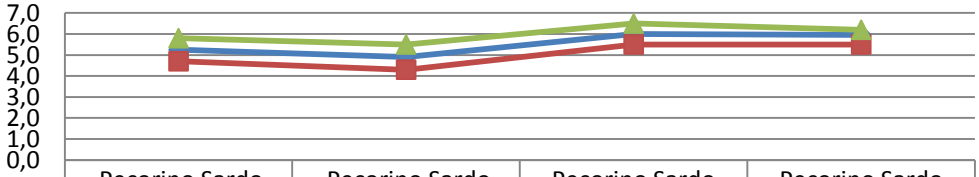
valori medi, minimo e massimo calcolato sui prezzi settimanali rilevati nel periodo gennaio - giugno 2011



	Macomer Pec. Romano Exp	Sassari Pec. Rom. Exp.	Sassari Pec. Romano Italia	Cagliari Pec. Romano Italia
massimo	5,00	4,80	4,30	4,80
media	4,87	4,68	4,25	4,68
minimo	4,80	4,50	4,20	4,50

Pecorino Sardo DOP

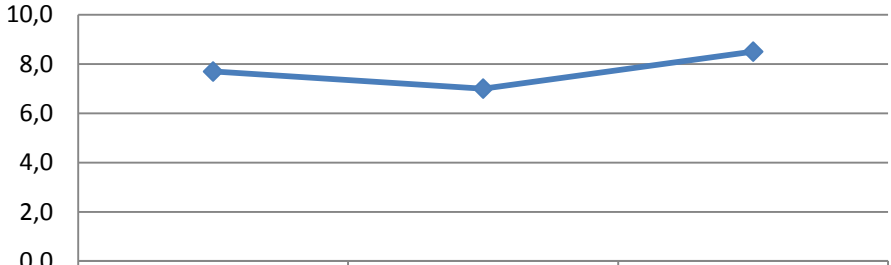
valori medi, minimo e massimo calcolato sui prezzi settimanali rilevati nel periodo gennaio - giugno 2011



	Pecorino Sardo D.O.P. - dolce Sassari	Pecorino Sardo D.O.P. - dolce Cagliari	Pecorino Sardo D.O.P. - maturo Sassari	Pecorino Sardo D.O.P. - maturo Cagliari
media	5,3	4,9	6,0	6,0
min	4,7	4,3	5,5	5,5
max	5,8	5,5	6,5	6,2

FIORE SARDO

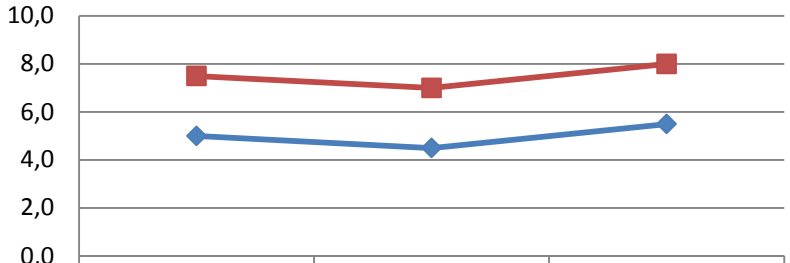
valori medi, minimo e massimo calcolato sui prezzi settimanali rilevati nel periodo gennaio - giugno 2011



	media	min.	max.
p.zza Macomer	7,7	7	8,5

Pecorino Sardo Semicotto - fino 30 gg stag.

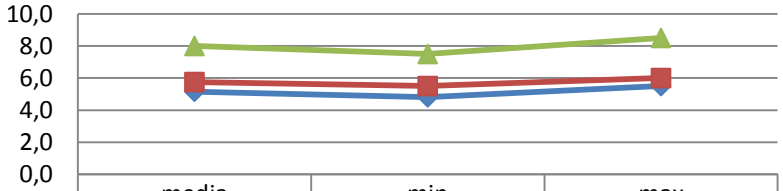
valori medi, minimo e massimo calcolato sui prezzi settimanali rilevati nel periodo gennaio - giugno 2011



	media	min	max
Sassari F.co Caseificio	5,0	4,5	5,5
Sassari F.co Azienda	7,5	7,0	8,0

Pecorino Sardo Semicotto - fino 60 gg stag.

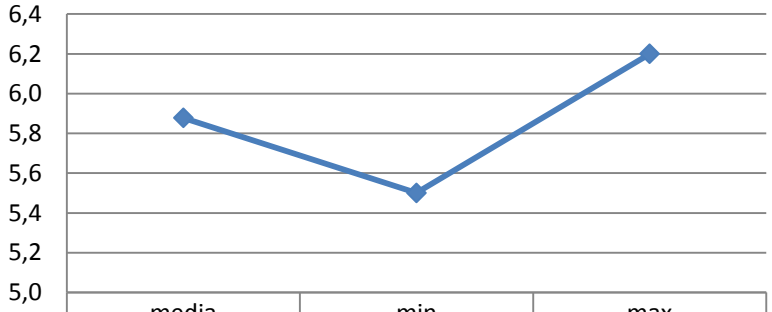
valori medi, minimo e massimo calcolato sui prezzi settimanali rilevati nel periodo gennaio - giugno 2011



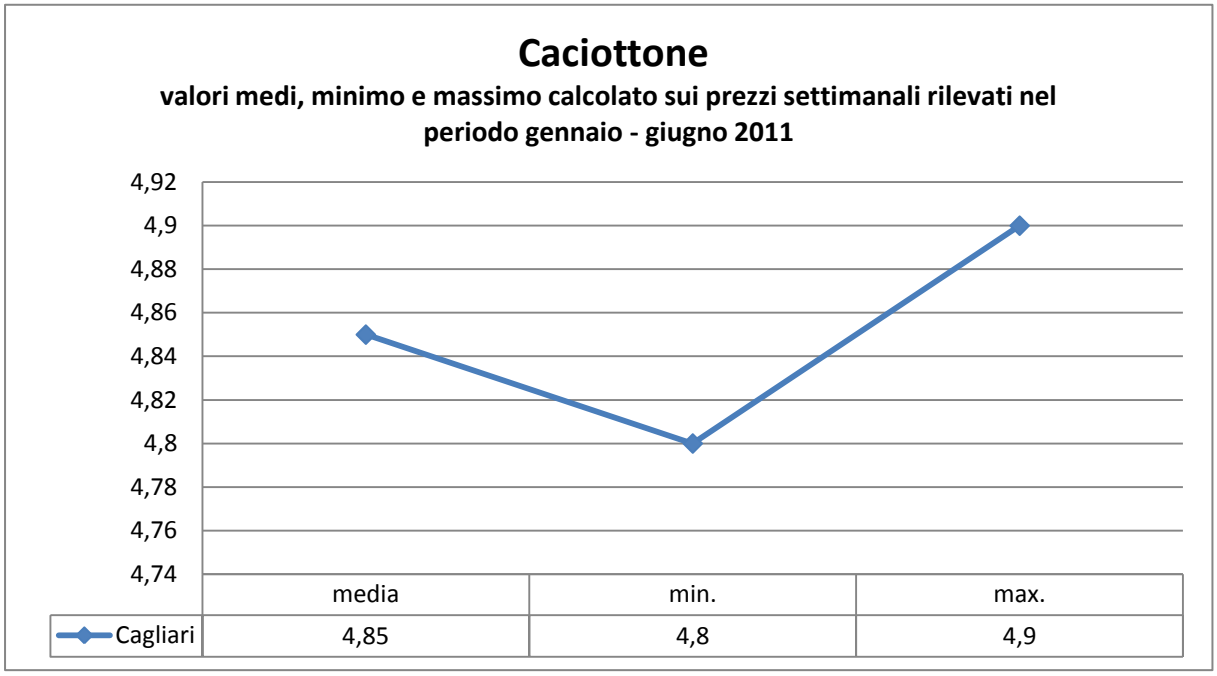
	media	min	max
Cagliari F.co Caseificio	5,2	4,8	5,5
Sassari F.co Caseificio	5,8	5,5	6,0
Sassari F.co Azienda	8,0	7,5	8,5

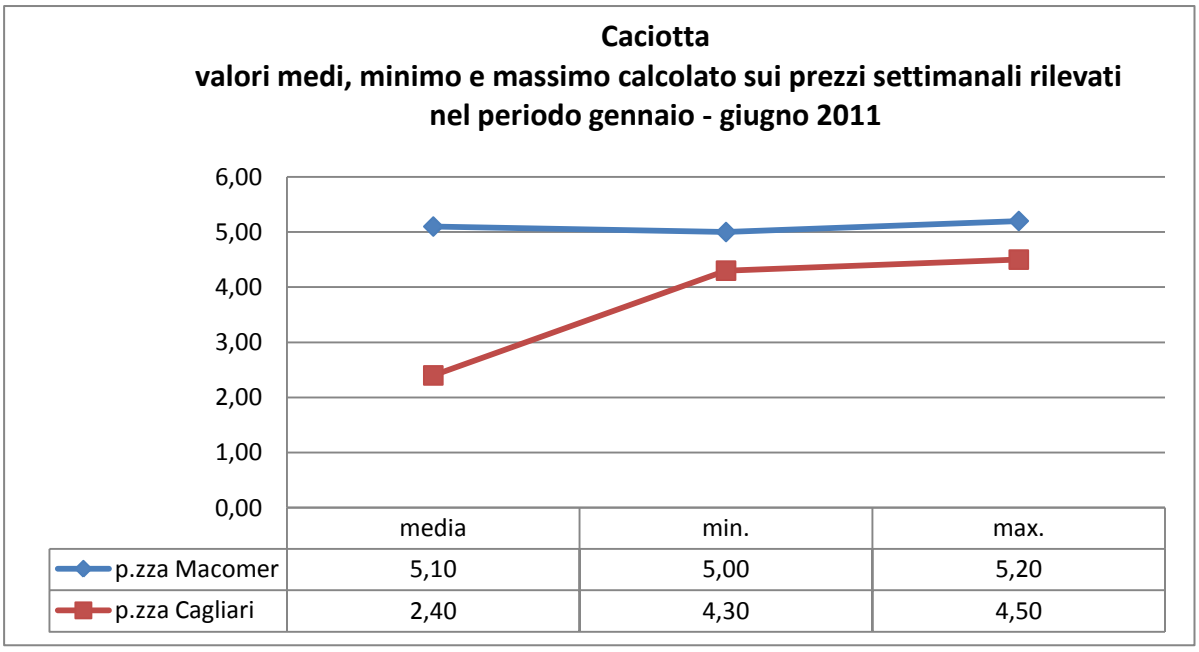
Pecorino Sardo Semicotto - oltre i 60 gg

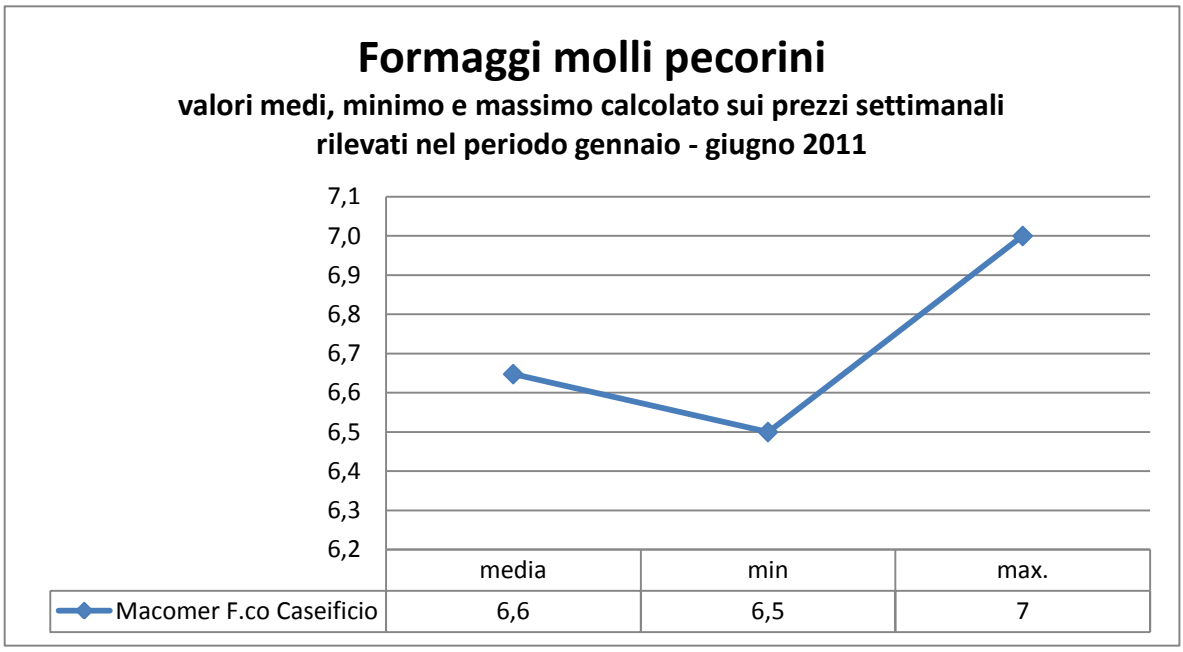
valori medi, minimo e massimo calcolato sui prezzi settimanali rilevati nel periodo gennaio - giugno 2011

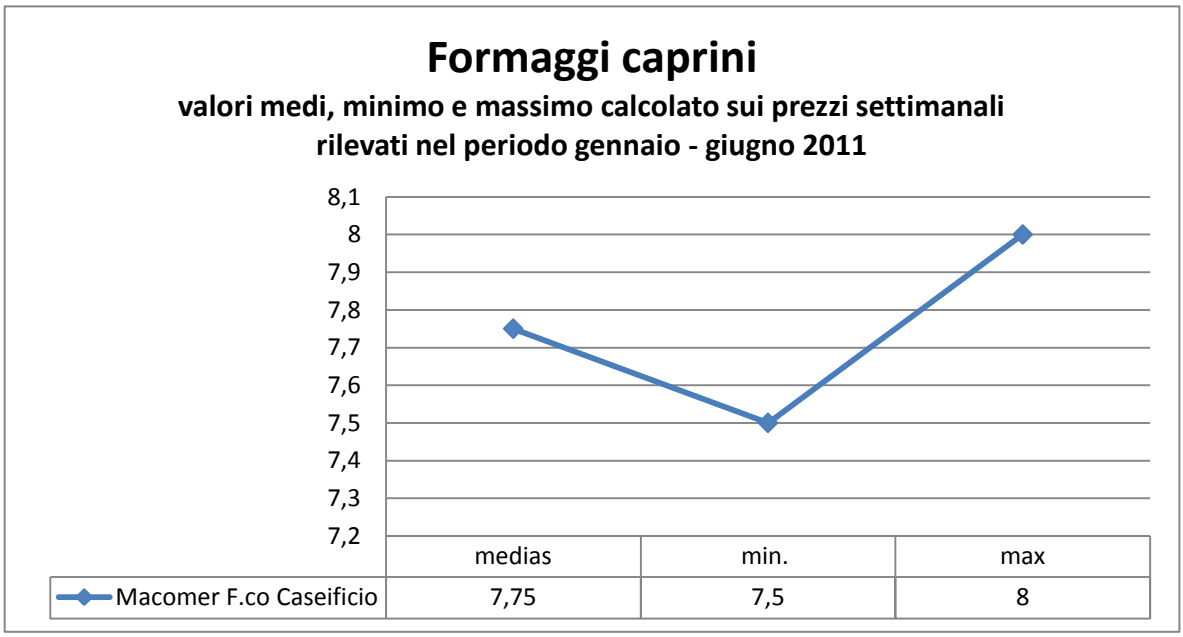


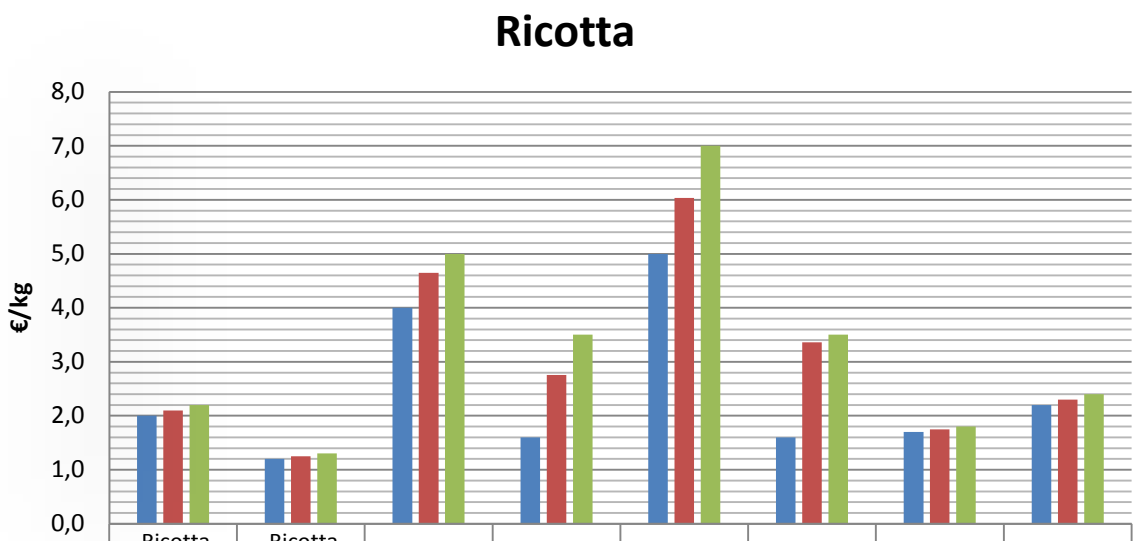
	media	min	max
Cagliari F.co Caseificio	5,9	5,5	6,2


Caciottone
valori medi, minimo e massimo calcolato sui prezzi settimanali rilevati nel periodo gennaio - giugno 2011
4,92
4,9
4,88
4,86
4,84
4,82
4,8
4,78
4,76
4,74
media
min.
max.
Cagliari
4,85
4,8
4,9


Caciotta
valori medi, minimo e massimo calcolato sui prezzi settimanali rilevati nel periodo gennaio - giugno 2011
6,00
5,00
4,00
3,00
2,00
1,00
0,00
media
min.
max.
p.zza Macomer
5,10
5,00
5,20
p.zza Cagliari
2,40
4,30
4,50


Formaggi molli pecorini
valori medi, minimo e massimo calcolato sui prezzi settimanali
rilevati nel periodo gennaio - giugno 2011
7,1
7,0
6,9
6,8
6,7
6,6
6,5
6,4
6,3
6,2
media
min
max.
Macomer F.co Caseificio
6,6
6,5
7


Formaggi caprini
valori medi, minimo e massimo calcolato sui prezzi settimanali
rilevati nel periodo gennaio - giugno 2011
8,1
8
7,9
7,8
7,7
7,6
7,5
7,4
7,3
7,2
medias
min.
max
Macomer F.co Caseificio
7,75
7,5
8



	Ricotta Pecora Macomer F.co Caseificio	Ricotta Pecora Cagliari F.co Caseificio	Ricotta fresca Sassari F.co Azienda	Ricotta fresca Sassari F.co Caseificio	Ricotta salata Sassari F.co Azienda	Ricotta salata Sassari F.co Caseificio	Ricotta Stag. Cagliari	Ricottone Macomer
min.	2,0	1,2	4,0	1,6	5,0	1,6	1,7	2,2
media	2,1	1,3	4,6	2,8	6,0	3,4	1,8	2,3
max.	2,2	1,3	5,0	3,5	7,0	3,5	1,8	2,4

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	Condizione di vendita	gennaio-11							
		settimana 1		settimana 2		settimana 3		settimana 4	
		min	max	min	max	min	max	min	max
Pecorino Romano Exp. I									
Macomer	F.co Caseificio	4,80	5,00	4,80	5,00	4,80	5,00	4,80	5,00
Sassari	F.co Caseificio	4,50	4,60	4,50	4,60	4,50	4,60	4,60	4,80
Ricotta Pecora									
Macomer	F.co Caseificio	2,00	2,20	2,00	2,20	2,00	2,20	2,00	2,20
Ricotta									
Cagliari	F.co Caseificio	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	1,20	1,30	1,20	1,30
Ricotta fresca									
Sassari	F.co Azienda	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	5,00	5,00
Ricotta fresca									
Sassari	F.co Caseificio	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	3,00	3,50
Ricotta salata									
Sassari	F.co Azienda	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Ricotta salata									
Sassari	F.co Caseificio	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	3,00	3,50
Ricotta Stagionata									
Cagliari	F.co Caseificio	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Ricottone									
Macomer	F.co Caseificio	2,20	2,40	2,20	2,40	2,20	2,40	2,20	2,40

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	Condizione di vendita	gennaio-11							
		settimana 1		settimana 2		settimana 3		settimana 4	
		min	max	min	max	min	max	min	max
Caciottone									
Cagliari	F.co Caseificio	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Caciotta									
Macomer	F.co Caseificio	5,00	5,20	5,00	5,20	5,00	5,20	5,00	5,20
Cagliari	F.co Caseificio	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Fiore Sardo									
Macomer	F.co Caseificio	8,00	8,50	8,00	8,50	8,00	8,50	8,00	8,50
Formaggi caprini									
Macomer	F.co Caseificio	7,50	8,00	7,50	8,00	7,50	8,00	7,50	8,00
Formaggi molli pecorini									
Macomer	F.co Caseificio	6,50	7,00	6,50	7,00	6,50	7,00	6,50	7,00
Latte pecorino *									
Sassari	F.co Azienda	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	0,60	0,65
Cagliari	F.co Azienda	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65
Pecorino Romano Italia									
Cagliari	F.co Caseificio	4,20	4,30	4,20	4,30	4,20	4,30	4,20	4,30
Sassari	F.co Caseificio	4,50	4,60	4,50	4,60	4,50	4,60	4,60	4,80

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	Condizione di vendita	gennaio-11							
		settimana 1		settimana 2		settimana 3		settimana 4	
		min	max	min	max	min	max	min	max
Pecorino Sardo Semicotto - fino 15 gg stag.									
Cagliari	F.co Caseificio	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Pecorino Sardo Semicotto - fino 30 gg stag.									
Sassari	F.co Caseificio	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Pecorino Sardo Semicotto - fino 60 gg stag.									
Cagliari	F.co Caseificio	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Sassari	F.co Caseificio	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Pecorino Sardo Semicotto - oltre i 60 gg									
Cagliari	F.co Caseificio	5,80	6,00	5,80	6,00	5,80	6,00	5,80	6,00
Pecorino Sardo Semicotto - fino 30 gg stag.									
Sassari	F.co Azienda	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Pecorino Sardo Semicotto - fino 60 gg stag.									
Sassari	F.co Azienda	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Pecorino Sardo D.O.P. - dolce									
Sassari	F.co Caseificio							f.c.	f.c.
Cagliari	F.co Caseificio	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Pecorino Sardo D.O.P. - maturo									
Sassari	F.co Caseificio							f.c.	f.c.
Cagliari	F.co Caseificio	6,00	6,20	6,00	6,20	6,00	6,20	6,00	6,20

Prezzi Euro/kg iva esclusa
n.q. - Non Quotato
**** - i prezzi del latte pecorino sono iva inclusa***
f.c. - Fine campagna

ISMEA

Laore
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	febbraio-11							
	settimana 5		settimana 6		settimana 7		settimana 8	
	min	max	min	max	min	max	min	max
Pecorino Romano Exp. I								
Macomer	4,80	5,00	4,80	5,00	4,80	5,00	4,80	5,00
Sassari	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80
Ricotta Pecora								
Macomer	2,00	2,20	2,00	2,20	2,00	2,20	2,00	2,20
Ricotta								
Cagliari	1,20	1,30	1,20	1,30	1,20	1,30	1,20	1,30
Ricotta fresca								
Sassari	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Ricotta fresca								
Sassari	3,00	3,50	3,00	3,50	3,00	3,50	3,00	3,50
Ricotta salata								
Sassari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Ricotta salata								
Sassari	3,00	3,50	3,00	3,50	3,00	3,50	3,00	3,50
Ricotta Stagionata								
Cagliari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Ricottone								
Macomer	2,20	2,40	2,20	2,40	2,20	2,40	2,20	2,40

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	febbraio-11							
	settimana 5		settimana 6		settimana 7		settimana 8	
	min	max	min	max	min	max	min	max
Caciottone								
Cagliari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Caciotta								
Macomer	5,00	5,20	5,00	5,20	5,00	5,20	5,00	5,20
Cagliari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Fiore Sardo								
Macomer	8,00	8,50	8,00	8,50	8,00	8,50	8,00	8,50
Formaggi caprini								
Macomer	7,50	8,00	7,50	8,00	7,50	8,00	7,50	8,00
Formaggi molli pecorini								
Macomer	6,50	7,00	6,50	7,00	6,50	7,00	6,50	7,00
Latte pecorino *								
Sassari	0,60	0,65	0,60	0,65	0,60	0,65	0,60	0,65
Cagliari	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65
Pecorino Romano Italia								
Cagliari	4,20	4,30	4,20	4,30	4,20	4,30	4,20	4,30
Sassari	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	febbraio-11							
	settimana 5		settimana 6		settimana 7		settimana 8	
	min	max	min	max	min	max	min	max
Pecorino Sardo Semicotto - fino 15 gg stag.								
Cagliari	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Pecorino Sardo Semicotto - fino 30 gg stag.								
Sassari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Pecorino Sardo Semicotto - fino 60 gg stag.								
Cagliari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Sassari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Pecorino Sardo Semicotto - oltre i 60 gg								
Cagliari	5,80	6,00	5,80	6,00	5,80	6,00	5,80	6,00
Pecorino Sardo Semicotto - fino 30 gg stag.								
Sassari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Pecorino Sardo Semicotto - fino 60 gg stag.								
Sassari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Pecorino Sardo D.O.P. - dolce								
Sassari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Cagliari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Pecorino Sardo D.O.P. - maturo								
Sassari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Cagliari	6,00	6,20	6,00	6,20	6,00	6,20	6,00	6,20

Prezzi Euro/kg iva esclusa
n.q. - Non Quotato
**** - i prezzi del latte pecorino sono iva inclusa***
f.c. - Fine campagna

ISMEA

Laore
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE
AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	marzo-11									
	settimana 9		settimana 10		settimana 11		settimana 12		settimana 13	
	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max
Pecorino Romano Exp. I										
Macomer	4,80	5,00	4,80	5,00	4,80	5,00	4,80	5,00	4,80	4,85
Sassari	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80
Ricotta Pecora										
Macomer	2,00	2,20	2,00	2,20	2,00	2,20	2,00	2,20	2,00	2,20
Ricotta										
Cagliari	1,20	1,30	1,20	1,30	1,20	1,30	1,20	1,30	1,20	1,30
Ricotta fresca										
Sassari	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Ricotta fresca										
Sassari	3,00	3,50	3,00	3,50	3,00	3,50	3,00	3,50	3,00	3,50
Ricotta salata										
Sassari	6,00	7,00	6,00	7,00	6,00	7,00	6,00	7,00	6,00	7,00
Ricotta salata										
Sassari	3,00	3,50	3,00	3,50	3,00	3,50	3,00	3,50	3,00	3,50
Ricotta Stagionata										
Cagliari	1,70	1,80	1,70	1,80	1,70	1,80	1,70	1,80	1,70	1,80
Ricottone										
Macomer	2,20	2,40	2,20	2,40	2,20	2,40	2,20	2,40	2,20	2,40

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	marzo-11									
	settimana 9		settimana 10		settimana 11		settimana 12		settimana 13	
	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max
Caciottone										
Cagliari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	4,80	4,90	4,80	4,90	4,80	4,90
Caciotta										
Macomer	5,00	5,20	5,00	5,20	5,00	5,20	5,00	5,20	5,00	5,20
Cagliari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	4,30	4,50	4,30	4,50	4,30	4,50
Fiore Sardo										
Macomer	8,00	8,50	8,00	8,50	8,00	8,50	8,00	8,50	7,00	7,50
Formaggi caprini										
Macomer	7,50	8,00	7,50	8,00	7,50	8,00	7,50	8,00	7,50	8,00
Formaggi molli pecorini										
Macomer	6,50	7,00	6,50	7,00	6,50	7,00	6,50	7,00	6,50	7,00
Latte pecorino *										
Sassari	0,60	0,65	0,60	0,65	0,60	0,65	0,60	0,65	0,60	0,65
Cagliari	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65
Pecorino Romano Italia										
Cagliari	4,20	4,30	4,20	4,30	4,20	4,30	4,20	4,30	4,20	4,30
Sassari	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	marzo-11									
	settimana 9		settimana 10		settimana 11		settimana 12		settimana 13	
	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max
Pecorino Sardo Semicotto - fino 15 gg stag.										
Cagliari	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Pecorino Sardo Semicotto - fino 30 gg stag.										
Sassari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Pecorino Sardo Semicotto - fino 60 gg stag.										
Cagliari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	4,80	5,50	4,80	5,50	4,80	5,50
Sassari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Pecorino Sardo Semicotto - oltre i 60 gg										
Cagliari	5,80	6,00	5,80	6,00	5,50	6,20	5,50	6,20	5,50	6,20
Pecorino Sardo Semicotto - fino 30 gg stag.										
Sassari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Pecorino Sardo Semicotto - fino 60 gg stag.										
Sassari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Pecorino Sardo D.O.P. - dolce										
Sassari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Cagliari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	4,30	5,50	4,30	5,50	4,30	5,50
Pecorino Sardo D.O.P. - maturo										
Sassari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.
Cagliari	6,00	6,20	6,00	6,20	5,50	6,00	5,50	6,00	5,50	6,00

Prezzi Euro/kg iva esclusa
n.q. - Non Quotato
**** - i prezzi del latte pecorino sono iva inclusa***
f.c. - Fine campagna

ISMEA

Laore
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE
AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	aprile-11							
	settimana 14		settimana 15		settimana 16		settimana 17	
	min	max	min	max	min	max	min	max
Pecorino Romano Exp. I								
Macomer	4,80	4,85	4,80	4,85	4,80	4,85	4,80	4,85
Sassari	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80
Ricotta Pecora								
Macomer	2,00	2,20	2,00	2,20	2,00	2,20	2,00	2,20
Ricotta								
Cagliari	1,20	1,30	1,20	1,30	1,20	1,30	1,20	1,30
Ricotta fresca								
Sassari	4,50	5,00	4,50	5,00	4,50	4,50	4,00	4,50
Ricotta fresca								
Sassari	2,80	3,30	2,50	3,00	2,50	2,50	2,00	2,50
Ricotta salata								
Sassari	6,00	7,00	6,00	6,50	6,00	6,00	6,00	6,00
Ricotta salata								
Sassari	2,80	3,30	2,50	3,00	2,50	25,00	2,00	2,50
Ricotta Stagionata								
Cagliari	1,70	1,80	1,70	1,80	1,70	1,80	1,70	1,80
Ricottone								
Macomer	2,20	2,40	2,20	2,40	2,20	2,40	2,20	2,40

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	aprile-11							
	settimana 14		settimana 15		settimana 16		settimana 17	
	min	max	min	max	min	max	min	max
Caciottone								
Cagliari	4,80	4,90	4,80	4,90	4,80	4,90	4,80	4,90
Caciotta								
Macomer	5,00	5,20	5,00	5,20	5,00	5,20	5,00	5,20
Cagliari	4,30	4,50	4,30	4,50	4,30	4,50	4,30	4,50
Fiore Sardo								
Macomer	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
Formaggi caprini								
Macomer	7,50	8,00	7,50	8,00	7,50	8,00	7,50	8,00
Formaggi molli pecorini								
Macomer	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50
Latte pecorino *								
Sassari	0,60	0,65	0,60	0,65	0,60	0,65	0,60	0,65
Cagliari	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65
Pecorino Romano Italia								
Cagliari	4,20	4,30	4,20	4,30	4,20	4,30	4,20	4,30
Sassari	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	aprile-11							
	settimana 14		settimana 15		settimana 16		settimana 17	
	min	max	min	max	min	max	min	max
Pecorino Sardo Semicotto - fino 15 gg stag.								
Cagliari	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Pecorino Sardo Semicotto - fino 30 gg stag.								
Sassari	4,50	5,50	4,50	5,50	4,50	5,50	4,50	5,50
Pecorino Sardo Semicotto - fino 60 gg stag.								
Cagliari	4,80	5,50	4,80	5,50	4,80	5,50	4,80	5,50
Sassari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	5,50	6,00
Pecorino Sardo Semicotto - oltre i 60 gg								
Cagliari	5,50	6,20	5,50	6,20	5,50	6,20	5,50	6,20
Pecorino Sardo Semicotto - fino 30 gg stag.								
Sassari	7,00	8,00	7,00	8,00	7,00	8,00	7,00	8,00
Pecorino Sardo Semicotto - fino 60 gg stag.								
Sassari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	7,50	8,50
Pecorino Sardo D.O.P. - dolce								
Sassari	4,70	5,80	4,70	5,80	4,70	5,80	4,70	5,80
Cagliari	4,30	5,50	4,30	5,50	4,30	5,50	4,30	5,50
Pecorino Sardo D.O.P. - maturo								
Sassari	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	f.c.	5,50	6,50
Cagliari	5,50	6,00	5,50	6,00	5,50	6,00	5,50	6,00

Prezzi Euro/kg iva esclusa
n.q. - Non Quotato
**** - i prezzi del latte pecorino sono iva inclusa***
f.c. - Fine campagna

ISMEA

Laore
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE
AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	maggio-11							
	settimana 18		settimana 19		settimana 20		settimana 21	
	min	max	min	max	min	max	min	max
Pecorino Romano Exp. I								
Macomer	4,80	4,85	4,80	4,85	4,80	4,85	4,80	4,85
Sassari	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80
Ricotta Pecora								
Macomer	2,00	2,20	2,00	2,20	2,00	2,20	2,00	2,20
Ricotta								
Cagliari	1,20	1,30	1,20	1,30	1,20	1,30	1,20	1,30
Ricotta fresca								
Sassari	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
Ricotta fresca								
Sassari	1,80	2,20	1,80	2,20	1,80	2,00	1,60	1,80
Ricotta salata								
Sassari	6,00	6,00	6,00	6,00	5,00	5,50	5,00	5,00
Ricotta salata								
Sassari	2,00	2,20	2,00	2,20	1,80	2,00	1,60	1,80
Ricotta Stagionata								
Cagliari	1,70	1,80	1,70	1,80	1,70	1,80	1,70	1,80
Ricottone								
Macomer	2,20	2,40	2,20	2,40	2,20	2,40	2,20	2,40

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	maggio-11							
	settimana 18		settimana 19		settimana 20		settimana 21	
	min	max	min	max	min	max	min	max
Caciottone								
Cagliari	4,80	4,90	4,80	4,90	4,80	4,90	4,80	4,90
Caciotta								
Macomer	5,00	5,20	5,00	5,20	5,00	5,20	5,00	5,20
Cagliari	4,30	4,50	4,30	4,50	4,30	4,50	4,30	4,50
Fiore Sardo								
Macomer	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
Formaggi caprini								
Macomer	7,50	8,00	7,50	8,00	7,50	8,00	7,50	8,00
Formaggi molli pecorini								
Macomer	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50
Latte pecorino *								
Sassari	0,60	0,65	0,60	0,65	0,60	0,65	0,60	0,65
Cagliari	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65
Pecorino Romano Italia								
Cagliari	4,20	4,30	4,20	4,30	4,20	4,30	4,20	4,30
Sassari	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	maggio-11							
	settimana 18		settimana 19		settimana 20		settimana 21	
	min	max	min	max	min	max	min	max
Pecorino Sardo Semicotto - fino 15 gg stag.								
Cagliari	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Pecorino Sardo Semicotto - fino 30 gg stag.								
Sassari	4,50	5,50	4,50	5,50	4,50	5,50	4,50	5,50
Pecorino Sardo Semicotto - fino 60 gg stag.								
Cagliari	4,80	5,50	4,80	5,50	4,80	5,50	4,80	5,50
Sassari	5,50	6,00	5,50	6,00	5,50	6,00	5,50	6,00
Pecorino Sardo Semicotto - oltre i 60 gg								
Cagliari	5,50	6,20	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Pecorino Sardo Semicotto - fino 30 gg stag.								
Sassari	7,00	8,00	7,00	8,00	7,00	8,00	7,00	8,00
Pecorino Sardo Semicotto - fino 60 gg stag.								
Sassari	7,50	8,50	7,50	8,50	7,50	8,50	7,50	8,50
Pecorino Sardo D.O.P. - dolce								
Sassari	4,70	5,80	4,70	5,80	4,70	5,80	4,70	5,80
Cagliari	4,30	5,50	4,30	5,50	4,30	5,50	4,30	5,50
Pecorino Sardo D.O.P. - maturo								
Sassari	5,50	6,50	5,50	6,50	5,50	6,50	5,50	6,50
Cagliari	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.

Prezzi Euro/kg iva esclusa
n.q. - Non Quotato
**** - i prezzi del latte pecorino sono iva inclusa***
f.c. - Fine campagna

ISMEA

Laore
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	giugno-11							
	settimana 22		settimana 23		settimana 24		settimana 25	
	min	max	min	max	min	max	min	max
Pecorino Romano Exp. I								
Macomer	4,80	4,85	4,80	5,00	4,80	5,00	4,80	5,00
Sassari	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80
Ricotta Pecora								
Macomer	2,00	2,20	2,00	2,20	2,00	2,20	2,00	2,20
Ricotta								
Cagliari	1,20	1,30	1,20	1,30	1,20	1,30	1,20	1,30
Ricotta fresca								
Sassari	4,00	4,00	3,50	4,00	3,50	3,50	3,00	3,50
Ricotta fresca								
Sassari	1,60	1,80	1,50	1,70	1,40	1,60	1,40	1,60
Ricotta salata								
Sassari	5,00	5,00	4,50	5,00	4,50	4,50	4,00	4,50
Ricotta salata								
Sassari	1,60	1,80	1,50	1,70	1,40	1,60	1,20	1,40
Ricotta Stagionata								
Cagliari	1,70	1,80	1,70	1,80	1,70	1,80	1,70	1,80
Ricottone								
Macomer	2,20	2,40	2,20	2,40	2,20	2,40	2,20	2,40

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	giugno-11							
	settimana 22		settimana 23		settimana 24		settimana 25	
	min	max	min	max	min	max	min	max
Caciottone								
Cagliari	4,80	4,90	4,80	4,90	4,80	4,90	4,80	4,90
Caciotta								
Macomer	5,00	5,20	5,00	5,20	5,00	5,20	5,00	5,20
Cagliari	4,30	4,50	4,30	4,50	4,30	4,50	4,30	4,50
Fiore Sardo								
Macomer	7,00	7,00	7,00	7,00	7,50	7,50	7,50	7,50
Formaggi caprini								
Macomer	7,50	8,00	7,00	7,50	7,00	7,50	7,50	7,50
Formaggi molli pecorini								
Macomer	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50
Latte pecorino *								
Sassari	0,60	0,65	0,60	0,65	0,60	0,65	0,60	0,65
Cagliari	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65
Pecorino Romano Italia								
Cagliari	4,20	4,30	4,20	4,30	4,20	4,30	4,20	4,30
Sassari	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80	4,60	4,80

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	giugno-11							
	settimana 22		settimana 23		settimana 24		settimana 25	
	min	max	min	max	min	max	min	max
Pecorino Sardo Semicotto - fino 15 gg stag.								
Cagliari	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Pecorino Sardo Semicotto - fino 30 gg stag.								
Sassari	4,50	5,50	4,50	5,50	4,50	5,50	4,50	5,50
Pecorino Sardo Semicotto - fino 60 gg stag.								
Cagliari	4,80	5,50	4,80	5,50	4,80	5,50	4,80	5,50
Sassari	5,50	6,00	5,50	6,00	5,50	6,00	5,50	6,00
Pecorino Sardo Semicotto - oltre i 60 gg								
Cagliari	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Pecorino Sardo Semicotto - fino 30 gg stag.								
Sassari	7,00	8,00	7,00	8,00	7,00	8,00	7,00	8,00
Pecorino Sardo Semicotto - fino 60 gg stag.								
Sassari	7,50	8,50	7,50	8,50	7,50	8,50	7,50	8,50
Pecorino Sardo D.O.P. - dolce								
Sassari	4,70	5,80	4,70	5,80	4,70	5,80	4,70	5,80
Cagliari	4,30	5,50	4,30	5,50	4,30	5,50	4,30	5,50
Pecorino Sardo D.O.P. - maturo								
Sassari	5,50	6,50	5,50	6,50	5,50	6,50	5,50	6,50
Cagliari	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.

Prezzi Euro/kg iva esclusa
n.q. - Non Quotato
**** - i prezzi del latte pecorino sono iva inclusa***
f.c. - Fine campagna

ISMEA

Laore
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE
AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	giungo-11		giugno-10		Variazione % su sett prec.	Variazione % su sett. anno
	settimana 25		settimana 25			
	min	max	min	max		
Pecorino Romano Exp. I						
Macomer	4,80	5,00	5,20	5,20	0,00	-5,77
Sassari	4,60	4,80	4,80	4,90	0,00	-3,09
Ricotta Pecora						
Macomer	2,00	2,20	2,00	2,20	0,00	0,00
Ricotta						
Cagliari	1,20	1,30	1,20	1,40	0,00	-3,85
Ricotta fresca						
Sassari	3,00	3,50	4,00	4,50	-7,14	-23,53
Ricotta fresca						
Sassari	1,40	1,60	1,20	1,50	0,00	11,11
Ricotta salata						
Sassari	4,00	4,50	6,00	6,00	-5,56	-29,17
Ricotta salata						
Sassari	1,20	1,40	1,50	2,20	-13,33	-29,73
Ricotta Stagionata						
Cagliari	1,70	1,80	1,30	1,40	0,00	29,63
Ricottone						
Macomer	2,20	2,40	2,20	2,40	0,00	0,00

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	giungo-11		giugno-10		Variazione % su sett prec.	Variazione % su sett. anno
	settimana 25		settimana 25			
	min	max	min	max		
Caciottone						
Cagliari	4,80	4,90	4,50	4,60	0,00	6,59
Caciotta						
Macomer	5,00	5,20	5,20	5,50	0,00	-4,67
Cagliari	4,30	4,50	4,20	4,40	0,00	2,33
Fiore Sardo						
Macomer	7,50	7,50	8,00	8,00	0,00	-6,25
Formaggi caprini						
Macomer	7,50	7,50	7,00	7,50	3,45	3,45
Formaggi molli pecorini						
Macomer	6,50	6,50	7,00	7,00	0,00	-7,14
Latte pecorino *						
Sassari	0,60	0,65	0,60	0,70	0,00	-3,85
Cagliari	0,65	0,65	0,65	0,65	0,00	0,00
Pecorino Romano Italia						
Cagliari	4,20	4,30	4,50	4,50	0,00	-5,56
Sassari	4,60	4,80	4,80	4,90	0,00	-3,09

RILEVAZIONE SETTIMANALE PREZZI ORIGINE - SETTORE LATTIERO -CASEARIO

Prodotto / mercato - Fonte: Rete di Rilevazione Ismea	giungo-11		giugno-10		Variazione % su sett prec.	Variazione % su sett. anno
	settimana 25		settimana 25			
	min	max	min	max		
Pecorino Sardo Semicotto - fino 15 gg stag.						
Cagliari	n.q.	n.q.	n.q	n.q.	-	-
Pecorino Sardo Semicotto - fino 30 gg stag.						
Sassari	4,50	5,50	4,50	5,50	0,00	0,00
Pecorino Sardo Semicotto - fino 60 gg stag.						
Cagliari	4,80	5,50	4,40	4,60	0,00	14,44
Sassari	5,50	6,00	5,50	6,00	0,00	0,00
Pecorino Sardo Semicotto - oltre i 60 gg						
Cagliari	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	-	-
Pecorino Sardo Semicotto - fino 30 gg stag.						
Sassari	7,00	8,00	7,00	8,00	0,00	0,00
Pecorino Sardo Semicotto - fino 60 gg stag.						
Sassari	7,50	8,50	7,50	8,50	0,00	0,00
Pecorino Sardo D.O.P. - dolce						
Sassari	4,70	5,80	4,70	5,80	0,00	0,00
Cagliari	4,30	5,50	4,60	4,80	0,00	4,26
Pecorino Sardo D.O.P. - maturo						
Sassari	5,50	6,50	5,70	6,50	0,00	-1,64
Cagliari	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	-	-

Prezzi Euro/kg iva esclusa

**** - i prezzi del latte pecorino sono iva inclusa***

ISMEA

Laore
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura