



# ASSOCASEARI

## ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

### Servizio informativo N° 20/2023 del 1° Giugno 2023 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

#### NORME E NOTIZIE

<b>ECONOMIA</b> - Carovita, nell'ultimo anno il 70% degli italiani ha ridotto gli acquisti al supermercato. L'analisi di Everli: <a href="http://www.alimentando.info">www.alimentando.info</a>	<b>PAG. 02</b>
<b>UE</b> - Consiglio sull'Agricoltura - 30 maggio	<b>PAG. 02</b>
<b>POLONIA</b> - La Commissione UE approva un aiuto di Stato per gli agricoltori pari a 1 miliardo di euro	<b>PAG. 03</b>
<b>REGNO UNITO</b> - Il governo valuta un possibile tetto temporaneo ai prezzi alimentari: <a href="http://www.alimentando.info">www.alimentando.info</a>	<b>PAG. 03</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. E I.G.P.</b> - Nuovi testi normativi	<b>PAG. 04</b>
<b>FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA"</b> - Torna a crescere la produzione, +7,26% ad aprile: <a href="http://www.indierdairy.com">www.indierdairy.com</a>	<b>PAG. 04</b>
<b>FORMAGGI</b> - Il Tribunale respinge la richiesta svizzera di registrazione nella UE del marchio "Emmentaler"	<b>PAG. 05</b>
<b>FIERE ED EVENTI</b> - Webinar "L'intelligenza artificiale per l'export: produttività, comunicazione e marketing digitale per le imprese italiane" – Martedì 13 giugno 2023	<b>PAG. 06</b>
<b>FIERE ED EVENTI</b> - B2Cheese diventa Fiera Internazionale: <a href="http://www.alimentando.info">www.alimentando.info</a>	<b>PAG. 06</b>
<b>PREZZI</b> - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 29 al 1° giugno 2023	<b>PAG. 07</b>

\*\*\*\*\*

## NOTIZIE DELLA SETTIMANA

\*\*\*\*\*

### 1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

#### **CAROVITA: NELL'ULTIMO ANNO IL 70% DEGLI ITALIANI HA RIDOTTO GLI ACQUISTI AL SUPERMERCATO. L'ANALISI DI EVERLI**

(30/05/23) A causa dell'aumento generalizzato dei prezzi, 7 italiani su 10 hanno ridotto i propri acquisti al supermercato negli ultimi 12 mesi. Sono soprattutto bevande alcoliche (43%) e, all'occorrenza, frutta e verdura (40%) a essere tagliate dalla lista della spesa, mentre non si rinuncia a formaggi e affettati (37%), snack dolci e salati (29%).



È ciò che emerge dall'ultima indagine condotta dal marketplace della spesa online Everli, che ha analizzato gli acquisti effettuati sul sito e via app nell'ultimo anno conducendo un'indagine tra un campione di consumatori per fotografare le abitudini di spesa degli italiani ai tempi del carovita.

Il 57% degli intervistati dichiara di spendere tra i 200 e i 300 euro al mese al supermercato, mentre il 25% riesce a comprare tutto ciò che serve con meno di 200 euro. A causa dell'inflazione, poi, il 67% del campione ammette di spendere di più rispetto a prima. Per fronteggiare questi rincari vengono dunque adottate diverse strategie: evitare gli acquisti superflui (42%); scegliere più frequentemente prodotti in offerta (33%); sfruttare i programmi fedeltà per ottenere sconti (27%); acquistare più prodotti in private label (18%). Il panel di intervistati afferma inoltre di fare acquisti al supermercato in maniera più mirata e consapevole (41%), di valutare più attentamente il rapporto qualità-prezzo (37%) e di monitorare sconti e offerte con più frequenza (31%).

Quanto ai prossimi tre mesi, infine, 9 italiani su 10 affermano di voler introdurre nel proprio stile di vita nuove soluzioni per risparmiare. Già il 64% degli intervistati dichiara di essere pronto a scegliere prodotti più economici a prescindere dal brand (64%) o di volersi rivolgere a mercati rionali o fattorie con rivendita diretta per certe tipologie di acquisti (34%). Infine, solo l'8% del campione si dice pronto ad abbandonare il proprio supermercato di fiducia per sceglierne uno più conveniente (8%).

[Da [www.alimentando.info](http://www.alimentando.info)]

### **CONSIGLIO SULL'AGRICOLTURA - 30 MAGGIO**

(31/05/23) Il 30 maggio si è svolto il Consiglio sull'Agricoltura, durante il quale è stata annunciata la distribuzione del resto del fondo di riserva per le crisi agricole agli Stati membri che non avevano beneficiato del recente annuncio di finanziamento relativo all'Ucraina (cioè Polonia, Ungheria, Slovenia, Romania e Bulgaria). Il Commissario Wojciechowski ha presentato l'iniziativa come un modo per assistere gli agricoltori portoghesi e spagnoli dopo la siccità, quelli italiani in seguito all'alluvione, i produttori di latte in Lettonia e Lituania e i coltivatori di mele in Belgio.



La modalità di distribuzione degli aiuti non è stato ancora definito, ma potrebbe essere sottoforma di pagamenti diretti.

Wojciechowski ha manifestato il proprio consenso anche per la proroga delle restrizioni sulle importazioni di quattro prodotti cerealicoli dall'Ucraina fino alla fine del 2023.

I ministri dell'agricoltura hanno poi discusso sullo spreco alimentare e sulla sicurezza alimentare relativamente alla bozza di regolamento sui "rifiuti di imballaggio". La [proposta](#) mira a ridurre sia i rifiuti di imballaggio che quelli alimentari, tuttavia i ministri hanno sollevato alcune preoccupazioni relative al mercato unico e alla sicurezza alimentare e hanno chiesto un approccio equilibrato.

Le discussioni tra i ministri dell'Agricoltura saranno indirizzate nei prossimi colloqui del Consiglio dell'Ambiente.

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

### **POLONIA: LA COMMISSIONE UE APPROVA UN AIUTO DI STATO PER GLI AGRICOLTORI PARI A 1 MILIARDO DI EURO**

(31/05/23) La Commissione ha approvato un pacchetto della Polonia, pari a 1 miliardo di euro, nell'ambito del quadro temporaneo di crisi e transizione in seguito all'aggressione russa in Ucraina. L'aiuto verrà destinato ai produttori agricoli polacchi sottoforma di sovvenzioni dirette per far fronte agli elevati costi dei fertilizzanti e alle continue perturbazioni del mercato.



### **UK, IL GOVERNO VALUTA UN POSSIBILE TETTO TEMPORANEO AI PREZZI ALIMENTARI**

(30/05/23) Un tetto temporaneo al prezzo dei beni alimentari. Questa la proposta mossa dai ministri del governo britannico di Rishi Sunak con l'obiettivo di combattere il caro-vita. Secondo quanto riferisce il quotidiano The Telegraph, Downing Street ha in programma di chiedere ai rivenditori di concordare prezzi massimi per alcuni beni di base come pane e latte. Si tratterebbe, però, di uno schema di contenimento dei prezzi su base volontaria, stando a quanto riporta il quotidiano britannico.



La misura del primo ministro inglese avrebbe suscitato diversi malumori, tra cui critiche dalle principali catene della grande distribuzione inglese, secondo le quali un'eventuale misura di questo tipo causerebbe possibili penurie sugli scaffali di diversi prodotti: primi tra tutti, frutta e verdura di importazione.

[Da [www.alimentando.info](http://www.alimentando.info)]

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

## NUOVI TESTI NORMATIVI

(01/06/23) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

[DECRETO 24 maggio 2023](#) Approvazione delle modifiche allo statuto del Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano. (23A03130) (GU n.126 del 31-5-2023)



[DECRETO 18 maggio 2023](#) Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Caciocavallo Silano». (23A03049) (GU n.123 del 27-5-2023)

### GORGONZOLA DOP, TORNA A CRESCERE LA PRODUZIONE: +7,26% AD APRILE

(29/05/23) Buone notizie sul fronte della produzione di Gorgonzola Dop, dopo un difficile 2022, che nel 2023 mostra una crescita costante e raggiunge 1.760.117 forme, ad aprile, con un incremento del +7,26% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Anche l'export è partito con segno positivo facendo registrare, a gennaio 2023, un incremento del +5,2% (fonte Clal). Sono alcuni dei dati resi noti durante l'assemblea annuale del Consorzio, che si è svolta a Milano.



Ad aprire l'incontro il presidente Antonio Auricchio, che ha commentato: "Il 2022 è stato l'anno più difficile dell'ultimo decennio con una congiuntura sfavorevole che è pesata su tutti i grandi formaggi. Sono molto orgoglioso, tuttavia, che non abbiamo ceduto sulla qualità, e mai lo faremo. L'andamento positivo di questo inizio d'anno mi fa essere più fiducioso. Certo non si può nascondere il calo di consumi che si sta ripercuotendo anche sul nostro settore. L'estero continua a darci una mano ricercando le eccellenze italiane come il Gorgonzola Dop, ma basti pensare che anche la Germania, tradizionalmente nostro primo importatore, fatica a mantenere i numeri del passato perché lì il calo dei consumi è molto forte soprattutto sul cibo".

Su base annua, nel 2022 la produzione di Gorgonzola Dop è stata di 5.048.311 forme con un tradizionale rallentamento nei mesi più caldi. Entrambe le regioni che costituiscono la zona d'origine del Gorgonzola Dop, hanno registrato segno negativo nella produzione rispetto al 2021: Piemonte -2,73% (per un totale di 3.627.372 di forme) e Lombardia -7,11% (1.420.939 forme).

La tipologia Bio è diminuita del 20,93% (42.225 forme) e ha rappresentato lo scorso anno lo 0,84% della produzione totale. Forte diminuzione anche per la tipologia Piccante (-8,14%) che ha raggiunto comunque il 12,47% del totale prodotto lo scorso anno.

Per quanto riguarda i consumi, si confermano sopra la media gli acquirenti del Nord, soprattutto Nord-Ovest, dove ci sono registrate le maggiori quantità acquistate. I nuclei familiari composti da due persone con RA (responsabile acquisti), di 55 anni e oltre, senza figli, di classe socio-economica alta o medio-alta, mostrano la maggiore concentrazione e i livelli più alti di acquisto medio. Nei canali d'acquisto, è la GDO a registrare le migliori performance guadagnando più spazio in termini di volumi (55%) e valore (56,3%). Stabile, ma marginale, la percentuale dei "tradizionali specializzati (1,3%) e il canale costituito da ambulanti/mercati, secondo per importanza, si stabilizza intono al 22% di volume. Le modalità d'acquisto sono stabili: take-away, peso fisso e variabile al banco si dividono pressoché equamente il mercato.

L'export di Gorgonzola nel 2022 è aumentato dell'1,9%, per un totale di 25.191 tons esportate di cui 21.733 intra-UE (+2,7%) e le restanti 3.458 extra-UE (-3%). Germania e Francia, con oltre 11,6 tonnellate

rappresentano il 46,2% delle esportazioni totali di Gorgonzola Dop. La Francia registra un aumento del 2,31% mentre la Germania, segna -11,8%. Menzioni d'onore per: Lussemburgo, 1.316 tonnellate, +199,9% e Ungheria +57,72%. Fuori dall'Unione, con segno positivo troviamo: Giappone 29,51%, Regno Unito 4,39% e Corea del Sud 5,23%. Sono complessivamente 86 gli Stati nel mondo dove si consuma il Gorgonzola Dop con un aumento a valore del 16,4% rispetto al 2021 (elaborazione Clal su fonte Istat).

"Il Gorgonzola Dop resta un ambasciatore del Made in Italy nel mondo con una presenza in ben 86 Paesi. La nostra nuova campagna internazionale punta sulla condivisione, sui social, in Italia e all'estero, e ci interessa moltissimo raggiungere giovani e giovanissimi, sempre più interessati alla cucina e alle eccellenze agroalimentari", spiega il presidente Auricchio. La capacità di questo prodotto di unire tutte le generazioni a qualsiasi latitudine è raccontata nella nuova campagna di comunicazione lanciata dal Consorzio che abbina al nuovo spot tv un'intensa attività sugli account social @gorgonzoladop e sul [sito in 11 lingue](#). La campagna internazionale "Il gusto che unisce le generazioni" coinvolgerà, per i prossimi due mesi, 25 tra i più noti food creators di Francia, Spagna, Regno Unito, Germania e Svizzera, oltre all'Italia, con un obiettivo stimato di reach organica di 874mila utenti. I talent saranno chiamati a rivisitare una ricetta tipica della tradizione gastronomica del proprio Paese utilizzando il Gorgonzola Dop.

Forte di un engagement social tra i più alti nell'ambito delle Indicazioni Geografiche italiane – con 589mila menzioni oggi su Instagram – e di un export in costante crescita, con oltre 2milioni di forme nel 2022 che rappresentano il 42% circa della produzione per un valore di oltre 178 milioni di euro, il Gorgonzola Dop è amatissimo nei Paesi oggetto della campagna. In particolare Francia e Germania realizzano da sole quasi la metà delle esportazioni, con la Francia primo Paese importatore per la prima volta dal 2012.

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

## IL TRIBUNALE RESPINGE LA RICHIESTA SVIZZERA DI REGISTRAZIONE NELLA UE DEL MARCHIO "EMMENTALER"

(31/05/23) Il Tribunale dell'Unione europea ha respinto la richiesta svizzera di tutelare il termine "Emmentaler" come marchio nella UE. Già l'EUIPO, l'Ufficio dell'Unione europea per la proprietà intellettuale, aveva rigettato due volte la domanda. Le motivazioni della sentenza sono le seguenti:

- è stata dimostrata la natura "descrittiva" del nome, infatti la Germania considera il termine "emmentaler" come indicativo di un tipo di formaggio. È sufficiente che un segno o un termine abbia carattere descrittivo in una parte dell'UE, anche solo uno Stato membro, perché ne sia respinta la registrazione.
- non è sufficiente che un segno o un termine sia indicativo di un'area geografica per qualificarsi come marchio collettivo UE, qualora questo indichi anche "la specie, la qualità, la quantità, la destinazione, il valore, l'epoca di produzione o altre caratteristiche". "Emmentaler" come termine non è percepito dal pubblico tedesco come un'indicazione di origine, quindi non può beneficiare di questa deroga in una domanda di marchio.

Emmentaler Svizzera, l'organo che ha fatto causa, può presentare ricorso in cassazione contro questa sentenza entro due mesi e dieci giorni dalla data di notifica della decisione (24 maggio).

"Emmentaler" è riconosciuta come AOP (denominazione di origine protetta) in Svizzera ma non nella UE dove sono registrati tre denominazioni combinate: "Emmental de Savoie", "Emmental français est-central" e "Allgäuer Emmentaler".



## **4. FIERE ED EVENTI**

### **WEBINAR "L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER L'EXPORT: PRODUTTIVITÀ, COMUNICAZIONE E MARKETING DIGITALE PER LE IMPRESE ITALIANE" – MARTEDÌ 13 GIUGNO 2023**

(01/06/23) Il 13 giugno dalle 10:00 alle 12:00 p.v. AICE organizza il webinar "L'intelligenza artificiale per l'export: produttività, comunicazione e marketing digitale per le imprese italiane".

Il lancio di Chat GPT lo scorso novembre, ha acceso i riflettori su tutte le applicazioni basate sull'intelligenza artificiale generativa, ovvero sui modelli linguistici in grado di produrre testi, immagini, presentazioni, rielaborazioni di dati e molte altre tipologie di contenuti. Il successo dell'applicazione – che in due mesi ha raggiunto 100 milioni di utenti – ha innescato la diffusione di strumenti specifici e la reazione da parte di altri operatori, a partire da Google.



Il corso affronterà i più noti strumenti al fine di trasmettere l'utilità concreta che essi possono offrire a aziende e professionisti per la loro produttività personale – dal reperimento delle informazioni alla gestione dei fogli di calcolo, dalle attività di comunicazione al marketing digitale e e-commerce.

Si tratta di un'introduzione all'argomento con un approccio pragmatico, volto a osservare le caratteristiche e gli impieghi degli strumenti con una contestualizzazione specifica al digital export e al web-marketing internazionale.

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

### **B2CHEESE DIVENTA FIERA INTERNAZIONALE**

(25/05/23) B2Cheese diventa Fiera Internazionale. La manifestazione, la cui terza edizione si terrà il 25 e 26 settembre 2024, in Fiera Bergamo, rappresenta l'unico evento b2b italiano esclusivamente dedicato al settore lattiero-caseario. Cambia la denominazione ma rimane invariato il format: convegni, eventi, matching e programmi specifici per produttori e buyer.



Un'occasione interessante e unica per incontrare il meglio della produzione italiana e una selezione di prodotti di eccellenza internazionali, nella cornice di una città che, lo ricordiamo, è capitale della cultura, insieme a Brescia.

La location è il polo fieristico di Bergamo, con oltre 173mila mq di cui 21mila coperti. I padiglioni espositivi sono serviti da una grande area ristorazione, vip lounge per incontrare clienti e fare attività di relazione, aree per convegnistica e tavole rotonde.

[Da [www.alimentando.info](http://www.alimentando.info)]

*PREZZI  
AGRICOLI*

*A cura di: Emanuela Denti*

## MILANO - Rilevazione 29 Maggio 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.

FORMAGGI		U.M.	22/05/2023	29/05/2023	VAR.
			Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	12,40 - 12,95	12,40 - 12,95	
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	11,65 - 12,20	11,65 - 12,20	
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	11,00 - 11,25	11,00 - 11,25	
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	10,00 - 10,30	10,00 - 10,30	
28	grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre	Kg	10,25 - 10,40	10,25 - 10,40	
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	9,80 - 10,15	9,80 - 10,15	
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	8,80 - 8,95	8,70 - 8,85	-0,10/-0,10
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	7,55 - 7,60	7,50 - 7,55	-0,05/-0,05
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	8,60 - 8,90	8,60 - 8,90	
80	pressato fresco	Kg	7,40 - 7,70	7,40 - 7,70	
90	gorgonzola: maturo dolce	Kg	7,05 - 7,35	7,05 - 7,35	
100	maturo piccante	Kg	8,05 - 8,35	8,05 - 8,35	
110	Italico: prodotto fresco	Kg	5,65 - 5,75	5,65 - 5,75	
120	prodotto maturo	Kg	6,45 - 6,75	6,45 - 6,75	
140	taleggio: prodotto fresco fuori sale	Kg	6,15 - 6,35	6,15 - 6,35	
150	prodotto maturo	Kg	6,90 - 7,30	6,90 - 7,30	
160	quartiolo lombardo	Kg	6,40 - 6,60	6,40 - 6,60	
170	crescenza matura	Kg	5,50 - 5,75	5,50 - 5,75	
180	mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)	Kg	5,85 - 5,95	5,85 - 5,95	
190	mascarpone	Kg	5,05 - 5,30	5,05 - 5,30	
191	siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 Kg	10,00 - 12,00	10,00 - 12,00	
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

BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	22/05/2023	29/05/2023	VAR.
			Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,82	2,90	+0,08
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	4,47	4,55	+0,08
30	burro di centrifuga	Kg	4,62	4,70	+0,08
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,62	2,70	+0,08
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,16	2,24	+0,08
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,22	2,30	+0,08

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

LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	22/05/2023	29/05/2023	VAR.
			Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	445 - 465	465 - 485	+20/+20
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	585 - 600	590 - 605	+5/+5
21	francese	1000 Kg	360 - 375	385 - 400	+25/+25
22	tedesco	1000 Kg	370 - 380	395 - 405	+25/+25
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	155 - 165	175 - 190	+20/+25

**BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 29 Maggio 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.		2,22	+0,05	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.	13,20	13,90	=/=	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 30 mesi e oltre	Kg.	12,30	13,15	=/=	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.	11,60	12,15	=/=	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.	10,85	11,50	=/=	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.	10,45	10,65	=/=	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.	10,10	10,35	=/=	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

**BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 29 Maggio 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	8,45	8,75	=
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	7,45	7,75	=
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	14,00	15,00	=
Toma piemontese Dop fresca a latte intero	€/kg	5,90	6,00	=
Toma piemontese Dop fresca a latte scremato	€/kg	6,10	6,20	=

**BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 29 Maggio 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	
<b>FORMAGGI</b> per merce nuda, franco caseificio o magazzino di stagionatura, con un contenuto di grassi secondo le prescrizioni di legge, a pronta consegna e pagamento.				
Grana Padano - "Formaggio fuori sale" atto a divenire Grana Padano	Kg.	7,40	7,55	-0,05/-0,05
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	8,70	8,80	-0,05/-0,05

Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	9,40	9,70	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	9,90	10,05	
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	6,65	6,75	
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	6,85	6,95	
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	7,25	7,45	
Monte Veronese DOP – D'allevo fresco	Kg.	8,20	8,30	
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	8,95	9,05	
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	9,95	10,05	
<b>LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo</b>				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	<b>485</b>	<b>500</b>	<b>+20/+20</b>
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	590	600	
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	<b>395</b>	<b>410</b>	<b>+20/+20</b>
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	<b>190</b>	<b>200</b>	<b>+20/+20</b>
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	<b>2280</b>	<b>2380</b>	<b>+100/+100</b>
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	<b>2180</b>	<b>2280</b>	<b>+100/+100</b>

**BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 30 Maggio 2023 -**

I prezzi si intendono al netto di qualsiasi imposta per merce franco Reggio Emilia salvo speciali indicazioni.

Denominazione e qualità merci	U.M.	Min.	Max.	Var. Min.	Var. Max.
<b>ATRI LATTICINI - Prezzo alla produzione. Si informa che dal 1° febbraio 2012 le borse Merci delle Camere di Commercio di Modena, Reggio Emilia e Parma hanno proceduto ad un adeguamento tecnico della quotazione dello zangolato mediante un recupero di € 0,35/Kg dell'ammontare del premio riconosciuto al produttore</b>					
Zangolato di creme fresche per la burrificazione della provincia di Reggio Emilia, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min. 82%, residuo secco magro max. 2%, acidità max. 1%	Kg	<b>2,30</b>	<b>2,30</b>	<b>+0,08</b>	<b>+0,08</b>
SIERO					
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,40	=	=
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
<u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	Kg	<b>12,45</b>	<b>13,00</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	<b>11,50</b>	<b>11,95</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	<b>11,00</b>	<b>11,15</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>
<u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	Kg	10,40	<b>10,50</b>	=	<b>-0,05</b>
<u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>	Kg	<b>10,05</b>	<b>10,30</b>	<b>-0,05</b>	<b>-0,05</b>

**BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 31 Maggio 2023 -**

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
<b>Burro</b>	Pastorizzato	<b>4,10</b>		<b>+0,10</b>
<b>Grana Padano (scelto 01)*</b>	Stag. di 9 mesi	<b>8,70</b>	<b>8,85</b>	<b>-0,10/-0,10</b>
	Stag. tra 12-15 mesi	<b>9,10</b>	<b>9,35</b>	<b>-0,05/-0,05</b>
	Stag. oltre 15 mesi	<b>9,40</b>	<b>9,85</b>	<b>-0,05/-0,05</b>
<b>Provolone Valpadana</b>	Dolce	7,65	7,75	=
	Piccante	7,85	8,05	=
<b>Provolone</b>	Stag. fino a 3 mesi	7,20	7,40	=
	Stag. oltre 5 mesi	7,45	7,75	=

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

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

**BORSA MERCI DI MANTOVA - Rilevazioni di Giovedì 1° Giugno 2023 -**

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,750		+0,100
	Mantovano pastorizzato	2,950		+0,100
	Burro mantovano fresco CEE	4,550		+0,100
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	8,650	8,800	=/=
	Stagionatura 14 mesi	9,350	9,600	=/=
	Stagionatura 20 mesi	9,850	10,050	=/=
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	7,400	7,650	=/=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	10,000	10,200	=/=
	Stagionatura fino a 18 mesi	10,650	11,050	=/=
	Stagionatura fino a 24 mesi	11,500	11,800	=/=
	Stagionatura fino a 30 mesi	12,000	12,450	=/=

**BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Mercoledì 31 Maggio 2023 -**

DENOMINAZIONE E QUALITA'	Variazione	Min.	Max.
		€/kg	
<b>ZANGOLATO DI CREME FRESCHE PER BURRIFICAZIONE</b> della provincia di Parma, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4° C, materia grassa minima 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%.	+0,080	2,300	
<b>SIERO DI LATTE Prezzi del 19/05/2023</b> 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>	=	3,700	6,500
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 36 mesi e oltre</b>	-0,050/-0,050	13,100	13,750
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 30 mesi e oltre</b>	-0,050/-0,050	12,250	13,050
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 24 mesi e oltre</b>	-0,050/-0,050	11,500	12,100
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 18 mesi e oltre</b>	-0,050/-0,050	10,800	11,450
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Produzione minimo 15 mesi e oltre</b>	-0,050/-0,050	10,250	10,650
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <b>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)</b>	-0,100/-0,100	10,000	10,200