



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 8/2023 del 3 Marzo 2023

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

UCRAINA - Proposta della Commissione Ue di prorogare di un anno il libero accesso alle merci importate	PAG. 02
SVIZZERA - Formaggio, export in calo nel 2022. Pesano inflazione, aumento dei costi e cambio: www.insiderdairy.com	PAG. 02
STATI UNITI - Alternative vegetali, per la Fda possono continuare a chiamarsi latte. Ma l'agenzia Usa invita i produttori a spiegare le differenze: www.insiderdairy.com	PAG. 03
FORMAGGI D.O.P. - "GRANA PADANO" - Le uscite di gennaio mettono il turno. L'export nel 2022 vale almeno il 45% della produzione	PAG. 03
FORMAGGI D.O.P. - "PARMIGIANO REGGIANO" - Il Consorzio vara un pacchetto di misure per sostenere l'equilibrio di mercato. Ottimi i primi dati delle vendite in Italia a gennaio 2023, +8,7%: www.parmigianoreggiano.it	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. - "MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE" - I giudici confermano la Dop: www.alimentando.info	PAG. 05
FIERE ED EVENTI - Assemblea di Eucolait – Varsavia, 24/26 maggio 2023	PAG. 05
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 27 febbraio al 3 marzo 2023	PAG. 06

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 MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

UCRAINA: PROPOSTA DELLA COMMISSIONE UE DI PROROGARE DI UN ANNO IL LIBERO ACCESSO ALLE MERCI IMPORTATE

(01/03/23) Alla vigilia del primo anniversario dell'inizio della guerra in Ucraina, la Commissione Ue ha pubblicato una bozza di regolamento che estende di un altro anno l'esenzione dei dazi e l'accesso libero ai contingenti per le merci ucraine importate in UE. Le misure commerciali autonome attualmente in vigore nei confronti dell'Ucraina hanno validità fino al 5 giugno 2023. Se approvato dal Parlamento europeo e dal Consiglio, il nuovo regolamento si applicherà dal 6 giugno 2023 per un periodo di un anno.



La proroga delle concessioni integrerà una disposizione di salvaguardia per prevenire perturbazioni dei mercati agricoli, in particolare negli Stati membri confinanti con l'Ucraina.

FORMAGGIO SVIZZERO: EXPORT IN CALO NEL 2022. PESANO INFLAZIONE, AUMENTO DEI COSTI E CAMBIO

(28/02/23) Nel 2022, circa il 40% del formaggio svizzero è stato venduto all'estero. Ma i dati relativi allo scorso anno mostrano una diminuzione delle esportazioni di tutte le categorie di formaggi con l'unica eccezione della crema di formaggio e del quark, aumentati costantemente negli ultimi anni perché ben si sposano con l'utilizzo in cucina, anche se la Svizzera è tradizionalmente più conosciuta per i suoi formaggi semiduri e duri.



“Sul mercato europeo, le tre principali varietà – Gruyère, Emmentaler e Appenzeller – svolgono una vera e propria ‘funzione motore’, con Le Gruyère, in particolare, che negli ultimi anni si è rafforzata in tutti i mercati”, spiega Martin Spahr, responsabile marketing di Switzerland Cheese Marketing.

Paese che vai, formaggio svizzero che trovi: l'Appenzeller è in cima alla classifica delle esportazioni in Germania, mentre l'Emmentaler è il leader indiscusso in Italia e Le Gruyère è davanti agli altri in Francia e negli Stati Uniti. Nel complesso, in tutto il mondo Le Gruyère Aop è in testa alla classifica delle esportazioni con 13.293 ton, seguito da Emmentaler con 10.298 ton.

In cifre, nel 2022 l'industria casearia svizzera ha visto esportare circa 4mila tonnellate di formaggio in meno anche se il valore delle esportazioni è stato pari a quello del 2020 e leggermente superiore al 2019.

Tuttavia, spiegano da Switzerland Cheese Marketing, la domanda all'estero è diminuita ed è improbabile che cambi a breve termine a causa della difficile situazione del mercato. Tra le altre cose, il costoso franco svizzero, l'aumento dei costi di produzione e gli alti prezzi delle materie prime rendono il formaggio svizzero molto caro, fatto che rallenta ulteriormente le vendite all'estero.

[Da www.insiderdairy.com]

ALTERNATIVE VEGETALI: PER LA FDA POSSONO CONTINUARE A CHIAMARSI LATTE. MA L'AGENZIA USA INVITA I PRODUTTORI A SPIEGARE LE DIFFERENZE

(27/02/23) Fda, l'ente governativo americano che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici, ha diffuso una bozza di linee guida sull'etichettatura delle alternative vegetali al latte con l'obiettivo di "fornire il punto di vista attuale sulla denominazione degli alimenti a base vegetale commercializzati e venduti come alternative al latte (alternative al latte a base vegetale)".



Un documento non vincolante che ha soprattutto l'obiettivo di spingere i produttori a fornire ai consumatori un'etichettatura che riporti le informazioni necessarie per prendere decisioni nutrizionali e di acquisto informate. "La guida", scrive infatti Fda nel testo che accompagna il documento, "include anche le nostre raccomandazioni sull'uso delle dichiarazioni nutrizionali volontarie. L'uso da parte dell'industria di queste dichiarazioni nutrizionali volontarie fornirebbe ai consumatori informazioni nutrizionali aggiuntive per aiutarli a comprendere alcune differenze nutrizionali tra questi prodotti e il latte e fare scelte dietetiche informate. La bozza, chiamata "Labeling of Plant-based Milk Alternatives and Voluntary Nutrient Statements Guidance for Industry", conferma l'orientamento americano sul tema, lasciando la libertà di utilizzare il termine 'latte' anche per le bevande vegetali, ma invita i produttori a evidenziare le differenze. Fda, infatti, raccomanda che nel caso in cui un prodotto a base vegetale includa il termine "latte" nel suo nome e abbia una composizione nutritiva diversa da quella del prodotto di origine animale, sul pack sia presente una dichiarazione nutrizionale volontaria che sottolinei le differenze rispetto al latte. Questo confronto sarebbe basato sui criteri nutrizionali delle alternative vegetali al latte messi a punto dal Dipartimento dell'agricoltura.

Il documento è stato accolto tiepidamente dai produttori lattiero caseari, che vorrebbero restringere l'utilizzo del termine 'latte'. Spiega Jim Mulhern, presidente e Ceo di National Milk Producers Federation: "L'annuncio della FDA rappresenta un passo avanti, anche se non riesce a porre fine al problema decennale dell'uso fuorviante della terminologia casearia nell'etichetta delle bevande a base vegetale. Riconoscendo sia l'assoluta mancanza di standard nutrizionali prevalenti nelle bevande a base vegetale sia la confusione sui valori nutrizionali a causa dell'uso illegale di termini caseari, la guida proposta oggi dalla FDA fornirà una maggiore trasparenza che è assolutamente necessaria per i consumatori per fare scelte informate".

[Da www.insiderdairy.com]

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

GRANA PADANO: LE USCITE DI GENNAIO METTONO IL TURBO. L'EXPORT NEL 2022 VALE ALMENO IL 45% DELLA PRODUZIONE

(28/02/23) Dopo il tonfo di dicembre (-23,4%) le uscite di Grana Padano hanno chiuso gennaio con un +29,11% rispetto allo stesso mese del 2022 (che però aveva registrato numeri molto bassi).

Il bimestre dicembre 2022 - gennaio 2023 totalizza una flessione del 3,7% delle vendite di Grana Padano rispetto al bimestre delle precedenti annate. Come ha fatto notare il direttore generale, Stefano Berni, il rallentamento, legato all'aumento del 18% dei prezzi al dettaglio, è meno significativo di quanto a prima vista potesse apparire guardando le scorte e il calo di dicembre.

L'export è rimasto anche nel 2022 una via di sbocco fondamentale per il Grana Padano. Valutando le performance dei primi dieci mesi, +7,42 % rispetto allo stesso periodo 2021, nel 2022 le vendite all'estero dovrebbero raggiungere almeno il 45% del Grana Padano commercializzato. A ottobre le spedizioni oltre-confine della Dop hanno registrato un aumento del 3,6% grazie allo sprint del grattugiato e del senza crosta che hanno guadagnato il 9,82% da gennaio a ottobre.



Al primo posto si conferma il mercato tedesco che cresce ancora del 3,57%, al secondo la Francia, +11,9%, al terzo gli Usa, +2,48%, al quarto la Svizzera, +20,5%, e in quinta posizione, il Regno Unito con un progresso del 8% e la Spagna con più 9,73%. Da sottolineare, il boom delle vendite di Grana Padano in Giappone, rimbalsate del 44% nei primi 10 mesi del 2022.

L'elevato contenuto di servizio raccoglie sempre più consensi sullo scaffale e il Grana Padano grattugiato e senza crosta sta crescendo grazie alla positiva domanda di mercato. A gennaio 2023 questo segmento ha messo a segno un aumento del 7,4%; in crescita anche gli sfridi da porzionato con un +21,1%. Nel 2022 poco meno due milioni di forme sono state grattugiate e porzionate senza crosta arrivando a rappresentare il 38,5% del totale marchiato Grana Padano.

IL CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO VARA UN PACCHETTO DI MISURE PER SOSTENERE L'EQUILIBRIO DI MERCATO. OTTIMI I PRIMI DATI DELLE VENDITE IN ITALIA A GENNAIO 2023: +8,7%

(01/03/23) Il Consiglio d'amministrazione del Consorzio del Parmigiano Reggiano ha deliberato importanti misure per assicurare la stabilizzazione delle condizioni di equilibrio di mercato, sostenere la domanda in Italia e nel mondo e finanziare progetti di sviluppo dei caseifici produttori e degli operatori commerciali. Gli investimenti aggiuntivi, rispetto agli 8 milioni approvati durante l'Assemblea generale dei consorziati di dicembre, ammontano a circa 3,6 milioni di euro, portando quindi il totale dell'investimento per lo sviluppo di mercato a 11,6 milioni di euro.



In primis, il CDA, considerando le mutate condizioni del mercato lattiero caseario e del crollo delle quotazioni del latte spot rispetto a fine 2022, ha deliberato per il 2023 l'aumento dello sconto scolmatura (la compensazione economica agli allevatori che, in caso di sovrapproduzione o di crisi, cedono al di fuori della filiera parte del latte in sovrappiù idoneo a produrre Parmigiano Reggiano) nella misura massima prevista dell'80%. Pertanto, in termini assoluti, sarà riconosciuto uno sconto pari a 10 euro per ogni quintale "scolmato" su un pari quantitativo soggetto a effettiva contribuzione aggiuntiva (il contributo economico che deve versare il caseificio che ecceda i limiti di produzione previsti nel Piano Regolazione Offerta del Consorzio). Inoltre, è stato definito un piano di investimenti straordinari per il sostegno dei progetti di sviluppo commerciale degli operatori, sia in Italia, sia nei mercati esteri, e dei caseifici produttori. Nella sezione "Progetti" del sito del Consorzio sono state pubblicate le Linee guida per le richieste dei contributi 2023: <https://www.parmigianoreggiano.com/it/consorzio-progetti/>

Questo pacchetto di misure viene lanciato in contemporanea all'annuncio degli ottimi dati delle vendite in Italia di gennaio 2023, che in base ai dati Nielsen segnano un +8,7% (2.855 tonnellate vs. 2.628 tonnellate nel gennaio 2022). Il Parmigiano Reggiano si dimostra così in controtendenza rispetto ai competitor.

«Il 2023 sarà un anno caratterizzato da grandi sfide legate alle incertezze macroeconomiche causate dal conflitto in Ucraina, al caro energia, all'incremento del costo delle materie prime e a un'inflazione

crescente che ridurrà il potere d'acquisto delle famiglie», ha affermato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio. «Il Piano Regolazione Offerta ci consente di intervenire tempestivamente per assicurare la stabilizzazione delle condizioni di equilibrio di mercato, così da sostenere la filiera in un momento particolarmente delicato. Un modus operandi che è già stato premiato dai dati di inizio 2023, con un aumento delle vendite in Italia del +8,7% che segna un netto divario con i principali competitor. Questo ci dà fiducia nell'affrontare un anno importante, in cui verrà commercializzato il picco di produzione più alto nella storia della Dop, quello del 2021, sapendo di avere strumenti e strategie all'altezza della sfida».

[Da www.parmigianoreggiano.it]

I GIUDICI CONFERMANO LA DOP PER LA MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE

(01/03/23) I giudici del Tar Lazio – Roma hanno pronunciato la sentenza definitiva sul ricorso proposto avverso la procedura di riconoscimento della 'Dop Mozzarella di Gioia del Colle' dal Consorzio di Tutela per la Mozzarella di Bufala Campana. Sono state riconosciute le ragioni del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Gioia del Colle Dop.



Il contenzioso ha avuto inizio dopo che il ministero delle Politiche agricole, agroalimentari e forestali rese pubblica la proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta per la mozzarella vaccina prodotta nella murgia barese e tarantina con l'utilizzo del siero innesto. Gli oppositori sostenevano che "non sussistesse il necessario legame territoriale tra la città di Gioia del Colle e la produzione della 'Mozzarella di Gioia del Colle'", come si legge in un comunicato, "e che tale denominazione, contenendo al suo interno il termine 'mozzarella', avrebbe generato confusione con il prodotto denominato 'Mozzarella di bufala Campana'".

La sentenza ha confermato, tuttavia, che il legame con il territorio è dimostrato, e che il nome di cui si è chiesta la registrazione è un termine generico. In etichetta è stata inserita la dicitura 'di latte vaccino' come era stato già concordato.

[Da www.alimentando.info]

3. FIERE ED EVENTI

ASSEMBLEA DI EUCOLAIT – VARSAVIA, 24/26 MAGGIO 2023

(03/03/23) Sono aperte le iscrizioni per l'Assemblea di Eucolait che quest'anno si terrà a Varsavia, presso l'hotel Sofitel Warsaw Victoria, i prossimi 24/26 maggio.

La Polonia è il centro della crescita della raccolta di latte in Europa. Ma chi soddisferà la crescente domanda mondiale? Per rispondere a questa domanda, si farà un giro in tutte le principali regioni produttive.



Come sempre, non mancherà l'occasione per fare rete e ritrovarsi con colleghi e amici, dal fasto dell'ambiente reale al semplice distretto industriale.

Per ulteriori informazioni (programma, costi, ecc) si prega di contattare la segreteria di Assocaseari.

*PREZZI
AGRICOLI*

A cura di: Emanuela Denti

MILANO - Rilevazione 27 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.

			20/02/2023	27/02/2023	VAR.
FORMAGGI		U.M.	Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	12,95- 13,50	12,85- 13,40	-0,10/-0,10
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	12,20 – 12,75	12,10 – 12,65	-0,10/-0,10
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	11,55 – 11,80	11,45 – 11,70	-0,10/-0,10
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	10,20 – 10,50	10,15 – 10,45	-0,05/-0,05
28	grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre	Kg	10,35 – 10,50	10,30 – 10,45	-0,05/-0,05
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	9,90 – 10,25	9,85 – 10,20	-0,05/-0,05
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	9,25 – 9,40	9,15 – 9,30	-0,10/-0,10
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	7,95 – 8,00	7,85 – 7,90	-0,10/-0,10
50	provolone valpadana: fino a 3 mesi di stagionatura	Kg	7,55 – 7,70	7,55 – 7,70	
60	oltre 3 mesi di stagionatura	Kg	7,80 – 8,05	7,80 – 8,05	
65	pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore	Kg	13,90 – 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

			20/02/2023	27/02/2023	VAR.
BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,80	2,95	+0,15
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	4,45	4,60	+0,15
30	burro di centrifuga	Kg	4,60	4,75	+0,15
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,60	2,75	+0,15
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,14	2,20	+0,06
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,18	2,22	+0,04

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

			20/02/2023	27/02/2023	VAR.
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	510 - 525	495 - 515	-15/-10
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	610 - 620	605 - 615	-5/-5
21	francese	1000 Kg	410 - 430	395 - 415	-15/-15
22	tedesco	1000 Kg	425 - 445	410 - 430	-15/-15
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	220 – 230	205 – 215	-15/-15

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 27 Febbraio 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 <u>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.		2,20	+0,20	Prezzo alla produzione, franco caseificio. Prezzo unico. Note: Dal 06/02/12 adeguamento tecnico del prezzo; vedi n. (8) fondo listino
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 250 forme circa: produzione minimo 36 mesi e oltre	Kg.	13,70	14,40	=/=	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.	12,75	13,65	=/=	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 24 mesi e oltre	Kg.	12,10	12,75	=/=	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.	11,35	12,00	=/=	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.	10,80	11,05	=/=	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 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	2,80	2,90	+0,20/+0,20
Burro pastorizzato (prezzo medio)	€/kg	2,90	3,10	+0,10/+0,20
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	8,55	8,85	=
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	7,55	7,85	=
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	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 Febbraio 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	-1,00/-1,00
Per uso industriale	Ton.	12,00	13,00	-1,00/-1,00
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	-0,10/-0,10

Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	9,05	9,15	-0,10/-0,10
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	9,50	9,80	-0,10/-0,10
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	10,00	10,15	-0,10/-0,10
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	6,90	7,00	
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	7,10	7,20	
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	7,65	7,85	
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	8,55	8,65	
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	9,15	9,25	
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	10,05	10,15	
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	505	520	-15/-20
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	600	610	-5/-5
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	400	415	-20/-20
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	190	200	-30/-30
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2150	2250	+50/+50
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	2050	2150	+50/+50

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 28 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.
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	+0,15	+0,15
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	13,65	=	-0,05
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	12,10	12,60	=	-0,05
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	11,50	11,70	=	-0,05
<u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	Kg	10,70	10,75	=	-0,05
<u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>	Kg	10,30	10,55	=	-0,05

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 1° Marzo 2023 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	4,10		+0,10
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	9,10	9,25	-0,10/-0,10
	Stag. tra 12-15 mesi	9,30	9,55	-0,10/-0,10
	Stag. oltre 15 mesi	9,60	10,05	-0,10/-0,10
Provolone Valpadana	Dolce	7,65	7,75	=
	Piccante	7,85	8,05	=
Provolone	Stag. fino a 3 mesi	7,20	7,40	=
	Stag. oltre 5 mesi	7,45	7,75	=

LATTE SPOT (franco partenza, pagamento 60 gg)			
Latte nazionale crudo	1 ^a quindicina Febbraio 2023	0,520	-
	2 ^a quindicina Febbraio 2023	0,500	-

* da stagionare franco luogo di stagionatura – pagamento secondo uso corrente

** con bollo provvisorio di origine del Grana Padano – in partite contrattate a numero con esclusione dello scarto – termini di pagamento secondo uso corrente

BORSA MERCI DI MANTOVA - Rilevazioni di Giovedì 2 Marzo 2023

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,800		+0,150
	Mantovano pastorizzato	3,000		+0,150
	Burro mantovano fresco CEE	4,600		+0,150
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	9,200	-0,100/-0,100
	Stagionatura 14 mesi	9,450	9,700	-0,100/-0,100
	Stagionatura 20 mesi	9,950	10,150	-0,100/-0,100
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	7,750	8,000	-0,100/-0,100
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,200	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 3 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%.	+0,150	2,350	
SIERO DI LATTE Prezzi del 17/02/2023 - prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
<u>Residuato 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	-0,100/-0,100	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	-0,100/-0,100	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	-0,100/-0,100	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	-0,100/-0,100	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	-0,100/-0,100	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