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

Servizio informativo N° 1/2023 del 13 Gennaio 2023

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO AGROALIMENTARE - Documento della Commissione sui fattori trainanti della sicurezza alimentare **PAG. 02**
POLITICA AGRICOLA COMUNE (PAC) - Nuova PAC, lanciata il 1° gennaio 2023 **PAG. 02**
BURRO - Un acido grasso può aiutare a contrastare l'obesità infantile: www.alimentando.info **PAG. 03**
OLANDA - Tra produzione alimentare e ambiente: Teseo-Clal **PAG. 03**
SPAGNA - Dal 1° gennaio 2023, azzeramento dell'Iva sui prodotti alimentari di prima necessità: www.alimentando.info **PAG. 04**
INDIA - Rinviato al 1° marzo l'obbligo di nuovo certificato per gli alimenti importati **PAG. 05**
CINA - Aboliti il campionamento e l'obbligo di disinfezione Covid sulle merci importate **PAG. 05**
GIAPPONE - Un accordo per il prezzo del latte: Clal **PAG. 05**
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi **PAG. 06**
FORMAGGI D.O.P. - "PARMIGIANO REGGIANO" - Natale 2022, è il prodotto caseario più consumato: www.alimentando.info **PAG. 06**
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Cala la produzione del dolce (-4%) nel 2022. E' la prima volta da 10 anni: www.insiderdairy.com **PAG. 07**
FIERE ED EVENTI - CaseoArt, il premio all'eccellenza dell'arte lattiero-casearia attribuisce il Trofeo San Lucio 2023 – 18-19 marzo 2023 **PAG. 08**
FIERE ED EVENTI - Webinar "Le sanzioni internazionali: focus su Russia e Iran" – 19 gennaio 2023 **PAG. 08**
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 7 al 13 gennaio 2023 **PAG. 09**
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Produzione dicembre 2022: Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola **PAG. 12**
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 9 al 13 gennaio 2023 **PAG. 17**

Partita IVA / Codice Fiscale 07043480966 – Sito web: www.assocaseari.it
SEDI OPERATIVE:
00153 ROMA - P.zza G.G. Belli, 2 - tel. +39 06.58301087 - fax +39 06.5817299 e-mail: assocaseari@confcommercio.it
26100 CREMONA – Via Manzoni, 2 – tel. +39 0372.464280 – e-mail: info@assocaseari.it
SEDE LEGALE: 20121 MILANO – C.so Venezia 47/49

****

NOTIZIE DELLA SETTIMANA

****

1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

DOCUMENTO DELLA COMMISSIONE SUI FATTORI TRAINANTI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

(11/01/23) Il 4 gennaio, la Commissione ha pubblicato un documento di lavoro che analizza i fattori trainanti della sicurezza alimentare, con lo scopo di sostenere le iniziative di politica alimentare comunitaria attuali e future.

La sicurezza alimentare è ancora una volta in cima all'agenda politica della UE e uno dei punti principali della strategia Farm to Fork per raggiungere un sistema alimentare sostenibile.

La pubblicazione esamina le sfide della sicurezza alimentare a breve e a lungo termine, a livello sia comunitario che mondiale, e analizza le interconnessioni tra i diversi fattori ambientali, economici e di altro tipo della sicurezza alimentare. Sebbene la disponibilità di cibo non sia attualmente un problema nella UE, ma è stata ribadita la minaccia rappresentata dalla scarsa accessibilità degli alimenti per la popolazione.

La sfida sarà conciliare le necessità a breve termine, cioè garantire cibo per tutti, con quelle a lungo termine (ad esempio migliorare la salute del suolo e la biodiversità per non compromettere la capacità produttiva). Per quanto riguarda il commercio, il documento menziona anche la dipendenza della UE dalle importazioni di mangimi.

NUOVA PAC, LANCIATA IL 1° GENNAIO 2023

(11/01/23) Il 1° gennaio 2023 è stata lanciata la nuova politica agricola comune UE. Da un punto di vista pratico, la novità più importante è il ruolo dei cosiddetti "piani strategici nazionali", in base ai quali gli Stati membri europei elaborano la propria politica nazionale e le priorità, all'interno degli obiettivi fissati dalla Commissione. Tutti i ventotto piani strategici nazionali hanno ricevuto l'approvazione prima della fine del 2022.

Per beneficiare dei pagamenti diretti, gli agricoltori dovranno applicare norme ambientali rafforzate ("buone condizioni agronomiche e ambientali" o BCAA), che coprano quasi il 90% dei terreni agricoli dell'UE. Ci saranno anche pagamenti ridistributivi a favore delle piccole e medie aziende agricole. Altri

aspetti della nuova PAC includono ulteriori sostegni per aumentare la quota di produzione biologica negli Stati membri e la rotazione delle colture per l'85% dei terreni.

UN ACIDO GRASSO DEL BURRO PUÒ AIUTARE A CONTRASTARE L'OBESITÀ INFANTILE

(13/01/23) L'acido butirrico o butirrato, un acido grasso presente nel latte e nei latticini e prodotto durante la digestione delle fibre vegetali, può aiutare a contrastare l'obesità infantile. E' quanto emerge da una ricerca, pubblicata su Jama Network Open, condotta da Roberto Canani, direttore del Ceinge Biotecnologie avanzate Franco Salvatore di Napoli, e dai colleghi delle università Federico II di Napoli e Alma Mater Studiorum di Bologna.

I ricercatori hanno testato l'efficacia di integratori di acido butirrico, somministrati quotidianamente a bambini sovrappeso, associati a un'alimentazione sana e attività fisica. Dopo sei mesi sono stati osservato un calo del peso, un miglioramento del metabolismo e una diminuzione di molecole infiammatorie e dell'ormone che regola il senso della fame.

Nonostante gli effettivi positivi dell'acido butirrico, non è indicato abbondare con il consumo di burro e formaggi. Si tratta inoltre di una terapia medica, la cui efficacia dovrà essere verificata su più bambini.

[Da www.alimentando.info]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

L'OLANDA TRA PRODUZIONE ALIMENTARE E AMBIENTE

(12/01/23) L'Olanda è il più grande esportatore di prodotti agroalimentari al mondo dopo gli USA e di gran lunga il maggiore in rapporto alla popolazione. Il valore totale dell'export è di 66,5 miliardi di dollari all'anno, pari al 17,5% delle esportazioni totali del Paese ed al 10% del PIL. Non deve dunque sorprendere se il piano governativo per dimezzare entro il 2030 le emissioni azotate annunciato nei mesi scorsi, che comporterebbe una prevedibile chiusura di 11.200 stalle, ha portato alle forti manifestazioni degli agricoltori lo scorso luglio.

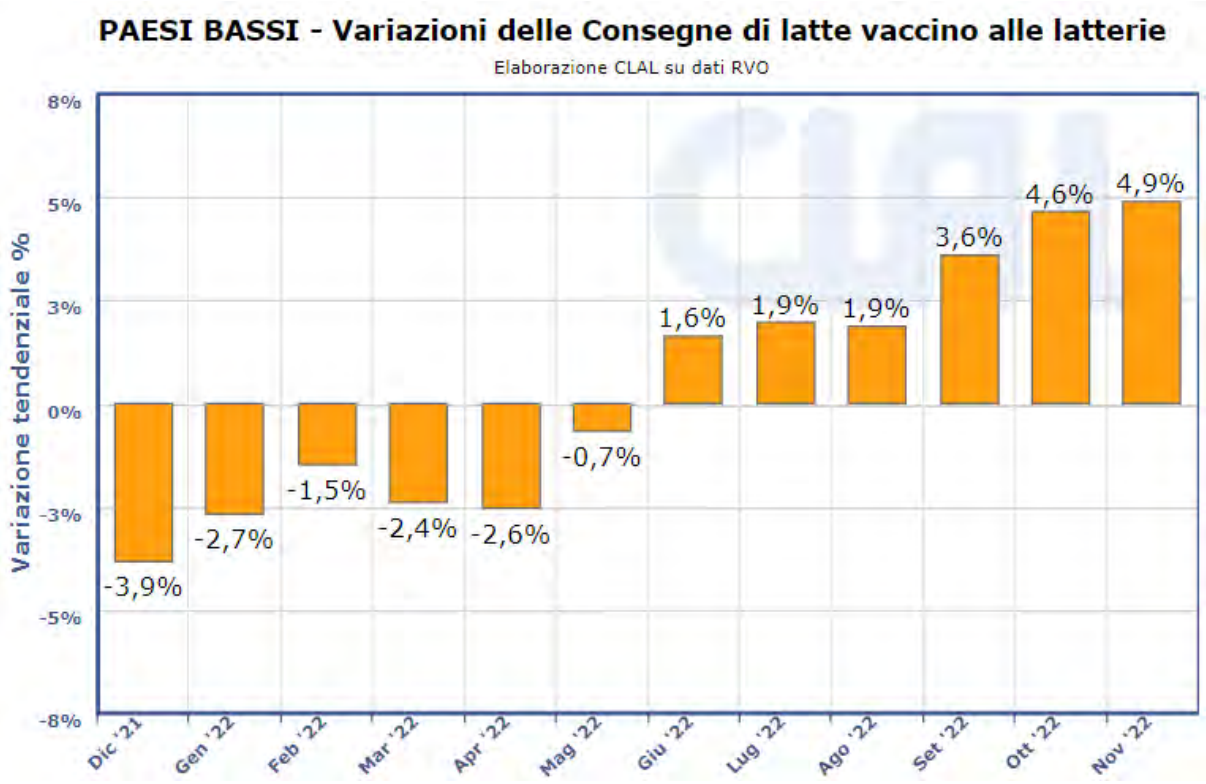
Solo come carne, l'Olanda ha esportato per un valore di 9,25 miliardi di dollari verso Paesi come Italia, Germania, Cina, Francia, Germania, Regno Unito. Dunque un taglio alla produzione primaria comporterebbe un grave contraccolpo economico, con pesanti risvolti anche sociali e culturali.

Per i sostenitori della misura di riduzione delle emissioni, le attività del settore agroalimentare comportano un danno ambientale di 6,1 miliardi di dollari all'anno. Dunque sollecitano ad adottare una nuova strategia produttiva con minore quantità, più attenta alla qualità, alla biodiversità, alla qualità dell'aria e delle acque. In alcune aree bisognerebbe però ridurre del 95% le emissioni azotate e regioni intere dovrebbero ridurle del 70% attraverso interventi quali l'estensificazione dei sistemi di allevamento

o l'allungamento dei tempi d'ingrasso degli animali. Questa situazione rappresenta un quadro emblematico sempre più frequente delle frizioni fra i legislatori che impongono norme per tagliare l'inquinamento ed i produttori che temono gli effetti negativi, soprattutto verso i componenti più deboli delle filiere.

Le autorità olandesi sembrano ferme nel loro proposito che prevede la possibilità di un abbandono volontario della produzione, con l'acquisto dei terreni da parte del governo ad un prezzo ben superiore a quello di mercato. Per gli allevatori però ciò equivarrebbe ad una forma di espropriazione. Le associazioni agricole ritengono che i terreni dovrebbero restare nelle disponibilità degli agricoltori che vogliono investire nell'attività produttiva per renderla più sostenibile. Ritengono indispensabile però prevedere tempi più lunghi per poter adottare le pratiche innovative necessarie per la transizione ecologica; questo anche per i tempi richiesti dalle relative pratiche amministrative per i nuovi investimenti.

Secondo Copa-Cogeca, con riferimento alle norme ambientali proposte dalla UE, bisogna essere molto attenti ad intervenire in modo drastico, perché ogni riduzione nella produttività agricola comporta comunque benefici molto limitati verso i cambiamenti climatici e rischia di acuire la crisi alimentare evidenziata da pandemia, guerra e siccità.



[Da Teseo-Clal- Fonte: FoodIngredientsFirst.com

SPAGNA: DAL 1° GENNAIO 2023, AZZERAMENTO DELL'IVA SUI PRODOTTI ALIMENTARI DI PRIMA NECESSITÀ

(03/01/23) Iva allo 0% su un paniere di oltre 7mila referenze alimentari. L'ultima misura adottata dal Governo spagnolo, entrata ufficialmente in vigore il 1° gennaio 2023, mira a proteggere il potere d'acquisto delle classi medie e lavoratrici in seguito agli aumenti del costo di energia e cibo.

L'obiettivo è ridurre il prezzo finale di numerose referenze alimentari, vendute in oltre 19mila punti vendita del Paese, tra cui: patate, latte e formaggi, frutta e verdura, farina, pane, cereali, legumi e uova. I prodotti, precedentemente tassati al 4%, godranno ora di un'aliquota allo 0% per circa sei mesi o fino a quando il tasso inflattivo non scenderà al di sotto del 5,5%. In base ai dati riportati dal quotidiano spagnolo La Vanguardia, a dicembre 2022 si aggirava al 6,9%.

Riduzione dal 10 al 5% per l'aliquota di olio e pasta, mentre carne e pesce mantengono inalterata la propria tassazione.

[Da www.alimentando.info]

INDIA: RINVIATO AL 1° MARZO L'OBBLIGO DI NUOVO CERTIFICATO PER GLI ALIMENTI IMPORTATI

(11/01/23) Il 10 gennaio, la FSSAI ha confermato il rinvio al 1° marzo 2023 (data di ingresso in India delle merci) dell'obbligo di nuovo certificato per gli alimenti importati.

Inoltre, è stato pubblicato l'elenco dei codici SA interessati dal nuovo certificato. Le linee casearie si trovano da pagina 41 del pdf. La FSSAI sostiene che l'elenco sia 'solo indicativo' e che gli esportatori dovranno fare riferimento ai requisiti previsti dal regolamento FSSAI. E' stato inoltre chiarito che gli elenchi potranno essere modificati nel tempo.

La Commissione ha informato che la FSSAI ha richiesto un questionario alle Autorità competenti dei Paesi esportatori di prodotti lattiero-caseari. Inoltre, ha confermato che, a causa della carenza di risorse, l'atteso confronto legislativo tra la normativa comunitaria e quella indiana è stato rinviato.

CINA: ABOLITI IL CAMPIONAMENTO E L'OBBLIGO DI DISINFEZIONE COVID SULLE MERCI IMPORTATE

(11/01/23) La Cina ha confermato di aver abolito i campionamenti e la disinfezione Covid-19 sulle merci importate che necessitano e non della catena del freddo a partire dall'8 gennaio 2023.

Sul web sono disponibili l'avviso ufficiale del GACC (in cinese) e una traduzione non ufficiale (in inglese).

UN ACCORDO PER IL PREZZO DEL LATTE IN GIAPPONE

(05/01/23) *Dopo un trend in costante ascesa iniziato nel 2013, il prezzo del latte alla stalla in Giappone ha raggiunto il suo massimo storico (108,1 Yen/Kg) tra il 2019 e il 2020. Da quasi due anni, tuttavia, il prezzo ha assunto una tendenza in diminuzione raggiungendo i 104,9 Yen/Kg (0,72€/Kg).*

Le ragioni alla base di questa inversione sono associate all'elevata offerta di latte rispetto alla domanda, a fronte anche di una limitata capacità di trasformare la materia prima. Questo è evidenziato non solo dalla crescita delle esportazioni, che sono raddoppiate nel corso degli ultimi 5 anni, ma anche dal trend in diminuzione delle importazioni, presente dal 2019 (v. grafico), e accelerato dai prezzi elevati degli ultimi mesi. Tra i prodotti importati fanno eccezione i Formaggi dall'Italia che, tra Gennaio e Novembre 2022, sono aumentati dell'11% rispetto allo stesso periodo del 2021.

Per l'eccesso di offerta le industrie locali hanno rallentato la produzione, in particolare di latte crudo, riducendo gli acquisti alla stalla.

I prezzi in diminuzione hanno portato diversi allevatori locali a chiudere, non riuscendo a compensare gli elevati costi dell'alimentazione. Di conseguenza, le produzioni hanno iniziato a rallentare registrando valori inferiori all'anno precedente a partire da Agosto 2022.

La situazione di tensione sia a livello dei produttori che delle imprese di trasformazione ha incentivato gli Operatori del settore a cercare un accordo che potesse giovare ad entrambe le parti. Da ciò è risultato un aumento di 10 Yen/Kg del prezzo del latte alimentare all'ingrosso, mentre il prezzo del latte destinato a prodotti trasformati è ancora oggetto di negoziati.

Il raggiungimento di accordi è fondamentale per mantenere una produzione domestica e permettere al settore di approfittare delle opportunità offerte dalla domanda di latte locale e dall'export.

[Da Clal]

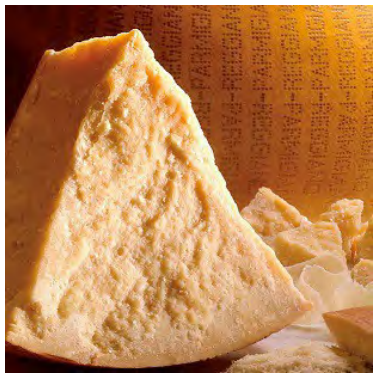
3. IL MONDO DEI FORMAGGI E DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

NUOVI TESTI NORMATIVI

(13/01/23) Nelle ultime due settimane è stato pubblicato il seguente testo normativo:

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2023/1 DELLA COMMISSIONE del 21 dicembre 2022 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [«Salers» (DOP)]

NATALE 2022, IL PARMIGIANO REGGIANO È IL PRODOTTO CASEARIO PIÙ CONSUMATO



(03/01/23) Il Parmigiano Reggiano è il prodotto caseario più consumato dagli italiani durante le ultime festività natalizie. Stando ai dati Nielsen, nelle quattro settimane considerate per la rilevazione, dal 6 novembre al 4 dicembre, le vendite totali di Parmigiano Reggiano nella distribuzione italiana hanno fatto registrare un +17,4% rispetto allo stesso periodo del 2021.

Un risultato ottenuto grazie alle strategie commerciali messe in atto nei mesi di novembre e dicembre, come sottolinea il Consorzio di tutela in una nota, con l'obiettivo di sostenere le vendite in un momento economicamente complicato per i consumatori.

Inoltre, la delibera dell'Assemblea del Consorzio di dicembre 2022 ha assicurato oltre 33 milioni di investimenti in comunicazione e marketing. L'obiettivo è consolidare le condizioni di equilibrio tra domanda e offerta, in Italia e all'estero.

[Da www.alimentando.info]

GORGONZOLA DOP: CALA LA PRODUZIONE DEL DOLCE (-4%) NEL 2022. E' LA PRIMA VOLTA DA 10 ANNI. AURICCHIO: "PAGHIAMO IL COSTO DI UNA CONGIUNTURA CHE STA METTENDO A DURA PROVA AZIENDE E CONSUMATORI"

(13/01/23) Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola Dop tira le somme del 2022 rendendo noti i dati al 31 dicembre 2022: la produzione si è attestata su 5.048.311 forme, realizzate negli stabilimenti delle 39 aziende associate. Dopo una crescita ininterrotta dal 2012, lo scorso anno la produzione di Gorgonzola Dop della tipologia dolce ha fatto registrare per la prima volta un calo del 4%, pari a -210.517 forme rispetto al 2021.

La flessione riguarda l'intera zona di produzione della Dop, un areale a cavallo tra Piemonte e Lombardia, con il primo che registra una diminuzione del 2,73% e la seconda che cala invece del 7,11%. Resta sostanzialmente nella media la produzione del Gorgonzola Dop di tipo piccante che costituisce il 12,47% del totale (pari a 629.595 forme).

Decisamente migliore la situazione sul fronte dell'export con le esportazioni di Gorgonzola Dop che, nel terzo trimestre 2022, crescono del 3,3% rispetto allo stesso periodo del 2021 arrivando a coprire il 41,8% del totale prodotto, pari a 1.558.000 forme che hanno varcato i confini nazionali lo scorso anno (dati Clal aggiornati al 30 settembre 2022).

Antonio Auricchio (in foto), presidente del Consorzio Gorgonzola Dop, commentando i dati dichiara: "Il 2022 è stato l'anno più difficile dell'ultimo decennio. Dopo il superamento storico dei 5 milioni di forme nel 2019, ora paghiamo come tutti i grandi formaggi, il costo di una congiuntura che sta mettendo a dura prova i bilanci di aziende e consumatori. Il prezzo del latte è cresciuto di mese in mese, costringendoci ad aumentare i prezzi, perché anche l'agricoltura è in sofferenza, ma per fortuna nessun caseificio ha chiuso e, soprattutto, non abbiamo ceduto di un millimetro sulla nostra qualità, cosa per me fondamentale, anche a fronte di una produzione particolarmente difficile e delicata come quella del formaggio Gorgonzola. Ci ha aiutato molto l'aumento dell'export con il Gorgonzola presente sulle tavole di oltre 70 Paesi. Ecco perché sono tutto sommato soddisfatto. Nonostante questa leggera flessione, le nostre aziende continuano a produrre qualità e sanno come farlo. Questo è il nostro grande patrimonio. Occorre uno sforzo comune del sistema Paese per sostenere ancora di più e meglio il Made in Italy".

[Da www.insiderdairy.com]

4. FIERE ED EVENTI

CASEOART, IL PREMIO ALL'ECCELLENZA DELL'ARTE LATTIERO-CASEARIA ATTRIBUISCE IL TROFEO SAN LUCIO 2023 – 18-19 MARZO 2023

(13/01/23) La 10° edizione del prestigioso concorso caseario CaseaoArt si svolgerà Sabato 18 Marzo 2023 con le valutazioni delle giurie ONAF e dei Tecnici caseari, presso i locali della Scuola Casearia di Pandino, di formaggi che arriveranno da caseifici dislocati su tutto il territorio Nazionale e non solo.

Domenica 19 Marzo, nella meravigliosa cornice del castello visconteo di Pandino, una Super giuria selezionata, composta da Giornalisti di settore, Buyer della GDO e Tecnici, dovrà rivalutare tutti i formaggi arrivati primi di ogni categoria per eleggere il "Primo dei Primi", il quale si aggiudicherà la grande coppa che custodirà per il prossimo biennio: il Trofeo San Lucio. Verrà infine costituita una giuria popolare che valuterà il gradimento dei prodotti caseari in concorso.

Il 1° Maggio, durante una cerimonia ufficiale alla presenza degli Sponsor e del pubblico che si terrà nel loggiato del Castello Visconteo di Pandino, verranno premiati i tecnici casari vincitori di ogni categoria.

Le iscrizioni sono aperte fino al 25 Febbraio prossimo e si possono fare solamente online entrando nel sito www.assocasearіapandino.com (dove sono disponibili anche altri dettagli dell'evento) oppure con il link: https://onaf.it/concorsi/San Lucio 2023.

WEBINAR "LE SANZIONI INTERNAZIONALI: FOCUS SU RUSSIA E IRAN" – 19 GENNAIO 2023

(13/01/23) Il 19 gennaio dalle 10:00 alle 12:00 p.v. AICE organizza il webinar "Le sanzioni internazionali: focus su Russia e Iran" con i professionisti dello Studio Legale Padovan.

In un contesto geopolitico in costante mutamento, soprattutto a causa del conflitto Russia-Ucraina che ha visto moltiplicarsi le restrizioni al commercio internazionale, il webinar approfondirà le principali misure adottate dall'Unione europea e dagli Stati Uniti nel contesto dei rispettivi programmi sanzionatori.

Dopo una panoramica generale, i relatori esporranno più nello specifico le restrizioni adottate negli ultimi mesi nei confronti della Federazione Russa, nonché il quadro attuale delle misure che tutt'ora limitano la possibilità degli operatori economici di intrattenere relazioni commerciali con l'Iran, anche alla luce delle recenti proteste di piazza e della repressione.

La partecipazione è gratuita previa compilazione del form di adesione.

Le news di

"FORMAGGI&CONSUMI"

L'Asiago Dop selezionato da McDonald's per i panini premium My Selection 2023
Vicenza, Giovedì 12 gennaio - L'Asiago Dop è stato selezionato da McDonald's per l'edizione 2023 di My Selection , la linea di burger premium della catena di fast food selezionati da Joe Bastianich con l'obiettivo di valorizzare i prodotti Dop e Igp italiani. McDonald's acquistare 221 tonnellate di Asiago Dop, che sarà utilizzato per il My Selection Speck & Asiago con carne bovina 100% da allevamenti italiani, Speck Alto Adige Igp e senape in grani. Oltre al panino con Asiago Dop e Speck Alto Adige Igp, completano la selezione il My Selection BBQ e il My Selection Chicken Avocado & Bacon, con cui McDonald's conferma il legame con il comparto agroalimentare italiano e l'impegno nel favorire la conoscenza e la diffusione dei prodotti Dop e Igp Made in Italy, anche grazie alla partnership con la Fondazione Qualivita, che da oltre 20 anni si occupa della valorizzazione dei prodotti a indicazione geografica.

Inalpi supporta i volontari del Sermig
Moretta (Cn), Mercoledì 11 gennaio - Inalpi da sempre sostiene progetti di inclusione lavorativa sul territorio. E quest'anno ha scelto di dare il proprio supporto a 300 volontari del Sermig (Servizio missionario giovani), che, accompagnati dal fondatore Ernesto Olivero, sono stati accolti, sabato 7 gennaio 2023, in udienza privata da Papa Francesco. Inalpi ha messo a disposizione dei partecipati i bus per il viaggio e un welcome kit. L'impegno attivo di Inalpi è stato riconosciuto anche dall'Alto Commissariato delle Nazioni Unite che ha attribuito a Inalpi nel 2019 e nel 2021 il premio Welcome in qualità di azienda impegnata nell'integrazione lavorativa.

"Danone programmi un 'percorso di deplastificazione'": la denuncia delle Ong ambientaliste
Parigi (Francia), Lunedì 9 gennaio - Condannare Danone a programmare un 'percorso di deplastificazione'. A chiederlo sono alcune Ong ambientaliste – ClientEarth, Surfrider Foundation Europe e Zero Waste France – che, a fine settembre, avevano puntato il dito contro la multinazionale e altri otto giganti della distribuzione e dell'alimentare (tra cui Auchan, Carrefour e Lactalis), sulla base di una legge del 2017 sul 'dovere di vigilanza' delle grandi aziende, che devono garantire il rispetto dei diritti umani fondamentali e dell'ambiente. Le Ong hanno alla fine denunciato formalmente la sola Danone. Sostengono, infatti, che gli sforzi della multinazionale per ridurre il proprio impatto ambientale non siano sufficienti, non citando nel proprio piano di vigilanza l'inquinamento da plastiche, nonostante ne sia tra i maggiori responsabili, secondo il movimento Break free from plastic. In tutta risposta, Danone ha affermato di aver definito un "piano completo di azioni per ridurre l'utilizzo di plastica, sostenerne il riutilizzo, contribuire al consolidamento delle filiere di raccolta e riciclaggio affinché non venga dispersa nella natura e venga sviluppata la ricerca su materiali alternativi". Il gruppo, inoltre, si è posto l'obiettivo di realizzare imballaggi 100% riciclabili, riutilizzabili o compostabili entro il 2025. La denuncia potrebbe sfociare in un'udienza presso il Tribunale di Parigi.

L'80% dei consumatori online consulta recensioni prima di acquistare
Milano, Mercoledì 11 gennaio - Omnia Group, azienda che si occupa di sviluppo software e consulenza informatica per le imprese, ha pubblicato il report 'La spesa online e l'importanza delle recensioni: un'indagine sulle opinioni degli utenti', che offre una panoramica sul ruolo delle recensioni online e dei sistemi di rewarding. Ne emerge l'importanza dei contenuti generati dagli utenti, che sono estremamente efficaci nell'influenzare direttamente le scelte dei consumatori. Oltre l'80% degli acquirenti online afferma di aver acquistato un prodotto dopo aver consultato le recensioni di altri compratori perché gli utenti sono considerati più affidabili rispetto alle campagne pubblicitarie. Per quanto riguarda l'e-commerce di prodotti alimentari, il 97% dei consumatori dichiara di aver fatto un acquisto sulla base di buone

recensioni. E il 64,7% scrive recensioni almeno sul 50% dei prodotti alimentari acquistati. Le aziende, d'altro canto, non sono ancora ben organizzate per incentivare la produzione di contenuti sebbene il tasso di conversione sia più alto del 120,3% quando l'utente può consultare recensioni. Dagli studi risulta che circa il 4% delle recensioni online sono fake. Circa il 55% degli utenti pensa che molte recensioni siano inadeguate, dopo aver acquistato il prodotto, e l'82,4% ritiene che i titolari dell'e-commerce non facciano abbastanza per contrastare quelle false. Il 53,9% segnala, inoltre, di non essere mai stato premiato per i contenuti creati.

Resca (Confimprese): "Preoccupa l'erosione del potere d'acquisto"
Milano, Giovedì 12 gennaio - Mario Resca, presidente Confimprese, commenta i dati Istat sul commercio al dettaglio di novembre: si stima un aumento congiunturale per le vendite dello 0,8% in valore e 0,4% in volume. "I dati confermano quanto sta avvenendo negli ultimi mesi", spiega Resca. "Gli italiani hanno modificato solo in parte i propri comportamenti, sostenuti dalla volontà di tornare agli stili di consumo pre-pandemia, ma l'erosione generata dalla crescita dei prezzi sul potere d'acquisto è un segnale da tenere in seria considerazione per i prossimi mesi".

Von der Leyen-Meloni: oggi l'incontro a supporto dell'industria europea
Roma, Lunedì 9 gennaio - Previsto per oggi a Palazzo Chigi l'incontro tra la presidente dell'Ue Ursula von der Leyen e Giorgia Meloni. Si tratta di una visita istituzionale da leggere nell'ottica del prossimo Consiglio europeo speciale, convocato il 9 e 10 febbraio dal presidente Charles Michel. Durante l'incontro si discuterà delle reazioni dell'Ue all'Inflaction Reduction Act degli Usa, un ambizioso piano di riforme (principalmente sul clima) da 370 miliardi di dollari, con lo scopo di costruire in 10 anni un nuovo ecosistema industriale basato sull'energia pulita. Inoltre, von der Leyen illustrerà alla premier italiana le possibili strategie da mettere in atto per difendere l'industria europea. Un piano che prevede un intervento a breve termine e uno a medio termine. Il primo consiste nell'ulteriore allentamento delle regole Ue sugli aiuti di Stato. Il secondo prevede invece la creazione di un fondo per la sovranità. Quest'ultima soluzione è quella che più convince Meloni. All'incontro parteciperà anche Raffaele Fitto, ministro per gli Affari europei. L'Italia chiederà una rimodulazione dei fondi del Pnnr e un adeguamento ai costi più elevati delle materie prime.

Palermo (Fiera Milano): "Su Cibus-Tuttofood gli azionisti di Fiere Parma si esprimeranno il 27 gennaio"
Milano, Giovedì 12 gennaio - E' andato in scena questa mattina al Mudec il workshop sulle best practice contro lo spreco alimentare. A confrontarsi nel corso dell'evento organizzato da Tuttofood, per sottolineare l'impegno della manifestazione verso la sostenibilità, relatori di tutto rispetto come Maurizio Martina, vicedirettore Fao; Maximo Torero, chief economist Fao, Anna Scavuzzo, vicesindaco di Milano; Enrico Bartolini, chef 3 stelle Michelin; Marco Lucchini, segretario generale Banco Alimentare; Luca Palermo, amministratore delegato di Fiera Milano. A margine della conferenza, Palermo ha rilasciato alcune dichiarazioni sull'operazione Cibus-Tuttofood: "Il progetto intende costruire un campione nazionale dell'agroalimentare, con Tuttofood che è un hub internazionale e compete alla pari con giganti come Sial e Anuga", commenta Palermo. "Siamo consapevoli di aver presentato un progetto industriale importante. Il Cda di Fiere di Parma lo ha approvato, ora gli azionisti si dovranno esprimere nell'assemblea del 27 gennaio. Subito dopo ci sarà un Cda di Fiera Milano che dovrà esprimersi se andare avanti o meno. Il progetto prevede anche che Fiera Milano diventi azionista di minoranza di Fiere di Parma".

Jack Ma, fondatore di Alibaba, rinuncia al controllo di Ant Group
Hangzhou (Cina), Giovedì 12 gennaio - Jack Ma, ex presidente esecutivo del colosso cinese dell'e-commerce Alibaba (leggi qui), rinuncia al controllo su Ant Group, altra società da lui fondata nel 2020. L'annuncio ufficiale viene dalla stessa Ant Group, che modificherà la sua struttura azionaria: "Nessun azionista, solo o con altre parti, avrà il controllo di Ant Group" dopo il completamento dell'adeguamento, ha spiegato l'azienda in una nota riportata dal Sole 24 Ore. Jack Ma aveva il 53% dei diritti di voto nella società; adesso la sua quota scenderà al 6,2%. L'imprenditore cinese possiede una quota del 10% in Ant Group, ma controllava l'azienda attraverso entità collegate, secondo il prospetto dell'Ipo di Ant Group, depositato presso le borse nel 2020 (poi annullato nel novembre 2020). Le autorità cinesi sono pronte a imporre una multa di oltre 1 miliardo di dollari all'azienda. Pechino sta stringendo la morsa sui titani tecnologici del Paese da due anni: una mossa che ha tagliato centinaia di miliardi di dollari dal loro valore e ha ridotto ricavi e profitti. Ant Group ha già subito gravi perdite in Borsa, così come Alibaba.

IL MERCATO LATTIERO-CASEARIO: STATISTICHE E PREZZI

GORGONZOLA

ALLE DITTE ASSOCIATE

LORO INDIRIZZI

Novara, 09/01/2023

prot. n: 23003

oggetto: Grafico di produzione

Andamento progressivo mensile.

Da un esame del grafico di produzione che si allega alla presente, si può rilevare che la produzione al 30.12.2022 risulta essere di n° 5.048.311 forme, con una diminuzione rispetto all'anno precedente di n° 210.517 forme (-4,00%) e una diminuzione rispetto all'anno 2020 di n° 52.112 forme (-1,02%). Dettaglio ultimi 3 anni in tabella:

Mese	2020	2021	2022	DIFF 22/21	
Gennaio	492.269	482.338	**463.110**	-19.228	-3,99%
Febbraio	906.905	891.317	**829.070**	-62.247	-6,98%
Marzo	1.325.692	1.341.403	**1.260.260**	-81.143	-6,05%
Aprile	1.667.533	1.761.157	**1.641.017**	-120.140	-6,82%
Maggio	1.998.867	2.120.186	**2.026.296**	-93.890	-4,43%
Giugno	2.391.644	2.483.536	**2.411.257**	-72.279	-2,91%
Luglio	2.852.521	2.904.220	**2.808.732**	-95.488	-3,29%
Agosto	3.289.695	3.346.129	**3.276.981**	-69.148	-2,07%
Settembre	3.774.899	3.825.046	**3.728.374**	-96.672	-2,53%
Ottobre	4.235.084	4.316.465	**4.158.615**	-157.850	-3,66%
Novembre	4.636.175	4.793.057	**4.589.809**	-203.248	-4,24%
Dicembre	5.100.423	5.258.828	**5.048.311**	-210.517	-4,00%

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Via A. Costa, 5/c – 28100 NOVARA – tel. 0321.626.613 – fax 0321.390.936 – reg. imp. di Novara n° 00305470031
p. iva 01889280036 c.f. 00305470031 e-mail:info@gorgonzola.com

Dettaglio mese di Dicembre:

Regione	Dicembre 2020	Dicembre 2021	Dicembre 2022	DIFF 22/21	
TOTALE					
Lombardia	127.071	127.224	121.904	-5.320	-4,18%
Piemonte	337.177	338.547	336.598	-1.949	-0,58%
	464.248	**465.771**	**458.502**	**-7.269**	**-1,56%**
VENDITA FRESCO					
Lombardia	7.837	10.299	7.646	-2.653	-25,76%
Piemonte	1.600	480	768	288	60,00%
	9.437	**10.779**	**8.414**	**-2.365**	**-21,94%**

Regione	Dicembre 2020	Dicembre 2021	Dicembre 2022	DIFF 22/21	
PICCANTE					
Lombardia	13.915	14.530	11.237	-3.293	-22,66%
Piemonte	25.717	43.402	43.165	-237	-0,55%
	39.632	**57.932**	**54.402**	**-3.530**	**-6,09%**
BIO					
Lombardia	1.875	2.182	1.688	-494	-22,64%
Piemonte	2.386	2.516	3.665	1.149	45,67%
	4.261	**4.698**	**5.353**	**655**	**13,94%**

Dati Ultimo trimestre in dettaglio:
-Ottobre-Novembre-Dicembre

	OTT 2022	NOV 2022	**DIC 2022**
Produzione Totale	430.241	431.194	**458.502**
Produzione Giornaliera	13.879	14.373	**14.790**
Piccante	51.439	51.416	**54.402**
Biologico	3.258	4.166	**5.353**
Vendita fresco	7.724	8.731	**8.414**

- Dicembre su Novembre / Novembre su Ottobre / Percentuale su produzione Totale

	Differenza DIC / NOV		**Differenza NOV / OTT**		**OTT %**	**NOV %**	**DIC %**
Produzione Giornaliera	417	2,90%	494	3,56%			
Piccante	2.986	5,81%	-23	-0,04%	11,96%	11,92%	**11,87%**
Biologico	1.187	28,49%	908	27,87%	0,76%	0,97%	**1,17%**
Vendita fresco	-317	-3,63%	1.007	13,04%	1,80%	2,02%	**1,84%**

Via A. Costa, 5/c – 28100 NOVARA – tel. 0321.626.613 – fax 0321.390.936 – reg. imp. di Novara n° 00305470031
p. iva 01889280036 c.f. 00305470031 e-mail:info@gorgonzola.com

Dati andamento annuale:

Regione	2020	2021	2022	DIFF 22/21	
TOTALE					
Lombardia	1.483.658	1.529.625	1.420.939	-108.686	-7,11%
Piemonte	3.616.765	3.729.203	3.627.372	-101.831	-2,73%
	5.100.423	**5.258.828**	**5.048.311**	**-210.517**	**-4,00%**
VENDITA FRESCO					
Lombardia	122.950	115.616	106.783	-8.833	-7,64%
Piemonte	17.248	13.752	6.144	-7.608	-55,32%
	140.198	**129.368**	**112.927**	**-16.441**	**-12,71%**

	2020	2021	2022	DIFF 22/21	
PICCANTE	**576.877**	**685.403**	**629.595**	**-55.808**	**-8,14%**
% su TOT	11,31%	13,03%	12,47%		
BIOLOGICO	**63.098**	**53.405**	**42.225**	**-11.180**	**-20,93%**
% su TOT	1,24%	1,02%	0,84%		

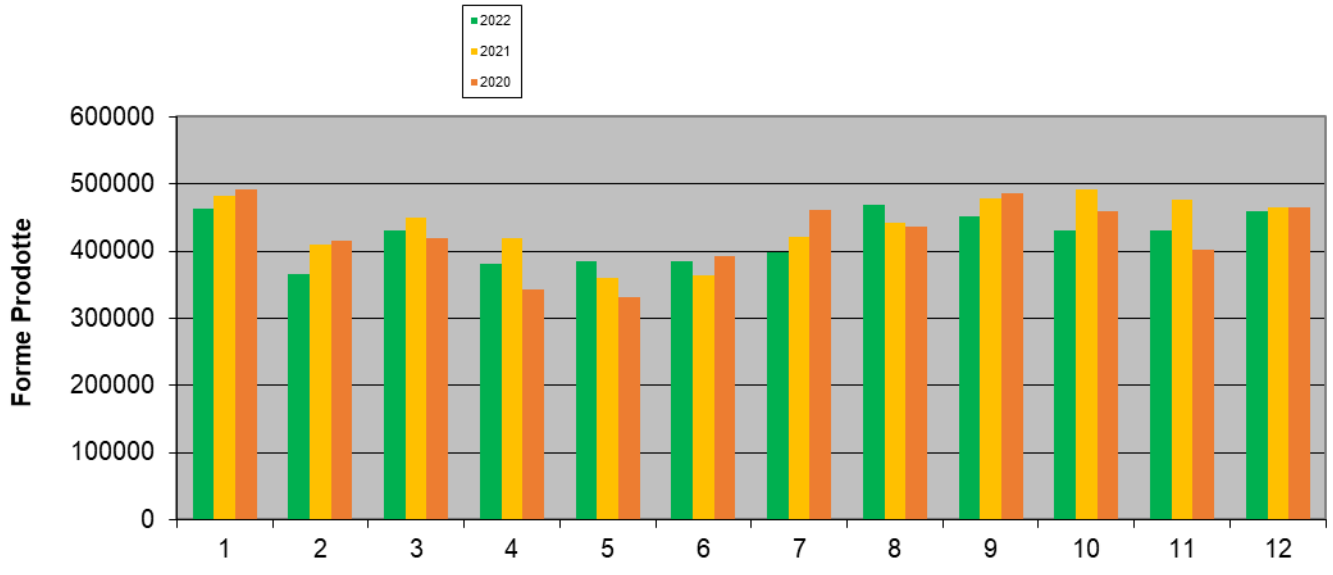
Allegati
- Istogrammi totale, Regione Lombardia e Piemonte.
- Grafico Produzione

Cordiali saluti.

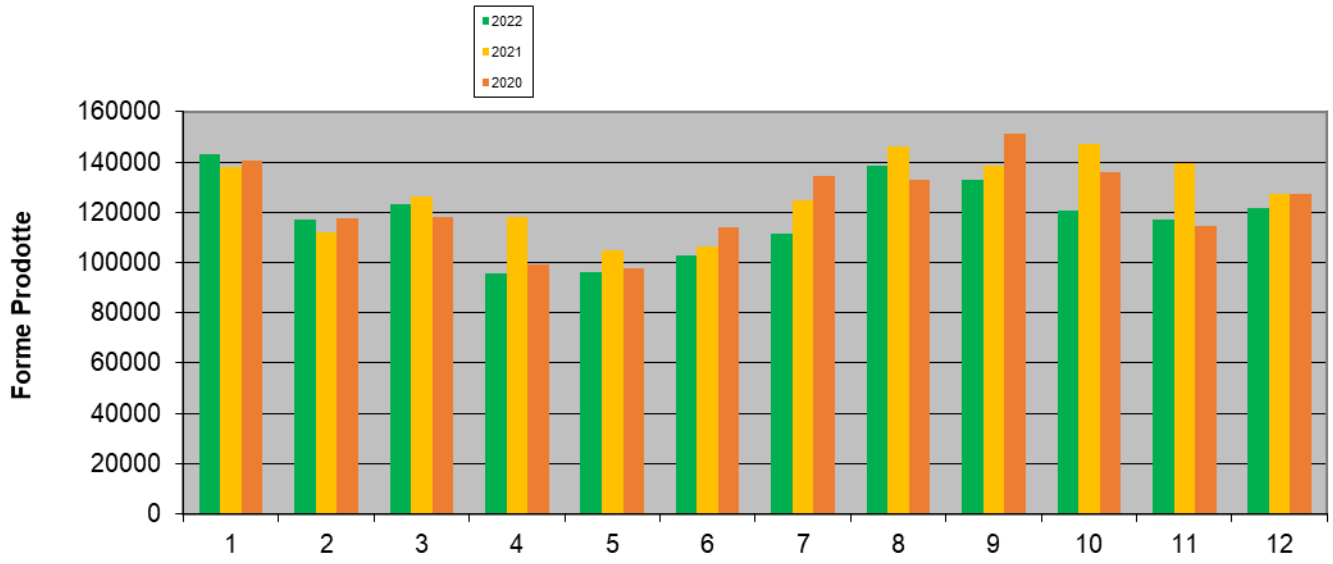
Consorzio per la tutela
del formaggio gorgonzola

Via A. Costa, 5/c – 28100 NOVARA – tel. 0321.626.613 – fax 0321.390.936 – reg. imp. di Novara n° 00305470031
p. iva 01889280036 c.f. 00305470031 e-mail:info@gorgonzola.com

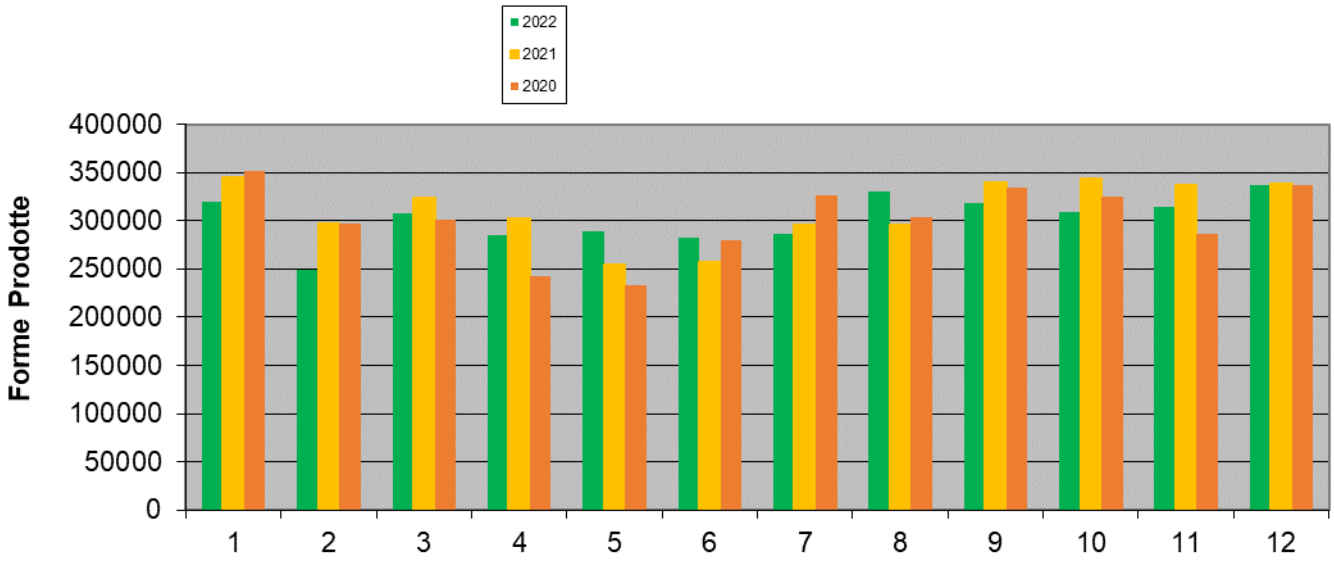
ANDAMENTO TOTALE

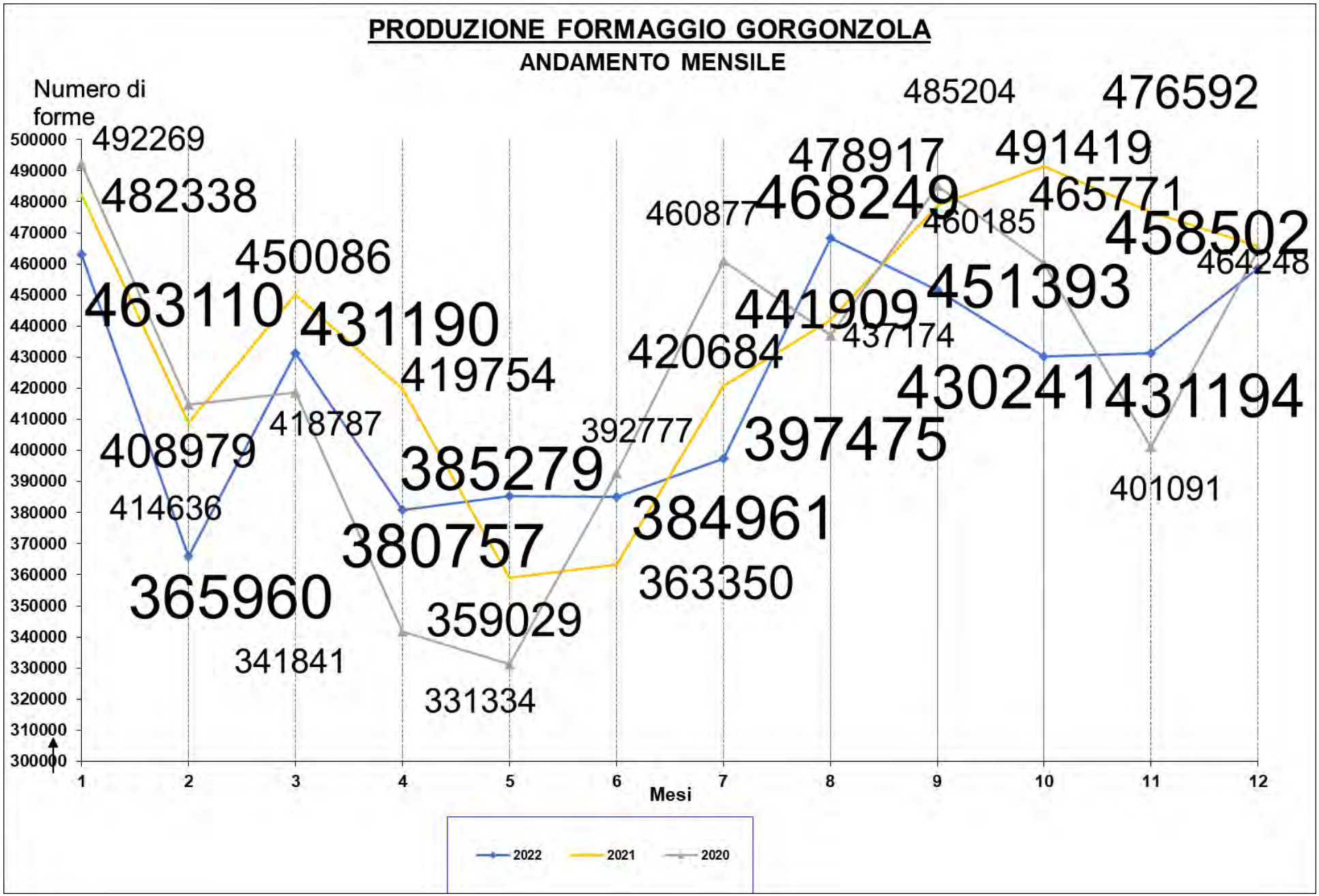


REGIONE LOMBARDIA



REGIONE PIEMONTE




PRODUZIONE FORMAGGIO GORGONZOLA
ANDAMENTO MENSILE
Numero di forme
500000
490000
480000
470000
460000
450000
440000
430000
420000
410000
400000
390000
380000
370000
360000
350000
340000
330000
320000
310000
300000
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
Mesi
492269
482338
463110
408979
414636
365960
450086
418787
341841
431190
419754
385279
380757
359029
331334
392777
420684
384961
363350
460877
468249
441909
437174
397475
478917
460185
485204
451393
430241
491419
465771
476592
458502
464248
431194
401091
2022
2021
2020

PREZZI AGRICOLI

A cura di: Emanuela Denti

MILANO - Rilevazione 9 Gennaio 2023

FRANCO CASEIFICIO O MAGAZZINO DI STAGIONATURA, MERCE NUDA, CONTENUTO DI GRASSI SECONDO LA PRESCRIZIONE DI LEGGE PAGAMENTO IN CONTANTI – IVA ESCLUSA –

N.B. Le forme, se del caso, o le confezioni dei prodotti d'origine e tipici devono recare impresso il marchio dei rispettivi Consorzi di Tutela.

			29/12/2022	*09/01/2023*	*VAR.*
	FORMAGGI	**U.M.**	**Euro**	**Euro**	
9	**parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita:** stagionatura di **30 mesi e oltre**	Kg	13,20- 13,75	13,20- 13,75	
10	stagionatura da **24 mesi e oltre**	Kg	12,45 – 13,00	12,45 – 13,00	
21	stagionatura di **18 mesi e oltre**	Kg	11,80 – 12,05	11,80 – 12,05	
22	stagionatura minima di **12 mesi** per lotto/lotti da produttore	Kg	10,45 – 10,75	10,45 – 10,75	
28	**grana padano (scelto 01): per frazione di partita:** riserva 20 mesi e oltre	Kg	10,45 – 10,60	10,45 – 10,60	
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	10,00 – 10,35	10,00 – 10,35	
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	9,35 – 9,50	9,35 – 9,50	
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	8,05 – 8,10	8,05 – 8,10	
50	**provolone valpadana:** fino a 3 mesi di stagionatura	Kg	7,55 – 7,70	7,55 – 7,70	
60	oltre 3 mesi di stagionatura	Kg	7,80 – 8,05	7,80 – 8,05	
65	**pecorino romano:** stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore	Kg	13,55 – 13,85	13,55 – 13,85	
70	**asiago:** d'allevo con stagionatura minima 90 gg.	Kg	8,70 – 9,00	8,70 – 9,00	
80	pressato fresco	Kg	7,60 – 7,90	7,60 – 7,90	
90	**gorgonzola:** maturo dolce	Kg	7,25 – 7,55	7,25 – 7,55	
100	maturo piccante	Kg	8,25 – 8,55	8,25 – 8,55	
110	**Italico:** prodotto fresco	Kg	5,85 – 5,95	5,85 – 5,95	
120	prodotto maturo	Kg	6,65 – 6,95	6,65 – 6,95	
140	**taleggio:** prodotto fresco fuori sale	Kg	6,35 – 6,55	6,35 – 6,55	
150	prodotto maturo	Kg	7,10 – 7,50	7,10 – 7,50	
160	**quartirolo lombardo**	Kg	6,60 – 6,80	6,60 – 6,80	
170	**crescenza matura**	Kg	5,70 – 5,95	5,70 – 5,95	
180	**mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)**	Kg	6,05 – 6,15	6,05 – 6,15	
190	**mascarpone**	Kg	5,45 – 5,70	5,45 – 5,70	
191	**siero di latte raffreddato per uso industriale**	1000 Kg	14,00 – 15,50	14,00 – 15,50	
192	**siero di latte per uso zootecnico**	1000 Kg	7,50 – 8,50	7,50 – 8,50	

****

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

			29/12/2022	*09/01/2023*	*VAR.*
	BURRO E CREMA DI LATTE	**U.M.**	**Euro**	**Euro**	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	3,40	**3,20**	**-0,20**
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	5,05	**4,85**	**-0,20**
30	burro di centrifuga	Kg	5,20	**5,00**	**-0,20**
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	3,20	**3,00**	**-0,20**
40	**crema di latte** (40% di sostanza grassa)	Kg	2,52	**2,32**	**-0,20**
41	**crema da latte italiano** (40% di sostanza grassa)	Kg	2,64	**2,44**	**-0,20**

****

Franco arrivo latterie del Nord Italia comprensivo di qualità e pagamento secondo articolo 62 Decreto Legge n.1/2012

			29/12/2022	*09/01/2023*	*VAR.*
	LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI	**U.M.**	**Euro**	**Euro**	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	590 - 610	**550 - 580**	**-40/-30**
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	640 - 655	**625 - 640**	**-15/-15**
21	francese	1000 Kg	515 - 525	**475 - 485**	**-40/-40**
22	tedesco	1000 Kg	530 - 545	**490 - 500**	**-40/-45**
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	210 – 220	210 – 220	

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 9 Gennaio 2023-

Denominazione e qualità delle merci	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.	Fase di scambio, condizione di vendita ed altre note
Zangolato di creme fresche per burrificazione della provincia di Modena, destinato ad *ulteriore* lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%	Kg.		**2,80**	**-0,25**	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 9 Gennaio 2023 -

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

PRODOTTO				Var.
		Min.	Max.	
Zangolato di creme fresche per la burrificazione (prezzo medio)	€/kg	**3,10**	**3,20**	**-0,50/-0,50**
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	**3,10**	**3,30**	**-0,70/-0,60**
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	8,55	8,85	=
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	7,55	7,85	=
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	**15,00**	**16,00**	**-1,00/-1,00**
Toma piemontese Dop fresca a latte intero	€/kg	6,00	6,10	-
Toma piemontese Dop fresca a latte scremato	€/kg	6,20	6,30	-

BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 9 Gennaio 2023 -

PRODOTTI CASEARI	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.
Siero di latte (residuo secco totale 5 - 6% - prezzo franco partenza - I.V.A. escl.)				
Per uso zootecnico	Ton.	11,50	12,50	
Per uso industriale	Ton.	17,00	18,00	
FORMAGGI per merce nuda, franco caseificio o magazzino di stagionatura, con un contenuto di grassi secondo le prescrizioni di legge, a pronta consegna e pagamento.				
Grana Padano - "Formaggio fuori sale" atto a divenire Grana Padano	Kg.	8,10	8,25	
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	9,45	9,55	

Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	9,90	10,20	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	10,55	10,70	
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	7,05	7,15	
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	7,25	7,35	
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	7,70	7,90	
Monte Veronese DOP – D'allevo fresco	Kg.	8,60	8,70	
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	9,15	9,25	
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	10,05	10,15	
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	**585**	**605**	**-45/-45**
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	**490**	**520**	**-75/-55**
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	**210**	**220**	**-40/-40**
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	**2380**	**2460**	**-500/-500**
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	**2260**	**2340**	**-600/-600**

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 10 Gennaio 2023 -

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

Denominazione e qualità merci	**U.M.**	**Min.**	**Max.**	**Var. Min.**	**Var. Max.**
ATRI LATTICINI - Prezzo alla produzione. Si informa che dal 1° febbraio 2012 le borse Merci delle Camere di Commercio di Modena, Reggio Emilia e Parma hanno proceduto ad un adeguamento tecnico della quotazione dello zangolato mediante un recupero di €. 0,35/Kg dell'ammontare del premio riconosciuto al produttore					
Zangolato di creme fresche per la burrificazione della provincia di Reggio Emilia, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min. 82%, residuo secco magro max. 2%, acidità max. 1%	Kg	**2,6**	**2,6**	**-0,20**	**-0,2**
SIERO					
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,40	=	=
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
Produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg	13,15	13,80	=	=
Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	12,20	12,75	=	=
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	11,60	11,85	=	=
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	10,90	11,00	=	=
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	10,70	10,80	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 11 Gennaio 2023 -

PRODOTTO (kg)		**MIN**	**MAX**	**Var.**
Burro	Pastorizzato	**4,25**		**-0,20**
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	9,40	9,55	=
	Stag. tra 12-15 mesi	9,60	9,85	=
	Stag. oltre 15 mesi	9,90	10,35	=
Provolone Valpadana	Dolce	7,65	7,75	=
	Piccante	7,85	8,05	=
Provolone	Stag. fino a 3 mesi	7,20	7,40	=
	Stag. oltre 5 mesi	7,45	7,75	=

LATTE SPOT (franco partenza, pagamento 60 gg)				

Latte nazionale crudo	1ª quindicina Dicembre 2022	**0,650**	**-**
	2ª quindicina Dicembre 2022	**0,600**	**-**

* 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 12 Gennaio 2023

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	**3,050**		**-0,450**
	Mantovano pastorizzato	**3,250**		**-0,450**
	Burro mantovano fresco CEE	**4,850**		**-0,450**
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	**12,000**	**14,000**	**-1,000/-1,000**
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	=
	Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)	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	=

La Borsa Merci di Mantova è rimasta chiusa per le festività natalizie e di fine Anno. Le ultime variazioni fanno riferimento alla data del 22/12/2022.

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Mercoledì 11 Gennaio 2023 -

DENOMINAZIONE E QUALITA'	Variazione	Min.	Max.
		€/kg	
ZANGOLATO DI CREME FRESCHE PER BURRIFICAZIONE della provincia di Parma, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4° C, materia grassa minima 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%.	**-0,200**	**2,600**	
SIERO DI LATTE Prezzi del 16/12/2022 prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	=	1,800	2,000
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	=	5,500	8,300
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 36 mesi e oltre	=	13,950	14,600
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	=	13,100	13,900
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	=	12,350	13,050
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	=	11,650	12,300
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre	=	10,900	11,400
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO 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