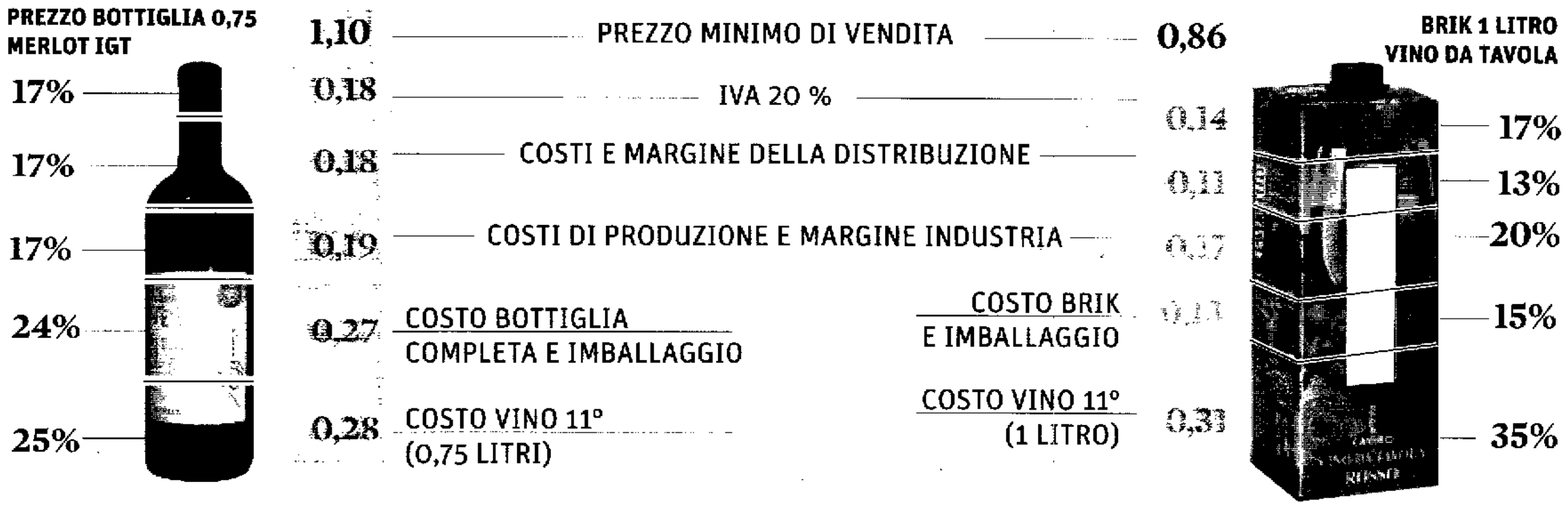
Sole 24 Ore - 15/04/2008 - P. 24

Il costo al supermercato

Confronto tra il prezzo di una bottiglia e quello di un brik



Agroindustria. I produttori contestano la grande distribuzione che vende brik da 0,6 centesimi

Non convince il vino low cost

Altri controlli ieri dei Nas, sequestrate anche bottiglie «Doc»

Nicola Dante Basile
MILANO

Sugli scaffali delle grandi catene di distribuzione di Milano in questi giorni non c'è traccia di vino confezionato venduto a meno di un euro. Eppure c'è chi ricorda di avere comprato ancora sabato 5 aprile un brik a 0,6-0,7 euro. Pochi centesimi in più si spendevano per la bottiglia da 0,75 centilitri.

«Rob-de-matt, se ghera denter-el-vin?», commenta sconsolato ad alta voce un anziano signore davanti allo scaffale di un discount milanese. Già, «cosa c'era?», si saranno chiesti tanti altri italiani all'indomani delle notizie dello scandalo del vino sofisticato.

A distanza di dieci giorni, la questione sembra apparentemente sotto controllo. E mentre i ministeri delle Politiche agricole e della Salute ribadiscono la tesi del «prodotto vinoso fatto con aggiunta di zucchero e acqua senza rischi per la salute», gli ispettori del Nas e dell'Icq hanno allargato il perimetro dei controlli a nove altre cantine di diverse regioni, sequestrando l'altro ieri 16 mila bottiglie già pronte per essere spedite. Gli ispettori non hanno rivelato in quale deposito sia avvenuto il blocco, ma hanno spiegato che «le irregolarità sono di natura merceologica e commerciale e riguardano tanto i vini da tavola, quanto Igt e Doc». Un particolare, questo delle Doc e delle bottiglie, che lascia intendere che la sofisticazione non è stata perpetrata solo utilizzando confezioni in cartone. Che, nella logica delle cose, dovrebbe essere il vino meno costoso in circolazione.

DALLE COOPERATIVE

Paolo Bruni: avviato un sistema di indagine per capire quanto hanno pesato gli scandali sull'immagine italiana

«La realtà che si vuole dipingere non è questa. La questione dei prezzi impossibili colpisce tanto il vino in brik quanto il prodotto in bottiglia», dichiara Sergio Dagnino, direttore generale di Caviro, il colosso della cooperazione che con i marchi Tavernello e Castellino è leader assoluto del canale con oltre 120 milioni di confezioni l'anno.

«Vendere vino sotto un euro – aggiunge Dagnino – è impossibile, qualunque sia la forza del distributore o la debolezza del produttore. Il nostro prodotto, per farle un esempio che conosco, si colloca nella fascia alta del segmento ed è a 1,30 al pubblico. Diversamente non potrebbe essere. Mi chiedo come si possano fare offerte a 0,60 centesimi».

Dall'Emilia-Romagna alla Sicilia il commento non cambia di una virgola. Con Salvatore Lipetri, direttore della cantina sociale Settesoli, la più importante della Sicilia produttrice di brik ma anche di una linea di gran pregio come Mandrarossa, che dice: «Due giorni fa sono entrato in un discount di Castelvetrano e ho trovato un vino in brik di una sottomarca a 0,59 centesimi di euro. Com'è possibile vendere a questi prezzi? Il nostro Torre Solada a noi costa solo di vino 0,47 cents, ci aggiungiamo il tappo (0,11), il brik (0,94), il vassoio con pellicola per la confezione da 12 (0,17), i costi finanziari (0,04), la produzione (0,03) e altri costi aggiuntivi arriviamo a 0,74. A noi un litro in brik costa 0,74 centesimi di euro. Vogliamo guadagnarci qualcosa? La distribuzione vorrà i suoi margini? E allora com'è possibile andare sullo scaffale a 0,59 centes? Qui non è questione di promozione o di vendita sottocosto».

La domanda l'abbiamo girata ad alcune grandi catene della Gdo. Ci ha risposto solo Giuseppe Zuliani, uno dei responsabili acquisti del gruppo Conad. «Francamente non so spiegarmi come si possa andare a scaffale a quella cifra – dice Zuliani –. Sui nostri scaffali abbiamo diverse proposte di vino in brik, ma nessuno scende sotto l'euro e dieci. Abbiamo anche un vino in brik a marchio Conad che facciamo fare a una primaria cantina dell'Emilia-Romagna e lo cediamo a un euro. A meno ci rimetteremmo».

E allora come si reagisce? «Stiamo raccogliendo elementi per capire l'impatto che hanno provocato le notizie dei giorni scorsi», risponde il coordinatore delle Centrali cooperative agricole, Paolo Bruni. Gli fa eco il presidente della Federvini Piero Mastroberardino, che rende merito al sistema dei controlli «scattati tempestivamente in tutta Italia, sicché questo ha impedito che si perpetrasse un grave danno all'immagine di un settore trainante dell'economia del Paese». A questo punto l'auspicio del presidente di Confagricoltura, Federico Vecchioni «è che le autorità facciano piazza pulita in modo definitivo di quanti hanno attentato all'immagine del vino italiano». Intanto gli scambi di vino da tavola alla borsa merci telematica a marzo si sono più dimezzati in valore.

BREVI

Dall'Economia

SCOMMESSE

Giochi a pronostico, nuova rete attivata

Sta viaggiando a buon ritmo l'apertura dei negozi e corner sportivi dedicati alle scommesse e ai giochi a pronostico assegnati con la gara derivante dal decreto Bersani. Dei 1.281 negozi venduti all'asta, per Agicos, al momento ne sono stati abilitati 816, vale a dire il 63,7%. Per ciò che concerne i corner, dei 4.342 assegnati ne sono stati abilitati 3.346, vale a dire il 77%. Sul totale dei 4.162 punti abilitati, quindi, è attivo il 74% della nuova rete prevista.

COMMERCIO

Per Bon Prix punto vendita a Rho

Domani Bon Prix inaugura il suo quarto punto vendita nel nostro Paese a Rho, presso il Rho Center, espandendo la propria rete di negozi, concepiti seguendo gli stessi standard della casa madre tedesca. Bon Prix ha intrapreso la strada della vendita diretta nel 2004 con il primo negozio di Vigliano (Biella). Gli altri due negozi, che sono stati aperti negli ultimi tre anni, sono quelli di Astuti (Alessandria) e di Udine.

PROTEZIONE CIVILE

Emergenza per il maltempo

Il maltempo non accenna ad abbandonare la Penisola. Sono in arrivo, infatti, forti venti sul versante tirrenico dell'Italia. Lo avverte la Protezione civile che ha emesso un avviso di avverse condizioni meteorologiche che prevede, dalle prime ore di martedì, e per le successive 24 ore, venti forti dai quadranti settentrionali e dai quadranti occidentali, che interesseranno le regioni nord-occidentali e la Sardegna, in successiva estensione alle regioni centro-meridionali.

CHI NON SALTA...

***

I baby goleador e i nonni portieri

di **Gigi Garanzini**

Si segna sempre più giovane, si para sempre più vecchio. Uno slogan, ma anche una linea di tendenza in atto da tempo, documentata al meglio dalle risultanze di quest'ultima giornata di campionato. Sono andati, anzi ri-andati in gol Balotelli, 17 anni, Acquafresca, 20, Giovinco 21. Si è macchiato di un'altra papera decisiva Muslera, ventunenne portiere della Lazio, cosa che rende assai probabile l'ennesimo ripescaggio di nonno Ballotta, di gran lunga il giocatore più vecchio del campionato dall'alto dei suoi 44 anni compiuti giusto un paio di settimane fa.

Prodezze né isolate né casuali quelle dei baby goleador. Al senso del gol di Acquafresca si deve in buona parte la sorprendente rimonta del Cagliari, al talento non solo balistico di Giovinco la residua speranza di salvezza dell'Empoli, prima del sospirato rientro alla casa madre bianconera. Quanto a Balotelli, nettamente il più giovane del lotto, se certi suoi atteggiamenti costringono tecnico e compagni a non allentare le briglie, la sua tecnica, la personalità, la freddezza non solo sottorete raccontano di una grande per quanto stralunata maturità nell'interpretazione dei vari momenti di una partita: già sin d'ora più affidabile rispetto a quella di Ibrahimovic.

Ieri l'altro hanno brillato e segnato questi tre. Ma in precedenza era toccato a Pato, diciottenne, all'altro milanista Paloschi, coetaneo, al ventunenne palermitano Cavani. Sette i gol stagionali dell'empolese Pozzi, 22 anni da compiere, prima di un grave infortunio, e undici al Villareal per Giuseppe Rossi, ventun anni e un curriculum già di tutto rilievo tanto che Bearzot, potenza di un cognome, non esiterebbe a portarselo all'Europeo.

In porta, invece, funziona esattamente al contrario. Il titolare più giovane in serie A è l'udinese Handanovic, 23 anni, seguito da Rubinho del Genoa, 25, e dal livornese Amelia, 26. In compenso, non molto meno datati di Ballotta sono Fontana e Balli, 40 anni, e Bucci, 39. È vero che i portieri hanno sempre avuto un'età media più elevata rispetto ai giocatori di movimento. Ma non nelle proporzioni attuali.

Brillano Acquafresca, Balotelli e Giovinco mentre tra i pali resiste il nonno Ballotta

D'altra parte i responsabili dei settori giovanili sono unanimi nel sottolineare una crisi di vocazioni ormai prolungata per il ruolo. Mentre un monumento come Dino Zoff non ha dubbi nell'attribuirne la spiegazione alla fuga dalle responsabilità di cui soffrono i giovani dei tempi nostri: gli errori in difesa o in attacco si perdonano, in porta no. Ecco perché la grande scuola italiana si è inaridita. E dai 30 anni di Buffon si passa direttamente ai 22 del bresciano Viviano, grande promessa e oggetto del desiderio di club di prima grandezza.

SULLA RADIO E SUL SITO
Gigi Garanzini è su Radio24, dal lunedì al giovedì, dalle 14 alle 15, in "A tempo di sport" e sul blog "Slow Foot" http://gigigaranzini.blog.ilsole24ore.com

MERCATI IN ITALIA

A MILANO

Caseari

Rilevazione settimanale della **Camera di Commercio di Milano** del 14 aprile 2008.(Prezzi medi statistici riferiti alla situazione di mercato accertata nella settimana precedente). Franco partenza, pagamento in contanti, Iva esclusa, € al kg.

Burro e crema di latte

Burro 1,85; prodotto con crema di latte sottoposta a centrif. e pastorizzazione regolam. CE n°**1255/99** 2,85; di centrifuga 3,00; **zangolato** di creme fresche per la burrificazione 1,65; **crema** di latte (40% sost. grassa) 1,24; **siero** latte screm. (c/scotta) 1000 kg 3,00-5,00; **latticello** (uso zootecnico) 1000 kg 2,00-3,00.

Formaggi

Franco caseificio o magazzino stagionatura, merce nuda, contenuto di grassi secondo la prescrizione di legge, pagamento in contanti, Iva esclusa, al kg. N.B. - Le forme o le confezioni dei prodotti di origine e tipici devono recare impresso il marchio dei rispettivi Consorzi di Tutela.

Parmigiano reggiano frazione di partita: stagionatura **24 mesi** e oltre 8,25-8,75; stagionatura **18 mesi** e oltre 7,95-8,40; stagionatura **12 mesi e oltre** 7,40-7,80; **Grana Padano** stagionatura 15 mesi e oltre 6,40-6,85; stagionatura 9 mesi e oltre 5,90-6,30; **con bollo provv.** 60-90gg f.sale 5,20-5,45; **Provolone** Valpadana fino a tre mesi di stagionatura 5,05-5,15; oltre tre mesi 5,25-5,45; **Pecorino** romano oltre cinque mesi stagionatura 5,50-5,70; **Asiago** I scelta d'allevo mezzano 60/90 gg. 5,65-5,90; pressato a latte intero 4,60-4,95; **Gorgonzola** fresco 3,45-3,60; maturo I scelta 4,50-4,85; **Italico** fresco 4,30-4,35; maturo 4,90-5,05; **Taleggio** fresco da salare 4,15-4,30; fresco fuori sale 4,35-4,50; maturo 4,80-5,05; **Quartirolo** lombardo 4,50-4,60; **Crescenza** matura 4,35-4,45; **Mozzarella** di latte vaccino conf. (125 gr. circa) 4,70-4,80; **Mascarpone** 4,00-4,10.

Carni bovine e ovine

Rilevazione settimanale del 14 aprile 2008 a cura **della Camera di Commercio di Milano.** (Prezzi riferiti alla situazione media di mercato accertata nella settimana precedente). Dal macellatore o grossista al dettagliante o industria, carne macellata a norma Cee, f.co partenza. Pagamento contanti, Iva esclusa, il kg.

(I prezzi minimi si riferiscono a merce di importazione, mentre i massimi al prodotto nazionale). Bovino adulto (classificazione CE - SEUROP Reg. 1208/81) (I prezzi minimi si riferiscono a merce di importazione, i massimi ai prod. nazionali). **Categoria A, vitelloni maschi inferiori ai 24 mesi, mezzene** s/rene classe E 3,80-4,25; classe U 3,40-3,95; classe R 3,20-3,45; classe O 2,70-2,85; **posteriore** s/rene taglio pistola classe E 5,70-6,25; classe U 4,80-5,75; classe R 3,70-4,45; classe O 3,45-3,60; **anteriore** c/pancia classe E 2,70-2,85; classe U 2,60-2,70; classe R 2,45-2,55; classe O 2,20-2,35. **Categoria E, Vitelloni femmine inferiori ai 24 mesi, mezzene** s/rene classe E 5,10-5,40; classe U 4,15-5,00; classe R 3,60-4,20; classe O 2,55-2,75; **posteriore** s/rene taglio pistola classe E 7,60-8,10; classe U 6,20-7,25; classe R 5,70-6,25; classe O 4,65-5,05; **anteriore** c/pancia classe E 2,30-2,50; classe U 2,05-2,25; classe R 1,95-2,05; classe O 1,85-1,95. **Vacche** categoria D **mezzene** s/rene classe R 2,45-2,60; classe O 2,25-2,45; classe P 1,75-2,10; **posteriore** s/rene taglio pistola classe R 3,30-3,85; classe O 3,00-3,30; classe P 2,10-2,95; **anteriore** c/pancia classe R 1,85-1,95; classe D 1,75-1,85; classe P 1,55-1,75. **Vitelli** (in mezzene o carcasse) razze da carni pregiate qual. extra 6,10-6,60; altre razze da carne di I 5,35-5,75; altre razze di II 4,10-4,50; **selle** (posteriori di vitello) razze da carni pregiate extra 7,95-8,65; razze da carne di I 7,05-7,45; altre razze di II 5,65-6,45; **busti** (anteriori di vitello) razze da carne pregiate extra 3,15-3,25; razze da carne di I 2,90-3,00; altre razze di II 2,60-2,75; carne bovina anteriore denervata, dissosata e mondata per l'industria 2,40-2,60. **Puledri** mezzene s/rene 3,80-4,15. **Cavalli** mezzene s/rene 3,00-3,60. **Ovini** adulti 2,50-2,80. **Agnelli** fino a 8 kg. 6,20-6,70; oltre 8 kg. 5,50-6,00. **Agnelloni** età inf. a 1 da 8 a 12 kg 5,80-6,20; da 12 a 14 kg. 5,50-5,80; da 14 a 16 kg. 5,20-5,50; **Capretti** di I 7,00-7,30.

F.co macelleria o f.co industria di macellazione e/o lavorazione a raccoglitore e/o utilizzatore finale, Iva escl., rilevazione mensile del 7 aprile 2008. **Prezzi medi di mercato: Grasso** bovino fresco prov. da macelleria non quot. per tonn.; prov. da industria di macellazione e/o lavorazione non quot.; **ossi** bovini freschi prov. da industria di macellazione e/o lavorazione (esclusi i crani) non quot.

Suini e prodotti derivati

Rilevazione settimanale del 14 aprile 2008 a cura della **Camera di Commercio di Milano** (prezzi riferiti alla situazione media di mercato accertata nella settimana precedente).

Suini: d'allevamento (f.co allevamento, dall'allevamento al commerciante o all'ingrassatore) lattonzoli locali fino a 15 kg 2,98; di 25 kg 2,01; magroncelli locali 30 kg 1,80; 40 kg 1,58; magroni locali 50 kg 1,52; 65 kg 1,36; 80 kg 1,26; 100 kg 1,24. Capi da macelleria a peso vivo (f.co partenza): capi magri 90/115 kg. 1,070; peso morto (f.co macello - esclusi oneri e macellazione): capi magri eviscerati con frattaglie e testa, da 70 a 95 kg 1,200. **Capi da macello** a peso vivo (f.co peso partenza): capi da 115 kg non quot.; 130 kg non quot.; 144 kg non quot.; 156 kg non quot.; 176 kg non quot.; oltre 176 kg non quot.; a peso morto (f.co macello esclusi oneri e macellazione) 95 kg non quot.; 109 kg non quot.; 120 kg non quot.; 131 kg non quot.; 150 kg non quot.; oltre 150 kg non quot.; scrofe da macello a peso vivo (franco peso partenza): I cat. 0,490; II cat. 0,390.

Tagli e carni suine fresche

Rilevazione settimanale del 14 aprile 2008 della **Camera di Commercio di Milano** (prezzi riferiti alla situazione media di mercato accertata nella settimana precedente). Da macellatore a industriale trasformatore - Iva esclusa.

Tagli di suino nazionale (da macellatore a industriale trasformatore, Iva escl.): coscia fresca per crudo refilata 9/11 kg (peso medio 10)* 2,39; 11/14,5 kg (peso medio 12)* 2,78; per prod. tipica (senza piede) 10/12 kg (peso medio 11)* 3,23; 12/14,8 kg (peso medio 13)* 3,57; spalla fresca disossata e sgrassata da 5,5 kg. e oltre 2,26; carrè intero con coppa 3,10; senza coppa 3,40; gola intera con cotenna e magro 0,62; lardello con cotenna da lavorazione 0,69; pancetta fresca squadrata 4/5 kg 2,10; pancettone con bronza 7,5/9,5 kg 1,07; coppa fresca refilata da 2,7 kg e oltre 3,23; lardo fresco 3 cm + 1,22; 4 cm e oltre 1,89; trito di banco 2,66. **(* = 10%).**

Grasso da fusione (da macellatore a raccoglitore e/o utilizzatore finale - franco partenza - Iva esclusa): destinato esclusivamente ad uso alimentare € per tonn. 265,00; ossi suini freschi 10,00. Strutto: (destinato esclusivamente ad uso alimentare) grezzo - acidità max. 0,75% (in cisterna) per tonn. 654,00; strutto raffinato e deodorato - acidità 0,10% (in cisterna) 884,00; raffinato in cartoni da 25 kg 1014,00; raffinato in pacchetti e/o vaschette fino a 1 kg 1664,00.

Ortofrutticoli

Ortaggi

Agli freschi Egitto prima in mazzi 2,10-2,30-2,20; secchi Argentina in conf. 3,30-3,40-3,35; in trecce 6,00-6,20-6,05; in casse 3,70-4,40-3,90; Cina in conf. 2,50-2,70-2,60; Spagna in conf. 3,10-3,30-3,20; in sacchi 5 kg 2,50-2,70-2,60; Veneto in grappoli 3,50-3,70-3,60; **angurie** oblunghe Panama kg. 12/16 in cartoni 0,80-0,90-0,85; sferiche Costarica kg 8/12 in cartoni 0,70-0,80-0,75; **asparagi** verdi Campania prima 12/16 in mazzi 2,00-2,20-2,10; Puglia 2,10-2,40-2,20; 16/22 3,50-4,00-3,80; **asparagina** Puglia in pad. 1,80-2,00-1,90; seconda 1,40-1,60-1,50; **barbabietole** cotte Lombardia prima in conf. 0,90-1,05-0,95; **basilico** Lazio in pad. 4,80-5,40-5,20; seconda 3,80-4,00-3,90; **bietole** da costa Puglia prima in pad. 0,30-0,40-0,35; seconda doppio 0,20-0,25-0,22; da erbucce erbette Liguria prima in mazzi 0,80-0,90-0,85; Marche 0,60-0,70-0,65; loc. in mazzi 0,75-0,95-0,85; Veneto doppio 0,85-1,00-0,95; **broccoletti** Puglia in pad. 0,95-1,05-1,00; filmati 1,10-1,20-1,15; **carciofi** con spine cad. Sardegna 6/7,5 0,18-0,25-0,20; seconda 0,13-0,16-0,15; senza spine tipo romanesco Campania prima 1,30-1,50-1,40; Puglia 0,20-0,25-0,23; **carote** Abruzzo conf. 1 kg 0,50-0,60-0,55; p.v.n. seconda in casse 0,40-0,45-0,43; Sicilia prima conf. da 1 kg 0,65-0,72-0,70; Veneto seconda in mazzi 0,70-0,80-0,75; **cavolfiori** coronati Marche pz 8 0,70-0,80-0,75; filmati Campania prima pz 12 1,30-1,45-1,40; Puglia pz 10 1,10-1,30-1,20; verdi Campania prima pz 8 0,50-0,60-0,55; seconda 0,50-0,60-0,55; **cavoli** cappuccio bianco Veneto pz 8 0,35-0,45-0,40; violetto 0,50-0,60-0,55; verza Lombardia prima in casse 0,35-0,45-0,40; Marche seconda 0,28-0,33-0,30; Piemonte prima 0,40-0,50-0,45; **cavolini** di Bruxelles Olanda prima in casse 3,00-3,30-3,20; **cetrioli** Lazio in pad. 1,15-1,25-1,20; Sicilia doppio 0,70-0,80-0,75; in pad. 0,90-1,05-0,95; Spagna doppio 0,70-0,80-0,75; **cicoria** bianca lunga Abruzzo seconda in pad. 0,70-0,90-0,80; Veneto prima 1,30-1,40-1,35; Catalogna Puglia 0,40-0,50-0,44; seconda doppio 0,20-0,30-0,25; puntarelle Puglia prima in pad. 0,50-0,58-0,53; **cicorino** Campania seconda in casse verde 1,50-1,80-1,60; **cime di rapa** Campania prima in mazzi 0,50-0,60-0,55; Puglia in casse 0,70-0,85-0,75; **cipolle** bianche Argentina seconda sacchi 10 kg 1,10-1,30-1,20; Australia 1,15-1,35-1,25; India 1,00-1,10-1,05; Piemonte 0,93-1,05-1,00; piatte Campania prima in pad. 1,20-1,30-1,25; seconda 0,85-1,00-0,95; novelle con gambo in mazzi 1,10-1,20-1,15; seconda 0,70-0,90-0,80; dorate ER sacchi 10 kg 0,30-0,36-0,34; Olanda 0,30-0,35-0,32; Piemonte in sacchi 5 kg 0,32-0,36-0,34; rosse ER sacchi 10 kg 0,65-0,70-0,68; Olanda 0,55-0,63-0,60; novelle con gambo Calabria prima in mazzi 1,30-1,50-1,40; **fagiolini** boby medi Campania prima in casse 3,40-4,20-3,80; Egitto 2,30-2,60-2,50; Marocco 2,50-2,65-2,60; Sicilia prima 3,80-4,30-4,00; meraviglia Venezia verdi Marocco 2,50-2,70-2,60; **fave** fresche Campania seconda in casse 0,60-0,80-0,70; Puglia 0,95-1,15-1,05; **finocchi** Calabria prima pz 10 in pad. 0,60-0,70-0,65; Campania pz 10 0,50-0,60-0,55; Puglia 0,65-0,75-0,70; seconda doppio 0,30-0,45-0,35; **funghi** pleurotus coltivati p.v.n. prima in pad. 1,50-1,70-1,60; prataioli in conf. 1,90-2,10-2,00; sfusi 1,75-1,90-1,80; **indivia** riccia lavorata Abruzzo pz 8 1,10-1,30-1,20; p.v.n. seconda 0,70-0,90-0,75; scarola Puglia lavorata Abruzzo prima pz 8 1,10-1,30-1,20; p.v.n. seconda 0,70-0,90-0,75; **lampaggioni** Marocco in sacchi 2,00-2,30-2,20; **lattuga** cappuccio Campania prima pz 6 in pad. 0,50-0,60-0,55; Lombardia prima pz6 in pad 0,70-0,80-0,75; Veneto prima pz 6 in pad 0,80-0,90-0,85; gentile 0,80-0,90-0,85; iceberg Spagna pz 12 0,70-0,85-0,80; lollo frast. rossa Puglia seconda in casse 0,90-1,10-1,00; verde 0,90-1,10-1,00; romana Lazio prima in pad 0,70-0,80-0,75; Puglia seconda doppio 0,40-0,50-0,45; spumiglia rossa Liguria in casse 0,90-1,00-0,95; **melanzane** lunghe Sicilia prima doppio 0,95-1,10-1,00; ovali Sicilia doppio 1,10-1,20-1,15; in padella 1,20-1,30-1,25; Spagna doppio 0,95-1,05-1,00; seconda 0,60-0,70-0,65; violette Sicilia prima in pad. 1,30-1,50-1,40; **meloni** Charantais lisci Philibon Guadalupa prima pz 8 3,00-3,50-3,30; gialli Costarica pz 6 0,85-0,95-0,90; retati Marocco pz 12 1,50-2,00-1,90; cantalupo Costarica pz 5 1,00-1,30-1,20; Mundial Sicilia pz 6 2,20-2,50-2,30; **patate** comuni ER seconda conf. 2 kg 0,53-0,60-0,55; conf. 5 kg 0,50-0,55-0,53; Francia sacchi 10 kg 0,20-0,25-0,22; conf. 5 kg 0,22-0,33-0,28; Olanda sacchi 10 kg 0,30-0,35-0,33; novelle Cipro sacchi 15 kg 0,70-0,75-0,73; Israele conf. 2 kg 0,70-0,76-0,72; casse 15 kg 0,68-0,73-0,70; Marocco sacchi 15 kg 0,45-0,53-0,50; conf. 2 kg 0,60-0,65-0,63; Sicilia 0,78-0,85-0,82; **peperoncini** verdi piccanti Marocco seconda in casse 1,80-2,00-1,90; **peperoni** gialli lunghi Sicilia prima doppio 2,00-2,20-2,10; in pad. 2,00-2,30-2,25; quadrati Spagna doppio 2,20-2,30-2,25; seconda 1,20-1,50-1,30; rossi lunghi Sicilia prima 2,00-2,20-2,10; in pad. 2,20-2,40-2,30; quadrati Spagna doppio 1,60-1,70-1,65; seconda doppio 1,00-1,10-1,05; verdi prima 1,00-1,20-1,10; **piselli** verdi Campania seconda in casse 1,70-2,00-1,90; **pomodorini** cherry rossi medio Sicilia in cestelli 1,40-1,60-1,50; seconda doppio 1,10-1,30-1,20; piccolo prima in pad. 1,70-1,90-1,80; **pomidoro** costoluti in cestelli 2,00-2,30-2,20; in pad. 2,50-3,50-3,00; seconda doppio 1,00-1,50-1,20; cuore di bue p.v.n. seconda in pad. 0,70-1,10-0,90; Sardegna prima 1,60-2,20-2,00; Sicilia 1,30-1,50-1,40; tondi lisci Sicilia 1,50-1,60-1,55; Spagna doppio 0,70-0,85-0,80; seconda 0,30-0,50-0,40; rossi a grappolo Sicilia prima 1,35-1,45-1,40; seconda 1,10-1,30-1,20; Spagna prima 0,80-0,90-0,85; seconda 0,45-0,55-0,50; variegato medio Sardegna prima 1,50-1,90-1,80; seconda 1,00-1,30-1,10; piccolo Sardegna prima 2,00-2,20-2,10; **porri** Belgio in casse 0,80-0,95-0,90; Olanda in sacchi 0,90-1,00-0,95; Veneto 0,70-0,80-0,75; **prezzemolo** Puglia in casse 0,80-1,00-0,90; seconda 0,60-0,80-0,70; **radicchio** rosso di Treviso Veneto prima in pad. 1,35-1,50-1,43; di Verona in casse 1,40-1,55-1,45; variegato Chioggia in pad. 1,15-1,30-1,25; seconda 0,70-0,85-0,75; **ravanelli** Lazio in mazzi 0,21-0,25-0,22; **rosmarino** p.v.n. 1,80-1,95-1,90; **ruchetta** domestica Liguria prima in pad. 2,00-2,50-2,10; selvatica Campania 2,50-3,00-2,80; Liguria 2,55-2,75-2,65; **scorzobianca** amara Lombardia in conf. 0,80-0,90-0,85; **sedano** bianco Piemonte prima in pad. 0,90-1,05-1,00; verde da aroma Puglia 0,40-0,50-0,45; **spinaci** ricci Piemonte prima in casse 0,90-1,00-0,95; Toscana seconda 0,60-0,70-0,65; **zucche** Delica Cile prima in cartoni 2,20-2,35-2,25; Francia seconda in casse 0,90-1,00-0,95; **zucchine** verdi scure medie Lazio prima doppio 0,70-0,85-0,75; Sicilia 0,60-0,75-0,65; Spagna doppio 0,60-0,70-0,65.

Frutta fresca

Actinidia cartone rinfusa p.v.n: prima 110/120 1,70-1,80-1,75; 130/140 1,80-2,00-1,90; p.v.n. 140/150 2,00-2,20-2,10; 110/120 1,35-1,50-1,40; **ananas** altri marchi Costarica pz 7 0,70-0,90-0,83; Chiquita Comosus 0,90-1,00-0,95; Del Monte gold ripe 1,10-1,30-1,20; **avocados** Israele pz 10 in pad. 2,50-2,90-2,65; **banane** altri marchi America Centrale 1,00-1,08-1,03; Chiquita 1,30-1,40-1,35; **fragole** grosse Basilicata prima in conf. 2,80-4,50-3,70; Campania 2,25-3,00-2,75; Spagna in conf. 2,30-2,75-2,40; rinfusa 2,00-2,50-2,25; **lamponi** Spagna prima in confez. 9,00-11,00-10,00; **manghi** Brasile via mare 2,00-2,30-2,13; **mele** Fuji E.R. pad. 80/85 in pad. 1,30-1,37-1,35; T.A.A. 85/90 1,25-1,35-1,30; Golden Delicious T.A.A. prima 75/80 in pad 0,90-1,00-0,95; 80/85 pad. 1,00-1,15-1,10; seconda 80/85 in casse 0,80-0,90-0,88; Valtellina prima 80/85 in pad. 0,85-0,90-0,87; seconda 80/85 in casse 0,75-0,80-0,77; Dop Val di Non prima 75/80 in pad. 1,25-1,28-1,25; 80/85 1,33-1,40-1,35; 85/90 1,33-1,40-1,35; Granny Smith T.A.A. 80/85 1,20-1,30-1,25; Morgenduft 80/90 doppio 0,80-0,85-0,82; Pink Lady 80/85 in pad. 1,60-1,65-1,62; renetta Canada Dop Val di Non 80/85 1,30-1,40-1,35; 85/90 in pad. 1,45-1,55-1,50; Stark Delicious TAA prima 80/85 in pad. 1,25-1,35-1,28; 85/90 1,35-1,40-1,38; **mirtilli** Cile via mare 15,00-17,00-15,70; Spagna prima 14,50-16,00-15,20; nespole del Giappone Spagna prima G. multistrato 2,25-2,50-2,40; GG. multistrato 2,60-2,80-2,70; GGG in pad. 4,50-5,00-4,70; **papaia** Brasile via aerea 2,75-3,43-3,14; via mare 1,85-2,00-1,90; **pere** Abate Fetel E.R. 70/75 in pad. 2,00-2,20-2,10; Conference E.R. 60/65 pad. 0,90-0,95-0,92; 65/70 1,08-1,15-1,10; 70/75 1,25-1,35-1,30; Coscia casse 5 kg 55/60 doppio 2,35-2,50-2,40; Decana del Comizio in cartoni 10 kg Argentina 75/80 doppio 1,15-1,25-1,20; 80/85 1,35-1,40-1,38; Kaiser ER 65/70 in pad. 0,90-0,95-0,92; 70/75 1,18-1,25-1,20; 75/80 1,25-1,35-1,28; Max Red Bartlett cartoni 10 kg Argentina 65/70 pz 50 1,20-1,25-1,22; 75/80 pz 40 1,35-1,40-1,37; William Argentina prima cartoni da 10 kg 75/80 pz 40 1,20-1,28-1,25; 65/70 casse 100 pz 0,97-1,03-1,00; 70/75 90 pz 1,03-1,08-1,06; 75/80 pz 80 1,08-1,15-1,12; **susine** Laetitia Sudafrica prima 55/60 doppio 2,00-2,20-2,10; 60/65 2,30-2,50-2,40; Larry Anne Cile 60/65 doppio 1,70-1,90-1,82; **uva** bianca Sugraone Cile prima 2,20-2,70-2,45; nera Larochelle Sud Africa 2,00-2,40-2,20; rosada Red Globe Cile 2,10-2,30-2,25; Sudafrica 1,90-2,30-2,20.

SULLE ALTRE PIAZZE

Forlì

Prezzi rilevati il 14.04.2008 mercato avicunicolo comunale, Iva esclusa, prezzi in €/kg.

Pollame

Polli pigmentazione bianca allevati a terra: leggeri (fino a 1,85 kg.) 0,89-0,91; pesanti (oltre 2,1 kg) 0,91-0,93; pigmentazione gialla allevati a terra pesanti (oltre 2,1 kg) 0,87-0,89; **galline** allev. a terra medie (da 2 a 2,5 kg.) 0,13-0,17; pesanti (oltre 3 kg.) 0,43-0,47; allev. in batteria leggere 0,14-0,16; medie 0,19-0,21; **anatre mute** maschi 2,60-2,64; femmine 2,45-2,49; **tacchini** pesanti femmine 0,96-0,98; maschi 1,04-1,06; mini (fino a kg 3,8) non quot.; **faraone** allev. tradizionale 2,43-2,57; **capponi** allev. tradizionale non quot.; **piccioni** 5,90-6,10; **pollastre** rosse di 112 giorni (€/CAD.) 3,30-3,40; **conigli** leggeri (fino a kg 2,5) 1,52-1,56; pesanti (oltre kg 2,5) 1,59-1,65; **galletti** livornesi 2,63-2,67; golden comet 2,33-2,37; **quaglie** 2,58-2,62; **Uova naz. fresche colorate in natura:** Nat. S - meno di 53 g. 0,77-0,81; M - da 53 a 63 g. 0,86-0,90; L - da 63 a 73 g. 0,86-0,90; XL da 73 g. e piu` non quot.. **Uova naz. fresche guscio colorato selez. cat. A:** per 100 pezzi S - meno di 53 g. 8,00-8,20; M - da 53 g. a 63 g. 9,00-9,20; L - da 63 g. a 73 g. 9,20-9,40; XL - da 73 g. e piu` 10,20-10,40.

Thiene

Listino della Camera di Commercio di Vicenza rilevato alla sala Borsa di Thiene il 14.04.2008 (al netto dell'Iva). Prezzi in €.

Caseari

Burro di affioramento il kg. 2,89-2,90; **zangolato** di creme fresche per la burrificazione 1,59-1,60. **Formaggi** (all'ingrosso, f.co partenza, pagamento d'uso) **Asiago** atto a diventare Asiago pressato non quot.; pressato Dop 4,40-4,75; Atto a diventare Asiago d'allevo 4,90-5,05; Dop (3 mesi) 5,45-5,85; mezzano (6 mesi) 7,00-7,30; vecchio (oltre 10 mesi) non quot.. **Grana padano merce scelta 01** Dop (10-12 mesi) 5,70-5,90; Dop (12-15 mesi) 6,00-6,30; **siero** di latte per 100 kg 0,30-0,40; latticello 0,10-0,20.

Pollame

Polli novelli vivi d'allevamento intensivo a terra a pigmentazione gialla: leggeri per 100 kg 89,00-92,00; pesanti 87,00-90,00. **Galline** vive d'allevamento intensivo: taglia pesante a terra 42,00-46,00; taglia leggere in batteria 16,00-18,00; taglia media in batteria 18,00-20,00. **Faraone** vive d'allevamento intensivo a terra 250,00-255,00. **Tacchini** vivi d'allevamento intensivo: giganti maschi 106,00-109,00; giganti femmine 98,00-100,00. **Conigli** vivi d'allevamento intensivo leggeri 150,00-155,00; pesanti 155,00-160,00. **Uova** per 100 pezzi XL - grandissime : 73 g e più 10,400; L - grandi: da 63 a 73 g 9,700; M - medie: da 53 a 63 g 9,600; S - piccole: meno di 53 g 8,700.

Suini

Di allevamento intensivo : **lattonzoli** kg 25 2,050; kg 30 1,830; **magroni** kg 40 1,620; kg 50 1,550; kg 65 1,400; **grassi** da kg 146 a 160 1,130; da kg 161 a 180 1,160; oltre kg 180 1,060.

Novara

Rilevazioni del 14.04.2008 della Camera di Commercio di Novara, merce al tenimento del produttore Iva esclusa.

Risi e Risoni

Risone (prezzi in € per tonnellata): Balilla 320,00-330,00; Selenio 325,00-335,00; Lido, Flipper 355,00-375,00; Lungo A: non quot.; Ariete, Loto, Nembo 360,00-380,00; S. Andrea 350,00-380,00; Baldo non quot.; Roma 360,00-380,00; Arborio, Volano 360,00-380,00; Carnaroli 350,00-380,00; Thaibonnet e sim. 405,00-415,00. **Risi lavorati:** Originario 595,00-635,00; Lido 645,00-685,00; Ribe (Ariete, Loto, Nembo) 670,00-710,00; S. Andrea 695,00-745,00; Roma 750,00-800,00; Baldo 765,00-815,00; Arborio 760,00-820,00; Thaibonnet 690,00-730,00; Parboiled Ribe 750,00-790,00; Parboiled Baldo 830,00-880,00; Parboiled Thaibonnet 755,00-795,00.

Caseari

Zangolato di creme fresche per burrificazione (prezzo medio in €) 1,700; **burro** pastorizzato (prezzo medio) 1,900. **Gorgonzola:** piccante fresco 4,22-4,32; maturo 5,47-5,70; dolce fresco 3,65-3,80; maturo 4,40-4,80; **siero** di gorgonzola freddo f.co caseificio per 100 litri 1,000.

Alessandria

Listino della Camera di Commercio di Alessandria del 14.04.2008. Prezzi in €.

Cereali

Granoturco astico non quot.; belgrano e similari non quot.; grilz non quot.. naz. vestito p.s. 56-62 212,00-219,00; **Legumi proteici** Pisello proteico (umid. 14% - impur. 2%) non quot.; **Farine di grano tenero** con glutine sup. min. di legge: tipo 00 (prot. min. 14) 550,00-570,00; tipo 00 (0,50-8/9)prot.min.13 470,00-490,00; tipo 00 (0,65-10/11)prot.min.11.5 440,00-460,00; **Sfarinati di grano duro:** semola 800,00-805,00. **Cascami di frumento** farinaccio 269,00-270,00; crusca e cruschello 215,00-216,00. **Farine di granoturco** bramata 398,00-400,00; fioretto 390,00-392,00; a macinazione integrale 264,00-266,00; granoturco spezzato 289,00-290,00.

Verona

Listino della Borsa Merci di Verona. Prezzi all'ingrosso franco produttore rilevati il 14.04.2008. Prezzi in €.

Vini

Vini della provincia di Verona (1 grado/100 litri) prod. 2007: **Rosso da tavola** 3,40-3,70; **Bianco** 4,30-4,60; **Bardolino** doc 5,00-5,20; doc classico 5,80-6,20; **Custoza** doc 5,90-6,50; **Valdadige** rosso doc 0,75-0,90; bianco doc non quot.; **Durello** doc non quot.; **Pinot grigio veneto** i.g.t. non quot.; **Base spumante** non quot..

Suini

Prezzi per suini lattonzoli, magroncelli e magroni f.co caseificio e, per i suini grassi da macello, alla pesa più vicina ai luoghi di vendita, pronta consegna e pagamento. Le quotazioni si riferiscono sempre ai suini di razza bianca pregiata. **Lattonzoli** 6 kg. 5,80; 15 kg. 3,01-3,01; 25 kg. 2,03-2,03; **magroncelli** 30 kg. 1,81; **magroni 40 kg.** 1,57; 50 kg. 1,51; 65 kg. 1,37; **Grassi da macello** 131/145 kg. 1,07; 146/160 kg. 1,13; 161/180 kg. 1,15; oltre 180 kg. 1,01.

Latte spot

In cisterna, franco arrivo. **Latte** spot nazionale crudo 330,00-340,00; estero titolato 3,5% prov. Germania - Austria 330,00-340,00; magro pastorizzato tipo 0,03 M.G. 200,00-205,00. **Panna** di centrifuga 40% M.G. 1270,00-1320,00. non quot..

Modena

Listino dei prezzi rilevati dalla Camera di Commercio di Modena presso la Borsa merci il 14.04.2008 per merce al netto dell'Iva, prezzi in €.

Caseari

Zangolato di creme fresche per burrificazione (f.co luogo produzione) 1,150. **Formaggio parmigiano-reggiano** prod.2004 1/9-31/12 non quot.; prod.2005 1/1-30/4 non quot.; prod.2005 1/5-31/8 non quot.; prod.2005 1/9-31/12 non quot.; prod. 2006 1/1-30/4 non quot.; prod. 2006 1/5-31/8 non quot.; prod. 2006 1/9-31/8 non quot.; prod. 2004 (forme scelte) non quot.; prod. 2005 (forme scelte) non quot.. qualita': scelto +12% fra 0-1 quantita': circa 1000 forme per quadrimestre produzione: 12 mesi 7,250-7,650; fino a 18 mesi 7,650-8,050; fino a 24 mesi 8,100-8,500; fino a 30 mesi e oltre 9,650-10,100;

Suini

Allevamento intensivo: da allevatore ad acquirente f.co part. produttore: **lattonzoli** 6 kg. 5,490; 8 kg. non quot.4,350; 15 kg. non quot.3,010; **lattonzoli e magroncelli: lattonzoli** 25 kg. 2,080; 30 kg. 1,890; 40 kg. 1,690; **magroni** 50 kg. 1,590; 65 kg. 1,450; 80 kg. 1,320; 100 kg. 1,270. **Magri** da macelleria 90/115 kg. 1,270. **Macello:** alla prod. peso vivo f.co part. produttore: **grassi** 115/130 kg. 1,012; 130/144 kg. 1,022; 144/156 kg. 1,047; 156/176 kg. 1,085; 176/180 kg. 1,040; 180/185 kg. 1,015; oltre 185 kg 0,975. **Scrofe** di I qual. 0,500; di II qual. 0,400.

Salumi e grassine

Da industriale a dettagliante f.co mag. acquirente: **pancetta** arrotolata senza cotenna 5,200-5,700; con cotenna 5,200-5,700; filettata coppata 7,500-8,000; **salame** puro suino 7,800-8,500; **salamini** italiani alla cacciatora Dop 8,200-9,700; **coppa** nazionale 8,500-9,500; **mortadella** Bologna IGP 5,000-6,000; puro suino 4,000-5,000; **zampone** di Modena IGP (da cuocere) non quot.; di Modena IGP (precotto) 4,700-5,700; (da cuocere) non quot.; (precotto) 4,000-5,000; **cotechino** di Modena IGP (da cuocere) non quot.; di Modena IGP (precotto) 4,500-5,500; puro suino (da cuocere) non quot.; puro suino (precotto) 3,800-4,800; **prosciutto crudo** stag. naz. da 6 a 8 kg. 6,500-7,000; da kg. 8 e oltre 7,000-7,500; Parma 8/9 kg. 8,100-9,100; 9/10,5 kg. 8,600-9,600; Modena 7/8,5 kg. 7,100-7,600; da 8,5 e oltre 7,600-8,600; San Daniele DOP stag. con osso kg. 7/9 9,200-10,200; San Daniele DOP stag. con osso oltre kg. 9 9,500-10,500; **cotto** cotto 5,600-6,600; scelto 8,600-9,600; alta qualita` 12,100-14,100; **spalla** cotta 4,500-5,500; **salsiccia** di puro suino 4,700-5,700; **strutto** raffinato in pani da 10 a 25 kg. 1,100-1,200; **speck** IGP 8,100-9,100; di qualita` superiore 6,600-7,600; **bresaola** IGP (punta d'anca) 16,500-17,500; (punta d'anca) : kg .2,5/4,5 15,500-16,500.

Carni suine fresche

Da macellatore a industr. f.co stab. vend., prezzo +/- 10%: **Pancetta** fresca non salata, disossata e squadrata, peso 3 kg. e oltre 2,100; **pancettone** con bronza peso 7,5/9,5 kg. 1,070; scotennato e lavorato da salame resa 60% 1,783; **coppa** fresca kg 2,4 2,610; kg 2,4-2,7 3,000; kg 2,7 e oltre 3,230; **spalla** fresca, disossata e sgrassata 2,290; denervata resa 75% 3,053; denervata resa 80% 2,863; **lombi** Modena interi 3,300; lombo Padova 3,630; alla bolognese senza costato 3,960; **prosciutto fresco per crudo** peso 10/12 kg., peso medio kg 10 (±10%) 2,400; 12/15 kg., peso medio kg 12,3 (±10%) 2,780; 10/12 kg. peso medio 11 kg. (±10%) 3,230; peso 12/15 kg. peso medio 15 kg. (±10%) 3,570.

Carni bovine fresche

Da macellatore a dettagliante: **Mezzene** di vitello naz. qual. extra 7,321-7,579; I qual. 6,204-6,562; II qual. 5,661-6,020; di vitellone extra 5,749-6,087; I qual. 5,213-5,426; II qual. 4,540-4,591; di manzo qual. extra 5,813-6,202; I qual. 5,510-5,768; II qual. 4,749-5,059; di vacca di I cat. I qual. 3,980-4,250; II qual. non quot.; Da macellatore a grossista: **Mezzene** di vitello qual. extra 6,907-7,166; I qual. 5,791-6,149; II qual. 5,248-5,606; di vitellone extra 5,399-5,756; I qual. 4,841-5,123; II qual. 4,183-4,235; di manzo qual. extra 5,408-5,771; I qual. 5,102-5,360; II qual. 4,342-4,600; di vacca di I cat. I qual. 3,530-3,850; II qual. 3,080-3,250; di vacca di II cat. I qual. 2,810-3,119; II qual. 2,314-2,622.

Qualifica griglia Cee. Vitelloni maschi: mezzene E1 4,130-4,230; E2 4,280-4,380; E3 4,280-4,380; U1 3,530-3,630; U2 4,010-4,110; U3 4,010-4,110; R1 2,940-3,040; R2 3,470-3,570; R3 3,470-3,570; O1 2,030-2,130; O2 2,380-2,480; O3 2,430-2,530; P1 2,000-2,100; P2 2,300-2,400; P3 2,400-2,500; **Vitelloni femmine:** mezzene E1 4,330-4,570; E2 4,540-4,780; E3 4,540-4,780; U1 3,870-4,110; U2 4,210-4,450; U3 4,210-4,450; R1 3,370-3,470; R2 3,780-3,880; R3 3,710-3,810; O1 2,530-2,630; O2 2,790-2,890; O3 2,790-2,890; P1 1,930-2,030; P2 2,190-2,290; P3 2,240-2,340. **Vacche:** mezzene R1 1,910-2,220; R2 2,950-3,150; R3 3,050-3,210; O1 1,740-1,970; O2 2,390-2,660; O3 2,690-2,830; P1 1,400-1,570; P2 2,070-2,250; P3 2,320-2,700.

★ **Prodotti soggetti ad etichettatura ai sensi del regolamento CE n.1829 e n.1830 del 2003 sugli O.G.M.**

Borsa Merci Telematica Italiana — UNIONCAMERE

I prezzi dei cereali sulle principali piazze

	Alessandria	Forlì-Cesena	Verona
Frumento Tenero nazionale			
Di Forza	n.q.	271 - 276 FP	—
Panificabile Superiore	252 - 254 FP	—	n.q.
Panificabile	242 - 244 FP	258 - 260 FP	257 - 259 FP
Buono Mercantile	—	247 - 249 FP	250 - 252 FP
Mercantile	235 - 239 FP	—	n.q.
Biscottiero	n.q.	—	—
Frumento Tenero estero			
Comunitario non Intervento	—	—	—
Comunitario Biscottiero	—	—	—
Comunitario Panificabile	—	—	n.q.
Comunitario Panificabile Superiore	—	—	—
Comunitario di Forza	—	—	—
Australiano Prime Hard	—	—	—
Canada West Spring n.2 14%	n.q.	—	—
North Spring n.1/2 15%	n.q.	—	n.q.
Frumento Duro			
Fino	474 - 487 FP	485 - 490 FP	—
Buono Mercantile	—	482 - 487 FP	—
Mercantile	—	—	—
Granoturco Secco Nazionale			
Umidità 14%	216 - 217 FP	239 - 243 FP	220 - 221 FP
Verde Umidità 25%	n.q.	n.q.	n.q.
Orzo Nazionale			
Leggero	212 - 219 FP	228 - 231 FP	236 - 238 FP
Medio	—	237 - 240 FP	242 - 244 FP
Pesante	n.q.	240 - 243 FP	n.q.
Avena Nazionale			
Bianca	—	—	—
Rossa	—	215 - 225 FP	—
Sorgo Nazionale			
Bianco	n.q.	206 - 208 FP	—
Rosso	n.q.	206 - 208 FP	—
Semi di Soia			
Semi Di Soia	n.q.	—	451 - 455 FP
Semi di Girasole			
Semi di Girasole	n.q.	—	n.q.

Fonte: elaborazione BMTI sui prezzi rilevati dalle Commissioni Prezzi Camerali e/o dalle Borse Merci. Powered by INFOCAMERE. *Prezzi in € per tonnellata; FP: Franco Partenza; FA: Franco Arrivo*