



# ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

## Servizio informativo N° 43/2022 del 2 Dicembre 2022 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

### NORME E NOTIZIE

|  |                |
|--|----------------|
| <b>MERCATO AGROALIMENTARE</b> - NielsenIQ, salva la spesa di Natale. Formaggi al secondo posto nella classifica degli acquisti: <a href="http://www.insiderdairy.com">www.insiderdairy.com</a> | <b>PAG. 02</b> |
| <b>SETTORE AGROALIMENTARE</b> - Agea, Fabio Vitale è il nuovo direttore generale: <a href="http://www.alimentando.info">www.alimentando.info</a>   | <b>PAG. 02</b> |
| <b>MERCATO AGROALIMENTARE</b> - Incontro sul codice di condotta per le pratiche di marketing e di commercio responsabile   | <b>PAG. 03</b> |
| <b>AMBIENTE</b> - Imballaggi, pubblicata la proposta ufficiale di Regolamento Ue su riciclo e riuso: <a href="http://www.alimentando.info">www.alimentando.info</a>                            | <b>PAG. 03</b> |
| <b>SETTORE LATTIERO-CASEARIO</b> - Un nuovo percorso formativo quadriennale alla Scuola Casearia di Pandino: <a href="http://www.alimentando.info">www.alimentando.info</a>                    | <b>PAG. 04</b> |
| <b>IMPORTAZIONI DA PAESI TERZI - UCRAINA</b> - Prevista l'estensione della sospensione tariffaria  | <b>PAG. 04</b> |
| <b>ESPORTAZIONI VERSO PAESI TERZI - INDIA</b> - La FSSAI pubblica due nuovi documenti Sud-est asiatico - Grandi opportunità per il lattiero-caseario: Clal                                     | <b>PAG. 05</b> |
| <b>FORMAGGI D.O.P. E I.G.P.</b> - Nuovi testi normativi  | <b>PAG. 06</b> |
| <b>FORMAGGI D.O.P. - "GRANA PADANO"</b> - Allestito il Xmas Truck  | <b>PAG. 06</b> |
| <b>FORMAGGI D.O.P. - "PECORINO ROMANO"</b> - Via libera dall'Unione Europea a due nuovi progetti fra Stati Uniti, Gran Bretagna e Svizzera   | <b>PAG. 06</b> |
| <b>FIERE ED EVENTI</b> - Assemblea Ordinaria di Assocaseari – Peschiera del Garda, 14 dicembre 2022  | <b>PAG. 07</b> |
| <b>FIERE ED EVENTI</b> - Meeting di Eucolait – Bruxelles, 30/31 gennaio 2023   | <b>PAG. 07</b> |
| <b>MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO</b> - Le news di Formaggi&Consumi dal 26 novembre al 2 dicembre 2022   | <b>PAG. 08</b> |
| <b>PREZZI</b> - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 28 novembre al 2 dicembre 2022   | <b>PAG. 10</b> |

---

Partita IVA / Codice Fiscale 07043480966 - Sito web: [www.assocaseari.it](http://www.assocaseari.it)

**SEDI OPERATIVE:**

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

26100 CREMONA - Via Manzoni, 2 - tel. +39 0372.464280 - e-mail: [info@assocaseari.it](mailto:info@assocaseari.it)

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

\*\*\*\*\*

## NOTIZIE DELLA SETTIMANA

\*\*\*\*\*

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

#### **NIELSENIQ: SALVA LA SPESA DI NATALE. FORMAGGI AL SECONDO POSTO NELLA CLASSIFICA DEGLI ACQUISTI**

(29/11/22) Fanno ben sperare le previsioni per il Natale dell'analisi NielsenIQ "Lo stato del Largo Consumo in Italia", ancora di più se si è produttori di formaggi o dolci. La spesa prevista per le prossime festività di Natale, secondo gli analisti, resterà uguale o più alta rispetto a quella dell'anno scorso: il 58% delle famiglie ha dichiarato che il proprio budget è rimasto invariato rispetto al 2021, mentre il 33% pensa che spenderà di più. Quasi uno su tre, il 31% dei consumatori, si dimostra invece più cauto e dichiara che cercherà di limitare i propri acquisti.



Lo studio NielsenIQ, che evidenzia mensilmente lo scenario dei consumi e delle abitudini di acquisto delle famiglie italiane nella Grande distribuzione organizzata (Gdo), nei mesi di settembre e ottobre è arricchito da un focus sul Natale, dedicato a budget, prodotti e canali scelti dagli italiani. Scendendo nel dettaglio del prodotto, emerge che a guidare la classifica del report sul Natale sono sempre i dolci natalizi (65%), seguiti dal formaggio (57%) e dal pane (55%). Il comparto Pescheria, che nell'ultimo bimestre ha invece registrato un trend negativo, con un calo del 6,2% a settembre e del 5,4% ad ottobre, risulterebbe in ripresa in vista delle festività: il 31% degli intervistati dichiara infatti che, tra i prodotti premium, acquisterà soprattutto pesce fresco e frutti di mare.

Per quanto riguarda i canali distributivi, i consumatori italiani dichiarano che per le festività spenderanno il 21% del proprio budget nei Supermercati, il 18% negli Ipermercati e il 16% nelle Botteghe, sacrificando in parte il Discount, che raccoglierà solo il 9% del favore degli italiani, frenandone il trend di costante crescita registrato sia a settembre (+11,4%) sia ad ottobre (+10,4%). Stando alla ricerca realizzata da NielsenIQ, il mese di settembre 2022 registra un fatturato della distribuzione totale in Italia pari a 12,1 miliardi di euro con un andamento positivo del +9,2%. Nel mese di ottobre invece il fatturato è di 9,5 miliardi con un trend per il totale Italia Omnichannel pari al +7,7% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Nel bimestre considerato l'inflazione teorica nel largo consumo confezionato (Lcc) si attesta al +11,6% per il mese di settembre e sale al +13,7% ad ottobre.

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

#### **AGEA: FABIO VITALE È IL NUOVO DIRETTORE GENERALE**

(30/11/22) Fabio Vitale è stato nominato direttore generale di Agea, l'agenzia per le erogazioni in agricoltura. Classe 1961, giornalista pubblicitario, attualmente dirigente generale per la vigilanza sugli enti cooperativi e sulle società del ministero dello Sviluppo economico, Vitale sostituirà Gabriele Papa Pagliardini.



Il nome è stato proposto dal ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida, alle commissioni Agricoltura di Camera e Senato. La nomina ufficiale è arrivata al termine delle votazioni nelle due commissioni. "Ritengo questa una missione importante proprio perché difficile", ha dichiarato Vitale, "c'è la forte necessità che Agea abbia una piattaforma informatica propria". In merito ai tempi dei pagamenti, tema naturalmente molto sentito dagli agricoltori, Vitale ha detto: "Siamo gli ultimi in Europa, bisogna migliorare".

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

## **INCONTRO SUL CODICE DI CONDOTTA PER LE PRATICHE DI MARKETING E DI COMMERCIO RESPONSABILE**

(30/11/22) Ieri si è svolto l'ultimo incontro di monitoraggio sull'attuazione e la diffusione del codice di condotta della UE per le pratiche di marketing e di commercio responsabile.

Lanciato nel luglio 2021, il codice di condotta è stato definito il "primo risultato" della strategia Farm to Fork. Eucolait è firmatario del codice dall'ottobre 2021 e altri hanno aderito successivamente, tuttavia la Commissione riconosce il basso tasso di adesione da parte delle PMI.

La grande domanda che ha guidato l'incontro di martedì è stata: il codice come può essere d'aiuto per raggiungere un sistema alimentare sostenibile?



## **IMBALLAGGI, PUBBLICATA LA PROPOSTA UFFICIALE DI REGOLAMENTO UE SU RICICLO E RIUSO**

(30/11/22) Dopo settimane di polemiche sulle bozze, la Commissione europea ha presentato oggi, 30 novembre, la proposta ufficiale di Regolamento sugli imballaggi e sui rifiuti da imballaggio. Inserita nel pacchetto sull'economia circolare, una volta entrata in vigore sarà immediatamente applicabile in tutti i 27 Paesi dell'Ue. Solo parzialmente rivisti i target previsti dalla prima bozza, al centro di allarmi di tutte le associazioni di categoria e dei governi di alcuni paesi, Italia e Spagna primi fra tutti.



Il Regolamento "prevede la riduzione di rifiuti da imballaggio del 15% entro il 2040 pro capite per Stato membro, rispetto al 2018", si legge nel testo ufficiale. Modificati leggermente i target di riuso e riempimento: dal 2030, il 20% delle vendite di bevande da asporto dovrà essere servito in imballaggi riutilizzabili, per arrivare all'80% nel 2040 (obiettivi fissati precedentemente al 30% e 95%, rispettivamente). Rivisto al ribasso anche il target per il cibo d'asporto, che dovrà essere servito in imballaggi riutilizzabili per il 10% a partire dal 2030 e per il 20% dal 2040 (prima fissati al 20% e 75%).

Sul fronte del riciclo, vengono confermati i target al 2025 e 2030 fissati nel 2018. Tra le novità, dal 2030 tutti gli imballaggi dovranno essere progettati per il riciclo ed entro il 2035 dovranno essere riciclabili su scala industriale. Per gli imballaggi in plastica sono previsti nuovi obiettivi di contenuto minimo di materia riciclata: 35% al 2030 e 65% al 2040 per tutto il packaging in plastica. Per gli imballaggi a prevalenza Pet a contatto con alimenti e prodotti farmaceutici, gli obiettivi saranno invece rispettivamente del 30% e del 50%.

Per le bottiglie monouso in plastica, contrariamente alle prime bozze, si confermano i target di contenuto riciclato già fissati dalla direttiva Sup (25% al 2035 e 30% al 2030) e viene introdotto

l'obiettivo del 65% al 2040. Vietati gli imballaggi monouso per alimenti e bevande nei settori della vendita al dettaglio e ristorazione, così come imballaggi in miniatura negli hotel.

“Il Regolamento garantirà che tutti i 27 Stati membri adempiano ai propri obblighi contemporaneamente e nello stesso modo”, spiega Frans Timmermans, vicepresidente della Commissione europea. Non si fa attendere però la risposta di Europen, associazione europea di categoria, che bocchia la proposta di Bruxelles: “Si rischia di andare contro gli obiettivi del Green Deal, riportando indietro le lancette dell’orologio del riciclo e compromettendo la funzionalità degli imballaggi nel proteggere i prodotti e prevenire i rifiuti”.

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

## **UN NUOVO PERCORSO FORMATIVO QUADRIENNALE ALLA SCUOLA CASEARIA DI PANDINO**

(30/11/22) Sarà disponibile un nuovo percorso formativo presso la storica Scuola Casearia di Pandino (Cr), unico istituto professionale in Italia a gestire un caseificio produttivo di proprietà. La scuola ha aderito a una sperimentazione del ministero dell’Istruzione. E dall’anno scolastico 2023/24 gli studenti potranno ottenere il diploma di Produzione, trasformazione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari in quattro anni, anziché cinque.



Il percorso prevede 34 ore di lezione settimanali dal lunedì al venerdì. L’inizio della scuola, però, è anticipato di una settimana e posticipato di due nel mese di giugno. Dal punto di vista didattico, nel nuovo percorso in quattro anni è prevista l’applicazione della metodologia Clil (Content and language integrated learning) per la trattazione in lingua inglese di materie di indirizzo. Inoltre, vengono implementate tecnologie didattiche e metodologie innovative per le discipline dell’area generale. Il nuovo corso vede potenziate le discipline Stem (science, technology, engineering and mathematics) e introdotti moduli curriculari orientati ai temi della transizione ecologica e dello sviluppo sostenibile.

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

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

### **IMPORTAZIONE DELL'UCRAINA: PREVISTA L'ESTENSIONE DELLA SOSPENSIONE TARIFFARIA**

(30/11/22) Al Consiglio Affari esteri che si è svolto venerdì, il vicepresidente della Commissione esecutiva e Commissario per il commercio Dombrovskis ha annunciato che all'inizio del 2023 sarà presentata una proposta legislativa per estendere l'attuale sospensione tariffaria sulle merci ucraine fino alla fine del 2024. Attualmente, tutti i dazi e gli strumenti di difesa commerciale applicabili alle importazioni dall'Ucraina sono sospesi fino a giugno 2023.

### **ESPORTAZIONI VERSO L'INDIA: LA FSSAI PUBBLICA DUE NUOVI DOCUMENTI**

(30/11/22) A seguito dell'incontro che ha avuto luogo la scorsa settimana tra le Autorità indiane per la sicurezza alimentare (FSSAI), la Commissione UE e gli stakeholders, la FSSAI ha pubblicato due documenti (disponibili al link <https://www.assocaseari.it/autorizzazioni-amministrative-e-sanitarie/>):

- Domande e risposte: certificati

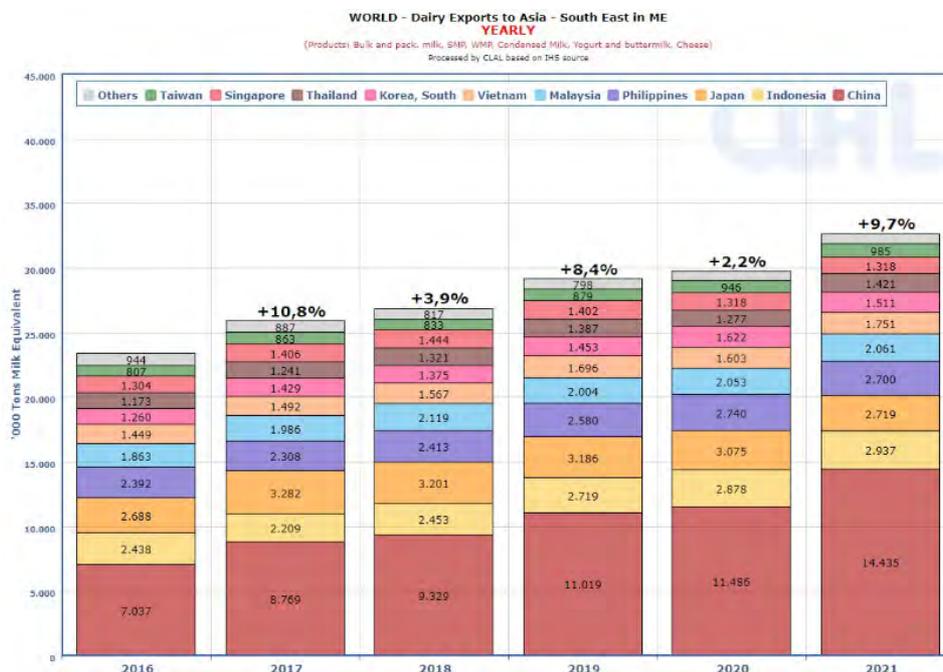
- Domande e risposte: registrazione degli stabilimenti

Inoltre, la Commissione ha confermato che il suo terzista inizierà a lavorare sul confronto legislativo tra i requisiti indiani richiesti e gli standard UE, in modo tale da terminare entro il 1° gennaio 2023.

## SUD-EST ASIATICO: GRANDI OPPORTUNITÀ PER IL LATTIERO-CASEARIO

(01/12/22) I mercati combinati di Indonesia, Malesia, Singapore, Filippine, Thailandia e Vietnam stanno registrando una delle maggiori crescite mondiali nella domanda di prodotti lattiero-caseari. Si prevede che entro il 2030 in questi sei Paesi del sud-est asiatico l'import raggiungerà quasi 19 milioni di tonnellate di equivalenti latte rispetto alle 12,9 milioni di tonnellate del 2020, superando quello cinese stimato in 15 milioni di tonnellate rispetto ai 10,2 milioni del 2020. L'aumento dei redditi pro-capite determina anche il cambiamento della dieta tradizionale, con maggiori preferenze dei consumatori per i benefici dei prodotti lattiero-caseari ritenuti più confacenti allo sviluppo dei bambini ed alla salute degli anziani. Questo comporta un incremento dei consumi che i produttori locali non possono sostenere.

I Paesi della regione sono caratterizzati da specificità culturali e religiose da considerare attentamente. Nel sud-est asiatico, Malesia ed Indonesia in testa, esistono oltre 240 milioni di musulmani e pertanto nell'esportazione dei prodotti lattiero-caseari diventa importante od anche indispensabile la certificazione *halal*. Vista la vicinanza geografica, tale destinazione si sta configurando come un mercato di punta per gli esportatori australiani che vogliono espandersi e diversificare. Proprio la certificazione *halal* è un investimento che può aprire ed aiutare a crescere le opportunità commerciali internazionali, permettendo ai prodotti australiani di essere competitivi rispetto a quelli di altre origini che si rivolgono ai mercati musulmani. Inoltre, grazie alla solida reputazione dei prodotti di qualità ed alle dinamiche relazioni commerciali, sono ben posizionati per continuare a crescere e diversificarsi nella regione nel prossimo decennio.



La Commissione australiana per il commercio e gli investimenti Austrade sostiene le imprese attraverso una rete di esperti di mercato che fornisce consulenza sulle normative in materia di esportazione e mette in contatto le aziende australiane con nuovi clienti, favorisce la comprensione del mercato, l'orientamento degli investimenti ed il corretto piano di esportazione. Un esempio di successo è Bulla Dairy Foods, azienda australiana fondata 112 anni fa, che ha l'obiettivo di triplicare il fatturato delle esportazioni nei prossimi cinque-sette anni. L'azienda si è affacciata per la prima volta nel Sud-est asiatico 25 anni fa e la strategia di esportazione *halal* è stata fondamentale per la sua crescita in

prodotti quali panna fresca, panna acida, ricotta, yogurt e gelati. Nel 2020/21, le vendite di Bulla nel sud-est asiatico sono aumentate di oltre il 30%, con una crescita significativa in Malesia e a Singapore, grazie allo sviluppo di una chiara strategia di distribuzione per ciascun Paese.

[Da Clal - Fonte: [Food and Drink Business](#)]

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

#### **NUOVI TESTI NORMATIVI**

(02/12/22) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

- Prodotti D.O.P. – “Ricotta di Bufala Campana” – Domanda di approvazione modifica non minore disciplinare – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione 2022/C 452/13 su G.U.C.E. C 452 del 29/11/22](#)
- Formaggi D.O.P. – “Bovški sir” (SLO) – Domanda di approvazione modifica non minore disciplinare – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione 2022/C 459/07 su G.U.C.E. C 459 del 02/12/22](#)



#### **GRANA PADANO DOP: ALLESTITO IL XMAS TRUCK**

(30/11/22) Il 28 novembre è partito il viaggio celebrativo del Xmas truck del Grana Padano DOP, allestito appositamente in vista delle prossime festività. Le prime quattro tappe sono state in centri commerciali del Veneto e ad esse ne seguiranno altre quattro in Lombardia.

All'interno della struttura, verrà allestito un set fotografico per realizzare, in tempo reale, degli esclusivi biglietti di auguri personalizzati con la propria foto, inoltre ai primi 200 consumatori che avranno acquistato precedentemente nel centro commerciale uno spicchio di Grana Padano Dop, sarà dato in omaggio un kit per poterlo confezionare come un dono natalizio.



Infine, all'esterno del truck un grande ledwall proietterà lo spot istituzionale del Grana Padano realizzato dal premio Oscar Giuseppe Tornatore e con le musiche del maestro Ennio Morricone.

#### **PECORINO ROMANO, VIA LIBERA DALL'UNIONE EUROPEA A DUE NUOVI PROGETTI FRA STATI UNITI, GRAN BRETAGNA E SVIZZERA**

(30/11/22) Il Consorzio di Tutela del Pecorino Romano ha presentato due nuovi progetti alla UE, che li ha approvati e li finanzia per l'80%. L'obiettivo dei due progetti è quello di potenziare nei prossimi tre anni le attività di promozione nei mercati esteri, in particolare negli Stati Uniti, in Gran Bretagna e in Svizzera. Il Consorzio prosegue così nella sua politica attiva di promozione che nel quinquennio 2021-2026 ha deciso di investire complessivamente otto milioni di euro.



A marzo 2023 negli USA sarà avviato "PR ON TOP", un serie di attività che vanno dalla partecipazione alle più importanti fiere del settore alimentare, come il Summer Fancy Food di New York e il Winter

Fancy Food di Las Vegas, a numerosi eventi e incontri finalizzati ad aumentare il già buon numero di consumatori. Le iniziative si coniugheranno con azioni mirate di sponsorizzazione e di collaborazione con i più importanti media specializzati.

Le azioni di promozione del Pecorino Romano DOP nel Regno Unito e in Svizzera, con il progetto "TASK EU", invece si porteranno avanti insieme ai consorzi dei Vini Alto Adige e Vini dell'Etna. Anche in questo caso sono in programma attività di informazione e sponsorizzazione del prodotto, insieme alla partecipazione alle fiere di settore e alla promozione diretta nei più importanti punti vendita.

Attualmente sono in corso altri due progetti di promozione all'estero: il "Pekorase", caratterizzato da un'intensa campagna pubblicitaria e di divulgazione in Italia e negli Stati Uniti, e il "Chizu" che, attraverso il Pecorino Romano DOP, invita i consumatori del Giappone a "Enjoy the taste of life".

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

##### **ASSEMBLEA ORDINARIA DI ASSOCASEARI – PESCHIERA DEL GARDA, 14 DICEMBRE 2022**

(02/12/22) L'Assemblea Ordinaria dei Soci di Assocaseari è fissata per mercoledì 14 dicembre 2022 e si terrà a Peschiera del Garda presso l'hotel Le Ali del Frassino. All'ordine del giorno, l'analisi del conto preventivo dell'anno 2023. L'accoglienza è prevista dalle 9:30 con un welcome coffee.



Conclusa l'Assemblea ordinaria, seguiranno i seguenti appuntamenti:

- ore 10.30: collegamento da remoto con D. Doninotti, Direttore AICE (Associazione Italiana Commercio Estero), Confcommercio-Imprese per l'Italia: "Aggiornamenti a livello EU su accordi libero scambio e ministeri italiani"
- ore 10.45: collegamento da remoto con G. Delle Donne, Ufficio Agroalimentare e vini di ICE: "Attività ICE a sostegno dell'internazionalizzazione delle aziende italiane "
- ore 11.00: prima discussione
- ore 11.15: incontro con C. Lafougere, Gira Food ([www.girafood.com](http://www.girafood.com)): "Siamo in nuovo mondo: quale sono le regole del gioco?"
- ore 12.00: seconda discussione;
- ore 13.00: lunch e auguri Natalizi.

##### **MEETING DI EUCOLAIT – BRUXELLES, 30/31 GENNAIO 2023**

(01/12/22) Sono aperte le iscrizioni per il meeting di Eucolait che si terrà al Renaissance Hotel di Bruxelles, situato a due passi dal Parlamento europeo, i prossimi 30/31 gennaio.

Sarà un'opportunità per discutere sul mercato e sulle sfide del momento, dalla produzione di latte in Francia e Germania alla crisi energetica europea. Oltre alla consueta sessione sul mercato mattutina, il 31 gennaio pomeriggio è previsto un seminario sulla sostenibilità.



Come sempre, non mancherà l'occasione per fare rete e ritrovarsi con colleghi e amici. La sera del 30 gennaio tornerà, dopo una lunga pausa causata dalla pandemia, il rinomato buffet di formaggi per festeggiare il nuovo Anno.

Per ulteriori informazioni (programma, costi, ecc) si prega di contattare la segreteria di Assocaseari.



# Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

## **Inalpi si aggiudica il premio Industria Felix**

Roma, Lunedì 28 novembre - Inalpi Spa, azienda lattiero casearia di Moretta (Cn), ha ricevuto nella giornata di giovedì 24 novembre il riconoscimento Industria Felix – L'Italia che compete, presso l'Aula Magna Mario Arcelli dell'Università Luiss Guido Carli di Roma. Il riconoscimento, istituito dal periodico Ifm e giunto alla sua terza edizione, ha premiato l'azienda per le proprie performance gestionali, per l'affidabilità finanziaria e per la sostenibilità. Inalpi ha, in questo senso, cominciato un percorso che punta a trasformare la realtà produttivo-distributiva dell'azienda entro il 2025. L'obiettivo principale è quello di renderla un'industria a completo circuito chiuso attraverso la realizzazione di progetti che permettano un riutilizzo consapevole e sostenibile delle risorse idriche. In cantiere anche la realizzazione di un nuovo impianto di cogenerazione, oltre che nuovi processi di trasformazione di scarti di lavorazione. Il premio è stato ritirato da Matteo Torchio, responsabile marketing e comunicazione di Inalpi.

## **TreValli Cooperlat lancia Viviforte, latte senza lattosio ricco di proteine e povero di grassi**

Jesi (An), Mercoledì 30 novembre - Una nuova referenza all'interno della Linea Alta Digeribilità di TreValli Cooperlat: è il Viviforte, latte senza grassi, con il 50% di proteine ed il 30% di calcio in più rispetto a un latte tradizionale. E' pensato per chi ha uno stile di vita sano e attivo, non solo per gli sportivi: grazie alla sua formula arricchita di proteine, infatti, contribuisce alla crescita e al mantenimento della massa muscolare e facilita l'assorbimento del calcio. Oltre a Viviforte, compongono la linea senza lattosio di TreValli Cooperlat il latte Vivileggero, senza grassi e fonte di proteine, il Vividigeribile, con lo 0,8% di grassi, e il Vivisano, arricchito di vitamina C e B6.

## **Gruppo Auricchio rileva 3B Latte**

Cremona, Giovedì 1 dicembre - 3B Latte entra a far parte del Gruppo Auricchio. La storica azienda specialista del provolone si rafforza così nel segmento dei formaggi freschi a base di latte di capra e bufala. 3B Latte, infatti, fondata 70 anni fa a Brignano d'Adda (Bg), si è specializzata nel tempo nella produzione di formaggi tipici lombardi, valorizzando la materia prima locale e arricchendo quindi la sua gamma con referenze spalmabili e a base di latte di capra, di bufala e vaccino. Auricchio supporterà così 3B Latte in un importante piano di investimenti volti all'efficientamento della capacità produttiva, allo sviluppo di nuove linee di prodotto e all'internazionalizzazione. Florindo e Marco Bertoni, insieme ad Abramo Bernacchi, storici soci di 3B Latte, rimarranno comunque alla guida della società e continueranno a essere figure chiave nello sviluppo futuro

della stessa. Mentre il management del gruppo Auricchio metterà a disposizione di 3B Latte le proprie conoscenze produttive e l'esperienza manageriale. Il fatturato del Gruppo Auricchio a seguito dell'operazione si attesterà attorno ai 400 milioni di euro, di cui oltre il 40% realizzato all'estero.

### **Il fatturato di Newlat vola in Germania: è il miglior anno di sempre**

Mannheim (Germania), Venerdì 2 dicembre - Un anno da record per la controllata tedesca di Newlat Food. Alla fine di novembre, infatti, Newlat GmbH ha raggiunto 105 milioni di fatturato, in aumento rispetto agli 80 milioni di fine novembre 2021. La chiusura 2022 rappresenterà così il miglior anno di sempre in termini di fatturato e volumi in tutti i segmenti di mercato in cui opera. A riportarlo è il quotidiano MilanoFinanza. "In un contesto di mercato estremamente complicato e nonostante gli aumenti di prezzo posti in essere per proteggere la redditività del gruppo", commenta al quotidiano il presidente Angelo Mastrolia, "Newlat GmbH ha fatto segnare un record storico di volumi e fatturato, proprio nell'anno in cui Delverde ha pienamente sostituito il marchio Buitoni". La pasta a marchio Delverde, infatti, ha già superato i volumi di vendita di Buitoni, che è definitivamente uscita dal mercato.

### **Unilever pensa ai latticini 'senza mucche'**

Londra, Sabato 26 novembre - Unilever esplora il mondo dei latticini 'senza mucche'. E rivela che intende lanciare un gelato realizzato con proteine del latte, prodotte attraverso un processo di fermentazione di precisione. Il procedimento vede l'impiego di lieviti per produrre reali proteine del latte, come il siero e la caseina, per garantire il vero gusto dei prodotti a base di latte. Il tutto senza ricorrere agli animali. "Abbiamo studiato la fermentazione di precisione per lungo tempo", afferma Matt Close, presidente della divisione gelati di Unilever, in un articolo apparso su FoodNavigator. "Potremmo dover aspettare ancora un anno o due". Unilever, intanto, è in contatto con diverse start up, che ricorrono alla tecnologia della fermentazione di precisione, per lanciare presto sul mercato il proprio gelato 'senza mucche'. La multinazionale, però, pur ritenendo che la produzione di questa tipologia di referenza possa ridurre il proprio impatto ambientale, ha ammesso che c'è la possibilità che i consumatori la percepiscano come 'innaturale'.

### **Selex chiude il 2022 a 17,8 mld e chiede ai fornitori di sospendere gli aumenti di listino**

Trezzano sul Naviglio (Mi), Lunedì 28 novembre - In occasione dell'Assemblea dei soci, tenutasi venerdì 25 novembre, Selex Gruppo Commerciale ha comunicato i risultati dell'anno ed i piani strategici per il 2023. Il 2022 si chiuderà con un fatturato lordo di 17,8 miliardi di euro, pari al +5,6% sul 2021. Il Gruppo consolida così la propria quota di mercato raggiungendo il 14,7% confermandosi al secondo posto della distribuzione moderna italiana. Il piano per il 2023, invece, prevede investimenti pari a 340 milioni per l'apertura di 63 nuovi punti di vendita e la ristrutturazione di 73 unità già esistenti. Nel corso dell'assemblea sono stati trattati altri due aspetti strategici: l'assortimento dei prodotti a marca del distributore e lo sviluppo di CosìComodo, la piattaforma di e-commerce del gruppo. "I risultati del 2022 ci soddisfano ma siamo molto preoccupati dall'effetto che l'incremento dei prezzi sta determinando sui consumi in queste ultime settimane", ha dichiarato Maniele Tasca, direttore generale di Selex. "Abbiamo esaurito la capacità del settore di assorbire gli aumenti dei costi di gestione e per limitare il rischio di ulteriore inflazione abbiamo chiesto ai fornitori di sospendere gli aumenti di listino per i prossimi mesi, in attesa si definisca meglio il contesto di riferimento del 2023". Grazie a tutti i progetti in corso ed alle strategie commerciali adottate, Selex stima di poter raggiungere nel 2023 i 18,5 miliardi di fatturato lordo, con una crescita prevista del +3,6%.

*PREZZI  
AGRICOLI*

*A cura di: Emanuela Denti*

## MILANO - Rilevazione 28 Novembre 2022

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.

| <b>FORMAGGI</b> |  | U.M.    | 21/11/2022    | 28/11/2022           | VAR.               |
|-----------------|--|---------|---------------|----------------------|--------------------|
|                 |  |         | Euro          | Euro                 |                    |
| 9               | <b>parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre</b> | Kg      | 13,20- 13,75  | 13,20- 13,75         |                    |
| 10              | stagionatura da <b>24 mesi e oltre</b>   | Kg      | 12,45 – 13,00 | 12,45 – 13,00        |                    |
| 21              | stagionatura di <b>18 mesi e oltre</b>   | Kg      | 11,80 – 12,05 | 11,80 – 12,05        |                    |
| 22              | stagionatura minima di <b>12 mesi</b> per lotto/lotti da produttore                              | Kg      | 10,45 – 10,75 | 10,45 – 10,75        |                    |
| 28              | <b>grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre</b>                | Kg      | 10,40 – 10,55 | <b>10,45 – 10,60</b> | <b>+0,05/+0,05</b> |
| 29              | stagionatura di 16 mesi e oltre  | Kg      | 9,95 – 10,30  | <b>10,00 – 10,35</b> | <b>+0,05/+0,05</b> |
| 40              | stagionatura di 9 mesi da produttore   | Kg      | 9,30 – 9,45   | <b>9,35 – 9,50</b>   | <b>+0,05/+0,05</b> |
| 41              | stagionatura 60-90 gg. fuori sale  | Kg      | 8,00 – 8,05   | <b>8,05 – 8,10</b>   | <b>+0,05/+0,05</b> |
| 50              | <b>provolone valpadana: fino a 3 mesi di stagionatura</b>  | Kg      | 7,55 – 7,70   | 7,55 – 7,70          |                    |
| 60              | oltre 3 mesi di stagionatura   | Kg      | 7,80 – 8,05   | 7,80 – 8,05          |                    |
| 65              | <b>pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore</b>                             | Kg      | 13,20 – 13,50 | <b>13,30 – 13,60</b> | <b>+0,10/+0,10</b> |
| 70              | <b>asiago: d'allevato con stagionatura minima 90 gg.</b>   | Kg      | 8,60 – 8,90   | <b>8,70 – 9,00</b>   | <b>+0,10/+0,10</b> |
| 80              | pressato fresco  | Kg      | 7,50 – 7,80   | 7,50 – 7,80          |                    |
| 90              | <b>gorgonzola: maturo dolce</b>  | Kg      | 7,25 – 7,55   | 7,25 – 7,55          |                    |
| 100             | maturo piccante  | Kg      | 8,25 – 8,55   | 8,25 – 8,55          |                    |
| 110             | <b>Italico: prodotto fresco</b>  | Kg      | 5,75 – 5,85   | <b>5,85 – 5,95</b>   | <b>+0,10/+0,10</b> |
| 120             | prodotto maturo  | Kg      | 6,55 – 6,85   | <b>6,65 – 6,95</b>   | <b>+0,10/+0,10</b> |
| 140             | <b>taleggio: prodotto fresco fuori sale</b>  | Kg      | 6,35 – 6,55   | 6,35 – 6,55          |                    |
| 150             | prodotto maturo  | Kg      | 7,10 – 7,50   | 7,10 – 7,50          |                    |
| 160             | <b>quartiolo lombardo</b>  | Kg      | 6,50 – 6,70   | <b>6,60 – 6,80</b>   | <b>+0,10/+0,10</b> |
| 170             | <b>crecenza matura</b>   | Kg      | 5,60 – 5,85   | <b>5,70 – 5,95</b>   | <b>+0,10/+0,10</b> |
| 180             | <b>mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)</b>                                    | Kg      | 5,95 – 6,05   | <b>6,05 – 6,15</b>   | <b>+0,10/+0,10</b> |
| 190             | <b>mascarpone</b>  | Kg      | 5,45 – 5,70   | 5,45 – 5,70          |                    |
| 191             | <b>siero di latte raffreddato per uso industriale</b>  | 1000 Kg | 14,00 – 15,50 | 14,00 – 15,50        |                    |
| 192             | <b>siero di latte per uso zootecnico</b>   | 1000 Kg | 7,50 – 8,50   | 7,50 – 8,50          |                    |

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

| <b>BURRO E CREMA DI LATTE</b> |  | U.M. | 21/11/2022 | 28/11/2022  | VAR.         |
|-------------------------------|--|------|------------|-------------|--------------|
|                               |  |      | Euro       | Euro        |              |
| 11                            | burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)                               | Kg   | 4,40       | <b>4,25</b> | <b>-0,15</b> |
| 20                            | burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013) | Kg   | 6,05       | <b>5,90</b> | <b>-0,15</b> |
| 30                            | burro di centrifuga  | Kg   | 6,20       | <b>6,05</b> | <b>-0,15</b> |
| 32                            | zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni) | Kg   | 4,20       | <b>4,05</b> | <b>-0,15</b> |
| 40                            | <b>crema di latte (40% di sostanza grassa)</b>   | Kg   | 3,14       | <b>3,18</b> | <b>+0,04</b> |
| 41                            | <b>crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)</b>  | Kg   | 3,24       | <b>3,26</b> | <b>+0,02</b> |

| <b>LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI</b> |  | U.M.    | 21/11/2022 | 28/11/2022       | VAR.         |
|--------------------------------------|--|---------|------------|------------------|--------------|
|                                      |  |         | Euro       | Euro             |              |
|                                      | <b>latte spot</b>  |         |            |                  |              |
| 10                                   | latte nazionale crudo  | 1000 Kg | 665 - 680  | 665 - 680        |              |
|                                      | <b>latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.</b> |         |            |                  |              |
| 11                                   | latte bovino biologico   | 1000 Kg | 680 - 700  | 680 - 700        |              |
| 21                                   | francese   | 1000 Kg | 630 - 640  | 630 - 640        |              |
| 22                                   | tedesco  | 1000 Kg | 645 - 665  | 645 - 665        |              |
| 25                                   | latte estero scremato 0,03   | 1000 Kg | 350 – 360  | <b>345 – 355</b> | <b>-5/-5</b> |

**BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 28 Novembre 2022 -**

| Denominazione e qualità delle merci  | U.M. | Min EURO | Max EURO | Var. | Fase di scambio, condizione di vendita ed altre note  |
|--|------|----------|----------|------|---|
| <u>Zangolato di creme fresche per burrificazione della provincia di Modena, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%</u> | Kg.  |          | 3,80     | =    | 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.  | 14,00    | 14,70    | =    | Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo   |
| Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa: produzione minimo 30 mesi e oltre  | Kg.  | 13,05    | 13,95    | =    | 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.  | 12,40    | 13,05    | =    | Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo   |
| Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, produzione minimo 18 mesi e oltre  | Kg.  | 11,65    | 12,30    | =    | 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.  | 11,10    | 11,35    | =    | Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo   |
| Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre da caseificio produttore  | Kg.  | 10,65    | 10,85    | =    | Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo   |

**BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 28 Novembre 2022 -**

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

| PRODOTTO  |           |       |      | Var.  |
|---|-----------|-------|------|-------|
|   |           | Min.  | Max. |       |
| Zangolato di creme fresche per la burrificazione (prezzo medio) | €/kg      | 4,25  |      | -0,25 |
| Burro pastorizzato (prezzo medio)                               | €/kg      | 4,45  |      | -0,25 |
| Gorgonzola piccante maturo                                      | €/kg      | 8,55  | 8,85 | =     |
| Gorgonzola dolce maturo   | €/kg      | 7,55  | 7,85 | =     |
| Siero di gorgonzola freddo franco caseificio                    | €/1000 kg | 19,00 |      | =     |

**BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 28 Novembre 2022 -**

| PRODOTTI CASEARI  | U.M. | Min EURO | Max EURO | Var. |
|---|------|----------|----------|------|
| <u>Siero di latte (residuo secco totale 5 - 6% - prezzo franco partenza - I.V.A. escl.)</u>   |      |          |          |      |
| Per uso zootecnico  | Ton. | 11,50    | 12,50    |      |
| Per uso industriale   | Ton. | 17,00    | 18,00    |      |
| <b>FORMAGGI</b><br>per merce nuda, franco caseificio o magazzino di stagionatura, con un contenuto di grassi secondo le prescrizioni di legge, a pronta consegna e pagamento. |      |          |          |      |

|  |      |              |              |                    |
|--|------|--------------|--------------|--------------------|
| Grana Padano - "Formaggio fuori sale" atto a divenire Grana Padano | Kg.  | <b>8,10</b>  | <b>8,25</b>  | <b>+0,05/+0,05</b> |
| Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi                           | Kg.  | <b>9,45</b>  | <b>9,55</b>  | <b>+0,05/+0,05</b> |
| Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi                        | Kg.  | <b>9,90</b>  | <b>10,20</b> | <b>+0,10/+0,10</b> |
| Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi                        | Kg.  | <b>10,55</b> | <b>10,70</b> | <b>+0,10/+0,10</b> |
| Provolone Valpadana DOP – Merce fresca                             | Kg.  | <b>7,05</b>  | <b>7,15</b>  | <b>+0,05/+0,05</b> |
| Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi                | Kg.  | <b>7,25</b>  | <b>7,35</b>  | <b>+0,05/+0,05</b> |
| Monte Veronese DOP – A latte intero                                | Kg.  | <b>7,65</b>  | <b>7,85</b>  | <b>+0,05/+0,05</b> |
| Monte Veronese DOP – D'allevato fresco                             | Kg.  | <b>8,55</b>  | <b>8,65</b>  | <b>+0,05/+0,05</b> |
| Monte Veronese DOP – Mezzano                                       | Kg.  | <b>9,15</b>  | <b>9,25</b>  | <b>+0,05/+0,05</b> |
| Monte Veronese DOP - Vecchio                                       | Kg.  | <b>10,05</b> | <b>10,15</b> | <b>+0,05/+0,05</b> |
|  |      |              |              |                    |
| <b>LATTE SPOT</b> - in cisterna - franco arrivo                    |      |              |              |                    |
| Latte Spot Nazionale crudo   | Ton. | 670          | 685          |                    |
| Latte Estero di provenienza Germania - Austria                     | Ton. | 645          | 655          |                    |
| Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G                             | Ton. | <b>345</b>   | <b>355</b>   | <b>-5/-5</b>       |
| Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)                           | Ton. | <b>3180</b>  | <b>3260</b>  | <b>+70/+70</b>     |
| Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)                                | Ton. | <b>3160</b>  | <b>3240</b>  | <b>+70/+70</b>     |

### BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 29 Novembre 2022 -

I prezzi si intendono al netto di qualsiasi imposta per merce franco Reggio Emilia salvo speciali indicazioni.

| Denominazione e qualità merci  | U.M.   | Min.        | Max.        | Var. Min.    | Var. Max.    |
|--|--------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| <b>ATRI LATTICINI</b> - Prezzo alla produzione. Si informa che dal 1° febbraio 2012 le borse Merci delle Camere di Commercio di Modena, Reggio Emilia e Parma hanno proceduto ad un adeguamento tecnico della quotazione dello zangolato mediante un recupero di €. 0,35/Kg dell'ammontare del premio riconosciuto al produttore |        |             |             |              |              |
| Zangolato di creme fresche per la burrificazione della provincia di Reggio Emilia, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min. 82%, residuo secco magro max. 2%, acidità max. 1%   | Kg     | <b>3,65</b> | <b>3,65</b> | <b>-0,15</b> | <b>-0,15</b> |
| <b>SIERO</b>   |        |             |             |              |              |
| Siero (franco caseificio)  | 100 kg | 0,15        | 0,40        | =            | =            |
| <b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b><br>qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita   |        |             |             |              |              |
| <u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>   | Kg     | 13,15       | 13,80       | =            | =            |
| <u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>   | Kg     | 12,20       | 12,75       | =            | =            |
| <u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>   | Kg     | 11,60       | 11,85       | =            | =            |
| <u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>   | Kg     | 10,90       | 11,00       | =            | =            |
| <u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>   | Kg     | 10,70       | 10,80       | =            | =            |

### BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 30 Novembre 2022 -

| PRODOTTO (kg)                    |                      | MIN  | MAX   | Var. |
|----------------------------------|----------------------|------|-------|------|
| <b>Burro</b>                     | Pastorizzato         | 5,00 |       | =    |
|                                  |                      |      |       |      |
| <b>Grana Padano (scelto 01)*</b> | Stag. di 9 mesi      | 9,35 | 9,50  | =    |
|                                  | Stag. tra 12-15 mesi | 9,55 | 9,80  | =    |
|                                  | Stag. oltre 15 mesi  | 9,85 | 10,30 | =    |
|                                  |                      |      |       |      |
| <b>Provolone Valpadana</b>       | Dolce                | 7,65 | 7,75  | =    |
|                                  | Piccante             | 7,85 | 8,05  | =    |
|                                  |                      |      |       |      |

|                  |                     |      |      |   |
|------------------|---------------------|------|------|---|
| <b>Provolone</b> | Stag. fino a 3 mesi | 7,20 | 7,40 | = |
|                  | Stag. oltre 5 mesi  | 7,45 | 7,75 | = |

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

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

### BORSA MERCI DI MANTOVA - Rilevazioni di Giovedì 1° Dicembre 2022

| PRODOTTO (kg)                                  |   | MIN    | MAX    | Var.   |
|--|---|--------|--------|--------|
| Burro  | Zangolato di creme fresche  | 4,100  |        | -0,150 |
|  | Mantovano pastorizzato  | 4,300  |        | -0,150 |
|  | Burro mantovano fresco CEE  | 5,900  |        | -0,150 |
| Siero di latte raffreddato per uso industriale | 1000 kg   | 13,500 | 15,000 | =      |
| Siero di latte per uso zootecnico              | 1000 kg   | 7,000  | 7,500  | =      |
| Grana Padano (1)                               | Stagionatura 10 mesi  | 9,300  | 9,500  | =      |
|  | Stagionatura 14 mesi  | 9,750  | 10,000 | =      |
|  | Stagionatura 20 mesi  | 10,250 | 10,450 | =      |
|  | <u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u> | 8,050  | 8,300  | =      |
| Parmigiano Reggiano (2)                        | Stagionatura 12 mesi  | 10,550 | 10,800 | =      |
|  | Stagionatura fino a 18 mesi   | 11,450 | 11,850 | =      |
|  | Stagionatura fino a 24 mesi   | 12,300 | 12,600 | =      |
|  | Stagionatura fino a 30 mesi   | 12,800 | 13,250 | =      |

### BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 2 dicembre 2022 -

| DENOMINAZIONE E QUALITA'  | Variazione | Min.   | Max.   |
|---|------------|--------|--------|
|   |            | €/kg   |        |
| <b>ZANGOLATO DI CREME FRESCHE PER BURRIFICAZIONE</b><br>della provincia di Parma, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4° C, materia grassa minima 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%. | -0,150     | 3,650  |        |
| <b>SIERO DI LATTE</b> <b>Prezzi del 18/11/2022</b> - prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)   |            |        |        |
| <u>Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio</u>   | =          | 1,800  | 2,000  |
| <u>Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio</u>  | =          | 5,500  | 8,500  |
| <u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u><br>qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 36 mesi e oltre   | =          | 13,950 | 14,600 |
| <u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u><br>qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre   | =          | 13,100 | 13,900 |
| <u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u><br>qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre   | =          | 12,350 | 13,050 |
| <u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u><br>qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre   | =          | 11,650 | 12,300 |
| <u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u><br>qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre   | =          | 10,900 | 11,400 |
| <u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u><br>qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita- Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)   | =          | 10,650 | 10,800 |