



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 4/2023 del 3 Febbraio 2023 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO AGROALIMENTARE - Consiglio sull'Agricoltura - 30 gennaio	PAG. 02
MERCATO AGROALIMENTARE - I formaggi (insieme ai vini) trainano la crescita della 'Dop Economy': www.alimentando.info	PAG. 02
BIOLOGICO - Commissione Europea, ecco le nuove sostanze autorizzate: www.alimentando.info	PAG. 03
SCAMBI UE/THAILANDIA - Possibile rilancio dei colloqui per un accordo commerciale?	PAG. 03
FORMAGGI D.O.P. - "GRANA PADANO" - Berni «Fondamentale l'equilibrio tra prezzi e consumi»: www.granapadano.it	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. - "PROVOLONE VALPADANA" - Continua la campagna di promozione, sfida a colpi di ricette per 50 food blogger	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. - "MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA" - Presentato l'Osservatorio Economico sulla filiera: www.alimentando.info	PAG. 05
FIERE ED EVENTI - Riunione Gruppi Merceologici di Assocaseari - Martedì 7 febbraio 2023	PAG. 05
FIERE ED EVENTI - Webinar "e-commerce dal punto di vista fiscale" – 16 febbraio 2023	PAG. 06
FIERE ED EVENTI - Sgp Grandi Eventi annuncia il Formaggi & Sorrisi, cheese & friends festival (24-26 marzo): www.alimentando.info	PAG. 06
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 28 gennaio al 3 febbraio 2023	PAG. 07
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 30 gennaio al 3 febbraio 2023	PAG. 09

NOTIZIE DELLA SETTIMANA

1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

CONSIGLIO SULL'AGRICOLTURA - 30 GENNAIO

(01/02/23) Il primo Consiglio sull'Agricoltura sotto la presidenza svedese del Consiglio si è svolto lunedì a Bruxelles. La situazione del mercato comunitario nel contesto dell'invasione russa in Ucraina è stato il punto più importante discusso. I ministri hanno affermato che i costi degli input produttivi e dell'energia sono ancora elevati, ma che la situazione si è stabilizzata negli ultimi mesi. Non è stato escluso l'utilizzo della riserva per le crisi agricole per aiutare gli imprenditori agricoli.



I ministri sono favorevoli a rafforzare le corsie di solidarietà per consentire le esportazioni ucraine via terra. La Commissione ha indicato che le concessioni saranno prorogate oltre giugno per le merci ucraine, nonostante un certo malcontento da parte di agricoltori e industriali degli Stati membri limitrofi.

Per quanto riguarda il punto successivo, il benessere animale nel trasporto del bestiame, è stato richiesto di elevare gli standard. Una proposta per rivedere gli elementi chiave della legislazione comunitaria sul benessere animale è prevista per la fine del 2023 e alcuni Stati membri stanno spingendo contro un possibile divieto delle esportazioni di animali vivi.

È stato inoltre discusso il ruolo della bioeconomia nel rilanciare le comunità rurali e affrontare il cambiamento climatico, in vista dell'adozione delle conclusioni del Consiglio sull'argomento.

I FORMAGGI (INSIEME AI VINI) TRAINANO LA CRESCITA DELLA 'DOP ECONOMY'

(01/02/23) Se fino a poco tempo fa i prodotti Dop e Igp erano considerati di nicchia, oggi rappresentano una colonna portante all'interno dei mercati internazionali. La 'Dop Economy' è in continua crescita. A rivelarlo è il rapporto realizzato da Ismea e dalla Fondazione Qualivita, che ogni anno si occupano di monitorare il settore. Nel 2021, infatti, i prodotti Dop e Igp hanno realizzato nel complesso un fatturato di 19,1 miliardi di euro (+16,1%), con un giro di esportazioni pari a 10,7 miliardi (+12,8%).



Se nel 2022 il segmento dei vini ha realizzato 11 miliardi di fatturato, il comparto lattiero caseario di origine protetta si è piazzato immediatamente dietro con 4,2 miliardi. Soprattutto grazie a marchi altisonanti che fanno di qualità e territorialità i propri punti di forza. Grana Padano e Parmigiano e Reggiano su tutti, sono brand sempre più apprezzati all'estero e fungono da variabili trainanti per la l'economia nazionale.

“Nel settore dei formaggi a marchio Ue, l’Italia vanta insieme alla Francia il primato dei riconoscimenti Dop e Igp con 56 prodotti”, spiega Paolo Zanetti, presidente di Assolatte. “Ma registra una produzione che in termini di volume e fatturato è più del doppio di quella francese. 580mila tonnellate contro le 200mila d’oltralpe”. I formaggi Made in Italy non hanno svolto un ruolo chiave solo in termini di fatturato, ma hanno anche fatto da apripista al tema della valorizzazione della qualità delle produzioni.

[Da www.alimentando.info]

COMMISSIONE EUROPEA: ECCO LE NUOVE SOSTANZE CHE VENGONO AUTORIZZATE NELLA PRODUZIONE BIO

(30/01/23) La Commissione Europea ha adottato le [modifiche al regolamento di esecuzione](#) che autorizza l’utilizzo di taluni prodotti e sostanze nella produzione biologica. I fascicoli con le proposte sono stati esaminati da un gruppo di esperti (Egtop) e dalla Commissione.

L’Egtop ha raccomandato di aggiungere il talco E553b tra le sostanze che è possibile siano contenute nei fitosanitari. Gli esperti hanno inoltre raccomandato di aggiungere alle sostanze attive a basso rischio utilizzate nell’agricoltura bio l’Abe-It 56, purché non provenga da Ogm, il “pirofosfato ferrico” e l’estratto acquoso dei semi germinati di *Lupinus albus* dolce. L’Egtop ha anche raccomandato di autorizzare l’uso della deltametrina in trappole contro la *Rhagoletis completa*.



Riguardo a concimi, ammendanti e nutrienti, è risultato opportuno l’utilizzo di struvite recuperata e precipitati di sali di fosfato, cloruro di potassio (muriato di potassio) di origine naturale e nitrato di sodio utilizzato per la produzione di alghe sulla terraferma in sistemi chiusi. Nei mangimi è stato consentito l’uso di fosfato mono-dicalcico, oltre a quelli ottenuti da *Saccharomyces cerevisiae* o da *Saccharomyces carlsbergensis*, gomma di xantano, illite-montmorillonite-caolinite e argilla sepiolitica, e bentonite; inoltre la betaina anidra è stata autorizzata anche per l’alimentazione dei pesci.

Riguardo gli alimenti, è autorizzato l’uso di biossido di silicio, di estratto di colofonia di pino e di estratto di luppolo. Negli alimenti per animali da compagnia viene autorizzato l’uso di trifosfato pentasodico e diidrogenodifosfato di disodio, carragenina, farina di semi di carrube (gomma di carruba), acacia (gomma arabica), taurina e cloruro d’ammonio.

[Da www.alimentando.info]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

UE/THAILANDIA: POSSIBILE RILANCIO DEI COLLOQUI PER UN ACCORDO COMMERCIALE?

(01/02/23) La Commissione europea ha annunciato la volontà di svolgere consultazioni con la Thailandia con lo scopo di riavviare i negoziati sugli accordi commerciali, bloccati definitivamente tra il 2014 e il 2019 a seguito di un colpo di stato nel Paese asiatico.

Il regime thailandese è stato mantenuto nelle elezioni del 2019, tuttavia gli Stati membri hanno ammorbidito la loro posizione, dichiarandosi disponibili a valutare un nuovo impegno.

Le nuove elezioni di maggio potrebbero segnare un punto di svolta nella decisione di rilanciare i negoziati commerciali.



La UE ha già accordi commerciali con altri partner dell'ASEAN (Vietnam e Singapore) e sono in corso colloqui con l'Indonesia. Volumi sostanziali di prodotti lattiero-caseari europei vengono esportati in Thailandia ogni anno, infatti tra gennaio e novembre 2022 ne sono stati spediti circa 220 milioni di euro. La maggior parte dei prodotti lattiero-caseari sono soggetti a una tariffa del 5%, il lattosio è esente da dazio, formaggio e burro (0405410) sono soggetti a dazi del 30%.

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

BERNI: «FONDAMENTALE L'EQUILIBRIO TRA PREZZI E CONSUMI DI GRANA PADANO DOP»

(31/01/23) «Le quotazioni all'ingrosso di Grana Padano sono arrivate ai massimi di 9,50 euro al chilogrammo per lo stagionato a 9 mesi, ma gli incrementi di prezzo hanno interessato un po' tutte le stagionature nei mesi scorsi. Si è trattato di un incremento legato all'impennata dei costi produttivi, sia nei caseifici che trasformano in Grana Padano che negli allevamenti che producono il latte. È necessario, ora, ritrovare l'equilibrio tra prezzi e consumi».



L'ha fatto notare il direttore generale del Consorzio di tutela, Stefano Berni sottolineando che un aiuto al ritorno verso livelli di prezzo più incentivanti per i consumi della Dop potrebbe arrivare dal calo del costo dell'energia che in queste settimane si comincia ad avvertire.

«A gennaio 2023 la differenza di prezzo all'ingrosso tra Grana Padano e Parmigiano Reggiano - ha aggiunto Berni - è risultata inferiore al 10%. Per la precisione nei primi dieci giorni di gennaio è stata dell'8,5%. Nella storia degli ultimi 20 anni non era mai successo».

Il differenziale rispetto al prezzo all'ingrosso di 10,50 al chilogrammo del Parmigiano Reggiano di 12 mesi si potrebbe ridurre ulteriormente se si volesse prolungare ai 12 mesi la stagionatura del Grana Padano che a 9 mesi valeva 9,50 euro al chilo calcolando ulteriori costi finanziari e di immobilizzo.

Il differenziale tra le due Dop, come ha spiegato il direttore generale, non è mai stato così basso: nel 1999 era compreso tra 1,72 e 1,18 euro al chilo, nel 2001 tra 2,47 e 2,37, nel 2003 si posizionava da 2,90 a 3,20 euro al chilogrammo. Mediamente la forbice è stata di 1 euro nel 2005, di 1,20 euro nel 2006, di 1,65 nel 2007. La differenza di prezzo incide sui consumi, se i valori di Grana Padano e Parmigiano Reggiano non crescono o diminuiscono all'unisono.

[Da www.granapadano.it]

CONTINUA LA CAMPAGNA DI PROMOZIONE DEL PROVOLONE VALPADANA: SFIDA A COLPI DI RICETTE PER 50 FOOD BLOGGER

(03/02/23) Prosegue la campagna promozionale 'Choose Your Taste, Sweet or Spicy, only from Europe', un progetto triennale promosso dal Consorzio tutela Provolone Valpadana e co-finanziato dalla Commissione europea, con l'obiettivo di migliorare il grado di riconoscibilità dei prodotti a marchio europeo di qualità e aumentarne competitività e consumo.

Anche questa volta il Consorzio collaborerà con l'Associazione italiana food blogger (Aifb).



Oltre 50 food blogger, infatti, si sfideranno a colpi di ricette a tema 'L'armonia degli opposti' utilizzando il Provolone Valpadana Dop dolce come ingrediente per un piatto salato e, nella sua versione piccante, per la creazione di un dessert. Le ricette saranno disponibili sul sito dell'associazione e sull'account Instagram dedicato alla campagna promossa dal Consorzio di tutela. A sancire la vittoria della sfida, proclamata il 7 marzo, sarà una poliedrica giuria tecnica.

PRESENTATO L'OSSERVATORIO ECONOMICO SULLA FILIERA DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

(31/01/23) E' stato presentato oggi, presso la TreeHouse di UniCredit a Milano, l'Osservatorio Economico sulla filiera della Mozzarella di Bufala Campana Dop, realizzato in partnership con Nomisma e UniCredit. Presenti all'evento, che si è aperto con un video messaggio del ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, il presidente del Consorzio di tutela Domenico Raimondo, l'head of client strategist di UniCredit Annalisa Areni, il direttore di Svimez Luca Bianchi e il responsabile per il Sud di UniCredit Ferdinando Natali. Ha moderato la tavola rotonda, svoltasi a margine dell'evento, il direttore del Sole 24 Ore Fabio Tamburini.



L'Osservatorio ha analizzato la struttura, performance e mercati del comparto. E' emerso che nel 2022 sono stati prodotti 55 milioni di 814 mila chili di Mozzarella di Bufala Campana Dop: +3,8% sull'anno precedente. E che è il Nord Ovest il territorio dove si acquista più mozzarella Dop. Quanto ai mercati esteri, è la Francia il primo paese di esportazione del Consorzio con una quota del 33%. Mentre tra i mercati più promettenti figurano quelli asiatici con Emirati Arabi, Giappone, Cina e Corea del Sud a fare da traino.

Nomisma ha anche tracciato un identikit del consumatore medio di Mozzarella di Bufala Campana Dop: è maschio, appartiene alle Generazioni X e Millennials, è un imprenditore con figli con titolo di studio e reddito alti, abita in centro Italia e conosce il valore aggiunto del marchio Dop.

[Da www.alimentando.info]

4. FIERE ED EVENTI

RIUNIONE GRUPPI MERCEOLOGICI DI ASSOCASEARI - MARTEDÌ 7 FEBBRAIO 2023

(30/01/23) Martedì 7 febbraio p.v. Assocaseari organizzerà una riunione dei gruppi merceologici con il seguente programma:

- ore 15:00: **"Andamento del mercato lattiero caseario: analisi dei dati presentati al meeting Eucolait di fine gennaio"** - Emanuela Denti, Assocaseari
- ore 15:30: **"Costi energetici: qual è l'impatto sulle imprese e come lo Stato Italiano sta impostando i sostegni"** - Pierpaolo Masciocchi, Confcommercio Imprese per l'Italia
- ore 16:00: discussione.



La riunione si svolgerà a Cremona presso la sede di Confcommercio (Via Manzoni 2).

WEBINAR "E-COMMERCE DAL PUNTO DI VISTA FISCALE" – 23 FEBBRAIO 2023

(03/02/23) Il 23 febbraio dalle 10:00 alle 12:00 p.v. AICE organizza il webinar "E-commerce dal punto di vista fiscale", che affronterà con taglio operativo l'internazionalizzazione delle aziende attraverso l'E-commerce.

Il processo di digitalizzazione rappresenta un'opportunità che le imprese non possono non cogliere nel presente e nel futuro della nostra economia.



L'implementazione di una strategia e-commerce per vendere sui mercati internazionali richiede, tuttavia, un approccio sistemico e l'approfondimenti degli aspetti amministrativo fiscali sono condizione necessaria per un'attività di successo.

La partecipazione è gratuita previa compilazione del [modulo di adesione](#).

SGP GRANDI EVENTI ANNUNCIA IL FORMAGGI & SORRISI, CHEESE & FRIENDS FESTIVAL (24-26 MARZO)

(11/02/23) Sgp Grandi Eventi, organizzazione che si occupa della pianificazione e gestioni di eventi, ha annunciato la terza edizione di Formaggi & Sorrisi, cheese & friends festival. La manifestazione, in programma dal 24 al 26 marzo presso il centro storico di Cremona, è dedicata alla scoperta dei prodotti caseari italiani e tutti i derivati del latte, presentandosi come un'opportunità di incontro, divertimento e apprendimento.



Durante la tre giorni, appassionati e addetti ai lavori potranno degustare, acquistare e conoscere questo prodotto made in Italy. Il calendario prevede diverse attività: spettacoli di animazione, cooking show, laboratori esperienziali e momenti informativo-culturali, tra i quali mostre e itinerari turistici. Inoltre, verrà assegnato il premio Ambasciatore del gusto, un riconoscimento volto a elogiare un personaggio noto nel settore che si sia distinto particolarmente nel suo campo o che abbia contribuito a promuovere l'immagine del formaggio a livello nazionale e internazionale. La manifestazione è promossa dal Consorzio di tutela del Grana Padano e dal Consorzio di tutela del Provolone Valpadana, con il contributo di Regione Lombardia.

[Da www.alimentando.info]



Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

Accordo di filiera sul prezzo del latte: 57,5 cent/litro

Montichiari, Mercoledì 1° febbraio - Nella giornata di martedì 31 gennaio, i rappresentanti degli allevatori di Coldiretti, Confagricoltura e Italatte (controllata dalla multinazionale francese Lactalis) hanno raggiunto l'intesa sul nuovo prezzo del latte alla stalla. Dopo un accordo verbale che aveva stabilito un prezzo di 60 cent/litro solo per il mese di gennaio 2023, i responsabili della parte agricola e di quella industriale si sono incontrati nuovamente, trovando l'intesa a 57,5 cent/litro (iva esclusa) da febbraio a giugno 2023. A rendere ufficiale il raggiungimento dell'intesa sono stati Riccardo Crotti, presidente di Confagricoltura Lombardia, Francesco Martinoni, responsabile nazionale della Federazione latte di Confagricoltura, Paolo Carra, vicepresidente di Coldiretti Lombardia e Germano Pè, presidente di Aral Lombardia. Si tratta di una svolta che per certi versi tranquillizza gli allevatori, offrendo certezze in termini di numeri e pagamenti, almeno fino alla fine di giugno. Da luglio, inoltre, aumenteranno le possibilità di poter spuntare un prezzo del latte soddisfacente, dato il consueto periodo di flessione stagionale della produzione e di aumento conseguente della domanda. Ma non finisce qui. Ad aprile è previsto un nuovo confronto, in cui si farà il punto della situazione, ridefinendo eventualmente i nuovi prezzi alla stalla.

Fusar Poli (Latteria Soresina): “Capitalizzati e robusti per affacciarci sul mondo”

Soresina (Cr), Lunedì 30 gennaio - Tiziano Fusar Poli, presidente di Latteria Soresina, torna a parlare, sulle pagine di L'Economia, della recente acquisizione del Caseificio F.Ili OIOLI. “L'acquisizione è coerente con i nostri obiettivi strategici che sono quelli di crescere nelle Dop più performanti, diversificando, anche per avere un portafoglio prodotti molto completo”. Quella di OIOLI è solo l'ultima di una serie di operazioni nel settore lattiero caseario: nel 2001 il matrimonio con la Cooperativa Forcello, nel 2003 l'acquisizione della Larc, poi la fusione con Latteria di Piadena, Latteria Ca' de Corti, nel 2012 l'acquisto di un ramo d'azienda del Consorzio produttori latte Lombardia e, infine, nel 2017 con il caseificio Brescialat. Un simile percorso conferma la posizione di Latteria Soresina, “un'azienda che deve stare sul mercato e fare da polo di aggregazione per tutte quelle che fanno un prodotto made in Italy di alto valore”, come spiega il direttore generale Michele Falzetta. Il concetto è ribadito dallo stesso Fusar Poli: “L'obiettivo per tutti non può che essere quello di affacciarsi al mondo: essere piccoli non permette questo salto. Essere capitalizzati e robusti è indispensabile per giocare un ruolo

importante, come in effetti noi stiamo facendo”.

Intesa tra Concast e Caseificio di Lavarone per la commercializzazione di Asiago Dop e Vezzena

Trento, Mercoledì 1° febbraio - Il Vezzena di Lavarone e l'Asiago Dop di montagna entrano nella gamma di Gruppo Formaggi del Trentino, unità commerciale del Consorzio dei caseifici sociali trentini – Concast. E' stata infatti ufficializzata l'intesa che vede il Caseificio degli Altipiani e del Vezzena affidare a Concast la commercializzazione del suo prodotto di punta, il Vezzena di Lavarone, e dell'Asiago Dop di montagna. Il Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, il più antico del Trentino, nato per raccogliere il latte dei piccoli produttori della zona, è sempre stato socio di Trentingrana Concast, sino al 2015 quando aveva optato per una strada autonoma di vendita dei propri prodotti. Il Caseificio si è sempre distinto per la sua capacità di valorizzare il suo prodotto principe: il Vezzena. Con 11 soci conferitori, 9 dipendenti e 1,2 milioni di fatturato, negli ultimi anni il Caseificio ha però risentito di una contrazione produttiva. Per questa ragione, ha cercato nuove alleanze: l'intesa con Concast consentirà ai soci di avere una remunerazione adeguata e una proiezioni positiva anche per gli anni futuri. Un ruolo determinante nella trattativa tra le due realtà cooperative è stato giocato dalla Federazione trentina della cooperazione, che le ha accompagnate durante tutti gli incontri.

Caseificio Fratelli Castellan presenta la nuova grafica per lo stracchino

Ponte di Piave (Tv), Giovedì 2 febbraio - Caseificio Fratelli Castellan, realtà che nasce dall'esperienza della 'latteria turnaria' di Ponte di Piave, in provincia di Treviso, presenta la nuova grafica per le confezioni dello stracchino artigianale. Si tratta di un prodotto realizzato con latte proveniente dalle stalle del Triveneto con una ricetta tramandata nel tempo dai casari. Nella sua grafica il nuovo packaging punta a relazionarsi, senza fronzoli, con il consumatore, esaltando la semplicità e la chiarezza dei messaggi, lasciando quindi spazio al claim "Buono, sano e cremoso". Dal punto di vista tecnico il pack mira a valorizzare la qualità, preservando la bontà e il profumo del formaggio fresco. La nuova confezione anche cromaticamente esalta l'esperienza di acquisto e crea distintività nella categoria. Il packaging, come lo stracchino, è espressione del territorio, visto che è stato realizzato dalla veneta Chiani Design Boutique. Lo stracchino artigianale, nelle versioni classico, biologico o senza lattosio, è disponibile nel retail e nell'Horeca nei diversi formati da 100, 250 e 500 grammi.

Macchine per formaggi: Facchinetti apre un nuovo ufficio in Germania

Novara / Düsseldorf, Martedì 31 gennaio - Facchinetti srl, storica azienda specializzata nella produzione di macchine e impianti per l'industria lattiero casearia con sede a Novara, annuncia l'apertura di un nuovo ufficio commerciale in Germania, a Düsseldorf. L'azienda mette quindi a disposizione dei suoi clienti nuovi contatti e indirizzi di riferimento per tutti i progetti che riguardano il mercato tedesco: l'e-mail sales@facchinettitech.de e il numero di telefono +49 211 302348 121. *“L'apertura di questa nuova Sales Branch rappresenta l'inizio di un nuovo capitolo d'internazionalizzazione del brand Facchinetti, da 45 anni punto di riferimento per i produttori di formaggi che già oggi vanta una quota export superiore al 70% del fatturato”, fa sapere l'azienda. “Siamo felici soprattutto di poter offrire ai nostri clienti, in Germania come nel resto del mondo, un servizio sempre migliore per rispondere a ogni specifica esigenza”.*

*PREZZI
AGRICOLI*

A cura di: Emanuela Denti

MILANO - Rilevazione 30 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.

			23/01/2023	30/01/2023	VAR.
FORMAGGI		U.M.	Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	13,10- 13,65	13,05- 13,60	-0,05/-0,05
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	12,35 – 12,90	12,30 – 12,85	-0,05/-0,05
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	11,70 – 11,95	11,65 – 11,90	-0,05/-0,05
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	10,35 – 10,65	10,30 – 10,60	-0,05/-0,05
28	grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre	Kg	10,45 – 10,60	10,40 – 10,55	-0,05/-0,05
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	10,00 – 10,35	9,95 – 10,30	-0,05/-0,05
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	9,35 – 9,50	9,30 – 9,45	-0,05/-0,05
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	8,05 – 8,10	8,00 – 8,05	-0,05/-0,05
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	13,70 – 14,00	13,80 – 14,10	+0,10/+0,10
70	asiago: d'allevato 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	quartirolino lombardo	Kg	6,60 – 6,80	6,60 – 6,80	
170	crecenza 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	5,25 – 5,50	5,25 – 5,50	
191	siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 Kg	12,50 – 14,00	12,50 – 14,00	
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

			23/01/2023	30/01/2023	VAR.
BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,85	2,65	-0,20
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	4,50	4,30	-0,20
30	burro di centrifuga	Kg	4,65	4,45	-0,20
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,65	2,45	-0,20
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,00	1,84	-0,16
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,12	1,96	-0,16

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

			23/01/2023	30/01/2023	VAR.
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	515 - 525	515 - 525	
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	610 - 620	610 - 620	
21	francese	1000 Kg	410 - 425	410 - 425	
22	tedesco	1000 Kg	425 - 440	425 - 440	
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	195 – 205	200 – 210	+5/+5

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 30 Gennaio 2023-

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 <i>ulteriore</i> lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%</u>	Kg.		2,25	-0,20	Prezzo alla produzione, franco caseificio. Prezzo unico. Note: Dal 06/02/12 adeguamento tecnico del prezzo; vedi n. (8) fondo listino
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 250 forme circa: produzione minimo 36 mesi e oltre	Kg.	13,90	14,60	-0,10/-0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa: produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg.	12,95	13,85	-0,10/-0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg.	12,30	12,95	-0,10/-0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg.	11,55	12,20	-0,10/-0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg.	11,00	11,25	-0,10/-0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre da caseificio produttore	Kg.	10,55	10,75	-0,10/-0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 30 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	2,60	2,70	-0,20/-0,20
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	2,80	2,85	-0,20/-0,20
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	=
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 30 Gennaio 2023 -

PRODOTTI CASEARI	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.
<u>Siero di latte (residuo secco totale 5 - 6% - prezzo franco partenza - I.V.A. escl.)</u>				
Per uso zootecnico	Ton.	11,00	12,00	
Per uso industriale	Ton.	15,00	16,00	
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.	8,00	8,15	-0,10/-0,10
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	9,40	9,50	-0,05/-0,05
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	9,85	10,15	-0,05/-0,05

Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	10,45	10,60	-0,10/-0,10
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	7,00	7,10	-0,05/-0,05
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	7,20	7,30	-0,05/-0,05
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	7,70	7,90	
Monte Veronese DOP – D'allevato 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.	520	550	
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	410	430	-10/-20
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	195	205	+5/+5
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2000	2100	-100/-100
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	1900	2000	-100/-100

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 31 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	2,05	2,05	-0,20	-0,20
SIERO					
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,40	=	=
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
<u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	Kg	13,05	13,70	=	=
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	12,10	12,65	=	=
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	11,50	11,75	=	=
<u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	Kg	10,80	10,90	=	=
<u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>	Kg	10,60	10,70	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 1 Febbraio 2023 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato		3,70	-0,20
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	9,30	9,45	-0,10/-0,10
	Stag. tra 12-15 mesi	9,50	9,75	-0,10/-0,10
	Stag. oltre 15 mesi	9,80	10,25	-0,10/-0,10
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	1 ^a quindicina Gennaio 2023	0,550	-
	2 ^a quindicina Gennaio 2023	0,525	-

* 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 2 Febbraio 2023

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,500		-0,200
	Mantovano pastorizzato	2,700		-0,200
	Burro mantovano fresco CEE	4,300		-0,200
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	10,000	12,000	-0,500/-0,500
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	6,000	6,500	-0,500/-0,500
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	9,200	9,400	-0,100/-0,100
	Stagionatura 14 mesi	9,650	9,900	-0,100/-0,100
	Stagionatura 20 mesi	10,150	10,350	-0,100/-0,100
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	7,950	8,200	-0,100/-0,100
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,350	10,600	-0,100/-0,100
	Stagionatura fino a 18 mesi	11,250	11,650	-0,100/-0,100
	Stagionatura fino a 24 mesi	12,100	12,400	-0,100/-0,100
	Stagionatura fino a 30 mesi	12,600	13,050	-0,100/-0,100

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 3 Febbraio 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	2,050	
SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 20/01/2023</u> - prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
<u>Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio</u>	=	1,700	1,900
<u>Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio</u>	=	5,000	8,000
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 36 mesi e oltre	-0,100/-0,100	13,750	14,400
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	-0,100/-0,100	12,900	13,700
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	-0,100/-0,100	12,150	12,850
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	-0,100/-0,100	11,450	12,100
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre	-0,100/-0,100	10,700	11,200
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	-0,100/-0,100	10,45	10,700