



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 28/2023 dell'11 Agosto 2023 - RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Latte, una situazione diversa per l'Italia: Clal	PAG. 02
IMPORT/EXPORT ITALIA - Export agroalimentare, nel primo trimestre 2023, +9,5%. L'analisi di Intesa Sanpaolo: www.alimentando.info	PAG. 02
ISRAELE - Un passo in avanti per aprire il mercato lattiero-caseario all'importazione: ICE	PAG. 03
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 03
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Produzione +4,54% nel primo semestre 2023: www.alimentando.info	PAG. 04
FIERE ED EVENTI - Corso di formazione "Essere stressati e vivere felici. La gestione delle emozioni" – Milano, 14 settembre 2023	PAG. 04
FIERE ED EVENTI - Concorso Pascolo e Alpeggio Italiano, i formaggi naturali italiani premiati a ottobre a Picinisco (FR): www.ruminantia.it	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Produzione luglio 2023: Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola	PAG. 07
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 7 all'11 agosto 2023	PAG. 11

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

LATTE: UNA SITUAZIONE DIVERSA PER L'ITALIA

(04/08/23) A livello mondiale l'offerta di latte è in aumento da diversi mesi (+1% a Maggio 2023 vs Maggio 2022), mentre la domanda rimane debole, limitata dai prezzi ancora alti rispetto alla media e dall'inflazione generalizzata.

Queste dinamiche si stanno verificando anche in UE, dove la maggior disponibilità di latte, unita al rallentamento della domanda, ha portato ad un indebolimento dei prezzi dei prodotti lattiero caseari e, di conseguenza, [del latte alla stalla](#), ben distante dai 60€ di fine 2022.



Il mercato Italiano sta attraversando una situazione diversa, con una produzione di latte in diminuzione da Aprile 2022 e prezzi, dalla stalla al consumatore, ancora sostenuti. Infatti, il [prezzo del latte alla stalla](#) sta rallentando ma con una velocità minore rispetto a quanto accade a livello internazionale e, allo stesso tempo, i formaggi DOP registrano prezzi all'ingrosso che si mantengono su livelli medio alti. Nonostante i prezzi elevati, l'export di Formaggi si mantiene positivo, con un aumento, in valore, del +19,3% nel primo quadrimestre del 2023. Nel mercato domestico, la ridotta disponibilità e la minore convenienza di latte Italiano stanno portando ad un incremento delle importazioni di latte sfuso (+106.478 Ton a Gennaio-Aprile 2023 vs Gennaio-Aprile 2022), soprattutto dalla Germania che è il primo fornitore.

[Da Clal]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

EXPORT AGROALIMENTARE ITALIANO: NEL PRIMO TRIMESTRE 2023, +9,5%. L'ANALISI DI INTESA SANPAOLO

(09/08/23) L'export agroalimentare italiano ha registrato, nel primo trimestre 2023, una crescita del 9,5% tendenziale. A rilevarlo è l'ultimo 'Monitor dei distretti agroalimentari' curato dalla direzione Studi e Ricerche di Intesa Sanpaolo. Secondo quanto si apprende dal quotidiano Italia Oggi, i 51 distretti monitorati hanno totalizzato, tra gennaio e marzo, 6,6 miliardi di euro, 580 milioni in più rispetto allo stesso periodo del 2022. In prima linea troviamo il contributo del comparto dei trasformati, le cui filiere crescono, nel complesso, del 15,4%.



La filiera agricola, con 1,1 miliardi di euro, vede invece una leggera contrazione (-2,1% rispetto allo stesso trimestre dello scorso anno).

Se guardiamo ai settori, il primo per valori esportati è quello del vino che supera 1,5 miliardi di euro, +5%, guidato dal distretto del prosecco di Conegliano Valdobbiadene, che dà il maggior contributo con un +12,6%. Positivo il trimestre per la filiera della pasta e dei dolci, che ha superato 1,1 miliardi (+11,9%), dove a trainare l'export sono stati l'alimentare napoletano (+30,5%) e quello di Parma (+14,2%). Bene anche il settore delle conserve – ha esportato per 128 milioni (+19,8%) -, e quello delle carni e dei salumi (+18,8%). Sul fronte dei formaggi, la mozzarella di bufala campana è il prodotto con le più alte performance sui mercati esteri (+31,9%). Mentre se guardiamo al riso (che ha realizzato oltre 48 milioni in più rispetto al 2022), i risultati migliori arrivano dal riso di Vercelli e dal riso di Pavia.

Le principali destinazioni dell'agroalimentare italiano sono: Germania (+13%), che acquista principalmente prodotti agricoli, vini e conserve; Usa (+9%), che compra per lo più vini, pasta, dolci e olio; e Francia (+16,9%), che acquista principalmente latticini e formaggi, carni e salumi.

[Da www.alimentando.info]

ISRAELE: UN PASSO IN AVANTI PER APRIRE IL MERCATO LATTIERO CASEARIO ALL'IMPORTAZIONE

(09/08/23) Il Ministro dello Sviluppo Economico israeliano Nir Barkat ha deciso di assegnare agli importatori locali di prodotti lattiero-caseari una quota di 5000 tonnellate per l'importazione di tutte le tipologie di formaggio, senza dazi, da utilizzare entro la fine del 2023. Questo passo va nella direzione di decisioni recenti prese dal Governo per abbassare i prezzi al consumo dei prodotti lattiero caseari, soprattutto alla luce delle diversità di vedute fra le Autorità regolatorie e l'Associazione locale dei produttori di latte.



Attualmente i prezzi su alcuni prodotti di base, come per esempio il latte, sono controllati dal Governo e con i rincari registrati a livello globale, i produttori israeliani non possono più assicurare le forniture salvaguardando i propri margini. Il rifiuto delle Autorità di applicare un aumento ai prezzi dei prodotti controllati sta determinando, al momento, una penuria sugli scaffali soprattutto riferita alle referenze di alcuni grandi produttori.

Per affrontare la questione, evitando l'incremento dei prezzi, il Governo ha deciso, inoltre, di aprire il mercato all'importazione del latte, possibilità, quest'ultima, mai concessa prima. La prima società locale a cogliere questa opportunità è stata la Catena Rami Levi, che ha importato recentemente 80.000 litri di latte dalla Polonia.

[Da ICE]

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(11/08/23) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

DECRETO 3 luglio 2023 Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pecorino del Monte Poro». (23A03941) (GU Serie Generale n.164 del 15-07-2023)

PROVVEDIMENTO 6 luglio 2023 Registrazione della modifica del disciplinare della DOP «Strachitunt» ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. (23A03987) (GU Serie Generale n.166 del 18-07-2023)

COMUNICATO Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Fontina» (23A03989) (GU Serie Generale n.166 del 18-07-2023)

COMUNICATO Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria» (23A04019) (GU Serie Generale n.167 del 19-07-2023)

DECRETO 21 luglio 2023 Approvazione delle modifiche allo statuto del Consorzio del Formaggio Parmigiano – Reggiano. (23A04347) (GU Serie Generale n.180 del 03-08-2023)



GORGONZOLA DOP: PRODUZIONE +4,54% NEL PRIMO SEMESTRE 2023

(08/08/23) La produzione di Gorgonzola Dop, al 30 giugno 2023, si attesta sulle 2.520.741 forme. Un aumento di 109.484 forme (+4,54%) rispetto al primo semestre dell'anno precedente, e di 37.205 forme (+1,50 %) rispetto al 2021.

Come fanno sapere dal consorzio, il Gorgonzola Dop ha visto aumentare anche le esportazioni: +1,15% nei primi tre mesi dell'anno rispetto allo stesso periodo del 2022.



In totale, 6.323 tonnellate esportate. Di cui 5.454 hanno raggiunto i Paesi Ue, facendo registrare un aumento dello 0,8% rispetto al 2022. La restante parte è volata nel resto del mondo (+3,1%).

[Da www.alimentando.info]

4. FIERE ED EVENTI

CORSO DI FORMAZIONE "ESSERE STRESSATI E VIVERE FELICI. LA GESTIONE DELLE EMOZIONI" – MILANO, 14 SETTEMBRE 2023

(11/08/23) Il 14 settembre dalle 9.30 alle 12:30 p.v. AICE organizza il corso di formazione " Essere stressati e vivere felici. La gestione delle emozioni" presso la sede di Unione Confcommercio Milano (Corso Venezia, 47, 20121, Milano - Sala Colucci).

Le aziende, per poter conservare il proprio posizionamento sul mercato, si trovano a dover far fronte a problematiche molteplici e sempre nuove; di conseguenza anche gli individui sono costantemente sollecitati a raggiungere obiettivi in tempi veloci.



Gestire lo stress consente ai singoli di riappropriarsi di una condizione di "ben-essere" e di equilibrio personale per esprimere al meglio le proprie potenzialità sia dal punto di vista cognitivo che comportamentale. Materia che tra le altre sta assumendo in termini di politiche di welfare sempre maggiore peso.

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

CONCORSO PASCOLO E ALPEGGIO ITALIANO: I FORMAGGI NATURALI ITALIANI PREMIATI A OTTOBRE A PICINISCO (FR)

(09/08/23) Latte (crudo), sale e caglio, sono gli unici ingredienti ammessi per poter definire un formaggio naturale, un prodotto che rispetta il territorio, gli animali e il lavoro del casaro. Sono questi che da sempre identificano la tradizione casearia di Picinisco, il paese alle porte del Parco Nazionale Abruzzo-Lazio-Molise, dove si produce il Pecorino di Picinisco DOP, insieme ad altri formaggi tradizionali a latte crudo.



L'Associazione Pastorizia in Festival che da 21 anni promuove la manifestazione dedicata ai formaggi da pascolo, ha lanciato quest'anno, in collaborazione con il critico gastronomico, Michele Grassi, la prima edizione del Concorso Pascolo e Alpeggio Italiano che si svolgerà nel mese di ottobre a Picinisco.

L'intento di questa iniziativa è valorizzare e premiare i formaggi italiani, prodotti da aziende, aziende agricole e caseifici, che trasformano il latte da animali allevati allo stato brado o semibrado, alimentati esclusivamente nei pascoli o negli alpeggi.

I formaggi in gara dovranno essere lavorati a latte crudo (di capra, pecora, vacca o misti), senza alcun inoculo di fermenti selezionati (anche autoctoni) ma possono avere lattoinnesto, sieroinnesto o scottainnesto. La naturalità dei formaggi in gara dovrà essere garantita anche dall'utilizzo di caglio di sola origine animale o vegetale (non sono ammessi quelli con coagulante microbico o fungino). Anche per la cattura dei formaggi sono consentiti solo prodotti a base di olio, aceto, pomodoro e altre sostanze naturali utilizzate per tradizione.

Saranno esclusi dal concorso i formaggi che hanno maturazione inferiore ai 60 giorni (ad eccezione di quelli a coagulazione lattica, ammessi fra 20 e 45 giorni). I formaggi, inoltre, devono avere fra i requisiti quello di essere prodotti e stagionati in azienda.

Ruminantia e Dissapore, così come è stato per Pastorizia in Festival, sono Media Partner dell'iniziativa che si terrà nei giorni 6, 7 e 8 Ottobre a Picinisco, dove si riuniranno le 3 giurie per decretare i vincitori e assegnare i premi:

- Premio "Pascolo e alpeggio italiano", al formaggio con il punteggio più alto, assegnato da una giuria composta da Maestri Assaggiatori Onaf in base alla scheda ufficiale Onaf.
- Premio "Speciale Stampa", assegnato da giornalisti della stampa nazionale, invitati dalla Commissione scientifica di Pastorizia in Festival, i quali giudicheranno i formaggi che hanno ricevuto l'eccellenza dai Maestri Assaggiatori Onaf.
- Premio della critica "Frasca di legno", al miglior formaggio italiano a latte crudo del pascolo/alpeggio, in linea con le finalità del concorso e di Pastorizia in Festival, assegnato da un gruppo di esperti, professionisti del settore caseario, invitati dalla Commissione scientifica.

La domanda di iscrizione al concorso e la scheda tecnologica dovranno essere inviate a info@pastoriziainfestival.it entro e non oltre il 15 settembre 2023.

[Scarica qui il regolamento e scheda di iscrizione.](#)

[Da www.ruminantia.it]

IL MERCATO
LATTIERO-CASEARIO:
STATISTICHE
E PREZZI



ALLE DITTE ASSOCIATE

LORO INDIRIZZI

Novara, 10/08/2023

prot. n: 23092

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 31.07.2023 risulta essere di n° 2.927.465 forme, con un aumento rispetto all'anno precedente di n° 118.733 forme (+4,23%) e un aumento rispetto all'anno 2021 di n° 23.245 forme (+0,80 %). Dettaglio ultimi 3 anni in tabella: **SI COMUNICA CHE LA PRODUZIONE DEL MESE DI LUGLIO NON E' DEFINITIVA, SUBIRA' UNA LIEVE RETTIFICA CHE VERRA' NOTIFICATA NEL GRAFICO DEL PROSSIMO MESE.**

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	<u>2.530.093*</u>	<u>118.836*</u>	<u>+4,93*%</u>
Luglio	2.904.220	2.808.732	2.927.465	118.733	+4,23%
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			

*Correzione per comunicazione tardiva di rettifica

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Dettaglio mese di Luglio:

Regione	Luglio 2021	Luglio 2022	Luglio 2023	DIFF 23/22	
TOTALE					
Lombardia	124.830	111.280	114.840	3.560	3,20%
Piemonte	295.854	286.195	282.532	-3.663	-1,28%
	420.684	397.475	397.372	-103	-0,03%
VENDITA FRESCO					
Lombardia	10.299	9.184	5.709	-3.475	-37,84%
Piemonte	480	384	0	-384	-100%
	10.779	9.568	5.709	-3.859	-40,33%
Regione	Luglio 2021	Luglio 2022	Luglio 2023	DIFF 23/22	
PICCANTE					
Lombardia	11.125	12.507	11.238	-1.269	-10,15%
Piemonte	49.944	47.066	25.764	-21.302	-45,26%
	61.069	59.573	37.002	-22.571	-37,89%
BIO					
Lombardia	1.619	935	1.395	460	49,20%
Piemonte	2.757	1.494	2.647	1.153	77,18%
	4.376	2.429	4.042	1.613	66,41%

Dati Ultimo trimestre in dettaglio:
-Maggio-Giugno-Luglio

	MAG 2023	GIU 2023	LUG 2023
Produzione Totale	401.785	<u>368.191*</u>	397.372
<u>Produzione Giornaliera</u>	12.961	<u>12.273*</u>	12.818
Piccante	<u>55.432*</u>	<u>43.511*</u>	37.002
Biologico	<u>5.254*</u>	4.587	4.042
Vendita fresco	6.728	6.252	5.709

*Correzione per comunicazione tardiva di rettifica

- Luglio su Giugno / Giugno su Maggio / Percentuale su produzione Totale

	Differenza LUG / GIU		Differenza GIU / MAG		MAG %	GIU %	LUG %
Produzione Giornaliera	545	4,44%	<u>-1.000*</u>	<u>-7,72%</u>			
Piccante	-6.509	-14,96%	<u>-12.017*</u>	<u>-21,82%</u>	13,71%	11,82*%	9,31%
Biologico	-545	-11,88%	<u>-1.017*</u>	<u>-18,15%</u>	1,39%	<u>1,25*%</u>	1,02%
Vendita fresco	-543	-8,69%	<u>-476</u>	<u>-7,07%</u>	1,67%	<u>1,70*%</u>	1,44%

*Correzione per comunicazione tardiva di rettifica

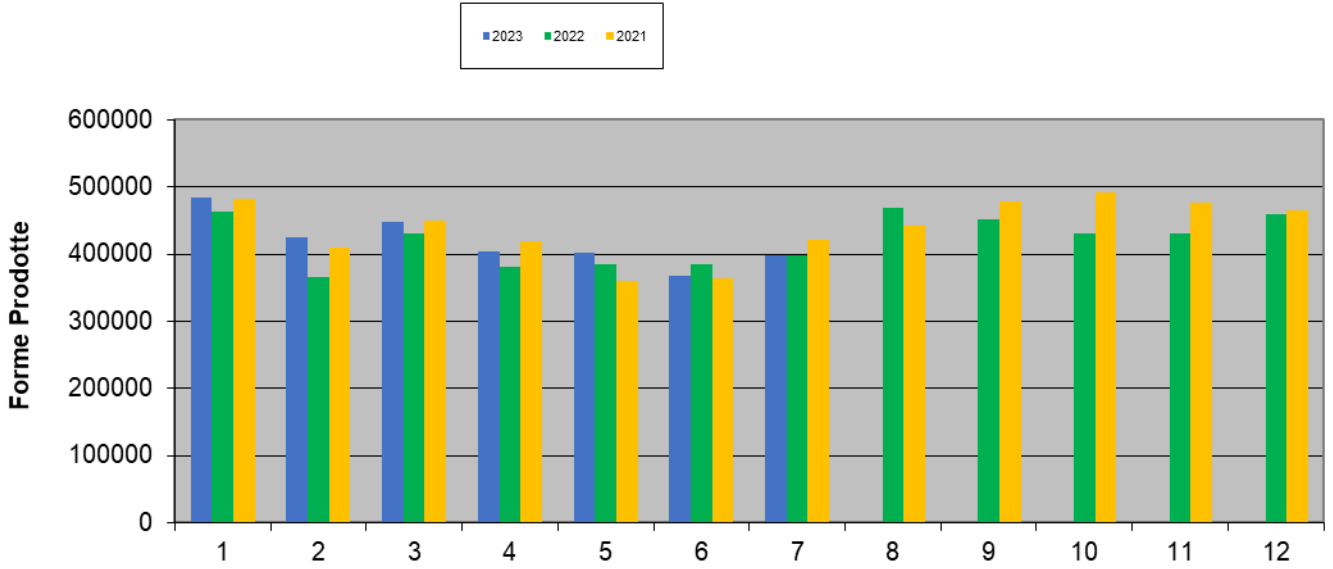
Allegati

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

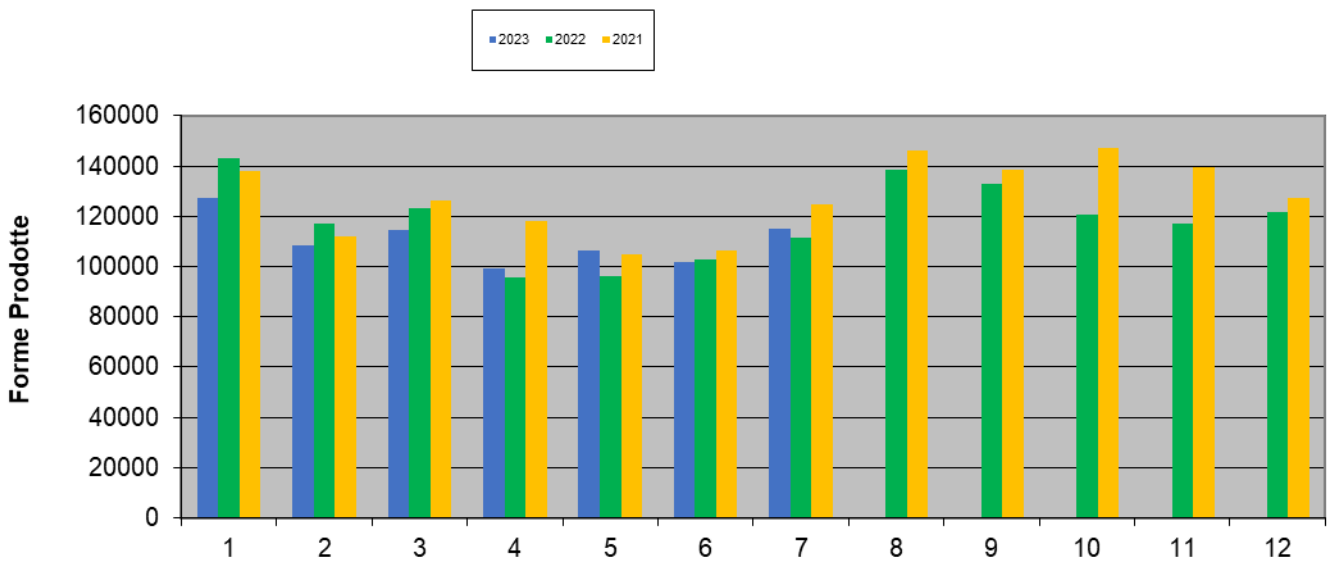
Consorzio per la tutela
del formaggio gorgonzola

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

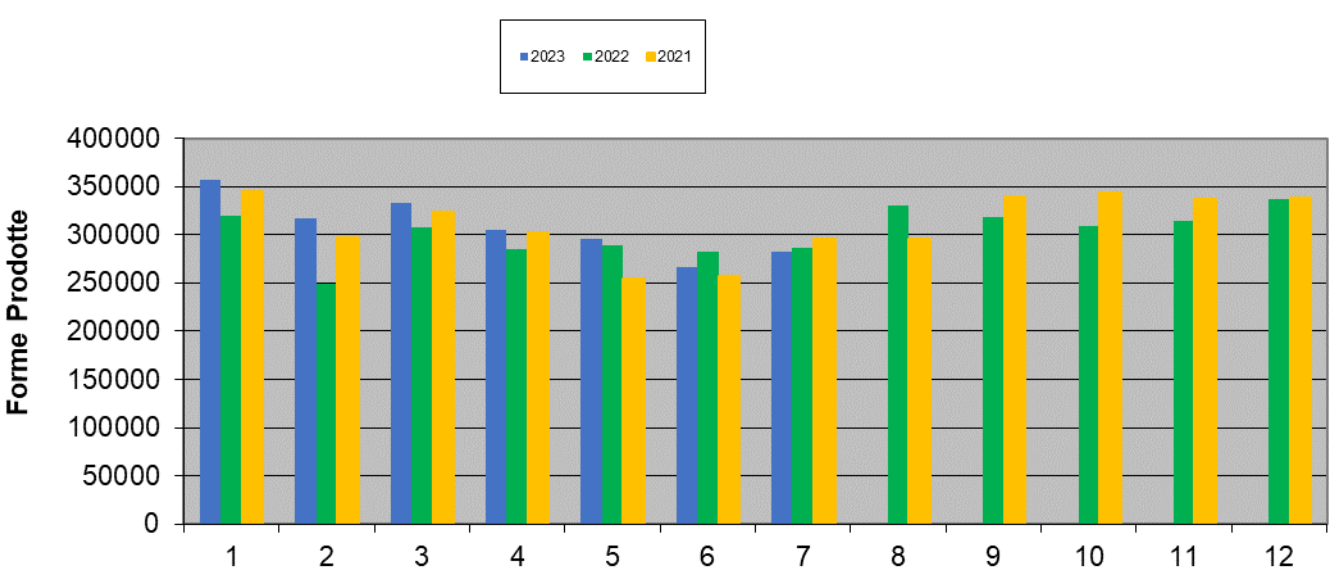
ANDAMENTO TOTALE



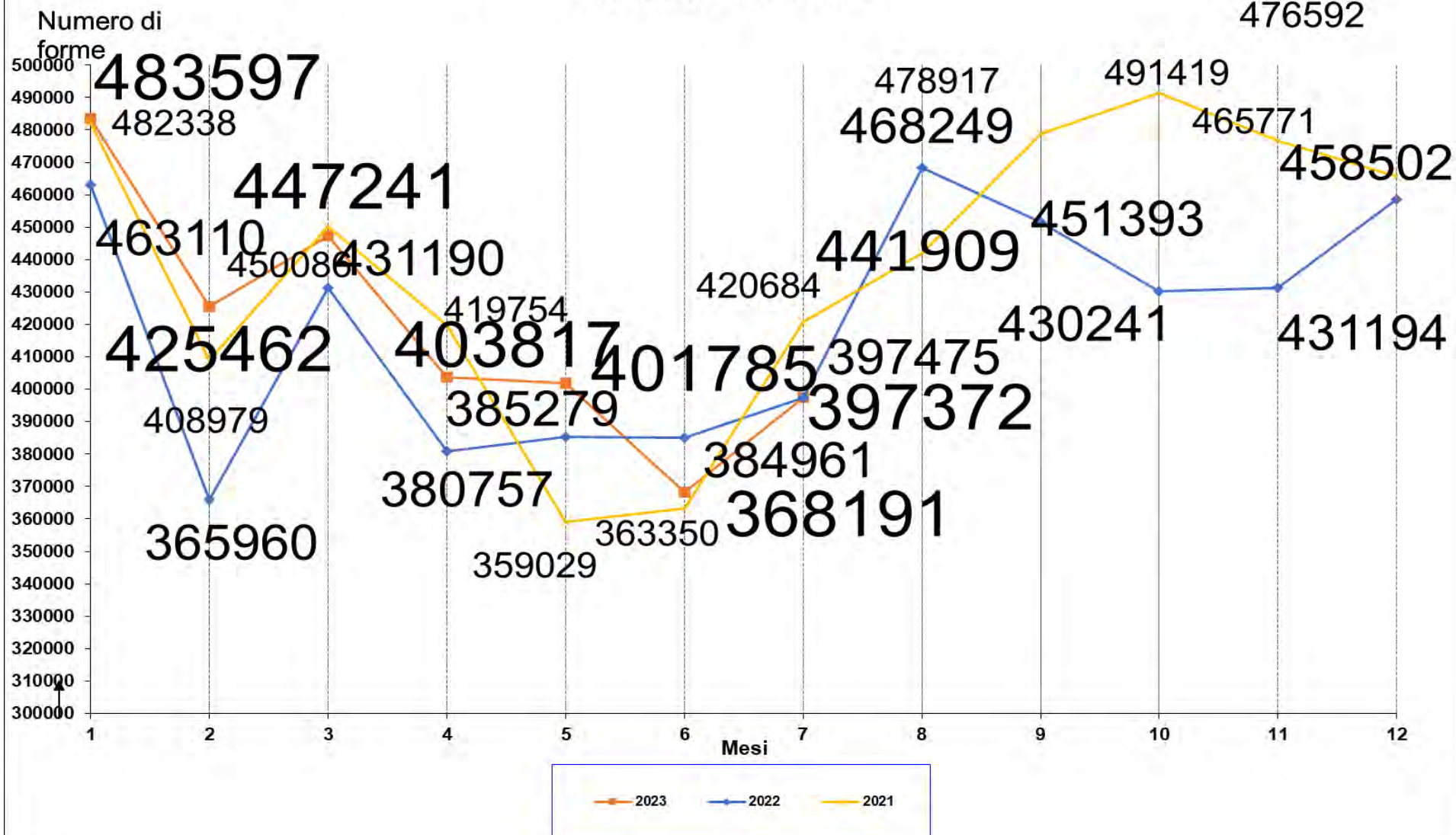
REGIONE LOMBARDIA



REGIONE PIEMONTE



**PRODUZIONE FORMAGGIO GORGONZOLA
ANDAMENTO MENSILE**



*PREZZI
AGRICOLI*

A cura di: Emanuela Denti

MILANO - Rilevazione 7 Agosto 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.	31/07/2023	07/08/2023	VAR.
			Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	12,30 - 12,85	12,20 - 12,75	-0,10/-0,10
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	11,55 - 12,10	11,45 - 12,00	-0,10/-0,10
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	10,90 - 11,15	10,80 - 11,05	-0,10/-0,10
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	9,90 - 10,20	9,80 - 10,10	-0,10/-0,10
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	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	13,40 - 13,70	13,30 - 13,60	-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	7,20 - 7,50	7,20 - 7,50	
90	gorgonzola: maturo dolce	Kg	6,95 - 7,25	6,95 - 7,25	
100	maturo piccante	Kg	7,95 - 8,25	7,95 - 8,25	
110	italico: prodotto fresco	Kg	5,55 - 5,65	5,55 - 5,65	
120	prodotto maturo	Kg	6,35 - 6,65	6,35 - 6,65	
140	taleggio: prodotto fresco fuori sale	Kg	6,05 - 6,25	6,05 - 6,25	
150	prodotto maturo	Kg	6,80 - 7,20	6,80 - 7,20	
160	quartirolino lombardo	Kg	6,30 - 6,50	6,30 - 6,50	
170	crecenza matura	Kg	5,40 - 5,65	5,40 - 5,65	
180	mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)	Kg	5,75 - 5,85	5,75 - 5,85	
190	mascarpone	Kg	4,95 - 5,20	4,95 - 5,20	
191	siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 Kg	9,00 - 11,00	9,00 - 11,00	
192	siero di latte per uso zootecnico	1000 Kg	6,00 - 7,00	6,00 - 7,00	

FRANCO PARTENZA, PAGAMENTO IN CONTANTI - IVA ESCLUSA - Rilevazione settimanale sulla piazza di Milano

BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	31/07/2023	07/08/2023	VAR.
			Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,65	2,65	
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	4,30	4,30	
30	burro di centrifuga	Kg	4,45	4,45	
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,45	2,45	
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,10	2,14	+0,04
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,24	2,26	+0,02

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

LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	31/07/2023	07/08/2023	VAR.
			Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	510 - 525	505 - 520	-5/-5
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	600 - 610	595 - 610	-5/Inv.
21	francese	1000 Kg	450 - 460	450 - 460	
22	tedesco	1000 Kg	460 - 465	460 - 465	
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	210 - 230	210 - 230	

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 7 Agosto 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 <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%	Kg.		2,05	-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.	13,15	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.	10,35	10,60	=	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.	9,95	10,25	=	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 8 Agosto 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	2,05	2,05	=	=
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	=	=
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	11,35	11,80	=	=

Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	10,85	11,00	=	=
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	10,20	10,30	=	=
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	9,85	10,10	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 9 Agosto 2023 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	3,95		+0,05
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	8,65	8,80	=
	Stag. tra 12-15 mesi	9,10	9,40	=
	Stag. oltre 15 mesi	9,55	10,15	= / +0,05
Provolone Valpadana	Dolce	7,65	7,75	=
	Piccante	7,85	8,05	=
Provolone	Stag. fino a 3 mesi	7,20	7,40	=
	Stag. oltre 5 mesi	7,45	7,75	=

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

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

BORSA MERCI DI MANTOVA - Rilevazioni di Giovedì 10 Agosto 2023 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,500		=
	Mantovano pastorizzato	2,700		=
	Burro mantovano fresco CEE	4,300		=
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	8,000	10,000	=/=
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	5,500	6,000	=/=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	8,600	8,750	=/=
	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>	7,350	7,600	=/=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	9,850	10,050	=/=
	Stagionatura fino a 18 mesi	10,600	11,000	=/=
	Stagionatura fino a 24 mesi	11,450	11,750	=/=
	Stagionatura fino a 30 mesi	11,950	12,400	=/=
