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

Servizio informativo N° 12/2023 del 31 Marzo 2023

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

ZOOTECNIA - Continua a diminuire la popolazione di bestiame in UE: www.ruminantia.it **PAG. 02**
SCAMBI UE/GRAN BRETAGNA - Incontro sul commercio triangolare **PAG. 03**
SCAMBI UE/INDIA - Prevista a breve la pubblicazione del confronto legislativo della Commissione **PAG. 04**
SVIZZERA - Biologico, nel 2022, vendite in calo del 2%: www.alimentando.info **PAG. 04**
FORMAGGI D.O.P. - "PARMIGIANO REGGIANO" - Accordo con Crédit Agricole, pegno rotativo sulle quote latte e plafond da 50 mln di euro: www.alimentando.info **PAG. 04**
FORMAGGI D.O.P. - "PROVOLONE VALPADANA" - Incrementa il fatturato alla produzione ad oltre 50 milioni di euro: www.ompz.it **PAG. 05**
FIERE ED EVENTI - Go International, la terza edizione si terrà l'11 e 12 ottobre 2023 **PAG. 05**
FIERE ED EVENTI - Webinar "L'evoluzione normativa dei sistemi EPR - Responsabilità Estesa del Produttore - del packaging: uno sguardo all'Europa" - Mercoledì 5 aprile 2023 **PAG. 06**
FIERE ED EVENTI - CaseaoArt-Trofeo San Lucio, pubblicate le nomination **PAG. 06**
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 27 al 31 marzo 2023 **PAG. 08**

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

****

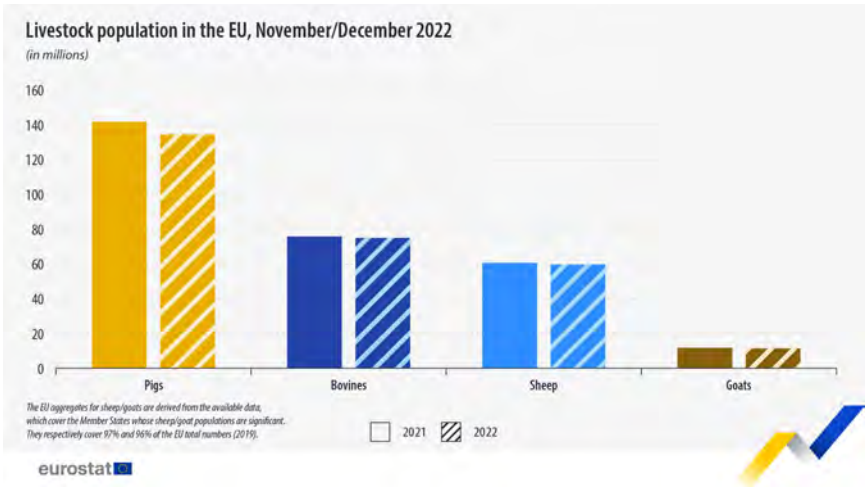
NOTIZIE DELLA SETTIMANA

****

1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

CONTINUA A DIMINUIRE LA POPOLAZIONE DI BESTIAME IN UE

(25/03/23) L'Unione europea ha una popolazione zootecnica considerevole: nel periodo novembre/dicembre 2022 nell'UE erano presenti 134 milioni di suini (-5% rispetto al 2021), 75 milioni di bovini (-1%), 59 milioni di ovini (-2%) e 11 milioni di caprini (-3%). Queste informazioni provengono dai dati provvisori sulla popolazione zootecnica dell'UE pubblicati ieri da Eurostat.



Nel periodo novembre/dicembre 2022, la Germania e la Danimarca hanno registrato un calo delle loro popolazioni di suini pari a oltre la metà della riduzione complessiva dell'UE. La diminuzione della Germania è stata pari al 33% della riduzione complessiva dell'UE (-2,4 milioni di capi rispetto al 2021; -10%). La diminuzione della Danimarca è stata pari al 22% della riduzione complessiva dell'UE (-1,6 milioni di capi, -12%). Bulgaria e Malta (entrambe -26%) hanno registrato i maggiori cali relativi.

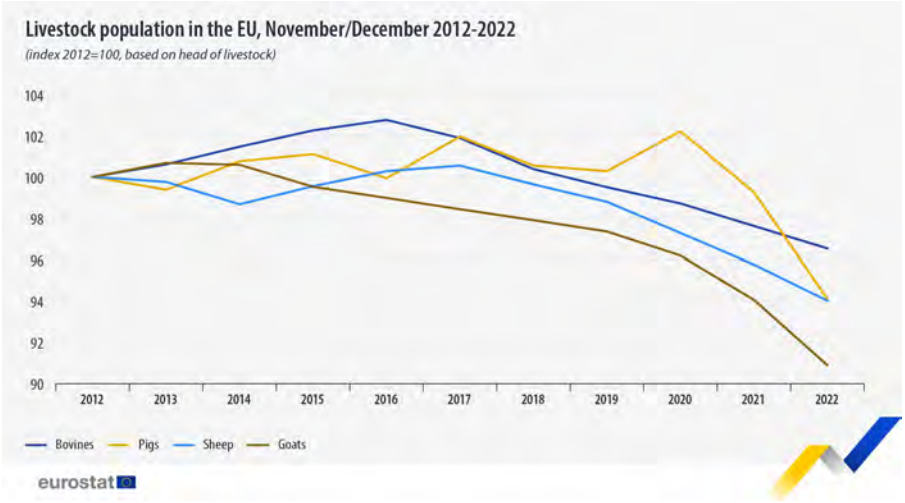
I cali facevano parte di una tendenza generale. Tutti i Paesi Ue con più di tre milioni di suini hanno registrato diminuzioni, con due eccezioni: Italia (+ 330mila capi, + 4% rispetto al 2021) e Svezia (+ 50mila capi, + 3%).

Nel periodo novembre/dicembre 2022, la Francia e l'Italia hanno registrato diminuzioni delle loro popolazioni di bovini, pari a oltre i due terzi del declino complessivo dell'UE. Il calo della Francia è stato pari al 40% della riduzione complessiva dell'Ue (-340mila capi; -2% rispetto al 2021). Il calo dell'Italia è stato pari al 27% della riduzione complessiva dell'UE (-230mila capi, -4%). La Bulgaria ha registrato il calo relativo maggiore (-5%).

La diminuzione della popolazione ovina della Spagna è stata pari al 57% della riduzione complessiva dell'UE (-630mila capi; -4% rispetto al 2021), mentre la diminuzione della Francia ha rappresentato il 36% della riduzione complessiva dell'UE (-400mila capi, -6 %). Per quanto riguarda la popolazione caprina, la diminuzione della Spagna è stata pari al 33% della riduzione complessiva dell'UE (-130mila capi; -5%). La diminuzione della Grecia è stata pari al 23% della riduzione complessiva dell'UE (-80mila capi; -3%).

Nell'ultimo decennio, la popolazione di bestiame è diminuita per tutte le specie. La popolazione caprina ha registrato il calo più netto in questo periodo (-9 punti indice nel 2022 rispetto al 2012).

Fino al 2020, la popolazione suina ha rappresentato l'unica eccezione a questa tendenza; tuttavia, da allora ha raggiunto il resto delle specie, con notevoli diminuzioni in ciascuno degli ultimi due anni.



[Da www.ruminantia.it]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

INCONTRO TRA UE E GRAN BRETAGNA SUL COMMERCIO TRIANGOLARE

(29/03/23) Dopo la Brexit, il commercio triangolare non è più stato possibile. Considerando che questo si è rivelato un problema per alcuni operatori con attività commerciali consolidate, il 27 marzo si è svolto un incontro tra gli stakeholders e il DEFRA (Dipartimento dell'ambiente, dell'alimentazione e degli affari rurali) britannico.

Il team DEFRA desidera riprendere i dialoghi su questo argomento con la Commissione europea e richiede esempi di interruzioni subite dalle aziende della UE dopo il blocco delle attività commerciali triangolari.

A questo proposito, le aziende interessate sono invitate ad inviare alla segreteria di Assocaseari un feedback entro il 10 aprile.

SCAMBI UE/INDIA: PREVISTA A BREVE LA PUBBLICAZIONE DEL CONFRONTO LEGISLATIVO DELLA COMMISSIONE

(22/03/23) Alla fine dell'anno scorso, la Commissione UE aveva informato circa la sua volontà di sostenere e finanziare un esercizio di confronto legislativo del diritto comunitario e indiano sui requisiti stabiliti dalle Autorità indiane nel loro nuovo certificato sanitario per i prodotti lattiero-caseari.

Lo studio comparativo dovrebbe essere pubblicato a breve.

BIOLOGICO: IN SVIZZERA, NEL 2022, VENDITE IN CALO DEL 2%

(28/03/23) In Svizzera le vendite dei prodotti biologici al dettaglio sono diminuite del 2% nel 2022. Un'analisi su base pluriennale evidenza, però, una crescita costante della domanda di derrate alimentari biologiche nel commercio al dettaglio. Secondo i dati pubblicati dall'Ufficio federale dell'agricoltura-Ufag e dell'Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica, l'anno scorso la cifra d'affari degli alimenti bio è risultata più elevata rispetto all'anno pre-pandemia, il 2019.

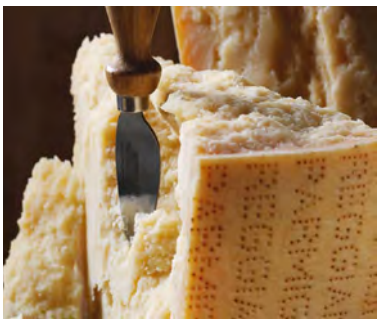
E, come emerge dal Biobarometro, tra il 2020 e il 2022 la quota di coloro che hanno consumato quotidianamente prodotti biologici è aumentata dal 17 al 19%.

Sul fronte dei canali di acquisto, l'88,3% degli alimenti biologici è stato acquistato nel commercio al dettaglio classico (Coop, Migros, Manor, Spar, Volg, e altri). Ma è aumentata la percentuale dei discount (Aldi, Denner, Lidl, e altri), che nel 2022 hanno registrato un aumento costante delle rispettive quote di mercato, segnando un 6,1%. Al ribasso, invece, le quote del commercio specializzato, della vendita diretta e dei rimanenti canali di smercio che, complessivamente, hanno segnato un valore pari al 5,6%.

[Da www.alimentando.info]

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

ACCORDO PARMIGIANO REGGIANO E CRÉDIT AGRICOLE: PEGNO ROTATIVO SULLE QUOTE LATTE E PLAFOND DA 50 MLN DI EURO



(30/03/23) Per valorizzazione e supportare le produzioni della filiera del Parmigiano Reggiano, Credit Agricole Italia e Consorzio Parmigiano Reggiano hanno firmato un protocollo di intesa. L'accordo – siglato nel corso di Cibus Connecting Italy (Fiere di Parma, 29-30 marzo) da Vittorio Ratto, vicedirettore generale retail e digital di Credit Agricole, e da Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio – prevede la possibilità di concedere credito in base ad anticipazioni su pegno, andando a utilizzare la funzione di ricognizione degli esperti del Consorzio sulle giacenze a magazzino dei caseifici consorziati.

Credit Agricole Italia metterà a disposizione delle aziende agricole associate al Consorzio anche lo strumento delle quote a produrre con il quale si completa un'offerta che sostiene la filiera con proposte

di breve e medio termine. In considerazione di questo nuovo accordo, Credit Agricole fornisce un plafond da 50 milioni di euro a favore di tutte le aziende del Consorzio Parmigiano Reggiano per favorire lo sviluppo economico locale.

[Da www.alimentando.info]

PROVOLONE VALPADANA DOP, INCREMENTA IL FATTURATO ALLA PRODUZIONE AD OLTRE 50 MILIONI DI EURO

(22/03/23) La ricerca condotta annualmente dal Consorzio di Tutela del Provolone Valpadana che da anni si occupa di valorizzare la dop, diffondere cultura alimentare e controllare la filiera che porta alla certificazione, conferma gli ottimi risultati in termini di produzione ed esportazione. Le forme di Provolone Valpadana prodotte aumentano da 577.000 nel 2021 a 674.000 kg nel 2022, con un incremento di oltre il 15% per cento. I principali paesi di esportazione rimangono Spagna, Francia, Australia e Canada.

Questo formaggio è così richiesto e apprezzato anche per l'attenzione dei produttori all'ambiente e alla sostenibilità. Libero Stradiotti, Presidente del Consorzio afferma: "Diffondere una cultura di protezione dell'ecosistema e dell'ambiente, aiuta a contrastare i cambiamenti climatici, migliora la qualità dell'aria e aiuta a ridurre le emissioni di CO2. Solamente rispettando il nostro Pianeta e i suoi territori, riusciremo ad ottenere materie prime di eccellenza per realizzare al meglio i nostri prodotti."

Lo studio annuale condotto dal Consorzio, sottolinea le ragioni del successo di questo prodotto attraverso una analisi su gradimento, conoscenza e percezione del Provolone Valpadana. La ricerca è condotta su un campione rappresentativo di età compresa tra i 25 e i 55 anni. I risultati emersi evidenziano come sia elevata la conoscenza e l'attenzione verso i prodotti DOP (Denominazione Di Origine Protetta) che vengono percepiti sempre più come sinonimi di autenticità, tradizione, sicurezza alimentare, perimetrazione della zona di produzione e garanzia contro imitazioni e/o falsificazioni. Il 75% degli italiani conosce almeno uno dei tre loghi (DOP/IGP/STG), con una percentuale superiore tra gli uomini (78%) rispetto alle donne (72%). Il 92% degli intervistati dichiara di apprezzare i prodotti DOP: il Provolone Valpadana si conferma come formaggio autentico, di alta qualità, legato alla tradizione, al territorio e molto "versatile", utilizzabile sia con ricette dolci, sia con ricette speziate.

Sebbene il boom di questo prodotto si sia verificato solo negli ultimi anni, le origini del Provolone Valpadana Dop hanno radici molto antiche. Quest'ultimo risale all'epoca dell'Unità d'Italia, quando la cultura casearia delle paste filate, di origine meridionale, si diffuse nelle zone della Pianura Padana. L'uso del nome "provolone" viene poi ufficializzato per la prima volta nel Vocabolario di agricoltura di Canevazzi-Mancini nell'anno 1871, dove viene definito come una "provola" (tipico formaggio meridionale di pasta filata fresca) di grandi dimensioni.

Nonostante le continue sfide nell'ambito dell'omologazione dei gusti e del fast food, l'obiettivo del Consorzio di Tutela è perseverare nel suo compito di fare conoscere non solo qualità e usabilità del prodotto ma anche il valore della DOP, una delle più riconosciute ed apprezzate sia da un pubblico locale che internazionale.

[Da www.ompz.it]

4. FIERE ED EVENTI

GO INTERNATIONAL, LA TERZA EDIZIONE SI TERRÀ L'11 E 12 OTTOBRE 2023

(31/03/23) La terza edizione di GO International, la Fiera dei Servizi per l'export, l'unica manifestazione interamente dedicata al mondo dell'export e dell'internazionalizzazione, è prevista per i prossimi 11 e 12 ottobre a Milano e sarà ancora più grande. Si terrà infatti presso l'Allianz MiCo.

La fiera rappresenta un'ottima opportunità per farsi conoscere dai potenziali clienti/aziende/operatori, incrementare la propria visibilità, ottenere lead da potenziali nuovi contatti, aumentare la propria Brand Awareness e scoprire nuovi sviluppi nel vs settore.

Un'occasione unica in un contesto internazionale dove poter entrare in contatto con potenziali partner, oltre a controllare la concorrenza, e pensare a come sviluppare nuove relazioni commerciali oppure rafforzare quelle esistenti.

Per maggiori inforazioni: https://www.aicebiz.com/it/associazioni/categoria/aice/it/go-international/.

WEBINAR "L'EVOLUZIONE NORMATIVA DEI SISTEMI EPR - RESPONSABILITÀ ESTESA DEL PRODUTTORE - DEL PACKAGING: UNO SGUARDO ALL'EUROPA" - MERCOLEDÌ 5 APRILE 2023

(31/03/23) Il 5 aprile dalle 10:00 alle 11,30 p.v. AICE organizza il webinar "L'evoluzione normativa dei sistemi EPR -Responsabilità Estesa del Produttore - del packaging: uno sguardo all'Europa".

In un contesto normativo ambientale europeo in continuo sviluppo, il webinar si pone come momento formativo rivolto alle aziende per comprendere il principio comunitario della Responsabilità Estesa del Produttore, tradotto dall'inglese Extended Producer Responsibility – EPR, per il riciclo dei rifiuti di imballaggio.

In particolare nell'incontro verranno fornite le informazioni necessarie per comprendere i meccanismi che vedono coinvolti sia produttori che utilizzatori di imballaggi nella gestione del corretto fine vita dei questa tipologia di prodotto, con l'obiettivo di partecipare alla condivisione degli obblighi economici e di ecodesign previsti dalla normativa europea finalizzati a ridurre l'impatto ambientale dei rifiuti di imballaggio. Verrà messo in confronto l'attuale sistema contributivo e gestionale nazionale, con i compliance scheme previsti nei principali Paesi europei.

La partecipazione è gratuita previa compilazione del form di iscrizione.

CASEAOART-TROFEO SAN LUCIO: PUBBLICATE LE NOMINATION

(28/03/23) Si è conclusa con successo la 10° edizione di CaseoArt-Trofeo San Lucio, il concorso organizzato da AssoCasearia Pandino. L'evento ha visto la partecipazione di 310 formaggi prodotti da oltre 150 tecnici casari.

Nelle due giornate del Trofeo San Lucio, gli assaggiatori accreditati e i Maestri Assaggiatori dell'ONAF (oltre 200) hanno valutato 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. A questo si aggiunge il voto della Supergiuria costituita da due tecnologi, che hanno valutano la difficoltà di produzione, due Maestri Assaggiatori Onaf, che hanno valutano gli aspetti organolettici, e due giornalisti che hanno valutato l'aspetto di gradimento generale dal punto di vista del consumatore. Infine, ha espresso la sua preferenza anche una giuria popolare di oltre 300 persone.

In settimana sono state pubblicate le nomination dei tecnici che verranno premiati. Appuntamento quindi al 1° Maggio per scoprire il vincitore che si aggiudicherà la Supercoppa: il Trofeo San Lucio 2023 tanto ambito e che dovrà conservare per il prossimo biennio.

PREZZI AGRICOLI

A cura di: Emanuela Denti

MILANO - Rilevazione 27 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.

			20/03/2023	*27/03/2023*	*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'allevo con stagionatura minima 90 gg.	Kg	8,70 – 9,00	8,70 – 9,00	
80	pressato fresco	Kg	7,60 – 7,90	7,60 – 7,90	
90	**gorgonzola:** maturo dolce	Kg	7,25 – 7,55	7,25 – 7,55	
100	maturo piccante	Kg	8,25 – 8,55	8,25 – 8,55	
110	**Italico:** prodotto fresco	Kg	5,85 – 5,95	5,85 – 5,95	
120	prodotto maturo	Kg	6,65 – 6,95	6,65 – 6,95	
140	**taleggio:** prodotto fresco fuori sale	Kg	6,35 – 6,55	6,35 – 6,55	
150	prodotto maturo	Kg	7,10 – 7,50	7,10 – 7,50	
160	**quartirolo lombardo**	Kg	6,60 – 6,80	6,60 – 6,80	
170	**crescenza matura**	Kg	5,70 – 5,95	5,70 – 5,95	
180	**mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)**	Kg	6,05 – 6,15	6,05 – 6,15	
190	**mascarpone**	Kg	5,25 – 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

			20/03/2023	*27/03/2023*	*VAR.*
BURRO E CREMA DI LATTE		**U.M.**	**Euro**	**Euro**	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,95	2,95	
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	4,60	4,60	
30	burro di centrifuga	Kg	4,75	4,75	
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,75	2,75	
40	**crema di latte** (40% di sostanza grassa)	Kg	2,16	**2,20**	**+0,04**
41	**crema da latte italiano** (40% di sostanza grassa)	Kg	2,20	**2,24**	**+0,04**

°°

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

			20/03/2023	*27/03/2023*	*VAR.*
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		**U.M.**	**Euro**	**Euro**	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	455 - 470	455 - 470	
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	590 - 600	590 - 600	
21	francese	1000 Kg	360 - 380	360 - 380	
22	tedesco	1000 Kg	375 - 390	375 - 390	
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	160 – 170	**155 – 165**	**-5/-5**

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 27 Marzo 2023 -

Denominazione e qualità delle merci	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.	Fase di scambio, condizione di vendita ed altre note
Zangolato di creme fresche per burrificazione della provincia di Modena, destinato ad *ulteriore* lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%	Kg.		2,35	=	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.	**13,50**	**14,20**	**-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 30 mesi e oltre	Kg.	**12,55**	**13,45**	**-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.	**11,90**	**12,55**	**-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.	11,25	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 27 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	2,85	2,95	=
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	2,95	3,15	=
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 27 Marzo 2023 -

PRODOTTI CASEARI	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.
Siero di latte (residuo secco totale 5 - 6% - prezzo franco partenza - I.V.A. escl.)				
Per uso zootecnico	Ton.	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.	**6,80**	**6,90**	**-0,05/-0,05**
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	**7,00**	**7,10**	**-0,05/-0,05**
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	**7,50**	**7,70**	**-0,05/-0,05**
Monte Veronese DOP – D'allevo fresco	Kg.	**8,40**	**8,50**	**-0,05/-0,05**
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.	465	480	
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	590	600	
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	370	**380**	Inv./**-5**
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	**160**	**170**	**-5/-5**
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 28 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	=	=
SIERO					
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,40	=	=
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
Produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg	**12,95**	**13,50**	**-0,10**	**-0,10**
Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	**12,00**	**12,45**	**-0,10**	**-0,10**
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	11,50	11,65	=	=
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	10,70	10,70	=	=
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	10,30	10,55	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 29 Marzo 2023 -

PRODOTTO (kg)		**MIN**	**MAX**	**Var.**
Burro	Pastorizzato	4,10		=
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 30 Marzo 2023 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,800		=
	Mantovano pastorizzato	3,000		=
	Burro mantovano fresco CEE	4,600		=
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	=/=
	Stagionatura 14 mesi	9,450	9,700	=/=
	Stagionatura 20 mesi	9,950	10,150	=/=
	Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)	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 31 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%.	=	2,350	
SIERO DI LATTE Prezzi del 17/03/2023 prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	=	1,600	1,800
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	=	4,000	7,000
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita **Produzione minimo 36 mesi e oltre**	**-0,100/-0,100**	**13,350**	**14,000**
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita **Produzione minimo 30 mesi e oltre**	**-0,100/-0,100**	**12,500**	**13,300**
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita **Produzione minimo 24 mesi e oltre**	**-0,100/-0,100**	**11,750**	**12,450**
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita **Produzione minimo 18 mesi e oltre**	**-0,100/-0,100**	**11,150**	**11,800**
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita **Produzione minimo 15 mesi e oltre**	=	10,500	11,000
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita **Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)**	=	10,350	10,600