



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 14/2023 del 14 Aprile 2023 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

ZOOTECNIA - Il progetto Vision cerca di aumentare la sostenibilità degli allevamenti intensivi da latte: www.alimentando.info	PAG. 02
REGNO UNITO - Riunione del DEFRA sui dettagli del Target Operating Model	PAG. 02
SVIZZERA - Giù i consumi di formaggio nel 2022 (-1,3%). Ma dal 2007 sono cresciuti del 10%, anche se calano gli stagionati: www.insiderdairy.com	PAG. 03
STATI UNITI - L'inflazione generale cala al 5%, quella alimentare stabile all'8,5%: www.alimentando.info	PAG. 04
INDIA - Import per rispondere alla domanda dairy: Clal	PAG. 04
SCAMBI UCRAINA/CANADA - Aggiornamento dell'Accordo di Libero Scambio: ICE	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. "PARMIGIANO REGGIANO" - Nuova vittoria, niente 'Parmesan' a Singapore: www.alimentando.info	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. "GRANA PADANO" - La risposta del Consorzio alla notizia sulla sentenza del tribunale di Torino	PAG. 06
FIERE ED EVENTI - Vetrina digitale per aziende ucraine sulla piattaforma ICE "FieraSmart365": ICE	PAG. 08
FIERE ED EVENTI - Webinar "Exporting F&B to China: Challenges and Opportunities" – Giovedì 20 aprile 2023	PAG. 08
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 10 al 14 aprile 2023	PAG. 09

NOTIZIE DELLA SETTIMANA

1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

IL PROGETTO VISION CERCA DI AUMENTARE LA SOSTENIBILITÀ DEGLI ALLEVAMENTI INTENSIVI DA LATTE

(12/04/23) Il **progetto di ricerca Vision** (Nuove pratiche gestionali per l'allevamento intensivo sostenibile) si pone l'obiettivo di "individuare e valutare pratiche gestionali innovative volte ad aumentare il benessere animale e la sostenibilità ambientale dell'azienda da latte intensiva". Il tutto senza ridurre la produttività e il reddito, concentrandosi sia sugli animali produttivi che quelli improduttivi.



Uno studio sulle preferenze dei consumatori lombardi permetterà di definire le priorità per coniugare la sostenibilità ambientale, il profitto delle aziende e il consenso sociale.

Il progetto, della durata di 24 mesi, è finanziato da Regione Lombardia tramite il Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020, Operazione 16.1.01 – 'Gruppi Operativi Pei'. Sono partner l'Università degli Studi di Milano, l'associazione Allevatori della Lombardia, la società agricola di Gallizia di Vergano Pio e Alberto e la società agricola di Bertoni Alessandro e Marco. Le attività verranno costantemente aggiornate sul sito del gruppo di lavoro Alleva – Menti, sulla pagina social Facebook e a breve anche su Instagram. Seminari e congressi permetteranno di divulgare i risultati a tecnici di settore e allevatori.

[Da www.alimentando.info]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

REGNO UNITO: RIUNIONE DEL DEFRA SUI DETTAGLI DEL TARGET OPERATING MODEL

(12/04/23) Il 6 aprile scorso, Eucolait ha partecipato a un incontro degli stakeholder del DEFRA (*Department for Environment Food & Rural Affairs*) per discutere i dettagli del "Target Operating Model" britannico.

I punti principali sul commercio dei prodotti lattiero-caseari sono stati i seguenti:



- Categorizzazione del rischio dei prodotti che entrano nel Regno Unito: sarà calcolata sulla base del tipo di prodotto e del Paese di origine. La categoria di rischio indicativa per i prodotti lattiero-caseari è "media", tuttavia le classificazioni del rischio definitive per i prodotti di origine animale (POAO) saranno annunciate entro la fine di aprile. I prodotti lattiero-caseari freschi o crudi rimarranno probabilmente nella categoria a rischio medio (soggetti a bassi tassi di controlli di identità e fisici), mentre quelli a lunga conservazione e quelli composti potrebbero essere classificati a basso rischio (0% di controlli fisici e di identità).
- I certificati sanitari di esportazione semplificati per i POAO (compresi i prodotti lattiero-caseari) saranno pubblicati entro la fine di aprile insieme alle categorie di rischio definitive.
- Il DEFRA sta valutando la creazione di tre schemi di "*trusted trader*" incentrati sul SPS, uno sui prodotti di origine vegetale, uno su quelli di origine animale e l'ultimo ai sottoprodotti di origine animale. Sta inoltre prendendo in considerazione un "sistema di commerciante di fiducia accreditato" e un "sistema di garanzia della qualità" separato. Le disposizioni del commerciante fidato hanno lo scopo di fornire vantaggi ai commercianti, come i controlli in uscita dal confine.
- Il DEFRA ospiterà una serie di seminari online nelle prossime settimane. Una sessione specifica sui prodotti lattiero-caseari si terrà il 2 maggio dalle 12:30 alle 13:30. Il link per registrarsi a queste sessioni è disponibile [qui](#).

SVIZZERA: GIÙ I CONSUMI DI FORMAGGIO NEL 2022 (-1,3%). MA DAL 2007 SONO CRESCIUTI DEL 10%, ANCHE SE CALANO GLI STAGIONATI

(07/04/23) Nel 2022 in Svizzera si è mangiato meno formaggio. Secondo i dati ufficiali, infatti, durante l'anno si sono consumate 204mila tonnellate di formaggio, con una diminuzione del consumo pro capite, che scende a 22,9 chilogrammi (-1,3%). Una notizia non troppo positiva per i produttori anche se, in un confronto a lungo termine, si registra invece un aumento di circa il 10% dal 2007, secondo gli ultimi dati forniti dai produttori di latte svizzeri, Agristat, [TSM Treuhand](#) e Switzerland Cheese Marketing.



A cambiare, però, è la composizione del tagliere dei formaggi preferiti dagli svizzeri, che si sposta sempre di più verso quelli freschi o a media stagionatura, come ormai avviene in tutto il resto del mondo.

Entrando nel dettaglio di ciò che arriva sulle tavole dei consumatori elvetici, infatti, in media ogni persona consuma all'anno 8,46 kg di crema di formaggio e quark, cui si aggiungono altri 3,3 kg di mozzarella. I formaggi speciali a base di latte di capra, di pecora o di bufala sono diventati molto più popolari in Svizzera negli ultimi anni e il consumo pro capite ha raggiunto i 200 grammi.

Negli ultimi 15 anni, inoltre, è aumentato anche il consumo annuo di formaggi a pasta semidura (come, ad esempio, Raclette, Appenzeller e Tilsiter): l'anno scorso, in Svizzera, ogni persona ha mangiato 6,42 kg di formaggi che appartengono a questa categoria.

Nel caso dei formaggi a pasta dura (ad esempio formaggio d'alpeggio e Gruyère Aop) i consumi sono rimasti stabili rispetto all'anno precedente. Ma qui, analizzando i dati in una prospettiva temporale, arrivano invece le note dolenti: negli ultimi 15 anni il consumo di formaggio a pasta dura è sceso da 4,11 a 3,79 kg pro capite. Nel 2022 ha sofferto anche [l'export di formaggi](#) dalla Svizzera, anche a causa dell'apprezzamento del franco. Anche in questo caso, particolarmente forte è stata la flessione della categoria dei formaggi semiduri, seguiti dalla fonduta pronta, dai formaggi a pasta molle e da quelli a pasta dura (-5,3%).

USA: L'INFLAZIONE GENERALE CALA AL 5%, QUELLA ALIMENTARE STABILE ALL'8,5%

(13/04/23) I dati più recenti sull'inflazione americana fotografano un trend in discesa, con il dato generale pari al 5% a marzo (a febbraio era al 6%). E' pur vero che il dato core, che esclude energia e alimentari, sale dal 5,5% al 5,6%. Si tratta della prima accelerazione da settembre 2022. Al calo generale, invece, hanno contribuito soprattutto il declino dell'energia (-6,4% su base annua) e in particolare della benzina (-17,4%).

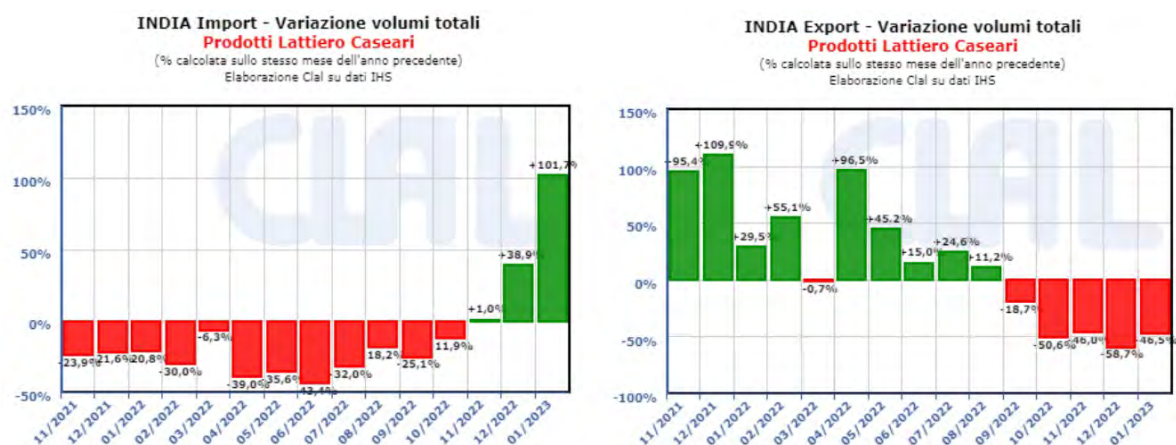


I prezzi alimentari sono rimasti invariati rispetto al mese di febbraio, ma comunque in rialzo dell'8,5% in un anno. La situazione resta quindi in un equilibrio abbastanza precario. Come riporta il Sole 24 Ore, infatti, dalla Fed filtra la massima cautela e si parla di una "modesta recessione" entro l'anno a causa delle note vicende nel settore bancario.

[Da www.alimentando.info]

L'INDIA GUARDA ALL'IMPORT PER RISPONDERE ALLA DOMANDA DAIRY

(13/04/23) L'India è il primo Paese produttore di latte al Mondo. Tuttavia, la produzione domestica generalmente equivale ai consumi e il Paese ha un'autosufficienza del 100% circa.



CLAI.it – India: andamento di Import ed Export di prodotti lattiero-caseari

Quest'anno, però, potremmo assistere a dinamiche molto diverse da quelle a cui siamo abituati. Le produzioni di latte Indiane sono condizionate da diversi **elementi avversi** che stanno causando una riduzione delle consegne.

Durante la pandemia del coronavirus, la domanda di prodotti lattiero caseari in India si era fermata, facendo crollare i prezzi del latte. Questo portò numerosi allevatori locali a limitare la dimensione della mandria. Da allora, la ripresa delle produzioni è stata lenta anche a causa dell'aumento dei **costi delle materie prime** in seguito alla ripresa della domanda post-Covid e alla guerra tra Russia e Ucraina.

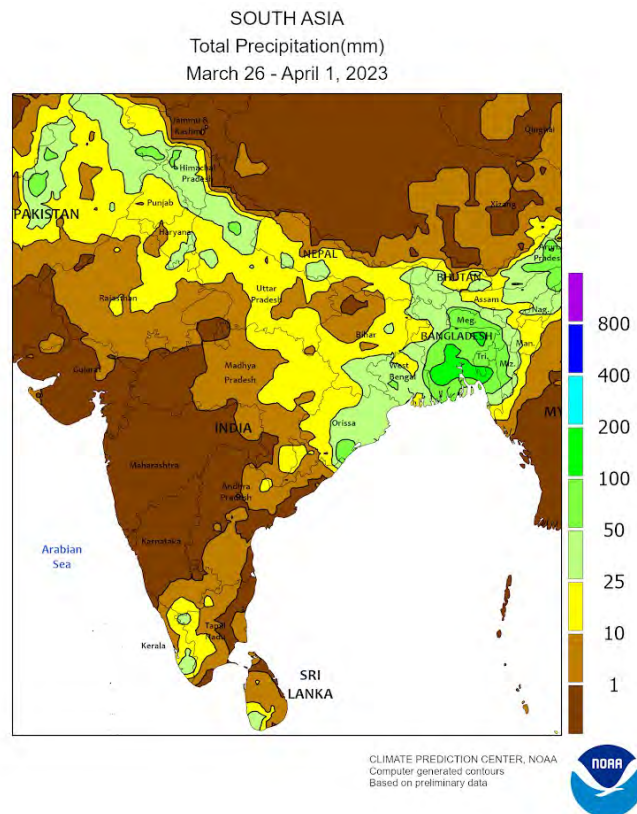
Ma questo non è l'unico problema.

Nel corso del 2022, il Paese è stato colpito da un'**epidemia di Dermatite Nodulare Contagiosa (DNC)**, che si stima abbia infettato più di 300.000 capi. Pur non essendo contagiosa per l'uomo, il suo impatto socio economico è rilevante. I bovini infetti presentano stato febbrile e lesioni cutanee, insieme ad altre complicazioni che debilitano l'animale. Seppure la mortalità associata a questa malattia è bassa, il recupero risulta piuttosto lento. Le produzioni in India sono state, quindi, significativamente ridotte.

Inoltre, negli ultimi mesi, l'India è stata attraversata da **ondate di calore** che hanno danneggiato i raccolti, riducendo la disponibilità di Frumento e Foraggio.

In questa situazione di produzione rallentata, la domanda, dopo essersi ripresa dallo stop legato al Covid, è aumentata. Il risultato del disequilibrio tra domanda e offerta è stato un **aumento significativo dei prezzi al consumo**.

Le tensioni nel mercato domestico hanno aperto le porte ai mercati internazionali e le importazioni lattiero casearie del Paese stanno già registrando aumenti importanti. Il Governo Indiano sta valutando di rimuovere le tasse all'import sui prodotti dairy per alleviare le tensioni di mercato.



CLAL.Teseo.it – Andamento delle precipitazioni in India (ultima settimana disponibile)

[Da Clal]

L'UCRAINA E IL CANADA AGGIORNERANNO L'ACCORDO DI LIBERO SCAMBIO

(13/04/23) L'11 aprile 2023, durante una visita di lavoro in Canada, il Primo Ministro dell'Ucraina, Denys Shmyhal, insieme al Primo Ministro del Canada, Justin Trudeau, ha firmato una dichiarazione congiunta sul completamento delle negoziazioni sul rinnovo dell'Accordo di libero scambio tra Canada e Ucraina.



Il contenuto dell'accordo aggiornato è eccezionale, in quanto contribuirà a l'intensificazione degli scambi con il Canada e creerà opportunità uniche per le imprese ucraine.

[Da ICE]

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(14/04/23) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2023/742](#) della Commissione del 31 marzo 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 [«Bovški sir» (DOP)]



Formaggi D.O.P. – “Bulgarsko byalo salamureno sirene” (BG) – Domanda registrazione – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione 2023/C 129/07 su G.U.C.E. C 129 del 13/04/23](#)

NUOVA VITTORIA DEL PARMIGIANO REGGIANO: NIENTE 'PARMESAN' A SINGAPORE

(07/04/23) Dopo la vittoria di metà marzo in Colombia, in cui è stato bloccato il tentativo del gruppo Alpina di registrare il marchio 'Parmesano', il consorzio del Parmigiano Reggiano festeggia un altro successo.

Il Giudice dell'Alta Corte di Singapore ha infatti respinto il ricorso di Fonterra Brands (filiale interamente controllata da Fonterra Co-operative Group Limited, società cooperativa multinazionale con sede in Nuova Zelanda) che, in seguito alla registrazione nel paese del nome Parmigiano Reggiano come Indicazione geografica, ha presentato un'istanza per richiedere che il termine 'Parmesan' non venisse considerato una traduzione del nome della Dop.



Fonterra Brands intendeva utilizzare il nome 'Parmesan' per indicare un formaggio con il marchio 'Perfect Italiano', sulla cui confezione viene ostentato il Tricolore del nostro Paese benché prodotto in Nuova Zelanda o Australia. Il Consorzio si è opposto, ottenendo una decisione favorevole dall'ufficio Ipos (Intellectual Property Office of Singapore). L'appello da parte di Fonterra Brands davanti all'Alta Corte di Singapore è stato rigettato: il giudice ha stabilito che 'Parmesan' va considerato una traduzione di 'Parmigiano Reggiano'.

[Da www.alimentando.info]

GRANA PADANO: LA RISPOSTA DEL CONSORZIO ALLA NOTIZIA SULLA SENTENZA DEL TRIBUNALE DI TORINO

(14/04/23) Con riferimento alla notizia pubblicata nel Servizio Informativo della settimana scorsa, dal titolo: *"Grana' è un termine generico. Senza 'padano' non c'è tutela: la sentenza bomba del tribunale di Torino"*, il Consorzio di Tutela del Grana Padano ci ha chiesto di pubblicare un commento alla sentenza del Tribunale di Torino n. 707/2023 del 3 febbraio 2023 rilasciato dal Prof. Avv. Vito Rubino, cattedratico di diritto dell'Unione europea nell'Università del Piemonte Orientale, Direttore del CeDiSA, Centro Studi sul Diritto e le Scienze dell'Agricoltura, Alimentazione e Ambiente costituito dalle Università di Torino, Piemonte Orientale, Milano Statale, Ferrara, Firenze e Pisa, nonché Direttore della rivista scientifica ALIMENTA, esperto di diritto alimentare italiano e Ue con oltre 100 pubblicazioni nazionali e internazionali al proprio attivo.

«La controversia oggetto della sentenza aveva ad oggetto un prodotto denominato *Gran Riserva Italia*, con marchiatura a fuoco sullo scalzo laterale delle singole forme che per pezzatura, aspetto esteriore e texture risultavano identiche al Grana Padano DOP e stagionatura coincidente con la categoria Riserva del Grana Padano DOP. Il caseificio convenuto non ha mai utilizzato, al contrario, la denominazione “*Grana*” per contrassegnare i propri prodotti.



L'oggetto della controversia, quindi, era limitato a stabilire se la combine di “*Gran Riserva*”, il richiamo all'*Italia*, la *forma*, la *pezzatura* e gli altri elementi di fatto oggetto di valutazione (compresa l'indicazione commerciale circa la stagionatura “oltre i 20 mesi”, propria di una specifica categoria di Grana Padano DOP Riserva sotto forte spinta pubblicitaria al momento dei fatti di causa) potessero integrare una evocazione della denominazione di origine protetta “*Grana Padano*” categoria “*Riserva*” *oltre i 20 mesi*, alla luce della giurisprudenza Ue in materia che pare molto chiara.

È appena il caso di ricordare che la Corte di giustizia da oltre vent'anni ha una posizione molto chiara in merito all'evocazione: essa è stata riconosciuta innanzitutto quando una parte della denominazione protetta viene incorporata nei marchi o nelle denominazioni commerciali di prodotti concorrenti generici (e.g. *Cambozola*, *Parmesan*, *Toscorno* etc.); elementi ulteriori di fatto possono corroborare il convincimento del giudice, quali, ad esempio, la forma e la texture del prodotto (e.g. il gorgonzola con la sua tipica pasta molle erborinata, il *Morbier* con la tipica fascia nera al cuore del prodotto etc.); infine la corte ha ritenuto sussistere l'evocazione anche solo per accostamento “concettuale”, senza, cioè, che alcun elemento della denominazione controversa includa direttamente la denominazione di origine protetta ma per riferimenti culturali o grafici (come nel caso del formaggio Rocinante, ritenuto evocativo del *Queso Manchego*, o del whisky Glen Buchenbach, dichiarato evocativo dello *Scotch Whisky* per il riferimento “culturale-linguistico” “Glen” nella lingua scozzese).

Orbene, alla luce delle premesse ritengo in primo luogo che non si possa attribuire al Tribunale un pensiero di portata assai più ampia rispetto all'oggetto della causa che non è mai stato stabilire la qualificazione giuridica di Grana: ciò è già stato ampiamente discusso e deciso in altre sedi, non è mai stato posto in discussione in questa causa che aveva ad oggetto la denominazione Gran Riserva Italia nei termini sopra riferiti. La causa non ha minimamente sviluppato, quindi, il tema “Grana” e attribuire al Tribunale di Torino un pensiero diverso dallo specifico oggetto del contendere non solo porterebbe la sentenza ben fuori dal perimetro del “petitum”, ma determinerebbe anche conseguenze giuridiche insostenibili: ricordo, infatti, che il Tribunale dell'Unione europea già con sentenza 12 settembre 2007 ha stabilito in modo chiarissimo che la denominazione Grana non è generica, è autonomamente proteggibile e certamente parte fondamentale della DOP Grana Padano.

La materia delle indicazioni geografiche, d'altra parte, è totalmente armonizzata dalla specifica disciplina dell'Unione europea, come dichiarato più volte dalla Corte di giustizia (ad esempio nella sentenza BUD II) e, dunque, è alla giurisprudenza del Lussemburgo che bisogna guardare per interpretarla correttamente e a cui occorre conformarsi.

Che così sia, d'altra parte, lo dimostra anche la recente sentenza del Tribunale di Venezia del 25 maggio 2022 ove con solida ed articolata motivazione (di ben 35 pagine), totalmente aderente ai principi di diritto stabiliti dalla giurisprudenza Ue, il collegio ha ribadito che “Grana” è un termine riservato esclusivamente alla DOP Grana Padano e non può quindi essere usato per indicare né una categoria generica di formaggi da grattugia né, tantomeno, eventuali prodotti concorrenti non contrassegnati dalla DOP.

Sono quindi certo che la Corte d'Appello di Torino saprà fare chiarezza su queste ambiguità che la motivazione succinta del Tribunale di Torino potrebbe aver generato a lettori che conoscono solo marginalmente il tema e, peraltro, accogliere in toto la posizione espressa dal Consorzio di Tutela del Formaggio Grana Padano DOP, la cui domanda processuale ritengo essere assolutamente corretta e condivisibile».

4. FIERE ED EVENTI

VETRINA DIGITALE PER AZIENDE UCRAINE SULLA PIATTAFORMA ICE "FIERASMART365"

(13/04/23) In occasione della Conferenza Bilaterale che si svolgerà a Roma il 26 aprile, dedicata a interventi e progetti per contribuire alla resilienza e alla ricostruzione dell'Ucraina, l'Agenzia ICE, in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, con il Ministero degli Affari Esteri d'Ucraina (piattaforma Nazovni) e con l'Ambasciata d'Ucraina nella Repubblica Italiana, organizza l'evento digitale UKRAINE - ITALY MARKETPLACE 2023.



L'iniziativa presenta una vetrina virtuale di oltre 40 selezionate aziende ucraine di vari settori tra i quali: dischi da taglio abrasivi; architettura; prodotti chimici; abbigliamento e tessuti; costruzioni; decorazioni e articoli da regalo; infissi; agroindustria; arredamento; sanitario; informatica; illuminotecnica; macchinari/attrezzature; packaging; pallet/pellet.

Grazie a tale iniziativa le imprese italiane interessate a materie prime, semilavorati ed altri prodotti possono entrare in contatto in forma diretta e sicura con controparti locali, selezionate insieme all'Ambasciata ucraina in Italia. Per qualsiasi informazione contattare l'Agenzia ICE all'indirizzo email itaukr2023@ice.it.

[Da ICE]

WEBINAR "EXPORTING F&B TO CHINA: CHALLENGES AND OPPORTUNITIES" – GIOVEDÌ 20 APRILE 2023

(14/04/23) Il 20 aprile dalle 10:00 alle 11,30 p.v. AICE organizza il webinar "Exporting F&B to China: Challenges and Opportunities".

Il webinar, che si terrà in lingua inglese, sarà incentrato su tre aree chiave che sono cruciali per le PMI che desiderano fare affari in Cina:

- La prima sezione si concentrerà sui diversi canali commerciali a disposizione delle PMI, dalle piattaforme di e-commerce ai negozi fisici. I nostri esperti presenteranno i pro e i contro di ciascun canale, oltre a fornire suggerimenti su come aumentare le probabilità di successo.
- Il secondo focus sarà sulla conformità alle normative cinesi, inclusi gli standard di sicurezza dei prodotti, i requisiti di etichettatura e le procedure doganali. I nostri esperti forniranno indicazioni su come navigare nel complesso panorama normativo in Cina e su come evitare costosi errori.
- Il terzo obiettivo sarà informare le PMI su come proteggere i diritti di proprietà intellettuale, fornendo approfondimenti sulle migliori pratiche per proteggere la proprietà intellettuale in Cina e le opzioni legali disponibili in caso di violazione.

La partecipazione è gratuita previa [iscrizione](#).



PREZZI AGRICOLI

A cura di: Emanuela Denti

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Martedì 11 Aprile 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</u> 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.	13,30	14,00	-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.	12,35	13,25	-0,10/-0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg.	11,70	12,35	-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.	11,05	11,70	-0,10/-0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg.	10,65	10,85	-0,05/-0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre da caseificio produttore	Kg.	10,30	10,55	-0,05/-0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 11 Aprile 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	12,80	13,35	=	=
Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	11,85	12,30	=	=
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	11,35	11,50	=	=
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	10,55	10,55	=	=
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	10,25	10,50	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 12 Aprile 2023 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	4,05		=
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	8,90	9,05	=
	Stag. tra 12-15 mesi	9,20	9,45	=

	Stag. oltre 15 mesi	9,50	9,95	=
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 13 Aprile 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	9,000	11,000	≠
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	6,000	6,500	≠
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	8,850	9,000	-0,050/-0,050
	Stagionatura 14 mesi	9,350	9,600	≠
	Stagionatura 20 mesi	9,850	10,050	≠
	Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)	7,600	7,850	-0,050/-0,050
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,200	10,400	≠
	Stagionatura fino a 18 mesi	10,850	11,250	≠
	Stagionatura fino a 24 mesi	11,700	12,000	≠
	Stagionatura fino a 30 mesi	12,200	12,650	≠

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 14 Aprile 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)			
Residuo 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	≠	13,250	13,900
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	≠	12,400	13,200
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	≠	11,650	12,350
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	≠	11,050	11,700
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre	≠	10,500	10,900
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	≠	10,300	10,500