



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 30/2023 del 1° Settembre 2023

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

ECONOMIA - Secondo NielsenIQ cala ancora l'inflazione all'11,3%, aumentano le promozioni. Il mix di carrello cede: www.alimentando.info	PAG. 02
BIOLOGICO - Approvato il decreto legge che adegua la normativa nazionale a quella Ue: www.alimentando.info	PAG. 03
AMBIENTE - Lancio del meccanismo di adeguamento del carbonio alle frontiere (CBAM)	PAG. 03
REGNO UNITO - Pubblicato il Border Target Operating Model finale	PAG. 03
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. - "PARMIGIANO REGGIANO" - Consorzio, il presidente Bertinelli sotto attacco. Avviata la procedura di licenziamento per Mangini e Turini: www.alimentando.info	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. - "ASIAGO" - 'Filiera trasparente', il nuovo progetto del Consorzio: www.insiderdairy.com	PAG. 05
FIERE ED EVENTI - Meeting di Eurolait – Bruxelles, 2/3 ottobre 2023	PAG. 06
FIERE ED EVENTI - Dairy Summit 2023 – Parma, 10 novembre	PAG. 06
FIERE ED EVENTI - Forme Cult - Bergamo, 20-22 ottobre 2023	PAG. 06
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 28 agosto al 1° settembre 2023	PAG. 08

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

SECONDO NIELSENIQ CALA ANCORA L'INFLAZIONE ALL'11,3%, AUMENTANO LE PROMOZIONI. IL MIX DI CARRELLO CEDE

(30/08/23) Il fatturato della GDO in Italia a totale Omnichannel è aumentato nel mese di luglio del +8,8% rispetto allo scorso anno e ha registrato, secondo i dati di NIQ (Nielsen), un giro d'affari di 9,4 miliardi di euro.

Per quanto riguarda l'indice di inflazione teorica nel Largo Consumo Confezionato a luglio scende ulteriormente all'11,3%, un valore inferiore rispetto a quello osservato a giugno (quando era pari al 12,7%). A contrasto dell'inflazione, nel mese trascorso gli italiani hanno ridotto il mix del carrello della spesa dell'1,2%; un comportamento di acquisto che ha avuto come effetto una variazione reale dei prezzi del 10,1%.



L'indagine di NielsenIQ evidenzia inoltre che, rispetto allo stesso periodo del 2022, tutti i canali distributivi mostrano un andamento positivo. In particolare, la crescita è guidata dai Discount (+12,5%), seguiti da: Specialisti Drug (+10,8%), Superstore (+10,4%), Supermercati (+7,6%), Liberi Servizi (+6,8%) e, infine, Iper>4.500mq (+5,5%).

Prosegue il trend positivo per le vendite in promozione. Infatti, l'incidenza promozionale a luglio 2023, a totale Italia, è stata pari al 22,5%: un valore superiore di +0,5 pp rispetto allo stesso mese del 2022, ma in calo se confrontato con giugno 2023 (23,3%).

Infine, in merito ai prodotti a marchio del distributore (MDD), a luglio la quota di MDD si attesta al 22,1% del LCC nel perimetro Iper, Super e Liberi Servizi, mentre a Totale Italia Omnichannel – inclusi i Discount – rimane al 31,5%, un valore pari a quello osservato nel mese di giugno 2023 ma superiore rispetto allo stesso periodo del 2022 (30,3%).

I prodotti dedicati agli Animali Domestici (+14,8%) e il Cibo Confezionato (+12,8%) continuano il proprio trend di crescita anche a luglio, confermandosi come le categorie merceologiche con l'incremento a valore più significativo. Per quanto riguarda invece l'andamento a volume, il Food Confezionato rimane anche nel mese trascorso l'unica categoria con un andamento positivo (+1,6%), mentre tutte le altre manifestano un trend negativo, specialmente le Bevande (-4,1%) e i prodotti per la Cura della Persona (-2,9%).

In merito alla relazione tra valore e volume in ambito Grocery, a totale Italia Omnichannel nel mese di luglio 2023 l'andamento a valore è positivo (+8,9% vs 2022), mentre a livello di volumi si conferma una contrazione (-1,2%), anche se meno consistente rispetto al mese di giugno.

Il Fresco (Peso Fisso + Peso Variabile) risulta in crescita in tutti i canali distributivi. Come nel mese di giugno, anche a luglio 2023 i Discount ottengono la performance migliore (+13,5%), mentre i Liberi Servizi registrano l'incremento meno consistente (+6,7%).

Per quanto riguarda le categorie merceologiche, Frutta e Verdura (+13,4%) è la più dinamica, seguita subito dopo da Pane & Pasticceria & Pasta (+12,9%) e Formaggi (+11,4%). La Salumeria si conferma invece la categoria con il trend di crescita più basso rispetto alle altre (+2,5%).

Infine, guidano la classifica TOP10 di NIQ del mese di luglio 2023 le Verdure a Peso Variabile (+22,1%), Pane e Panificati a Peso Imposto (+18%) e la Frutta fresca a Peso Variabile (17,5%).

[Da www.alimentando.info]

BIOLOGICO: APPROVATO IL DECRETO LEGGE CHE ADEGUA LA NORMATIVA NAZIONALE A QUELLA UE

(30/08/23) È stato approvato, in esame preliminare, il Decreto legge riguardante "l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento Ue n. 2018/848, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, nonché alle disposizioni del Regolamento Ue n. 2017/625 riguardante i controlli ufficiali e altre attività ufficiali effettuate per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, nonché le norme sulla salute e il benessere degli animali, la sanità delle piante e i prodotti fitosanitari".



Come si legge nel comunicato stampa del Consiglio dei ministri dello scorso 3 agosto, "si aggiornano anche i procedimenti amministrativi relativi alla notifica alle autorità competenti per includere le attività con metodo biologico, si definiscono i criteri e le modalità di etichettatura di fertilizzanti e prodotti fitosanitari e si introducono le disposizioni necessarie per procedere alla designazione dei laboratori nazionali di riferimento e dei laboratori ufficiali previsti dal regolamento (UE) 2017/625".

È prevista poi l'istituzione di una banca dati pubblica al fine di garantire la tracciabilità delle transazioni commerciali dei prodotti bio. Infine, si adegua il sistema sanzionatorio per gli organismi di controllo e per gli operatori biologici, compresi i gruppi di operatori, che adottano condotte non conformi, compreso l'illecito utilizzo dei termini riferiti all'agricoltura biologica da parte di operatori non assoggettati al sistema di controllo. Tali sanzioni possono arrivare, in alcuni casi, fino a 24mila euro o al 5% del fatturato.

[Da www.alimentando.info]

LANCIO DEL MECCANISMO DI ADEGUAMENTO DEL CARBONIO ALLE FRONTIERE (CBAM)

(28/08/23) La Commissione ha pubblicato un regolamento di attuazione sul periodo di introduzione graduale della [CBAM](#) dal 1° ottobre 2023 fino alla fine del 2025. Questa prima fase si limita agli obblighi di rendicontazione. Con questa pubblicazione, la UE vuole dare alle imprese il tempo sufficiente per prepararsi e mettere a punto la metodologia entro il 2026.



La CBAM si applicherà inizialmente a settori ad alta intensità di carbonio con un alto rischio di perdite, come quelli del cemento, dei fertilizzanti e dell'acciaio.

Una delle preoccupazioni emerse è la potenziale ritorsione da parte dei partner commerciali interessati dalla CBAM.

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

REGNO UNITO: PUBBLICATO IL *BORDER TARGET OPERATING MODEL* FINALE

(30/08/23) Martedì il governo britannico ha pubblicato il [Border Target Operating Model finale](#) contenente le linee guida sul regime di controlli generali sui beni in arrivo da Paesi terzi, inclusi gli Stati membri della EU. Sono stati tenuti in considerazione, ove possibile, i feedback degli stakeholders sulla bozza pubblicata ad aprile. La versione finale conferma la posticipazione dell'introduzione dei controlli sulle importazioni.



I certificati sanitari sulle importazioni dalla UE di prodotti a medio rischio saranno richiesti dal 31 gennaio 2024 (anziché dal 31 ottobre 2023), mentre i controlli documentali, d'identità e fisici basati sul rischio saranno introdotti dal 30 aprile 2024. Per quanto riguarda i prodotti lattiero-caseari, tali misure si applicheranno solo al latte e ai prodotti a base di latte crudo, mentre gli altri prodotti provenienti dall'UE dovrebbero essere considerati a basso rischio.

Le *safety and security declarations* per le importazioni da EU nel Regno Unito saranno invece richieste a partire dal 31 ottobre 2024, come annunciato nella precedente versione del documento. Infine, il documento riporta ulteriori indicazioni su procedure quali il groupage e il transito, nonché una sezione dedicata al commercio con l'Irlanda.

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(01/09/23) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

Formaggi I.G.P. – “Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” (E) – Domanda registrazione – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione 2023/C 303/05 su G.U.C.E. C 290 del 28/08/23](#)



DECRETO 18 agosto 2023 – Conferma dell’incarico al Consorzio di tutela Ricotta Romana DOP a svolgere le funzioni di cui all’articolo 53 della legge 24 aprile 1998, n. 128, come modificato dall’articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per la DOP «Ricotta Romana». (23A04801) (GU n.201 del 29-8-2023)

DECRETO 18 agosto 2023 – Conferma dell’incarico al Consorzio per la tutela del Formaggio Piave DOP a svolgere le funzioni di cui all’articolo 53 della legge 24 aprile 1998, n. 128, come modificato dall’articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per la DOP «Piave». (23A04800) (GU n.201 del 29-8-2023)

CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO: IL PRESIDENTE BERTINELLI SOTTO ATTACCO. AVVIATA LA PROCEDURA DI LICENZIAMENTO PER MANGINI E TURINI

(31/08/23) L'avevano detto e così è stato. In un comunicato stampa del 25 agosto il consorzio del Parmigiano Reggiano aveva emesso un [comunicato ufficiale](#) in cui si precisava che: *“E’ in atto una riorganizzazione aziendale che riguarda l’ufficio marketing.... L’obiettivo della riorganizzazione è quello di gestire al meglio la struttura operativa per affrontare le sfide future”*.



Ieri se n'è avuta la conferma. Nel corso di una seduta, durata ben quattro ore, il Consiglio di amministrazione del consorzio ha deciso di avviare una procedura di licenziamento nei confronti dei manager del marketing Carlo Mangini e Marcello Turini, come riporta Reggio Report. La decisione, che segue al pronunciamento del Comitato esecutivo, è stata assunta all'unanimità. Hanno votato i 26 consiglieri presenti, su 28. Anche il presidente Bertinelli ha votato a favore, non prima di aver cercato, inutilmente, di difendere l'operato dei due manager. Più in generale, sempre nell'ambito della riorganizzazione dell'ufficio marketing, il consiglio ha deciso di vagliare attentamente tutte le spese marketing allocate nel corso dell'ultimo periodo e che ammontano a circa 34 milioni di euro.

[Da www.alimentando.info]

'FILIERA TRASPARENTE' È IL NUOVO PROGETTO DEL CONSORZIO ASIAGO

(28/08/23) "Filiera trasparente" è il nuovo progetto di promozione del Consorzio dell'Asiago che, dal 1° all'11 settembre, guiderà operatori professionali esteri, stampa, alta ristorazione e appassionati, in un viaggio alla scoperta della filiera corta di produzione dell'Asiago e della sua ecletticità.

Il Consorzio, impegnato in una crescita sostenibile basata sul miglioramento continuo che passa dal recupero degli elementi originari della Denominazione col percorso di innovazione Asiago Green Edge, promuove infatti una serie di appuntamenti dedicati alla conoscenza delle caratteristiche uniche della filiera di produzione, testimone del legame col territorio e, con caseifici e malghe, della sua grande tradizione casearia, tutrice della biodiversità.



Il racconto della filiera corta che trasforma il latte in formaggio entro 48 ore dalla mungitura, garantendo l'inconfondibile sapore autentico che lo caratterizza, inizia a Made in Malga, la rassegna dei formaggi di montagna promossa dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago, in programma nell'Altopiano dei Sette Comuni dal 1° al 3 settembre e dall'8 al 10 settembre. Ad Asiago, nel corso dell'evento, lo stand consortile in Piazza Carli proporrà da vicino tutte le fasi del percorso di tracciabilità e sicurezza alimentare della produzione. Tra gli stand dei produttori dell'esclusivo formaggio Asiago DOP Prodotto della Montagna, la specialità prodotta al di sopra dei 600 metri, si potranno degustare le diverse tipologie del formaggio Asiago, incontrare per la prima volta assoluta due nuovi soci trentini: Malga Marcai e Malga Basson di Sotto, partecipare sabato 2 settembre alle ore 16.30 alla masterclass "L'Asiago incontra i Riesling della Mosella. Tasting di equilibrio tra dolcezza e sapidità" e domenica 10 settembre alle ore 16.30 a "I sapori intensi dell'agricoltura eroica. L'Asiago Dop e i vini estremi del mondo", fino ad assaggiare la prima forma dell'Asiago Dop Fresco Prodotto della Montagna del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, già produttore dell'Asiago Dop Stagionato.

Al mercato tedesco, primo sbocco commerciale europeo per l'Asiago Dop, è invece dedicato l'appuntamento del 4 settembre. Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago ospiterà una ventina tra i più importanti operatori professionali e giornalisti gastronomici tedeschi per far conoscere direttamente lo stretto rapporto tra stalla e lavorazione artigianale della produzione dell'Asiago DOP Prodotto della Montagna, nell'ambito del progetto europeo "ELTW – European Lifestyle: Taste Wonderfood", realizzata insieme ai vini rossi della Valpolicella DOC e DOCG, il Riso Vialone Nano Veronese IGP e l'Olio Extravergine d'Olive Veneto Dpo. Nella giornata dell'11 settembre, a scoprire il mix senza eguali di fattori umani e ambientali del formaggio Asiago sarà una nutrita delegazione di chef dell'associazione dell'alta ristorazione JRE-Italia che, nel viaggio di studio nell'Altopiano, testimonieranno l'importanza della sicurezza delle materie prime impiegate nella ristorazione e dell'alimentazione naturale proseguendo nel percorso di collaborazione e valorizzazione del loro ruolo di ambasciatori consapevoli del valore del prodotto d'origine.

"La trasparenza è un valore assoluto per ogni produttore del formaggio Asiago – afferma Flavio Innocenzi, direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. – Mostrare le scelte, gli sforzi e l'impegno

che ogni giorno caseifici e malghe mettono nel produrre un formaggio buono, salutare e rispettoso dell'ambiente e delle persone segna la distanza abissale che c'è tra la qualità dell'Asiago Dop e la produzione industriale. In questo percorso appassionati, operatori e ristoratori dell'alta cucina sono tutti uniti dal desiderio di vivere il contatto autentico col prodotto, la sua storia, la sua tradizione. Queste sono occasioni preziose per fare della propria esperienza culinaria un atto sempre più responsabile e, per il Consorzio di Tutela, un prezioso alleato nella valorizzazione della produzione".

[Da www.insiderdairy.com]

4. FIERE ED EVENTI

MEETING DI EUCOLAIT – BRUXELLES, 2/3 OTTOBRE 2023

(31/08/23) Sono aperte le iscrizioni per il meeting di Eucolait che si terrà al The Hotel di Bruxelles i prossimi 2 e 3 ottobre.

Il programma dell'evento è ancora in fase di elaborazione ma gli interventi spazieranno dalla situazione del mercato lattiero-caseario, le prospettive, la sostenibilità e la politica commerciale europea.

Come sempre, sono previsti momenti per fare rete e ritrovarsi con colleghi e amici, come il ricevimento informale di benvenuto che si terrà la sera del 2 ottobre.

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



DAIRY SUMMIT 2023 – PARMA, 10 NOVEMBRE

(31/08/23) La 5a edizione del Dairy Summit si svolgerà il 10 novembre p.v., dalle 10:00 alle 17:00, a Parma presso la sede Crédit Agricole Green Life. Partner dell'evento sarà Afidop, che sarà presente assieme a tutti i marchi dei formaggi italiani Dop che rappresenta.

Il tema portante di questa edizione sarà il nuovo regolamento europeo sulle indicazioni geografiche, che dovrebbe essere approvato a ottobre sotto presidenza europea spagnola.

Nella sessione pomeridiana, alcuni grandi consorzi aiuteranno a fare il punto della situazione e a definire i possibili scenari futuri.

Per scaricare il programma clicca [qui](#) e per l'iscrizione [qui](#).



FORME CULT - BERGAMO, 20-22 OTTOBRE 2023

(01/09/23) Tornerà, dal 20 al 22 ottobre a Bergamo, il Progetto Forme, giunto alla sua 8a edizione.

I prodotti delle Cheese Valleys orobiche e delle Città Creative Unesco per la Gastronomia Bergamo, Parma e Alba saranno presenti e acquistabili nella città Alta.

A grande richiesta torneranno ancora più numerosi i Cheese Labs, per scoprire formaggi e abbinamenti insoliti. A completare il palinsesto di Forme, convegni, dibattiti e incontri con professionisti del settore, concorsi caseari, mostre, momenti didattici e molto altro.

PREZZI AGRICOLI

A cura di: Emanuela Denti

MILANO - Rilevazione 28 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.

			21/08/2023	28/08/2023	VAR.
FORMAGGI		U.M.	Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	12,20 - 12,75	12,20 - 12,75	
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	11,45 - 12,00	11,45 - 12,00	
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	10,80 - 11,05	10,80 - 11,05	
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	9,80 - 10,10	9,80 - 10,10	
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	13,30 - 13,60	13,30 - 13,60	
70	asiago: d'allevio 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	quartirol lombardo	Kg	6,30 - 6,50	6,30 - 6,50	
170	crescenza 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

			21/08/2023	28/08/2023	VAR.
BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,65	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	2,12	2,18	+0,06
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,24	2,28	+0,04

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

			21/08/2023	28/08/2023	VAR.
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	490 - 505	495 - 505	+5/Inv.
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	590 - 605	590 - 605	
21	francese	1000 Kg	440 - 450	440 - 455	Inv./+5
22	tedesco	1000 Kg	450 - 455	450 - 460	Inv./+5
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	205 - 225	215 - 235	+10/+10

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 28 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	=	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 VERONA - Rilevazioni di Lunedì 28 Agosto 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.	7,00	8,00	-0,50/-0,50
Per uso industriale	Ton.	10,50	11,50	-0,50/-0,50
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.	9,45	9,75	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	10,00	10,15	
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	6,50	6,60	
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	6,70	6,80	
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	7,00	7,20	
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	7,95	8,05	
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.	505	520	+5/=

Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	595	605	
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	450	460	
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	220	230	
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2250	2350	
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	2100	2200	

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 29 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	=	=
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	10,85	11,00	=	=
<u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	Kg	10,20	10,30	=	=
<u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>	Kg	9,85	10,10	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 30 Agosto 2023 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	3,95		=
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	=
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 31 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	=/
	Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)	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	=/

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 1° Settembre 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%.	=	2,050	
SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 04/08/2023</u> prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/100 kg)			
<u>Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio</u>	=	1,500	1,600
<u>Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio</u>	=	3,700	6,100
<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	=	10,150	10,550
<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)	=	9,850	10,100