



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 10/2023 del 17 Marzo 2023 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

ETICHETTATURA ALIMENTARE - Proposta di revisione delle norme sulla data di scadenza degli alimenti	PAG. 02
RETAIL - A febbraio l'inflazione è al 16%, aumentano le Mdd e diminuisce la pressione promo: www.alimentando.info	PAG. 03
SCAMBI UE/THAILANDIA - Annunciato il rilancio dei negoziati commerciali	PAG. 04
SCAMBI UE/INDIA - Accordo di libero scambio, sondaggi aperti fino al 26 giugno	PAG. 05
FRANCIA - Forte inflazione per i prodotti alimentari: ICE	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Allarme mangimi in Italia. E i consorzi di tutela corrono ai ripari: www.insiderdairy.com	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. - "MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA" - Il consorzio in viaggio tra fiere ed eventi: www.alimentando.info	PAG. 07
FIERE ED EVENTI - Riparte il Trofeo San Lucio con l'eccellenza casearia italiana	PAG. 08
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Produzione febbraio 2023: Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola	PAG. 10
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 13 al 17 marzo 2023	PAG. 14

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

ETICHETTATURA ALIMENTARE: PROPOSTA DI REVISIONE DELLE NORME SULLA DATA DI SCADENZA DEGLI ALIMENTI

(16/03/23) Nell'ambito della Strategia Farm to Fork nel 2020, sempre con l'obiettivo di diminuire gli sprechi alimentari, lo scorso 8 marzo, la Commissione Ue ha presentato agli esperti degli Stati membri una proposta di revisione delle norme sulla data di scadenza degli alimenti.

In particolare la proposta normativa, intende modificare l'allegato X, punto 1, del Reg. n. 1169 /2011, aggiungendo sull'etichetta dei prodotti alimentari la dicitura '*Spesso buono oltre*' con l'obiettivo di limitare il più possibile gli sprechi. La dicitura verrebbe, pertanto, inserita vicino al 'da consumarsi preferibilmente entro'.

La suddetta modifica normativa proposta dall'esecutivo dovrebbe favorire una migliore comprensione della data di scadenza, influenzando così il processo decisionale dei consumatori in merito all'opportunità di consumare o eliminare un alimento.



La necessità di intervenire in un progetto di regolamento delegato della Commissione dovrebbe consentire ai consumatori di compiere scelte informate e ridurre gli sprechi alimentari e, in ultima analisi, a conseguire obiettivi più ampi volti alla sostenibilità e alla sicurezza alimentare.

Già con il piano d'azione per l'economia circolare, adottato nel dicembre 2015, la prevenzione degli sprechi alimentari era stato individuato come un settore prioritario per l'azione a livello dell'UE. La Commissione si è, infatti, impegnata ad esaminare i modi per migliorare l'uso della datazione da parte degli attori della catena alimentare e la sua comprensione da parte dei consumatori, in particolare sull'etichettatura "*da consumarsi preferibilmente entro*".

Il possibile impatto della datazione sullo spreco alimentare e la necessità di un'azione a livello dell'UE sono stati oggetto di molteplici analisi da parte del Consiglio, del Parlamento europeo e dalla Corte dei conti europea.

La revisione in esame è, anche, in linea con gli obiettivi del Green Deal europeo volto a riconciliare il nostro sistema alimentare con le esigenze del pianeta. Sul tema, si ricorda anche il documento *impact assesment*, trasmesso il 4 ottobre del 2021 in occasione della consultazione promossa dalla Commissione, in cui si proponevano tre soluzioni per modificare l'indicazione del TMC, tra cui quella di migliorare l'espressione e la presentazione dell'indicazione della data (in termini di terminologia, formato, presentazione visiva)(Opzione 3); la Commissione sembrerebbe aver optato per quest'ultima soluzione.

L'esecutivo nella proposta mette, infatti, in luce come la data "*da consumarsi preferibilmente entro*" si riferisca alla qualità del cibo, il che significa che dopo tale data un alimento può ancora essere

consumato in sicurezza, pur non avendo la stessa qualità.

L'indicazione del TMC, a differenza della data di scadenza non ha, infatti, alcun legame con la sicurezza alimentare. L'esecutivo sostiene, anche sulla base di molteplici studi effettuati nel corso di questi anni, che *"La maggior parte dei consumatori non comprende appieno la distinzione tra le etichette 'da consumare entro' – come indicatore di sicurezza – e 'da consumarsi preferibilmente entro' – come indicatore di qualità"*.

In particolare la proposta in esame prevede che le scorte di prodotti alimentari recanti etichette non conformi ai requisiti del presente regolamento, immesse sul mercato prima dell'entrata in vigore del presente regolamento, possono continuare ad essere vendute fino ad esaurimento.

Il presente regolamento dovrebbe, inoltre, entrare in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, ma la sua applicazione verrebbe posticipata a tre anni dalla data di entrata in vigore del provvedimento.

Alla luce di quanto sopra riportato, la proposta prevede che i prodotti non conformi alla proposta in esame, ma già immessi sul mercato possono essere commercializzati fino ad esaurimento scorte, mentre i prodotti, che ancora non sono stati immessi sul mercato, devono conformarsi alle indicazioni entro tre anni dall'entrata in vigore del provvedimento.

A FEBBRAIO L'INFLAZIONE È AL 16%, AUMENTANO LE MDD E DIMINUISCE LA PRESSIONE PROMO

(16/03/23) NielsenIQ delinea lo scenario della Grande distribuzione organizzata nel nostro Paese ne 'Lo stato del Largo Consumo in Italia', l'analisi mensile relativa all'andamento dei consumi e alle abitudini di acquisto delle famiglie italiane.

Nel mese di febbraio 2023 la distribuzione in Italia ha ottenuto ricavi per 9,8 miliardi di euro a totale Omnichannel, registrando un trend positivo (+9,9%) rispetto alla performance dello scorso anno.



Stando ai dati di NIQ, l'indice di inflazione teorica nel Largo Consumo Confezionato (Lcc), ovvero il settore di mercato che comprende tutti i beni di consumo primario e i prodotti confezionati dall'industria, è pari al 16% a febbraio. Il mix del carrello della spesa si riduce dello 0,5%, con una variazione reale dei prezzi che si attesta al 15,5%.

Per quanto riguarda i canali distributivi, a febbraio riportano tutti – rispetto allo stesso periodo del 2022 – un andamento positivo. Nello specifico, guidano la crescita gli Specialisti Drug (+16,6%), seguiti da Superstore (+12%), Iper>4.500mq (+10,4%), Supermercati (+9,8%), Liberi Servizi (+9,2%) e Discount (+8,5%).

L'indagine di NielsenIQ evidenzia inoltre che l'incidenza promozionale (totale Italia) nel mese di febbraio 2023 è inferiore di 0,6 punti percentuali rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso e si attesta al 23,1%.

Infine, continua ad aumentare la scelta di prodotti a marchio del distributore (Mdd): nel mese trascorso ha raggiunto il 22,9% del Lcc nel perimetro Iper, Super e Liberi Servizi fino ad arrivare a quota 31,2% sul Totale Italia Omnichannel – inclusi i Discount.

Secondo l'analisi di NIQ, le aree merceologiche con l'incremento a valore più significativo anche nel mese di febbraio e ormai da diversi mesi sono i prodotti dedicati agli Animali Domestici e il Cibo

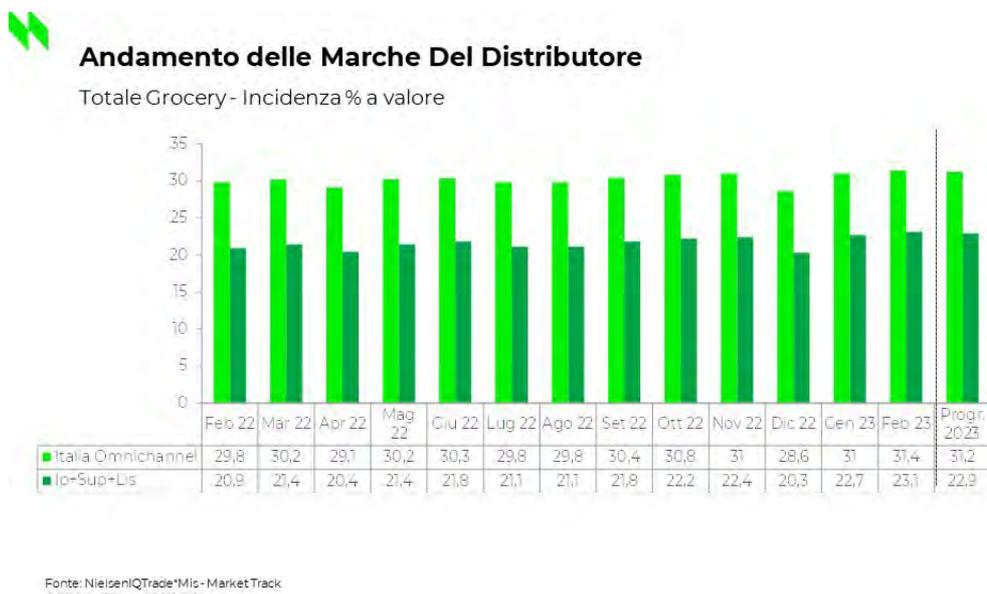
Confezionato. Il Pet Food registra infatti un +17,5% a valore ma un -5,7% a volume, diversamente il Food confezionato cresce a valore del 13,5% e diminuisce a volume del 2,9%.

Il Fresco (Peso Fisso + Peso Variabile) mantiene un andamento positivo nella maggior parte dei canali distributivi: in particolare il trend migliore si rileva negli Iper>4500 (+10,8%) mentre nei Discount il peggiore (+6,8%).

Per quanto riguarda la relazione valore e volume per i formati distributivi in ambito Grocery, rispetto all'anno precedente nel mese di febbraio 2023 a totale Italia Omnichannel il trend a valore cresce del 10,1% mentre a volume si riduce del 4,7%.

Pane & Pasticceria & Pasta (+18,8%), Formaggi (+17,9%) e Macelleria e Polleria (+9,2%) rimangono – come a gennaio – le aree merceologiche più dinamiche a totale canali, mentre i trend più bassi sono registrati dai comparti Pescheria (+1,2%) e Frutta e Verdura (+1,3%).

A livello di prodotto, Fazzoletti di Carta (91,2%), Olio di Semi di Girasole (46,3%) e Zucchero (42,9%) si classificano come i primi 3 comparti merceologici nella Top10 del mese.



[Da www.alimentando.it]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

UE E THAILANDIA ANNUNCIANO IL RILANCIO DEI NEGOZIATI COMMERCIALI

(15/03/23) Durante una videoconferenza tra il vicepresidente della Commissione Dombrovskis e il vice primo ministro thailandese Laksanawisit è stato annunciato che, dopo una pausa di quasi dieci anni, l'UE e la Thailandia riavvieranno i negoziati commerciali per un accordo di libero scambio. Non è stata comunicata la data del primo round di colloqui, ma pare che si svolgerà già nei prossimi mesi.



Dopo il colpo di stato militare in Thailandia nel 2014, l'UE ha congelato i negoziati commerciali. Le relazioni si sono in qualche modo allentate successivamente alle ultime elezioni del 2019.

La Thailandia nel 2022 ha importato prodotti lattiero-caseari dall'UE per un valore di oltre 235 milioni di euro, la maggior parte dei quali erano SMP e siero di latte.

ACCORDO DI LIBERO SCAMBIO UE-INDIA: SONDAGGI APERTI FINO AL 26 GIUGNO

(15/03/23) Come per tutti i moderni accordi di libero scambio tra l'UE e i Paesi terzi, la Commissione sta effettuando valutazioni d'impatto sul commercio e la sostenibilità (TSIA) anche sull'accordo UE/India.

Il sondaggio per le imprese a sostegno di questo accordo di libero scambio può essere consultato [qui](#), mentre l'indagine più generale, che esamina elementi di sostenibilità, [qui](#). Entrambi i sondaggi saranno aperti fino al 26 giugno 2023.



La bozza del rapporto iniziale della TSIA è stata pubblicata il 15 marzo al link <https://www.eu-india-tsia.eu/resources>. Inoltre, Eucolait la prossima settimana parteciperà a un dialogo della società civile della Commissione sul tema del commercio e della sostenibilità nell'ambito UE-India e avrà anche l'opportunità di discutere con i negoziatori europei sulle priorità di accesso al mercato.

FRANCIA: FORTE INFLAZIONE PER I PRODOTTI ALIMENTARI

(15/03/23) L'inflazione alimentare in Francia continua a registrare dei massimi storici: raggiungendo il +14% a gennaio secondo l'istituto IRI - institut de recherche et d'innovation. I prezzi dovrebbero salire ulteriormente a partire da marzo a seguito dei negoziati commerciali con la GDO del 2023. La Federazione del Commercio e della Distribuzione, che rappresenta i maggiori dettaglianti, annuncia un aumento medio del 10%.



Tale dinamica dovrebbe continuare almeno fino ad aprile. Conseguenza immediata, i francesi comprano meno cibo: il calo è stato del 9% secondo l'INSEE a dicembre 2022, mentre l'IRI punta a un calo di oltre il 6% a gennaio. Un paniere anti-inflazione è stato messo in atto dalle principali insegne della GDO per contenere gli aumenti di prezzi.

La Cina e il sud-est asiatico sono i principali acquirenti di prodotti lattiero caseari statunitensi. La Cina importa dagli Usa quasi tutto il latte scremato in polvere (93,3%), il formaggio (88,6%) e il burro (91,5%) che consuma.

[Da ICE]

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(17/03/23) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2023/579 DELLA COMMISSIONE dell'8 marzo 2023 recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Sörmlands Ädel» (IGP)



REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2023/494 DELLA COMMISSIONE del 28 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 [«Emmental français est-central» (IGP)]

Formaggi D.O.P. – “Strachitunt” – Domanda di approvazione modifica non minore disciplinare – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione 2023/C 82/05 su G.U.C.E. C 82 del 06/03/23](#)

DECRETO 27 febbraio 2023 Modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione «Salva Cremasco» registrata come denominazione di origine protetta ai sensi del regolamento di esecuzione (UE) n. 1377/2011 della Commissione del 20 dicembre 2011. (23A01358) (GU Serie Generale n.56 del 07-03-2023)

DECRETO 27 febbraio 2023 Modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione «Robiola di Roccaverano» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 1263/1996 del 1° luglio 1996. (23A01359) (GU Serie Generale n.56 del 07-03-2023)

DECRETO 27 febbraio 2023 Modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione «Piave» registrata come denominazione di origine protetta ai sensi del regolamento (UE) n. 443/2010 della Commissione del 21 maggio 2010. (23A01360) (GU Serie Generale n.56 del 07-03-2023)

ALLARME MANGIMI IN ITALIA. E I CONSORZI DI TUTELA CORRONO AI RIPARI

(16/03/23) E' allarme per la situazione dei mangimi in Italia, sia sul fronte prezzi che dal punto di vista della disponibilità. La grave siccità che, per l'ottava volta negli ultimi venti anni, sta colpendo l'Italia, unita alle tensioni sui mercati internazionali e alla mancanza d'acqua nei grandi paesi produttori di mais e soia del Sudamerica, rende esplosiva la situazione già oggi. E, con l'estate in arrivo, il quadro potrebbe peggiorare ancora. Molto dipenderà dal clima in Sud America ma è probabile che i prezzi resteranno piuttosto elevati, contribuendo a mantenere molto tesa anche la situazione del prezzo del latte.

Ma per chi è obbligato ad utilizzare mangimi di produzione territoriale, come nel caso di molte Dop che prevedono una quota fissa proveniente dall'areale della denominazione, la faccenda è ancora più complessa poiché risulta impossibile rispettare i disciplinari. E allora ecco che i consorzi corrono ai ripari, con modifiche temporanee alle norme produttive delle Dop dettate dal momento di difficoltà.



“La Regione Veneto ha emanato un parere con il quale è stato accertato che, a seguito dello stato di emergenza regionale ed in particolare della Provincia di Belluno, la produzione di alimenti per il bestiame nella zona geografica compresa in area montana, ha subito una forte riduzione, con ripercussioni negative anche sulla costituzione delle scorte alimentari per i mesi successivi, e che, pertanto riconosce la necessità di approvare la modifica temporanea richiesta”. Così il Consorzio del formaggio Piave motiva l’abbassamento al 45% (anziché al 70%) dei foraggi e al 32% (anziché al 50%) della sostanza secca della razione prodotti nella zona stabilita dall’articolo 3 del disciplinare, tutta situata in zona montana, per l’intero 2023. Aggiungendo che “le modifiche in questione non influiscono sulle caratteristiche essenziali del formaggio “Piave” Dop”.

Anche il Consorzio di Tutela “Salva Cremasco” ha presentato richiesta di modifica temporanea del disciplinare di produzione nell’art. 5 relativamente all’alimentazione ed in particolare alla percentuale di alimentazione delle bovine proveniente dalla zona geografica delimitata. Spiegando che la Regione Lombardia ha accertato la necessità di approvare tale modifica temporanea in quanto la produzione di alimenti per il bestiame nella zona geografica, ha subito una forte riduzione, con ripercussioni negative anche sulla costituzione delle scorte alimentari per i mesi successivi.

Dunque, per tutto l’anno 2023, l’articolo 5 del disciplinare di produzione del Salva Cremasco Dop, secondo cui “l’alimentazione delle vacche da latte si basa sull’utilizzazione di alimenti ottenuti per non meno del 50% dalle coltivazioni aziendali o nell’ambito del territorio di produzione del latte per il Salva Cremasco DOP. Almeno il 60% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione del latte. L’alimentazione base delle bovine da latte e’ costituita da due grandi categorie: foraggi e mangimi”, viene sostituito dal seguente: “l’alimentazione delle vacche da latte si basa sull’utilizzazione di alimenti ottenuti per non meno del 35% dalle coltivazioni aziendali o nell’ambito del territorio di produzione del latte per il Salva Cremasco Dop. Almeno il 42% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione del latte. L’alimentazione base delle bovine da latte e’ costituita da due grandi categorie: foraggi e mangimi”.

Stesso provvedimento anche per la Robiola di Roccaverano che, nel testo pubblicato in Gazzetta ufficiale, spiega: “Tenuto conto che la giunta regionale del Piemonte (con deliberazione del 7 ottobre 2022, n. 28-5765) ha delimitato le zone danneggiate riconoscendo lo stato eccezionale di siccità, ed i conseguenti danni ingenti al comparto agricolo, alle Province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Verbanò Cusio Ossola, Vercelli e la Città metropolitana di Torino, e visto che i comuni della zona di produzione della Robiola di Roccaverano Dop risultano essere compresi in queste aree, si è riconosciuta la necessità di approvare una modifica temporanea del disciplinare di produzione. Infatti tale situazione, unita all’impossibilità di ricorrere al pascolamento in bosco a causa delle restrizioni imposte con le misure di contenimento della PSA, ha comportato una forte riduzione nella produzione di alimenti per il bestiame nella zona geografica della Robiola di Roccaverano. A fronte di queste considerazioni l’articolo 4 del disciplinare di produzione: “L’alimentazione di tutti gli animali deve provenire dalla zona di produzione per una quota percentuale superiore al 80%. E’ vietato l’uso di insilati di mais e di foraggio” diventa “L’alimentazione di tutti gli animali deve provenire dalla zona di produzione per una quota percentuale superiore al 33%. E’ vietato l’uso di insilati di mais e di foraggio”.

[Da www.insiderdairy.com]

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 'ON THE ROAD': IL CONSORZIO IN VIAGGIO TRA FIERE ED EVENTI

(16/03/23) La Mozzarella di Bufala Campana Dop va 'on the road'. E non solo in Italia: previsti eventi anche all'estero. Già a partire dal 20 marzo, il consorzio di tutela sarà all'International Food & Drink Event di Londra (Uk), con uno stand all'interno della collettiva dell'Ice Italia. Il 29-30 marzo si torna nel Bel Paese: la Mozza-Mobile, una roulotte allestita per rendere ancora più originale l'esperienza di gusto a bordo, sarà al Cibus Connect di Parma, evento per operatori e professionisti del settore agroalimentare dedicato al futuro e all'innovazione.



La partnership con il consorzio Prosecco Doc si rinnova per Vinitaly (Verona, 2-5 aprile), dove ci sarà anche una collaborazione con la Regione Campania e con l'Associazione italiana sommelier. Sempre ad aprile, dal 14 al 17, la Mozzarella di Bufala Campana Dop, insieme ai consorzi di tutela della Ricotta di Bufala Campana Dop, sarà a 'Formaggi in Villa', evento dedicato ai formaggi italiani che si svolgerà tra le vie e le mura medievali di Cittadella (Pd). Infine, dall'8 all'11 maggio, sarà la volta di Tuttofood (Milano): lo spazio espositivo del consorzio sarà in sinergia con il consorzio di tutela della Pasta di Gragnano Igp.

[Da www.alimentando.info]

4. FIERE ED EVENTI

RIPARTE IL TROFEO SAN LUCIO CON L'ECCELLENZA CASEARIA ITALIANA

(13/03/23) CaseoArt, il premio all'eccellenza dell'arte lattiero casearia che assegna il Trofeo San Lucio 2023, si terrà a Pandino (CR) i prossimi 18 e 19 marzo.

Organizzato da Asso Casearia Pandino per promuovere la qualità sensoriale dei formaggi e valorizzare il contributo dei tecnici caseari, il Trofeo San Lucio, giunto alla 10° edizione, vedrà sfidarsi in gara ben 310 formaggi provenienti da tutte le regioni italiane.

"Siamo orgogliosi di aver reso possibile la ripartenza con il pubblico del Trofeo" afferma Daniele Bassi Presidente Asso Casearia Pandino e Maestro Assaggiatore ONAF "per dare un segnale forte a supporto di questo importante settore alimentare e ai suoi protagonisti che con la loro arte casearia realizzano eccellenze che distinguono e rappresentano un territorio vario quanto unico. Questa edizione non sarà per i soli addetti ai lavori, ma il pubblico potrà essere protagonista assaggiatore domenica 19 nella sale del Castello".



Nelle due giornate del Trofeo San Lucio, santo protettore dell'arte caseari, gli assaggiatori accreditati e i Maestri Assaggiatori dell'ONAF (oltre 200) valuteranno i formaggi, posti in contenitori codificati e anonimi, tenendo conto dell'aspetto visivo, olfattivo e gustativo: la pasta, la struttura, l'odore e il gusto.

IL MERCATO
LATTIERO-CASEARIO:
STATISTICHE
E PREZZI



ALLE DITTE ASSOCIATE

LORO INDIRIZZI

Novara, 09/03/2023

prot. n: 23043

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 28.02.2023 risulta essere di n° 909.059 forme, con un aumento rispetto all'anno precedente di n° 79.989 forme (+9,65%) e un aumento rispetto all'anno 2021 di n° 17.742 forme (+1,99 %). Dettaglio ultimi 3 anni in tabella:

Mese	2021	2022	2023	DIFF 23/22	
Gennaio	482.338	463.110	483.597	20.487	+4,42%
Febbraio	891.317	829.070	909.059	79.989	+9,65%
Marzo	1.341.403	1.260.260			
Aprile	1.761.157	1.641.017			
Maggio	2.120.186	2.026.296			
Giugno	2.483.536	2.411.257			
Luglio	2.904.220	2.808.732			
Agosto	3.346.129	3.276.981			
Settembre	3.825.046	3.728.374			
Ottobre	4.316.465	4.158.615			
Novembre	4.793.057	4.589.809			
Dicembre	5.258.828	5.048.311			

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Dettaglio mese di Febbraio:

Regione	Febbraio 2021	Febbraio 2022	Febbraio 2023	DIFF 23/22	
TOTALE					
Lombardia	111.791	117.087	108.631	-8.456	-7,2%
Piemonte	297.188	248.873	316.831	67.958	27,3%
	408.979	365.960	425.462	59.502	16,3%
VENDITA FRESCO					
Lombardia	9.844	10.180	5.655	-4.525	-44,4%
Piemonte	1.280	384	768	384	100,0%
	11.124	10.564	6.423	-4.141	-39,2%

Regione	Febbraio 2021	Febbraio 2022	Febbraio 2023	DIFF 23/22	
PICCANTE					
Lombardia	10.087	10.360	8.303	-2.057	-19,9%
Piemonte	52.428	28.059	43.181	15.122	53,9%
	62.515	38.419	51.484	13.065	34,0%
BIO					
Lombardia	1.654	1.869	1.785	-84	-4,5%
Piemonte	2.961	2.397	2.976	579	24,2%
	4.615	4.266	4.761	495	11,6%

Dati Ultimo trimestre in dettaglio:

-Dicembre-Gennaio-Febbraio

	DIC 2022	GEN 2023	FEB 2023
Produzione Totale	458.502	483.597	425.462
Produzione Giornaliera	14.790	15.600	15.195
Piccante	54.402	49.022	51.484
Biologico	5.353	4.955	4.761
Vendita fresco	8.414	7.437*	6.423

*Correzione per comunicazione tardiva di rettifica

- Febbraio su Gennaio / Gennaio su Dicembre / Percentuale su produzione Totale

	Differenza FEB / GEN		Differenza GEN / DIC		DIC %	GEN %	FEB %
Produzione Giornaliera	-405	-2,60%	810	5,48%			
Piccante	2.462	5,02%	-5.380	-9,89%	11,87%	10,14%	12,10%
Biologico	-194	-3,92%	-398	-7,44%	1,17%	1,02%	1,12%
Vendita fresco	-1.014	-13,63%	-977*	-11,61%	1,84%	1,54%*	1,51%

*Correzione per comunicazione tardiva di rettifica

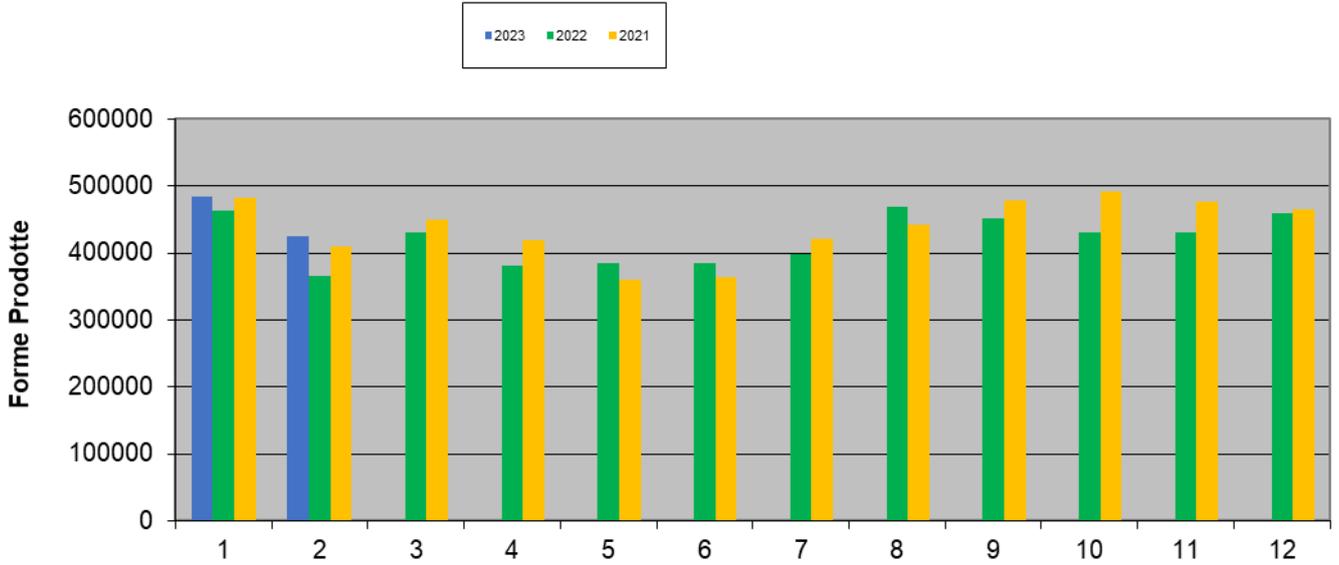
Allegati

- Istogrammi totale, Regione Lombardia e Piemonte.
 - Grafico Produzione
- Cordiali saluti.

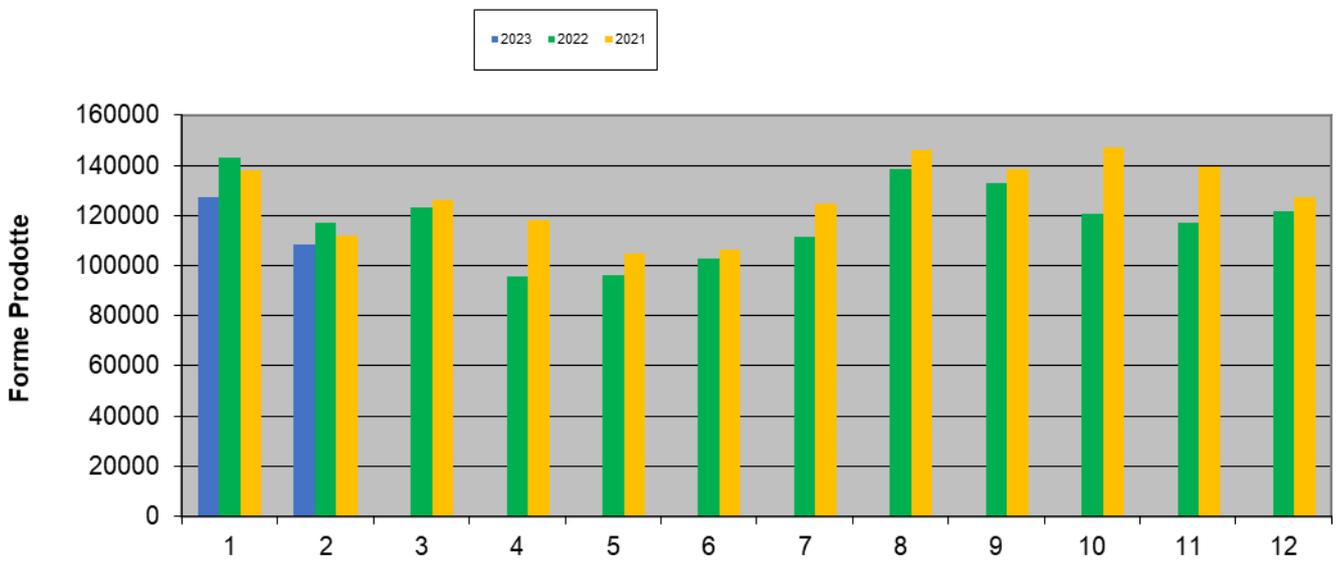
Consorzio per la tutela
del formaggio gorgonzola

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

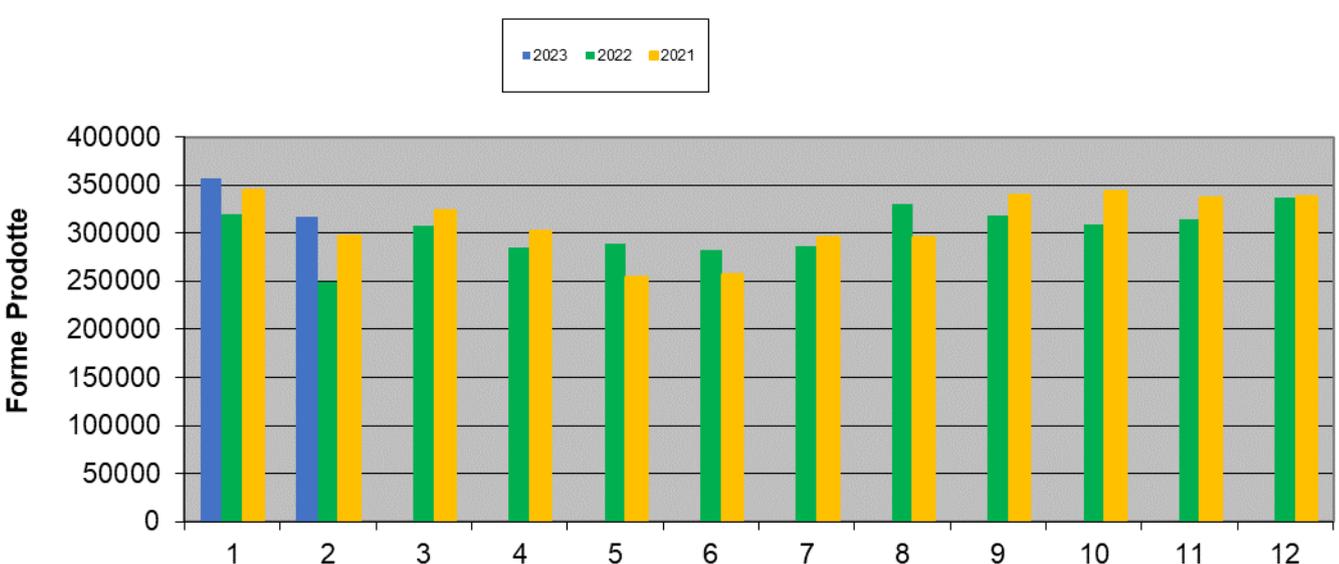
ANDAMENTO TOTALE



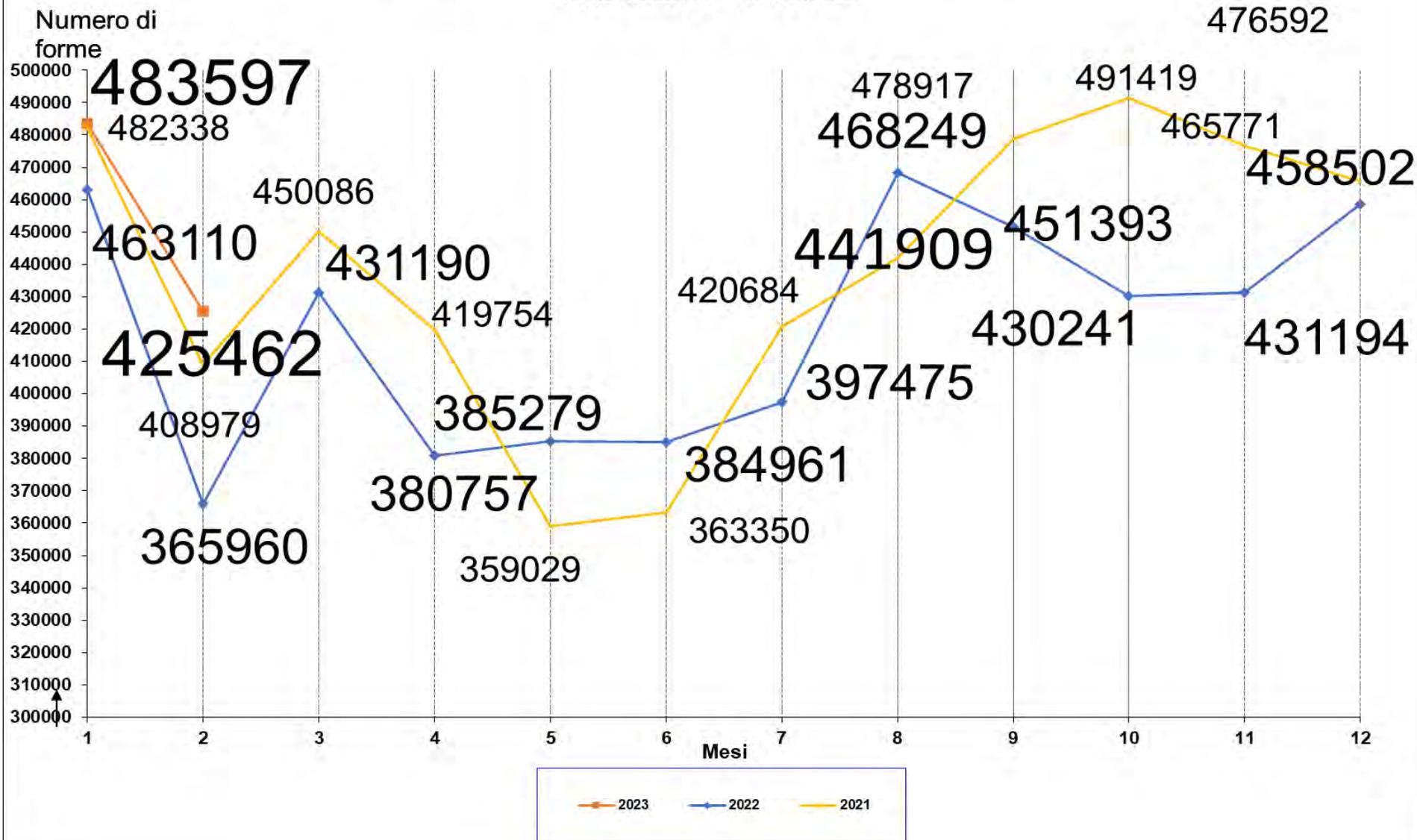
REGIONE LOMBARDIA



REGIONE PIEMONTE



**PRODUZIONE FORMAGGIO GORGONZOLA
ANDAMENTO MENSILE**



*PREZZI
AGRICOLI*

A cura di: Emanuela Denti

MILANO - Rilevazione 13 Marzo 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.

			06/03/2023	13/03/2023	VAR.
FORMAGGI		U.M.	Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	12,75 - 13,30	12,75 - 13,30	
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	12,00 - 12,55	12,00 - 12,55	
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	11,35 - 11,60	11,35 - 11,60	
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	10,15 - 10,45	10,15 - 10,45	
28	grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre	Kg	10,30 - 10,45	10,30 - 10,45	
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	9,85 - 10,20	9,85 - 10,20	
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	9,05 - 9,20	9,05 - 9,20	
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	7,80 - 7,85	7,80 - 7,85	
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	13,90 - 14,20	13,90 - 14,20	
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	quartiolo 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	5,25 - 5,50	5,25 - 5,50	
191	siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 Kg	11,00 - 13,00	11,00 - 13,00	
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

			06/03/2023	13/03/2023	VAR.
BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	3,05	2,95	-0,10
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	4,70	4,60	-0,10
30	burro di centrifuga	Kg	4,85	4,75	-0,10
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,85	2,75	-0,10
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,22	2,16	-0,06
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,24	2,20	-0,04

FRANCO ARRIVO LATTERIE DEL NORD ITALIA COMPRENSIVO DI QUALITÀ E PAGAMENTO SECONDO DECRETO LEGISLATIVO N. 198/2021

			06/03/2023	13/03/2023	VAR.
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	475 - 490	460 - 475	-15/-15
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	600 - 610	595 - 605	-5/-5
21	francese	1000 Kg	380 - 400	365 - 385	-15/-15
22	tedesco	1000 Kg	395 - 415	380 - 395	-15/-20
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	185 - 195	165 - 175	-20/-20

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 13 Marzo 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.		2,45	+0,10	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.	13,60	14,30	=/=	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 30 mesi e oltre	Kg.	12,65	13,55	=/=	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.	12,00	12,65	=/=	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.	11,25	11,90	=/=	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.	10,70	10,95	=/=	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.	10,35	10,65	=/=	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 13 Marzo 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	2,95	3,05	+0,10/+0,10
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	3,05	3,25	+0,10/+0,10
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	8,55	8,85	=
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	7,55	7,85	=
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	14,00	15,00	=
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 Marzo 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.	8,50	9,50	
Per uso industriale	Ton.	12,00	13,00	
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.	7,70	7,85	

Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	9,00	9,10	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	9,45	9,75	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	9,95	10,10	
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	6,85	6,95	
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	7,05	7,15	
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	7,55	7,75	
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	8,45	8,55	
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	9,05	9,15	
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	10,05	10,15	
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	470	490	-15/-10
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	590	600	-10/-10
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	370	390	-10/-10
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	165	175	-10/-10
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2200	2300	
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	2100	2200	

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 14 Marzo 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	2,35	2,35	-0,10	-0,1
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	13,60	=	=
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	12,10	12,55	=	=
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	11,50	11,65	=	=
<u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	Kg	10,70	10,70	=	=
<u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>	Kg	10,30	10,55	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 15 Marzo 2023 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	4,10		-0,10
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	9,00	9,15	=
	Stag. tra 12-15 mesi	9,30	9,55	=
	Stag. oltre 15 mesi	9,60	10,05	=
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	=

* 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 Marzo 2023 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,800		-0,100
	Mantovano pastorizzato	3,000		-0,100
	Burro mantovano fresco CEE	4,600		-0,100
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	9,000	9,150	=/-0,050
	Stagionatura 14 mesi	9,450	9,700	=/=
	Stagionatura 20 mesi	9,950	10,150	=/=
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	7,750	8,000	=/=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,250	10,450	=/=
	Stagionatura fino a 18 mesi	10,950	11,350	=/=
	Stagionatura fino a 24 mesi	11,800	12,100	=/=
	Stagionatura fino a 30 mesi	12,300	12,750	=/=

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 17 Marzo 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%.	-0,100	2,350	
SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 17/03/2023</u> - prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
<u>Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio</u>	=	1,600	1,800
<u>Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio</u>	=	4,000	7,000
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 36 mesi e oltre	=	13,550	14,200
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 30 mesi e oltre	=	12,700	13,500
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 24 mesi e oltre	=	11,950	12,650
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 18 mesi e oltre	=	11,250	11,900
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 15 mesi e oltre	=	10,500	11,000
<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)	=	10,350	10,600