



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 22/2023 del 16 Giugno 2023 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

UE - Proposta della Commissione per il bilancio 2024	PAG. 02
MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Rabobank, la produzione di latte perde slancio. E anche la domanda: www.insiderdairy.com	PAG. 02
SCAMBI UE/MERCOSUR - Il presidente della Commissione UE in visita in America Latina	PAG. 03
ALGERIA - Modificati i requisiti del certificato Halal	PAG. 03
CINA - Sempre più polveri di latte per la popolazione adulta: Clal	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. - " PARMIGIANO REGGIANO " - Chieste modifiche al disciplinare: www.alimentando.info	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - " GORGONZOLA " - Eletto il nuovo Consiglio di Amministrazione. Riconfermati Presidente e Vicepresidenti	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. - " GRANA PADANO " - Il Consorzio avvia la collaborazione con McDonald's: www.granapadano.it	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. - " GORGONZOLA " - Produzione maggio 2023: Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola	PAG. 08
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 12 al 16 giugno 2023	PAG. 12

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

PROPOSTA DELLA COMMISSIONE PER IL BILANCIO UE 2024

(14/06/23) La Commissione ha pubblicato la sua proposta per il bilancio UE 2024. Dei 189,3 miliardi di euro totali, oltre 110 miliardi sono destinati a sostegno del regime "NextGenerationEU" (per la ripresa post-pandemia). 53,8 miliardi di euro saranno assegnati alla politica agricola comune e di questi, 37,5 miliardi di euro saranno accantonati per i pagamenti diretti ai produttori. 450 milioni di euro sono destinati alla riserva di crisi agricola, e 2,7 miliardi al sostegno del mercato (al di fuori della riserva di crisi).



Il documento di domande e risposte della Commissione sulla proposta è disponibile [qui](#).

RABOBANK: LA PRODUZIONE DI LATTE PERDE SLANCIO. E ANCHE LA DOMANDA

(15/06/23) Una minor produzione di latte nell'Ue e anche negli Stati Uniti, che potrebbe "stabilizzare" i prezzi del mercato globale: è questa la previsione per il terzo trimestre 2023 secondo il nuovo rapporto elaborato da Rabobank. Anche se la produzione mondiale complessiva di latte è ancora in aumento, spiega l'analisi, oggi sta tuttavia "perdendo slancio". Nel rapporto [Global Dairy Quarterly Q2 2023](#) Rabobank avverte anche che, in alcuni mercati, si registrano segnali di indebolimento della domanda di prodotti lattiero caseari.



"Gli effetti cumulativi dell'elevata inflazione dei prezzi alimentari negli ultimi 24 mesi, nella maggior parte dei casi significativamente superiore alla crescita dei salari, insieme al rallentamento dell'attività economica nel 2023, si sono tradotti in una minore domanda di prodotti lattiero caseari nei mercati sviluppati ed emergenti", si legge nel rapporto. Rabobank ha abbassato le sue previsioni sulla produzione di latte per il 2023, dal +0,7% allo 0,5%. Nel rapporto l'istituto spiega in dettaglio che questa crescita più lenta è attribuita alla "produzione stagnante nell'Ue".

Per il terzo trimestre, Rabobank prevede che la produzione di latte dell'Ue sarà allineata allo scorso anno e ha osservato che mentre alcuni agricoltori sono riusciti a "sostenere la crescita della produzione", la volatilità meteorologica in alcune regioni potrebbe "rallentare ulteriormente le consegne". Rabobank ha sottolineato che una mandria da latte in contrazione e rese inferiori potrebbero rallentare la produzione di latte anche negli Stati Uniti, mentre in Nuova Zelanda e Australia il "pool di prodotti lattiero caseari si sta stabilizzando". Le stime sono di una produzione che potrebbe essere più elevata, la prossima stagione.

Anche il Sudamerica rimane sotto pressione e, secondo Rabobank Argentina, è probabile che la produzione di latte “sperimenti una contrazione significativa” a causa della scarsità di foraggio dopo un'estate molto secca.

La banca prevede inoltre un aumento della produzione di latte in Cina, mentre le importazioni diminuiscono. “Le importazioni di prodotti lattiero-caseari cinesi (equivalente di latte liquido escluso il siero di latte) sono diminuite del 36% su base annua nel primo trimestre del 2023, aggiungendo pressione ai prezzi globali già più deboli a breve termine”, sottolinea il rapporto. Secondo Andres Padilla, analista senior del settore lattiero caseario di Rabobank, una certa deflazione dei prezzi nel settore lattiero-caseario potrebbe aiutare a “sostenere” i livelli della domanda nei mercati chiave durante la seconda metà del 2023.

[Da www.insiderdairy.com]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE UE IN VISITA IN AMERICA LATINA

(14/06/23) Prima del vertice UE-CELAC (Paesi caraibici e latinoamericani) di metà luglio, la presidente della Commissione von der Leyen è stata in America latina e centrale questa settimana. Di particolare interesse è stato il suo incontro con il presidente brasiliano Lula lunedì, dato che negli ultimi mesi si sta parlando sempre più di una rinnovata spinta verso un accordo UE/Mercosur. La von der Leyen ha anche incontrato i presidenti di Argentina, Cile e Messico.



Nel giugno 2019 era stato annunciato un accordo politico UE/Mercosur, ma per una serie di motivi (tra cui l'opposizione di alcuni gruppi di interesse agricoli e ambientali, nonché di Stati membri come Francia, Austria e Irlanda) i lavori si erano fermati. L'elezione di Lula lo scorso autunno sembrava offrire la possibilità di una nuova svolta, tuttavia il suo sostegno alla Russia ha ricreato incertezza.

Prima della visita, la scorsa settimana era stata pubblicata una comunicazione congiunta della Commissione e dell'Alto rappresentante intitolata "[Una nuova agenda per le relazioni tra l'UE e l'America latina e i Caraibi](#)". Oltre a un appello generale per una più stretta cooperazione tra le regioni, la pubblicazione mira a intensificare l'azione comune nell'ambito dei sistemi alimentari sostenibili.

ALGERIA: MODIFICATI I REQUISITI DEL CERTIFICATO HALAL

(14/06/23) L'Algeria ha adottato un nuovo regolamento che prevede che tutti i prodotti lattiero-caseari (e molti altri) importati debbano essere accompagnati da un certificato halal rilasciato o approvato dalla Grande Mosquée de Paris.

Un modello del certificato rilasciato dalla Grand Mosquée de Paris è disponibile [qui](#).



La nuova disposizione ha effetto immediato e si applica anche alle merci già spedite o già arrivate in un porto algerino ma non ancora sdoganate.

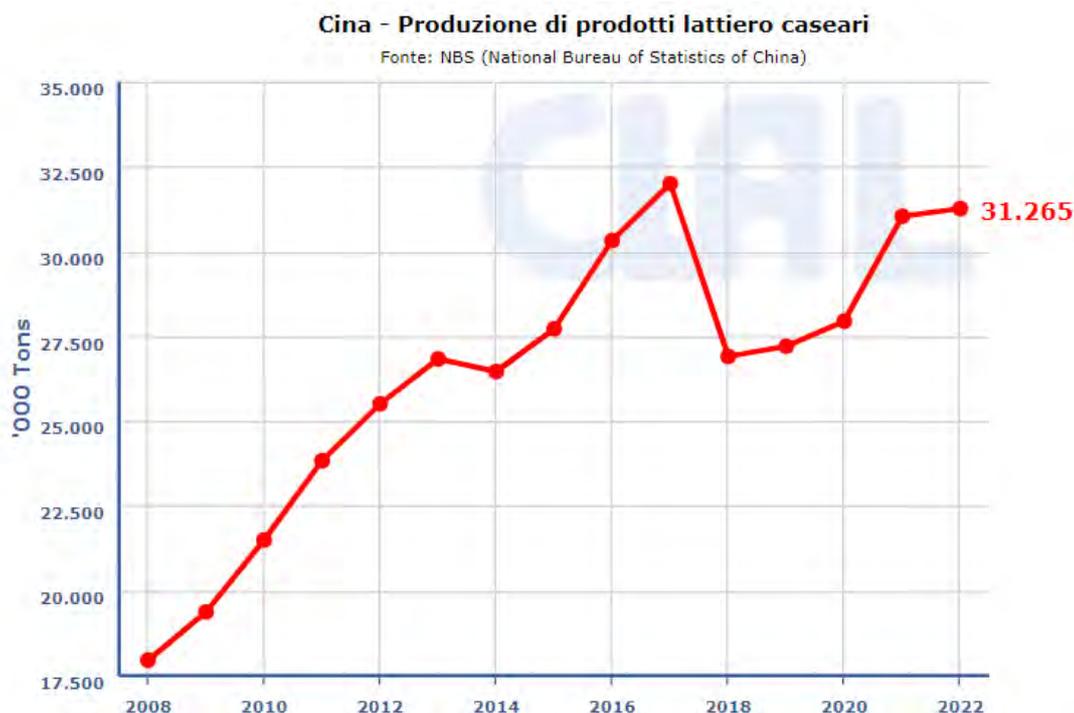
CINA: SEMPRE PIÙ POLVERI DI LATTE PER LA POPOLAZIONE ADULTA

(15/06/23) Lo scorso anno in Cina il tasso di natalità ha toccato un minimo storico e la popolazione è diminuita per la prima volta dopo 60 anni. La tendenza sembra non essere destinata a terminare presto, dato che i giovani adulti cinesi sono propensi ad avere al più un figlio.

Questo comporta una serie di conseguenze, fra le quali anche un calo nelle vendite di prodotti per l'infanzia come il latte artificiale. Di conseguenza le aziende stanno puntando sull'espansione nei mercati esteri e, soprattutto, sulla diversificazione dei consumi.

Molti dei produttori cinesi di latte artificiale con linee di prodotti meno diversificate, hanno registrato un forte calo delle vendite nel 2022 dopo anni di crescita. China Feihe, il più grande produttore di latte artificiale del Paese, ha registrato un calo dei ricavi del 6,4%, le vendite di Yashili International Holdings Ltd sono crollate del 15,7%, mentre quelle di Ausnutria Dairy Corp Ltd del 9,1%. Di conseguenza le aziende si stanno orientando verso prodotti ottimizzati per la popolazione adulta ed in particolare gli anziani, a base di latte in polvere arricchito con vari ingredienti. Già negli anni '90 erano in commercio prodotti funzionali a base di latte in polvere, ma finalizzati all'apporto proteico, che successivamente sono stati arricchiti con minerali e probiotici. Poi, sono state sviluppate formulazioni per l'alimentazione sportiva a base di proteine di siero di latte. Tutti questi prodotti vengono ora riconsiderati dalle aziende per finalizzarli ai bisogni alimentari della popolazione adulta, immettendo sul mercato polveri a base di latte arricchite con elementi quali vitamina D, calcio, ferro, magnesio, zinco, fitosteroli ed altro. È il caso di Danone che nel proprio centro ricerca di Shanghai ha sviluppato due polveri con un basso indice glicemico ottenute anche da latte di capra, specifiche per consumatori di età superiore ai 40 anni. Il latte bovino rappresenta la grande maggioranza di queste polveri, insieme al latte di capra, mentre il 5% si basa su latte di yak, cammella, pecora.

In Cina questi prodotti a base di latte, sia polveri che in forma liquida, sono uno degli alimenti più popolari per gli anziani e negli ultimi cinque anni rappresentavano oltre un terzo dei nuovi prodotti immessi sul mercato. Le confezioni evidenziano i benefici nutrizionali dei vari ingredienti. Il più frequentemente citato è il calcio, poi le vitamine in generale, l'assenza di zuccheri aggiunti, i fitosteroli. Particolare evidenza è data ai minerali, selenio, ferro, zinco data la significativa carenza di minerali tra i cinesi.



Per superare la sfiducia a seguito della serie di scandali sulla sicurezza alimentare negli ultimi due decenni, le aziende tendono ad evidenziare informazioni sugli standard di produzione, sulla tracciabilità e sulle relative certificazioni. I prodotti di origine cinese evidenziano poi i benefici per il benessere sociologico, concetto confuciano che comprende un'ampia gamma di comportamenti, tra cui la fornitura di cibo, il rispetto e l'assistenza in caso di malattia. Questo spiega perché vengono anche evidenziati messaggi rivolti ai figli ed ai nipoti degli anziani piuttosto che ai consumatori finali stessi.

Il rapido invecchiamento della popolazione cinese deve essere considerato con attenzione per affrontare questo grande e difficile mercato.

[Da Clal – Fonte: [Dairy Reporter](#)]

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

PARMIGIANO REGGIANO: CHIESTE MODIFICHE AL DISCIPLINARE

(13/06/23) La [Gazzetta ufficiale dell'Ue C 202 del 9 giugno](#) pubblica la domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione della Dop Parmigiano Reggiano.

Il consorzio di tutela vuole suddividere lo 'Standard di produzione del formaggio' in articoli "al fine di renderlo organico e facilitarne la consultazione e per uniformarlo al 'Regolamento di marchiatura' e al 'Regolamento di alimentazione delle bovine' che già sono suddivisi in articoli". Riportiamo di seguito solo alcune delle modifiche proposte.



Nella sezione 'Descrizione del prodotto' il consorzio vuol sostituire alcuni termini o proposizioni. Per esempio, 'scremato' dovrebbe diventare 'decremato' o 'vacche' dovrebbe diventare 'bovine da latte'. Il consorzio chiede inoltre di ridurre la tolleranza dal 12% al 10% del rapporto grasso/caseina del latte in caldaia, calcolato come valore medio ponderato dei lotti caldaia nel giorno di lavorazione. Verrebbe introdotta, poi, la possibilità che l'aliquota di latte del mattino, che può essere conservata fino a un massimo del 15% per la caseificazione del giorno successivo, possa essere conservata anche per una percentuale superiore, se indispensabile per produrre al massimo una forma. Verrebbe inoltre "vietata l'aggiunta al siero-innesto di colture di batteri lattici correttive o di rinforzo nonché di integratori nutrizionali per favorire lo sviluppo della flora lattica. È consentita la sola aggiunta di un'aliquota di latte".

Si vogliono modificare le dimensioni delle forme di Parmigiano Reggiano: la dimensione delle facce piane passerebbe dai 35-45 centimetri ai 35-43 centimetri di diametro, mentre l'altezza dello scalzo rimane compresa tra i 20 e i 26 centimetri. La motivazione, come si legge nella Gazzetta, è la seguente: "Le forme per molti anni si sono attestate intorno ad un peso medio di circa 40 kg corrispondenti a circa 40 cm di diametro delle facce piane e difficilmente hanno raggiunto valori vicini al limite massimo. Negli ultimi anni, invece, c'è stata una progressiva tendenza a produrre forme di dimensioni sempre più grandi, in alcuni casi vicine al valore massimo consentito di 45 cm di diametro. Tali forme, pur rispettando il limite previsto dal disciplinare, possono raggiungere dimensioni tali per cui il peso delle stesse si attesta su circa 50 kg, creando serie problematiche nelle operazioni di movimentazione, di pulizia e di porzionatura delle forme, in quanto normalmente le macchine utilizzate per queste operazioni sono state concepite per le dimensioni medie".

[Da www.alimentando.info]

GORGONZOLA: ELETTO IL NUOVO CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE. RICONFERMATI PRESIDENTE E VICEPRESIDENTI

(15/06/23) Il Consiglio di Amministrazione del Consorzio per la tutela del Formaggio [Gorgonzola Dop](#) si è riunito martedì 13 giugno per eleggere le nuove cariche sociali. Sono stati riconfermati per i prossimi tre anni sia il Presidente, Antonio Auricchio (Presidente della Gennaro Auricchio, di Afidop e Vicepresidente di Assolatte), che i vicepresidenti, Fabio Leonardi (Igor) e Alberto Dall'Asta (Galbani Egidio).

Auricchio ha commentato: "Ringrazio il CdA per la rinnovata fiducia alla guida di uno dei consorzi di tutela più importanti del settore caseario" E continua: "Per il prossimo triennio il mio obiettivo, insieme a quello di tutto il Consiglio, sarà di portare l'unicità e la qualità del Gorgonzola Dop a un pubblico sempre più vasto, sia in Italia che all'estero, che ritengo sia il modo migliore per contrastare l'odioso fenomeno delle imitazioni. In questa battaglia dobbiamo continuare a fare rete, soprattutto all'estero, con le altre meravigliose produzioni italiane."



Gli altri membri del Consiglio di Amministrazione sono: Giorgio Andreatta (Granarolo), Marco Arrigoni (Arrigoni Battista), Maria Teresa Baruffaldi (Eredi Baruffaldi), Nicoletta Bassi (Bassi), Manrico Defendi (Caseificio Defendi), Chiara Gelmini (Gelmini Carlo), Renato Invernizzi (Si Invernizzi), Alessandro La Malfa (Nuova Castelli), Nicoletta Merlo (Mauri Emilio), Roberto Oioli (Fratelli Oioli), Giacomo Poletti (Palzola), Manuel Porta (Biraghi) e Fiorenzo Rossino (Latteria Sociale Cameri).

GRANA PADANO, IL CONSORZIO AVVIA LA COLLABORAZIONE CON MCDONALD'S

(14/06/23) Il Consorzio Tutela del Grana Padano da oggi entra ufficialmente nel paniere dei prodotti italiani a denominazione protetta utilizzati da McDonald's per le sue ricette.

L'adesione del Consorzio al progetto di McDonald's, che ha l'obiettivo di valorizzare le eccellenze Made in Italy e che conta sul contributo di importanti partner quali Fondazione Qualivita, associazioni di settore, istituzioni ed imprenditori locali, implica che il celebre formaggio DOP sia uno degli ingredienti del McChicken Pesto Rosso, realizzato in occasione della quinta edizione delle "Chicken Creation" dagli chef di McDonald's e dal brand GialloZafferano, il food media brand con il quale il Consorzio Grana Padano collabora da anni.



"I nostri Consorziati producono quasi 5,5 milioni di forme di Grana Padano ogni anno – ha commentato la nuova partnership Stefano Berni, direttore generale del Consorzio – Da gennaio a maggio 2023 sono state lavorate 2.579.587 forme, con un aumento del 5,58% rispetto ai primi cinque mesi dell'anno precedente. La DOP più consumata al mondo dimostra pertanto la capacità di crescere ancora, in modo sano e sostenibile, anche perché sa aderire a progetti di ampio respiro come questo di McDonald's che offre ogni giorno agli oltre 1,2 milioni di clienti, sempre più attenti alla qualità e alla territorialità dei prodotti, la possibilità di conoscere e di gustare le eccellenze del nostro Paese".

[Da www.granapadano.it]

IL MERCATO
LATTIERO-CASEARIO:
STATISTICHE
E PREZZI



ALLE DITTE ASSOCIATE

LORO INDIRIZZI

Novara, 12/06/2023

prot. n: 23073

oggetto: Grafico di produzione –

Andamento progressivo mensile.

Da un esame del grafico di produzione che si allega alla presente, si può rilevare che la produzione al 31.05.2023 risulta essere di n° 2.161.902 forme, con un aumento rispetto all'anno precedente di n° 135.606 forme (+6,69%) e un aumento rispetto all'anno 2021 di n° 41.716 forme (+1,97 %). Dettaglio ultimi 3 anni in tabella:

Mese	2021	2022	2023	DIFF 23/22	
Gennaio	482.338	463.110	483.597	20.487	+4,42%
Febbraio	891.317	829.070	909.059	79.989	+9,65%
Marzo	1.341.403	1.260.260	1.356.300	96.040	+7,62%
Aprile	1.761.157	1.641.017	1.760.117	119.100	+7,26%
Maggio	2.120.186	2.026.296	2.161.902	135.606	+6,69%
Giugno	2.483.536	2.411.257			
Luglio	2.904.220	2.808.732			
Agosto	3.346.129	3.276.981			
Settembre	3.825.046	3.728.374			
Ottobre	4.316.465	4.158.615			
Novembre	4.793.057	4.589.809			
Dicembre	5.258.828	5.048.311			

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Dettaglio mese di Maggio:

Regione	Maggio 2021	Maggio 2022	Maggio 2023	DIFF 23/22	
TOTALE					
Lombardia	104.887	95.993	106.399	10.406	10,84%
Piemonte	254.142	289.286	295.386	6.100	2,11%
	359.029	385.279	401.785	16.506	4,28%
VENDITA FRESCO					
Lombardia	7.615	9.387	6.728	-2.659	-28,33%
Piemonte	2.256	480	0	-480	-100%
	9.871	9.867	6.728	-3.139	-31,81%

Regione	Maggio 2021	Maggio 2022	Maggio 2023	DIFF 23/22	
PICCANTE					
Lombardia	14.224	12.086	11.580	-506	-4,19%
Piemonte	44.224	42.391	43.502	1.111	2,62%
	58.448	54.477	55.082	605	1,11%
BIO					
Lombardia	1.554	1.603	2.619	1.016	63,38%
Piemonte	2.904	2.040	2.985	945	46,32%
	4.458	3.643	5.604	1.961	53,83%

Dati Ultimo trimestre in dettaglio:
-Marzo-Aprile-Maggio

	MAR 2022	APR 2023	MAG 2023
Produzione Totale	447.241	403.817	401.785
Produzione Giornaliera	14.427	13.461	12.961
Piccante	64.621	72.031	55.082
Biologico	6.173	4.890	5.604
Vendita fresco	5.527	5.918	6.728

- Maggio su Aprile / Aprile su Marzo / Percentuale su produzione Totale

	Differenza MAG / APR		Differenza APR / MAR		MAR %	APR %	MAG %
Produzione Giornaliera	-500	-3,71%	-966	-6,70%			
Piccante	-16.949	-23,53%	7.410	11,47%	14,45%	17,84%	13,71%
Biologico	714	14,60%	-1.283	-20,78%	1,38%	1,21%	1,39%
Vendita fresco	810	13,69%	391	7,07%	1,24%	1,47%	1,67%

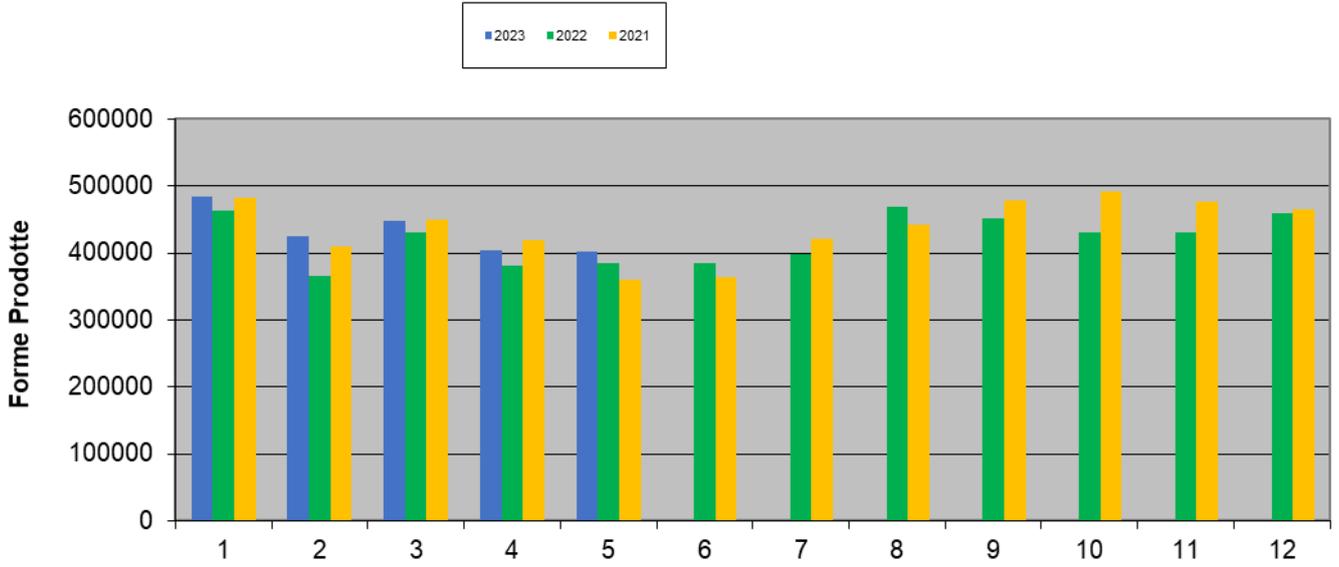
Allegati

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

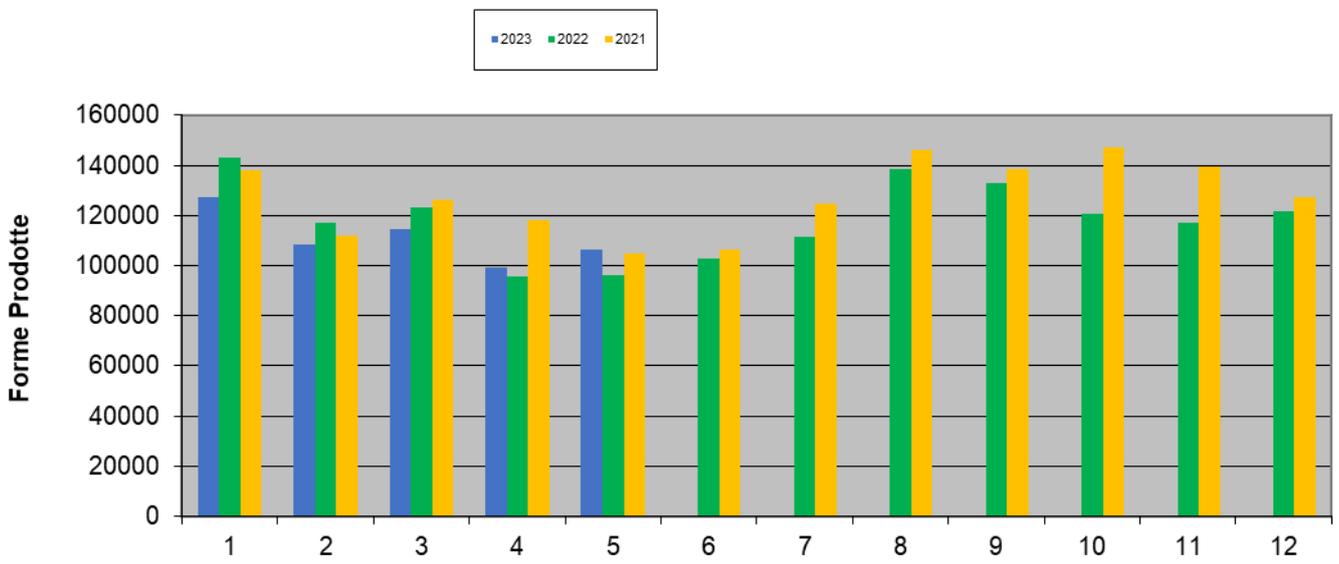
Consorzio per la tutela
del formaggio gorgonzola

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

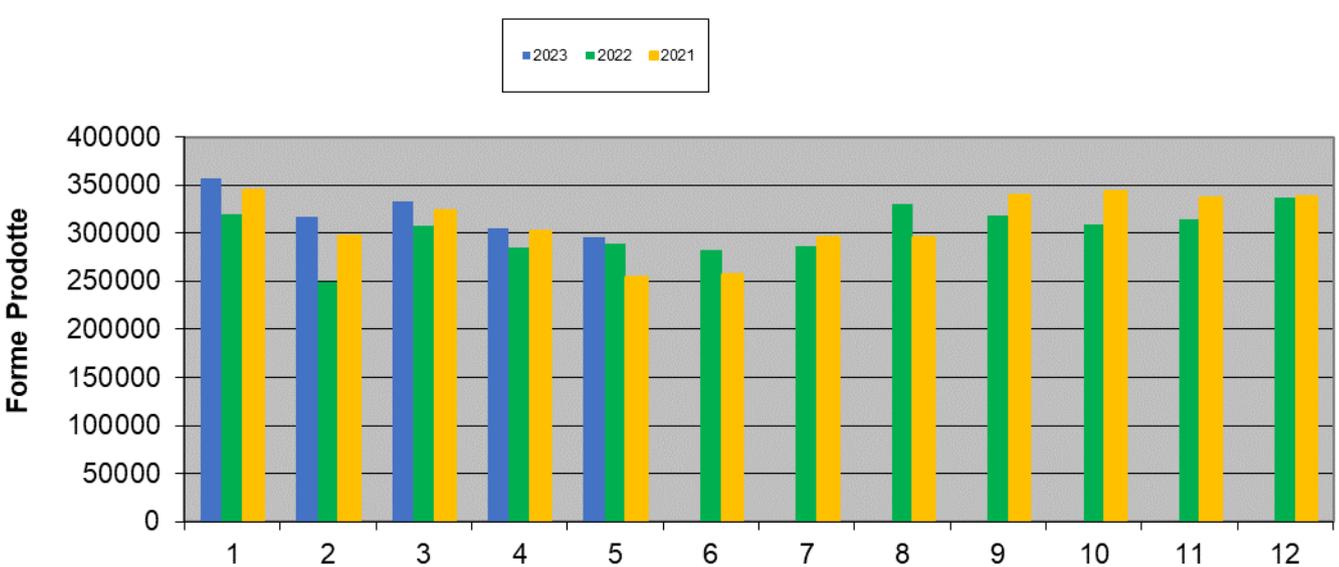
ANDAMENTO TOTALE



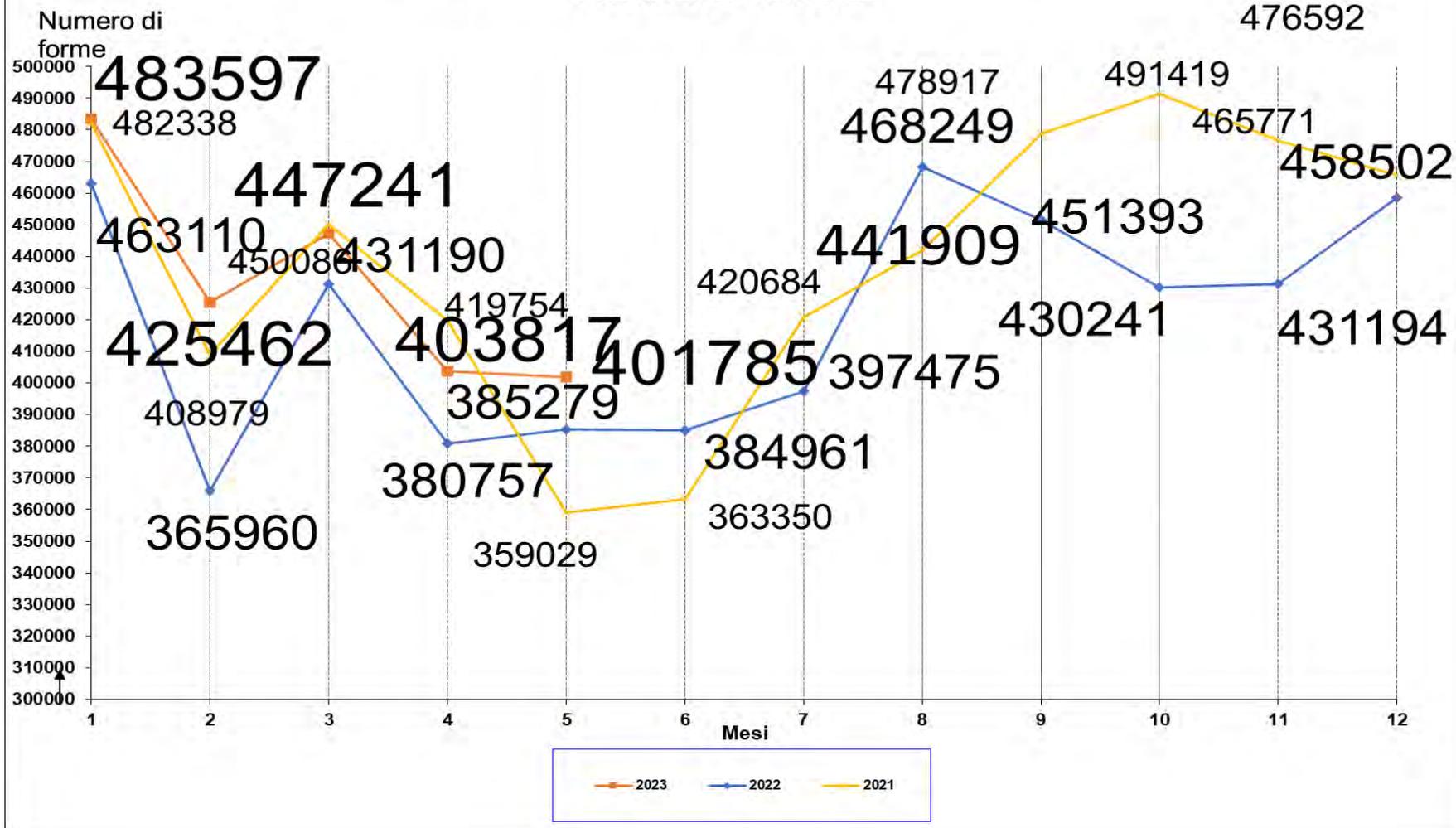
REGIONE LOMBARDIA



REGIONE PIEMONTE



**PRODUZIONE FORMAGGIO GORGONZOLA
ANDAMENTO MENSILE**



*PREZZI
AGRICOLI*

A cura di: Emanuela Denti

MILANO - Rilevazione 12 Giugno 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.	05/06/2023	12/06/2023	VAR.
			Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	12,30 - 12,85	12,30 - 12,85	
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	11,55 - 12,10	11,55 - 12,10	
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	10,90 - 11,15	10,90 - 11,15	
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	9,90 - 10,20	9,90 - 10,20	
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	8,65 - 8,80	8,65 - 8,80	
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	7,45 - 7,50	7,45 - 7,50	
50	provone 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	13,80 - 14,10	-0,10/-0,10
70	asiago: d'allevato con stagionatura minima 90 gg.	Kg	8,50 - 8,80	8,50 - 8,80	
80	pressato fresco	Kg	7,30 - 7,60	7,30 - 7,60	
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	crecenza 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.	05/06/2023	12/06/2023	VAR.
			Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,90	2,90	
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	4,55	4,55	
30	burro di centrifuga	Kg	4,70	4,70	
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,70	2,70	
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,24	2,24	
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,32	2,32	

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

LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	05/06/2023	12/06/2023	VAR.
			Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	480 - 500	490 - 510	+10/+10
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	590 - 610	595 - 615	+5/+5
21	francese	1000 Kg	400 - 415	425 - 440	+25/+25
22	tedesco	1000 Kg	410 - 420	435 - 445	+25/+25
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	185 - 200	195 - 210	+10/+10

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 12 Giugno 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 <i>ulteriore</i> lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%</u>	Kg.		2,30	=	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.	13,15	13,85	=	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.	12,25	13,10	=	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.	11,55	12,10	=	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.	10,80	11,45	=	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.	10,40	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.	10,00	10,30	=	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 12 Giugno 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 12 Giugno 2023 -

PRODOTTI CASEARI	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.
<u>Siero di latte (residuo secco totale 5 - 6% - prezzo franco partenza - I.V.A. escl.)</u>				
Per uso zootecnico	Ton.	8,50	9,50	
Per uso industriale	Ton.	12,00	13,00	
FORMAGGI per merce nuda, franco caseificio o magazzino di stagionatura, con un contenuto di grassi secondo le prescrizioni di legge, a pronta consegna e pagamento.				
Grana Padano - "Formaggio fuori sale" atto a divenire Grana Padano	Kg.	7,35	7,50	
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	8,65	8,75	
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.	6,60	6,70	
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	6,80	6,90	
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	7,15	7,35	-0,05/-0,05
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	8,10	8,20	-0,05/-0,05
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	8,95	9,05	
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	9,95	10,05	
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	510	525	+10/+10
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	595	605	+5/+5
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	445	460	+25/+25
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	200	210	+10/+10
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2280	2380	
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	2180	2280	

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 13 Giugno 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	2,30	2,30	=	=
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	12,30	12,85	-0,05	-0,05
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	11,35	11,80	-0,05	-0,05
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	10,85	11,00	-0,05	-0,05
<u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	Kg	10,30	10,40	-0,05	-0,05
<u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>	Kg	9,95	10,20	-0,05	-0,05

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 14 Giugno 2023 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	4,10		=
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	8,70	8,85	=
	Stag. tra 12-15 mesi	9,10	9,35	=
	Stag. oltre 15 mesi	9,40	9,85	=
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 15 Giugno 2023 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,750		=
	Mantovano pastorizzato	2,950		=
	Burro mantovano fresco CEE	4,550		=
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	9,950	10,150	≠/≠
	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 Venerdì 16 Giugno 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%.	=	2,300	
SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 19/05/2023</u> prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
<u>Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio</u>	=	1,600	1,800
<u>Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio</u>	+0,100/+0,100	3,800	6,600
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 36 mesi e oltre	=	13,050	13,700
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 30 mesi e oltre	=	12,200	13,000
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 24 mesi e oltre	=	11,450	12,050
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 18 mesi e oltre	=	10,750	11,400
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita Produzione minimo 15 mesi e oltre	=	10,200	10,600
<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)	=	9,950	10,150