



# ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

## Servizio informativo N° 6/2023 del 17 Febbraio 2023 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

### NORME E NOTIZIE

<b>UE</b> - Discusso il Piano industriale del Green Deal	<b>PAG. 02</b>
<b>FRANCIA</b> - Consumi alimentari giù del 4,6% nel 2022. Dicembre chiude con -1,8%: <a href="http://www.insiderdairy.com">www.insiderdairy.com</a>	<b>PAG. 02</b>
<b>UE</b> - In arrivo il decimo pacchetto di sanzioni contro la Russia?	<b>PAG. 03</b>
<b>ISRAELE</b> - Aboliti i dazi all'importazione su vari prodotti lattiero-caseari: ICE	<b>PAG. 03</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. E I.G.P.</b> - Nuovi testi normativi	<b>PAG. 03</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. - "GRANA PADANO"</b> - In lieve calo i consumi retail a dicembre 2022: <a href="http://www.granapadano.it">www.granapadano.it</a>	<b>PAG. 04</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. - "GRANA PADANO"</b> - Sponsor dei giochi olimpici e paralimpici invernali di Milano Cortina 2026	<b>PAG. 05</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. - "ASIAGO"</b> - Nasce il progetto filiera sostenibile	<b>PAG. 05</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. - "ROBIOLA DI ROCCAVERANO"</b> - Novità, si chiamerà Roccaverano Dop e sarà solo di capra: <a href="http://www.insiderdairy.com">www.insiderdairy.com</a>	<b>PAG. 05</b>
<b>FIERE ED EVENTI</b> - Italia Next Dop, il primo simposio scientifico sulle Ig - Roma, 22 febbraio: <a href="http://www.insiderdairy.com">www.insiderdairy.com</a>	<b>PAG. 06</b>
<b>FIERE ED EVENTI</b> - Cibus Connecting Italy, il 29 e 30 marzo alle Fiere di Parma: <a href="http://www.insiderdairy.com">www.insiderdairy.com</a>	<b>PAG. 07</b>
<b>PREZZI</b> - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 13 al 17 febbraio 2023	<b>PAG. 08</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

#### DISCUSO AL VERTICE UE IL PIANO INDUSTRIALE DEL GREEN DEAL

(15/02/23) Giovedì 9 febbraio si è svolto a Bruxelles un incontro dei capi di Stato della UE.

Grande attenzione è stata rivolta alla visita del Presidente ucraino Zelensky e al sostegno della UE all'Ucraina. Un altro importante argomento di discussione è stato il *Green Deal Industrial Act*.



Il Consiglio ha adottato delle conclusioni piuttosto ambigue che sottolineano la necessità di lavorare ulteriormente su alcuni punti: politica sugli aiuti di Stato, portata dei finanziamenti comunitari, contesto legislativo, competenze e investimenti.

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

#### FRANCIA: CONSUMI ALIMENTARI GIÙ DEL 4,6% NEL 2022. DICEMBRE CHIUDE CON -1,8%

(13/02/23) Il consumo di cibo in Francia è diminuito del 4,6% nel 2022, rispetto al 2021, poiché i consumatori hanno ridotto gli acquisti a causa dell'inflazione alimentare, secondo i dati dell'INSEE, l'Istituto nazionale di statistica e studi economici francese.

Si tratta della riduzione più netta da quando l'ufficio statistico nazionale del paese ha iniziato a monitorare i dati, negli anni '60. Il calo si è verificato in tutto il 2022; nel solo quarto trimestre la flessione è stata del 2,8%. A dicembre 2022 il consumo di cibo è diminuito dell'1,8%, nonostante le festività stagionali, per un controvalore di 16,04 miliardi di euro rispetto ai 17,51 miliardi di euro del 2021.



I dati, inoltre, confermano la sofferenza del retail. I grandi supermercati francesi, a dicembre, hanno registrato infatti una frenata delle vendite del 2,1% su base mensile nei canali online e in negozio, dopo un calo dello 0,4% a novembre, mentre quelle in negozio sono diminuite in modo più marcato: - 2,4%. Sempre a causa dell'inflazione, il fatturato complessivo annuo della grande distribuzione alimentare è invece aumentato del 4,6%.

Nel mese di dicembre 2022, secondo l'INSEE, l'inflazione complessiva in Francia si è attestata al 5,9% su base annua mentre quella alimentare è aumentata molto più bruscamente, salendo al 12,1% in novembre e dicembre dopo l'aumento dell'11,8% registrato in ottobre. E anche il 2023 si è aperto con la

crescita dei prezzi: secondo la stima provvisoria, i prezzi al consumo dovrebbero aumentare del 6,0% a gennaio 2023, nel confronto con lo stesso mese dell'anno precedente, dopo il +5,9% di dicembre. Questo nuovo aumento dell'inflazione è dovuto proprio all'accelerazione dei prezzi dei generi alimentari e dell'energia.

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

## **IN ARRIVO IL DECIMO PACCHETTO DI SANZIONI CONTRO LA RUSSIA?**

(15/02/23) Gli ambasciatori UE si sono riuniti lo scorso weekend per discutere su un decimo pacchetto di sanzioni contro la Russia. I prodotti interessati sarebbero beni industriali come gomma e asfalto, inoltre si sta prendendo in considerazione il divieto di esportazione di macchinari industriali (es. macchine edili) in Russia. I piani prevedono anche il divieto per i cittadini russi di far parte dei consigli di amministrazione di società di reti energetiche e fornitori di gas negli Stati membri della UE.



Infine, si è parlato di sanzionare una società con sede a Dubai che ha facilitato la Russia nell'eludere le restrizioni sulle esportazioni di petrolio.

Durante la sua visita alla riunione del Consiglio della scorsa settimana, Zelensky aveva chiesto ai leader UE ulteriori sanzioni e fornitura di armi.

## **ISRAELE: ABOLITI I DAZI ALL'IMPORTAZIONE SU VARI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI**

(17/02/23) In una ennesima misura volta ad abbassare i prezzi per i consumatori israeliani, il ministro delle finanze Bezalel Smotrich ha firmato un ordine per abolire i dazi all'importazione su vari prodotti caseari. Questa politica dovrebbe portare alla riduzione dei prezzi nei negozi israeliani e ad una maggiore varietà di prodotti lattiero-caseari disponibili.



Tra i prodotti interessati, vi sono i formaggi con contenuto di grassi superiore al 5% che attualmente sono tassati a 13,21 o 8,32 shekel per chilogrammo per quelli a base di latte ovino e a 8,04 o 8,32 shekel per chilogrammo per quelli a base di latte non ovino.

Questi dazi saranno ridotti fin da subito, per poi essere aboliti completamente il 1° gennaio 2024. Anche i dazi per le mozzarelle fresche saranno aboliti gradualmente nell'arco di cinque anni.

[Da ICE]

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

### **NUOVI TESTI NORMATIVI**

(17/02/23) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

Formaggi D.O.P. – “Χαλλούμι” (Halloumi)/“Hellim” (CIP) – Pubblicazione modifica ordinaria disciplinare approvata – Reg. (UE) n. 1151/2012 – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione 2023/C 53/04 su G.U.C.E. C 53 del 13/02/23](#)



Formaggi I.G.P. – “Džiugas” (LT) – Pubblicazione modifica ordinaria disciplinare approvata – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione 2023/C 53/05 su G.U.C.E. C 53 del 13/02/23](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2023/342](#) DELLA COMMISSIONE del 9 febbraio 2023 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 «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» (DOP)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2023/335](#) DELLA COMMISSIONE del 1o febbraio 2023 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 [«Robiola di Roccaverano» (DOP)]

## **GRANA PADANO DOP: IN LIEVE CALO I CONSUMI RETAIL A DICEMBRE 2022**

(10/02/23) «A dicembre 2022 le vendite al dettaglio del Grana Padano sono scese leggermente perdendo l'1,1% rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. Il Parmigiano Reggiano ha mostrato, invece, un progresso del 7,8% e i similari sono aumentati del 2,9%. Il comparto dei formaggi “duri” è cresciuto, nell'ultimo mese del 2022, del 2,6%».



A fare il punto sull'andamento delle vendite al consumo il direttore generale del Consorzio di tutela, Stefano Berni. Guardando a tutto il 2022 nel retail il Grana Padano ha perso, invece, solo lo 0,6%, mentre il Parmigiano Reggiano è diminuito dello 1,3% e le vendite al dettaglio dei similari sono cresciute dello 0,3%.

Entrando nel dettaglio il turbo il Grana Padano lo ha mostrato nel cash&carry dove è aumentato del 16% nel 2022. In questo canale i similari sono avanzati del 14%, mentre il Parmigiano Reggiano rispetto all'anno precedente è sostanzialmente stabile.

«Il calo dei consumi a dicembre e nel 2022 è comunque inferiore – conferma Berni – alle attese. A gennaio 2023 sono state prodotte 500.5703 forme, il 3,3% in più rispetto allo stesso mese del 2022 e l'1,1% in più rispetto a gennaio 2021. La crescita delle produzioni nel primo mese dell'anno è inferiore rispetto alle previsioni che circolavano negli ultimi mesi».

Nel 2022 il Grana Padano nel sud-Italia è cresciuto del 2,2%, area geografica che si conferma nettamente al primo posto, seguita dal nord-ovest che tuttavia ha registrato una flessione del 2,2%. Il centro-sud è in discesa dello 0,4% e nel nord-est il calo è del 4,2% a fronte di un positivo andamento del Parmigiano Reggiano in Emilia-Romagna.

[Da [www.granapadano.it](http://www.granapadano.it)]

## **GRANA PADANO DOP: SPONSOR DEI GIOCHI OLIMPICI E PARALIMPICI INVERNALI DI MILANO CORTINA 2026**

(14/02/23) La Fondazione Milano Cortina 2026 e il Consorzio Grana Padano hanno sottoscritto una partnership in vista dei Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali, sancendo una comunione di intenti e una condivisione di valori profonda.

I Giochi Olimpici Invernali Milano Cortina 2026 copriranno un'area di oltre 22 mila chilometri quadrati e coinvolgeranno l'Italia intera. Sottoscrivendo la partnership con la Fondazione, il Consorzio del Grana Padano consolida lo stretto legame con il territorio, abbracciando i principi fondamentali della sostenibilità ambientale, sociale ed economica, che ispirano anche i Giochi Olimpici Invernali.



“Oggi comincia per noi la condivisione di un percorso di avvicinamento al più prestigioso evento sportivo a livello globale che accompagnerà le attività di organizzazione, promozione e comunicazione della Fondazione Milano Cortina 2026.” – ha detto il Direttore Generale del Consorzio, Stefano Berni – “I colori del logo del Grana Padano insieme agli emblemi di Milano Cortina 2026 per noi sono l'espressione perfetta di un'alleanza, che rappresenta, a pieno titolo, il meglio del nostro Paese”.

“L'ingresso di Grana Padano nella famiglia degli sponsor Olimpici e Paralimpici di Milano Cortina 2026 è particolarmente significativo per i tanti punti in comune che ci uniscono.” – sostiene Andrea Varnier, CEO della Fondazione Milano Cortina 2026 - “Anche noi, come il Consorzio, siamo impegnati a promuovere le eccellenze che definiscono l'impronta inconfondibile del nostro Paese”.

## **ASIAGO DOP: NASCE IL PROGETTO FILIERA SOSTENIBILE**

(16/02/23) Un nuovo progetto integrato di filiera sostenibile per migliorare l'efficienza dell'intero ciclo del formaggio Asiago verrà avviato dal Consorzio Tutela in collaborazione con alcuni enti di ricerca italiani. L'iniziativa, che verrà presentata in anteprima a Italia Next Dop il prossimo 22 febbraio, coinvolgerà tutta la filiera: più di 1.000 allevatori, 34 caseifici e 6 confezionatori.



Il benessere animale, la riduzione dell'impatto ambientale e il risparmio energetico sono i tre i pilastri al centro del progetto, in linea con la strategia comunitaria “Farm to Fork”. L'attività si arricchisce con la messa in campo di strumenti per l'efficientamento energetico che permetteranno di ottimizzare le fasi del processo produttivo. Il percorso verrà poi completato con l'adesione al sistema di certificazione 'Made Green in Italy', basato sulla metodologia Product Environmental Footprint (Pef) per promuovere modelli sostenibili di produzione e consumo.

## **NOVITÀ PER LA ROBIOLA DI ROCCAVERANO: SI CHIAMERÀ ROCCAVERANO DOP E SARÀ SOLO DI CAPRA**

(16/02/23) Nuovo nome per la Robiola di Roccaverano, formaggio a pasta morbida di antica tradizione che si produce artigianalmente nella zona di Roccaverano, in Piemonte. La Dop piemontese ha infatti ottenuto il via libera dalla Ue per il cambio di nome e disciplinare: come riportato sulla Gazzetta ufficiale della Commissione, a partire dal 2023 il formaggio potrà essere chiamato solo con il nuovo nome, cioè “Roccaverano Dop”. Ma non è l'unica modifica. Il formaggio, infatti, dovrà essere realizzato esclusivamente con latte di capra al 100%, senza l'aggiunta di latte bovino oppure ovino.

All'origine di queste modifiche la necessità di evitare la confusione con altri formaggi e rimarcare l'unicità di questa [Dop](#). "Nel nome abbiamo tolto il riferimento alla robiola, perché nell'immaginario collettivo la robiola è un formaggio molle e senza stagionatura, di latte vaccino, mentre il Roccaverano è prodotto solo con latte di capra, ha una consistenza totalmente differente dalla robiola industriale e può essere stagionato anche per tre o più mesi", spiega Fabrizio Garbarino, presidente del [Consorzio di tutela](#).



Circa la questione del latte di capra il presidente precisa che non si tratta, in realtà, di una novità: "Il Roccaverano è invariato nel contenuto e nelle modalità di produzione, ma con il nuovo disciplinare il nostro Consorzio e i produttori che ne fanno parte consolidano il proprio impegno all'insegna della qualità, limitando esclusivamente a quello di capra il latte utilizzabile. Non si tratta di un nuovo limite: di fatto sono anni che produciamo il Roccaverano solo con il latte di capra, quello che mancava era che il regolamento lo riconoscesse". Le modifiche, volute da tutti i produttori, non cambiano il formaggio ma recepiscono quanto viene già fatto oggi, eliminando una possibile confusione nei termini. Il nuovo logo e il nuovo nome, infatti, serviranno a rafforzare la percezione della tipicità di questa antica Dop piemontese.

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

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

##### **ITALIA NEXT DOP: IL PRIMO SIMPOSIO SCIENTIFICO SULLE IG - ROMA, 22 FEBBRAIO**

(13/02/23) "Il mondo Dop e Igp parte dalla tradizione e dall'eccellenza produttiva collegata al luogo d'origine, ma non può fermarsi lì. Deve imparare a guardarsi con occhi esterni, da una prospettiva anche di mercato, dotandosi di competenze moderne e sofisticate perché la tradizione ed i contenuti diventino la base su cui costruire una dimensione d'innovazione che consenta di creare valore e conquistare spazi".



Così Flavio Innocenzi, direttore del Consorzio dell'Asiago e del Consorzio di tutela vini Doc delle Venezie, presenta Italia Next DOP, primo Simposio Scientifico sulle Indicazioni Geografiche, a cura della Fondazione Qualivita, che si terrà a Roma il 22 febbraio. Nel corso di questo appuntamento si parlerà anche di come i macrotrend degli ultimi tre anni hanno profondamente mutato la sensibilità dei consumatori ed hanno accelerato la pervasività delle tecnologie.

"La dimensione etico-valoriale, così come le pulsioni edonistiche", spiega Innocenzi, "hanno acquisito un peso maggiore tra i fattori che influenzano le scelte di consumo. Lo storytelling basato solo su origine e tradizione ha perso capacità attrattiva; e le rivendicazioni autoreferenziali di eccellenza, sul fronte produttivo, non bastano ad evitare il rischio di commoditizzazione. Che i marchietti gialli e rossi o gialli e blu diventino solo un fattore-civetta da apporre sulle private label per agganciare l'interesse perduto, è un rischio che non ci si può permettere: significherebbe sacrificare sull'altare della promozionalità un patrimonio troppo prezioso. Le promozioni, da sole, sono perdenti; sono necessarie una narrazione ed una comunicazione ben più profonde, sia sul punto vendita che in tutti gli altri canali".

Imparare a sintonizzarsi con una sensibilità completamente ridefinita rappresenta quindi un imperativo categorico prioritario, per i produttori di Dop Igp ed i Consorzi di tutela. "Per chi ambisce a lavorare

sulla parte alta della Piramide di Maslow, è d'obbligo comprendere che i macro-trend hanno spazzato via ogni compromesso. In un prossimo domani, che poi è già oggi, nessun consumatore al mondo vorrà acquistare i prodotti di aziende che non dimostrino attivamente di generare un impatto positivo, dentro e intorno a loro, che vada oltre il profitto.

Oltre a questo, la YOLO economy e la matrice irrazionale delle pulsioni di acquisto, rendono necessario sintonizzarsi con un consumatore che sta ancora attraversando una fase di euforia post-traumatica; motivo per cui, tanti produttori di beni di lusso, faticano a spiegare il successo dei loro prodotti; in attesa del redde rationem ovvero del deterioramento della capacità di spesa accumulata dalla YOLO people.

Nell'affrontare questo panorama di accresciuta complessità, la tecnologia può essere d'aiuto. Il classico approccio basato sul funnel, sui punti di contatto e sulla ricostruzione delle buyer personas non basta più. Martech, adtech, intelligenza artificiale, blockchain, NFT e analisi biometriche possono essere d'aiuto, per organizzare tramite tecnologie evolute un moderno e strutturato approccio al mercato".

Un quadro che in realtà è favorevole alle denominazioni, a patto di cogliere le indicazioni del consumatore. "Dop e Igp offrono contenuti, storia, origine, cultura ed anima. In questo senso rispondono in maniera rassicurante alla moderna ricerca di produzioni di prossimità, che a differenza di quelle standardizzate e frutto dell'ingegneria alimentare possono mostrare un volto amico e genuino, espressione di autenticità. Capire i mercati e promuovere questi prodotti in maniera moderna, attraverso l'ausilio delle nuove tecnologie, vuol dire abbinare algoritmi ed anima, aumentando esponenzialmente le opportunità per la creazione di valore a vantaggio della Dop Economy e dei territori di cui sono espressione".

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

## **CIBUS CONNECTING ITALY: IL 29 E 30 MARZO ALLE FIERE DI PARMA**

(09/02/23) Torna il 29 e 30 marzo a Parma Cibus Connecting Italy. Il format di fiera compatto del Salone internazionale del Food&Beverage si presenta nella sua tipica veste: due giorni e un programma mirato di eventi, panel, attività dimostrative e cooking show. In fiera saranno presenti oltre 1.000 brand e circa cinquecento nuovi prodotti mentre gli organizzatori attendono 20.000 professionisti, tra operatori della Distribuzione Moderna, dell'Horeca e delle catene di ristorazione; un quarto di loro sono buyer esteri provenienti da 90 Paesi, tra questi i top buyer selezionati per l'incoming in collaborazione con Agenzia Ice.



Quattro le nuove aree tematiche che Cibus Connecting Italy inaugura quest'anno: ortofrutta fresca, produzioni artigianali di gelato e pasticceria, componenti plant-based e integrazione alimentare.

"Cibus 2023 dimostra una visione sempre più organica del Made in Italy Alimentare – ha commentato Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma – spaziando trasversalmente tra settori ad alto tasso di integrazione commerciale e produttivo. Un operatore visitando Cibus 2023 può comprendere le radici del nostro saper fare spaziando dalle materie prime ai prodotti trasformati passando per i semi-lavorati. Una esperienza davvero immersiva anche grazie ai nostri numerosi "Factory&District Tour" dedicati a centinaia di buyers esteri nei diversi territori". "I risultati del 2022 costituiscono un'ulteriore conferma che l'industria alimentare contribuisce in maniera rilevante alla crescita economica del Paese, di cui rappresenta un asset fondamentale – ha osservato il neopresidente di Federalimentare, Paolo Mascarino – Il successo delle esportazioni dell'alimentare made in Italy testimonia inoltre che l'originalità, la qualità e la sicurezza dei nostri prodotti rimangono una solida garanzia di competitività in tutti i principali mercati internazionali".

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

*PREZZI  
AGRICOLI*

*A cura di: Emanuela Denti*

## MILANO - Rilevazione 13 Febbraio 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.

			06/02/2023	13/02/2023	VAR.
<b>FORMAGGI</b>		U.M.	Euro	Euro	
9	<b>parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre</b>	Kg	12,95- 13,50	12,95- 13,50	
10	stagionatura da <b>24 mesi e oltre</b>	Kg	12,20 – 12,75	12,20 – 12,75	
21	stagionatura di <b>18 mesi e oltre</b>	Kg	11,55 – 11,80	11,55 – 11,80	
22	stagionatura minima di <b>12 mesi</b> per lotto/lotti da produttore	Kg	10,20 – 10,50	10,20 – 10,50	
28	<b>grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre</b>	Kg	10,35 – 10,50	10,35 – 10,50	
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	9,90 – 10,25	9,90 – 10,25	
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	9,25 – 9,40	9,25 – 9,40	
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	7,95 – 8,00	7,95 – 8,00	
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	13,90 – 14,20	13,90 – 14,20	
70	<b>asiago: d'allevato con stagionatura minima 90 gg.</b>	Kg	8,70 – 9,00	8,70 – 9,00	
80	pressato fresco	Kg	7,60 – 7,90	7,60 – 7,90	
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	5,85 – 5,95	5,85 – 5,95	
120	prodotto maturo	Kg	6,65 – 6,95	6,65 – 6,95	
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	6,60 – 6,80	6,60 – 6,80	
170	<b>crescenza matura</b>	Kg	5,70 – 5,95	5,70 – 5,95	
180	<b>mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)</b>	Kg	6,05 – 6,15	6,05 – 6,15	
190	<b>mascarpone</b>	Kg	5,25 – 5,50	5,25 – 5,50	
191	<b>siero di latte raffreddato per uso industriale</b>	1000 Kg	11,00 – 13,00	11,00 – 13,00	
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

			06/02/2023	13/02/2023	VAR.
<b>BURRO E CREMA DI LATTE</b>		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,55	<b>2,60</b>	<b>+0,05</b>
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	4,20	<b>4,25</b>	<b>+0,05</b>
30	burro di centrifuga	Kg	4,35	<b>4,40</b>	<b>+0,05</b>
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,35	<b>2,40</b>	<b>+0,05</b>
40	<b>crema di latte (40% di sostanza grassa)</b>	Kg	1,90	<b>2,00</b>	<b>+0,10</b>
41	<b>crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)</b>	Kg	2,00	<b>2,10</b>	<b>+0,10</b>

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

			06/02/2023	13/02/2023	VAR.
<b>LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI</b>		U.M.	Euro	Euro	
	<b>latte spot</b>				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	515 - 530	515 - 530	
	<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	610 - 620	610 - 620	
21	francese	1000 Kg	410 - 430	410 - 430	
22	tedesco	1000 Kg	425 - 445	425 - 445	
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	210 – 220	<b>220 – 230</b>	<b>+10/+10</b>

**BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 13 Febbraio 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 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.		<b>1,95</b>	<b>-0,10</b>	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.	<b>13,70</b>	<b>14,40</b>	<b>-0,10/-0,10</b>	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.	<b>12,75</b>	<b>13,65</b>	<b>-0,10/-0,10</b>	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.	<b>12,10</b>	<b>12,75</b>	<b>-0,10/-0,10</b>	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.	<b>11,35</b>	<b>12,00</b>	<b>-0,10/-0,10</b>	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.	<b>10,80</b>	<b>11,05</b>	<b>-0,10/-0,10</b>	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.	<b>10,35</b>	10,65	<b>-0,10/Inv.</b>	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

**BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 13 Febbraio 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	2,30	2,40	=
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	2,50	2,60	=
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	=
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 13 Febbraio 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.	10,50	11,50	
Per uso industriale	Ton.	14,00	15,00	
<b>FORMAGGI</b> 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>7,90</b>	<b>8,05</b>	<b>-0,05/-0,05</b>

Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	9,25	9,35	-0,05/-0,05
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	9,70	10,00	-0,05/-0,05
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	10,20	10,35	-0,05/-0,05
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	6,95	7,05	-0,05/-0,05
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	7,15	7,25	-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	
<b>LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo</b>				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	525	550	
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	420	440	
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	220	230	+5/+5
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2050	2150	+50/+50
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	1950	2050	+50/+50

### BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 14 Febbraio 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.
<b>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</b>					
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	2,00	2,00	+0,05	+0,05
SIERO					
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,40	=	=
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> 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	10,70	10,80	=	=
<u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>	Kg	10,30	10,60	=	=

### BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 15 Febbraio 2023 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
<b>Burro</b>	Pastorizzato	3,80		+0,10
<b>Grana Padano (scelto 01)*</b>	Stag. di 9 mesi	9,25	9,40	=
	Stag. tra 12-15 mesi	9,45	9,70	=
	Stag. oltre 15 mesi	9,75	10,20	=
<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 16 Febbraio 2023**

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,450		+0,050
	Mantovano pastorizzato	2,650		+0,050
	Burro mantovano fresco CEE	4,250		+0,050
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	10,000	12,000	=
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	6,000	6,500	=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	9,150	9,350	=
	Stagionatura 14 mesi	9,600	9,850	=
	Stagionatura 20 mesi	10,100	10,300	=
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	7,900	8,150	=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,250	10,500	=
	Stagionatura fino a 18 mesi	11,050	11,450	-0,100/-0,100
	Stagionatura fino a 24 mesi	11,900	12,200	-0,100/-0,100
	Stagionatura fino a 30 mesi	12,400	12,850	-0,100/-0,100

**BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 17 Febbraio 2023 -**

DENOMINAZIONE E QUALITA'	Variazione	Min.	Max.
		€/kg	
<b>ZANGOLATO DI CREME FRESCHE PER BURRIFICAZIONE</b> 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%.	+0,050	2,100	
<b>SIERO DI LATTE</b> <u>Prezzi del 17/02/2023</u> - prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
<u>Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio</u>	-0,100/-0,100	1,600	1,800
<u>Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio</u>	-1,000/-1,000	4,000	7,000
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 36 mesi e oltre</b>	=	13,650	14,300
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 30 mesi e oltre</b>	=	12,800	13,600
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 24 mesi e oltre</b>	=	12,050	12,750
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 18 mesi e oltre</b>	=	11,350	12,000
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 15 mesi e oltre</b>	=	10,600	11,100
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)</b>	=	10,350	10,600