

Integrazioni e modifiche al “Prezzario regionale per opere ed interventi in agricoltura” approvato con deliberazione n.1834/2007 e s.m.i.

MODIFICHE

Voci in sostituzione

| Codice | Descrizione | U.m. | Prezzo |
|---------------|---|-------------|---------------|
| H | MATERIALE DI PROPAGAZIONE DELLE SPECIE FRUTTICOLE | | |
| H10 | PIANTE DA FRUTTO | | |
| H.10.1 | MELO | | |
| H.10.1.1 | Astone nudo | | |
| H.10.1.1.1 | Portainnesto clonale | cad. | 3,50 |
| H.10.1.1.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,10 |
| H.10.1.2 | Astone classe 3 rami | | |
| H.10.1.2.1 | Portainnesto clonale | cad. | 3,80 |
| H.10.1.2.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,50 |
| H.10.1.3 | Astone classe 4-6 rami | | |
| H.10.1.3.1 | Portainnesto clonale | cad. | 4,10 |
| H.10.1.3.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,90 |
| H.10.1.4 | Astone classe oltre 6 rami | | |
| H.10.1.4.1 | Portainnesto clonale | cad. | 4,50 |
| H.10.1.4.2 | Portainnesto franco | cad. | 4,50 |
| H.10.1.5 | Astone di 6 mesi | | |
| H.10.1.5.1 | Portainnesto clonale | cad. | 3,25 |
| H.10.1.5.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,00 |
| | Per il melo si devono eventualmente aggiungere al valore indicato per ogni astone: - € 0.10 per ogni astone tipo “Knips” - € 1.00 per ogni astone bicaule tipo “Bibaum” | | |
| H.10.2 | PERO | | |
| H.10.2.1 | Astone nudo | | |
| H.10.2.1.1 | Portainnesto clonale | cad. | 3,50 |
| H.10.2.1.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,25 |
| H.10.2.2 | Astone classe 3 rami | | |
| H.10.2.2.1 | Portainnesto clonale | cad. | 4,10 |
| H.10.2.2.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,80 |
| H.10.2.3 | Astone classe 4-6 rami | | |
| H.10.2.3.1 | Portainnesto clonale | cad. | 4,50 |
| H.10.2.3.2 | Portainnesto franco | cad. | 4,20 |
| H.10.2.4 | Astone classe oltre 6 rami | | |
| H.10.2.4.1 | Portainnesto clonale | cad. | 5,00 |

| | | | |
|------------|---|------|------|
| H.10.2.4.2 | Portainnesto franco | cad. | 4,20 |
| H.10.2.5 | Piante autoradicate | | |
| H.10.2.5.1 | Di un anno | cad. | 3,10 |
| H.10.2.5.2 | Di due anni | cad. | 4,40 |
| | Per il pero si devono eventualmente aggiungere al valore indicato per ogni astone: - € 0,10 per ogni astone tipo "Knips" - € 1.00 per ogni astone bicaule tipo "Bibaum" o coninnesto intermedio | | |
| H.10.3 | PESCO, NETTARINE e PERCOCHE | | |
| H.10.3.1 | Astone cat. Extra (con rami anticipati) | | |
| H.10.3.1.1 | Portainnesto clonale | cad. | 4,90 |
| H.10.3.1.2 | Portainnesto franco | cad. | 4,20 |
| H.10.3.2 | Astone min Ø 14 mm | | |
| H.10.3.2.1 | Portainnesto clonale | cad. | 4,50 |
| H.10.3.2.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,90 |
| H.10.3.3 | Astone cat. A min Ø 12/14 mm | | |
| H.10.3.3.1 | Portainnesto clonale | cad. | 4,20 |
| H.10.3.3.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,50 |
| H.10.3.4 | Pianta in vaso da microinnesto min Ø 6 mm | | |
| H.10.3.4.1 | Portainnesto clonale | cad. | 4,00 |
| H.10.3.4.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,20 |
| H.10.3.5 | Pianta a gemma dormiente | | |
| H.10.3.5.1 | Portainnesto clonale | cad. | 3,00 |
| H.10.3.5.2 | Portainnesto franco | cad. | 2,80 |
| H.10.4 | ALBICOCCO | | |
| H.10.4.1 | Astone cat. Extra (con rami anticipati) | | |
| H.10.4.1.1 | Portainnesto clonale | cad. | 4,40 |
| H.10.4.1.2 | Portainnesto franco | cad. | 4,10 |
| H.10.4.2 | Astone min Ø 14 mm | | |
| H.10.4.2.1 | Portainnesto clonale | cad. | 4,00 |
| H.10.4.2.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,60 |
| H.10.4.3 | Astone cat. A min Ø 12/14 mm | | |
| H.10.4.3.1 | Portainnesto clonale | cad. | 3,50 |
| H.10.4.3.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,20 |
| H.10.4.4 | Pianta in vaso da microinnesto min Ø 6 mm | | |
| H.10.4.4.1 | Portainnesto clonale | cad. | 4,00 |
| H.10.4.4.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,20 |
| H.10.4.5 | Pianta a gemma dormiente | | |
| H.10.4.5.1 | Portainnesto clonale | cad. | 2,90 |
| H.10.4.5.2 | Portainnesto franco | cad. | 2,90 |

| Codice | Descrizione | U.m. | Prezzo |
|---------------|--|-------------|---------------|
| H.10.5 | CILIEGIO | | |
| H.10.5.1 | Astone cat. Extra (con rami anticipati) | | |
| H.10.5.1.1 | Portainnesto clonale | cad. | 6,00 |
| H.10.5.1.2 | Portainnesto franco | cad. | 4,40 |
| H.10.5.2 | Astone min Ø 14 mm | | |
| H.10.5.2.1 | Portainnesto clonale | cad. | 5,00 |
| H.10.5.2.2 | Portainnesto franco | cad. | 4,00 |
| H.10.5.3 | Astone cat. A min Ø 12/14 mm | | |
| H.10.5.3.1 | Portainnesto clonale | cad. | 4,50 |
| H.10.5.3.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,80 |
| H.10.5.4 | Pianta in vaso da microinnesto min Ø 6 mm | | |
| H.10.5.4.1 | Portainnesto clonale | cad. | 4,00 |
| H.10.5.4.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,80 |
| H.10.5.5 | Pianta a gemma dormiente | | |
| H.10.5.5.1 | Portainnesto clonale | cad. | 3,70 |
| H.10.5.5.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,20 |
| H.10.6 | SUSINO | | |
| H.10.6.1 | Astone cat. Extra (con rami anticipati) | | |
| H.10.6.1.1 | Portainnesto clonale | cad. | 4,40 |
| H.10.6.1.2 | Portainnesto franco | cad. | 4,10 |
| H.10.6.2 | Astone min Ø 14 mm | | |
| H.10.6.2.1 | Portainnesto clonale | cad. | 4,00 |
| H.10.6.2.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,60 |
| H.10.6.3 | Astone cat. A min Ø 12/14 mm | | |
| H.10.6.3.1 | Portainnesto clonale | cad. | 3,50 |
| H.10.6.3.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,20 |
| H.10.6.4 | Pianta in vaso da microinnesto min Ø 6 mm | | |
| H.10.6.4.1 | Portainnesto clonale | cad. | 4,00 |
| H.10.6.4.2 | Portainnesto franco | cad. | 3,20 |
| H.10.6.5 | Pianta a gemma dormiente | | |
| H.10.6.5.1 | Portainnesto clonale | cad. | 2,90 |
| H.10.6.5.2 | Portainnesto franco | cad. | 2,90 |
| H.10.7 | KAKI o LOTO | | |
| H10.7.1 | Astone con innesto basso | cad. | 4,00 |
| H10.7.2 | Astone con innesto alto | cad. | 4,70 |
| H10.8 | ACTINIDIA o KIWI | | |
| H.10.8.1 | Astone da innesto diametro tra 6 e 8 mm | cad. | 4,40 |
| H.10.8.2 | Astone da innesto diametro tra 8 e 10 mm | cad. | 4,90 |

| | | | |
|----------|---|------|------|
| H.10.8.3 | Astone da innesto diametro tra 10 e 12 mm | cad. | 5,50 |
| H.10.8.4 | Astone da innesto diametro oltre 12 mm | cad. | 6,70 |
| H.10.8.5 | Piante micropropagate di 1 anno | cad. | 4,30 |
| H.10.8.6 | Piante micro propagate di 2 anni | cad. | 6,50 |
| H.10.8.7 | Piante da talea diametro minimo 8 mm | cad. | 4,30 |
| H.10.8.8 | Piante in vaso diametro minimo 8 mm | cad. | 4,40 |

INTEGRAZIONI

Nuove Voci inserite

| | | | |
|----------|-------------------------|------|------|
| H11 | ALTRE PIANTE POLIENNALI | | |
| H.11.1 | ASPARAGO | | |
| H.11.1.1 | Zampe Extra >100 gr | cad. | 0,32 |
| H.11.1.2 | Zampe 50/100 gr | cad. | 0,28 |
| H.11.1.3 | Zampe 30/50 gr | cad. | 0,21 |

Voce L

Procedura di stima dei danni al prodotto subiti dai produttori di formaggio Parmigiano-Reggiano

La procedura è caratterizzata da due momenti collocati in sequenza.



MOMENTO 1

1.1 Valori standard di mercato

Premesso che i listini del Formaggio Parmigiano-Reggiano DOP vengono rilevati nell'ambito delle Borse Merci di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova e Milano, e che sono disponibili quotazioni riferite al formaggio di 12, 18, 24 e 30 mesi, vengono definiti i parametri di riferimento per la valorizzazione del prodotto presente nel magazzino di stagionatura al momento del sisma, distinguendo fra prodotto di età inferiore ai 12 mesi, prodotto di età compresa tra 12, 18, e 24 mesi, e infine prodotto di età superiore a 30 mesi.

Nell'Allegato A vengono riportati i calcoli delle quotazioni medie per classe di età risultanti dalla media aritmetica delle 3 quotazioni di maggio 2012 precedenti al primo evento sismico del 20 maggio.

Prodotto fino a 12 mesi di stagionatura

A partire dalla quotazione ufficiale a 12 mesi, viene determinato il valore standard a ritroso, mese per mese del prodotto ottenuto nel rispetto del disciplinare, in corso di maturazione e non ancora certificato DOP. Gli elementi che guidano la determinazione del valore standard sono:

- Il calo peso (determinato in base ai valori standard rilevati dal CFPR);
- I costi di magazzinaggio (in base ai dati rilevati nel primo quadrimestre 2012 – fonte CFPR – I4S);

- Gli oneri finanziari (determinati in base al parametro Euribor 3Mesi di maggio 2012 + 4,5%. Tale condizione, in base ad una ricognizione condotta tra le Banche operanti nel Comprensorio, sono considerate medie di riferimento per il periodo di maggio 2012).

La seguente Tab. 1.1 riporta i valori standard €/kg mensili per il prodotto da 1 a 12 mesi di età:

| Valori standard fino a 12 mesi | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| Mesi di stagionatura | Valore standard €/Kg) |
| 1 | 7,96 |
| 2 | 8,07 |
| 3 | 8,19 |
| 4 | 8,31 |
| 5 | 8,42 |
| 6 | 8,53 |
| 7 | 8,64 |
| 8 | 8,75 |
| 9 | 8,86 |
| 10 | 8,96 |
| 11 | 9,07 |
| 12 | 9,17 |

Tab. 1.1

Prodotto tra 12 e 18 mesi stagionatura

Per il prodotto stagionato:

- tra 12 mesi e 18 mesi,
- tra 18 mesi e 24 mesi,
- tra 24 mesi e 30 mesi,

il valore viene determinato prendendo come riferimento le quotazioni ufficiali disponibili per il prodotto DOP della stagionatura inferiore e superiore, procedendo per interpolazione a determinare il valore mensile. Sulla base delle quotazioni ufficiali medie dei listini di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova e Milano, all'ultimo periodo precedente il sisma di maggio 2012,

- 12 mesi: 9,17 €/kg;
- 18 mesi: 10,63 €/kg;
- 24 mesi: 11,44 €/kg;
- 30 mesi: 12,24 €/kg;

si ottengono i valori unitari riportati nelle tabelle 1.2, 1.3 e 1.4.

| Valori standard tra 13 e 18 mesi | |
|---|------------------------------|
| Mesi di stagionatura | Valore standard €/Kg) |
| 13 | 9,41 |
| 14 | 9,66 |
| 15 | 9,90 |
| 16 | 10,14 |
| 17 | 10,39 |
| 18 | 10,63 |

Tab. 1.2

| Valori standard tra 19 e 24 mesi | |
|---|------------------------------|
| Mesi di stagionatura | Valore standard €/Kg) |
| 19 | 10,77 |
| 20 | 10,90 |
| 21 | 11,04 |
| 22 | 11,17 |
| 23 | 11,31 |
| 24 | 11,44 |

Tab. 1.3

| Valori standard tra 25 e 30 mesi | |
|---|------------------------------|
| Mesi di stagionatura | Valore standard €/Kg) |
| 25 | 11,57 |
| 26 | 11,71 |
| 27 | 11,84 |
| 28 | 11,97 |
| 29 | 12,11 |
| 30 | 12,24 |

Tab. 1.4

Prodotto oltre i 30 mesi di stagionatura

Per il prodotto stagionato oltre 24 mesi, il valore è determinato prendendo dalla quotazione ufficiale a 24 mesi (12,24 €/kg), ed incrementandolo mensilmente delle seguenti componenti:

- Il calo peso (determinato in base ai valori standard rilevati dal CFPR);
- I costi di magazzinaggio (in base ai dati rilevati nel primo quadrimestre 2012 – fonte CFPR – I4S);
- Gli oneri finanziari (determinati in base al parametro Euribor 3Mesi di maggio 2012 + 4,5%. Tale assunzione, in base ad una ricognizione condotta tra le Banche operanti nel Comprensorio, sono considerate medie di riferimento per il periodo di maggio 2012).

| Valori standard oltre 30 mesi | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| Mesi di stagionatura | Valore standard €/Kg) |
| 31 | 12,32 |
| 32 | 12,40 |
| 33 | 12,48 |
| 34 | 12,56 |
| 35 | 12,63 |
| 36 | 12,71 |

Tab. 1.5

1.2 Determinazione del valore del prodotto in magazzino e danneggiato dal sisma

Ogni produttore comunicherà i quantitativi di prodotto (Kg) presenti prima dell'evento sismico per mese di produzione. Tale dichiarazione dovrà essere riferita ai quantitativi di prodotto **effettivamente danneggiato dal sisma**. Infatti, in diversi magazzini, alcune quantità di forme, pur nell'ambito di crolli e danni generali non hanno subito danni (es. perché collocato su scalere rimaste in piedi, perché caduto senza danni). Tale prodotto che non ha subito danni non rientra nell'ambito della procedura di valutazione del danno e del risarcimento conseguente.

Compilando la seguente **Tab. 1.6** si ottiene il valore della totalità del prodotto presente nel magazzino e successivamente danneggiato, che rappresenta quindi il massimo danno che il prodotto può avere subito.

| Valorizzazione del magazzino che ha subito danni, ante evento sismico | | | |
|--|----------------------------------|--|--------------------------------------|
| Mesi di stagionatura | Kg presenti in magazzino | Valore standard (€/Kg) | Valore merce in magazzino (€) |
| | <i>Dichiarati dal produttore</i> | <i>Da tabb. 1.1 , 1.2, 1.3, 1.4, 1.5</i> | <i>Colonna 2 * Colonna 3</i> |
| 1 | 0 | 7,96 | 0,00 |
| 2 | 0 | 8,07 | 0,00 |
| 3 | 0 | 8,19 | 0,00 |
| 4 | 0 | 8,31 | 0,00 |
| 5 | 0 | 8,42 | 0,00 |
| 6 | 0 | 8,53 | 0,00 |
| 7 | 0 | 8,64 | 0,00 |
| 8 | 0 | 8,75 | 0,00 |
| 9 | 0 | 8,86 | 0,00 |
| 10 | 0 | 8,96 | 0,00 |
| 11 | 0 | 9,07 | 0,00 |
| 12 | 0 | 9,17 | 0,00 |
| 13 | 0 | 9,41 | 0,00 |
| 14 | 0 | 9,66 | 0,00 |
| 15 | 0 | 9,90 | 0,00 |
| 16 | 0 | 10,14 | 0,00 |
| 17 | 0 | 10,39 | 0,00 |
| 18 | 0 | 10,63 | 0,00 |
| 19 | 0 | 10,77 | 0,00 |
| 20 | 0 | 10,90 | 0,00 |
| 21 | 0 | 11,04 | 0,00 |
| 22 | 0 | 11,17 | 0,00 |
| 23 | 0 | 11,31 | 0,00 |
| 24 | 0 | 11,44 | 0,00 |
| 25 | 0 | 11,57 | 0,00 |

| | | | |
|------------------------------|---|--------------------------|-------------|
| 26 | 0 | 11,71 | 0,00 |
| 27 | 0 | 11,84 | 0,00 |
| 28 | 0 | 11,97 | 0,00 |
| 29 | 0 | 12,11 | 0,00 |
| 30 | 0 | 12,24 | 0,00 |
| 31 | 0 | 12,32 | 0,00 |
| 32 | 0 | 12,40 | 0,00 |
| 33 | 0 | 12,48 | 0,00 |
| 34 | 0 | 12,56 | 0,00 |
| 35 | 0 | 12,63 | 0,00 |
| 36 | 0 | 12,71 | 0,00 |
| TOTALE MERCE (kg) | | TOTALE valore (€) | 0,00 |

Tab. 1.6

All'atto della dichiarazione delle quantità presenti in magazzino prima degli eventi sismici, qualora non fossero disponibili i dati riferiti alle pesate per singolo mese di età del prodotto, il dato da inserire nella seconda colonna della tabella 1.6 potranno essere determinati a partire dal peso fuori salamoia rettificato dal calo peso risultante dai coefficienti standard riportati nell'Allegato B.

1.3 Determinazione del valore medio unitario del magazzino

Dividendo il Valore iniziale e il volume totale iniziale di cui alla precedente **Tab. 1.6** viene determinato il **valore medio del magazzino iniziale**, relativo al singolo caseificio colpito dal sisma e richiedente risarcimento.

| | |
|--|--------------------|
| Valore medio magazzino iniziale | <i>Da tab. 1.4</i> |
| TOTALE valore (€) (a) | 0 |
| TOTALE merce (kg) (b) | 0 |
| Valore medio magazzino iniziale (a/b) | 0 |

Tab. 1.7

MOMENTO 2

2.1 Quantità di prodotto danneggiato

I Produttori forniscono tutte le informazioni inerenti la destinazione del prodotto che, avendo subito un danno evidente, è stato gestito, lavorato, venduto o smaltito successivamente all'evento sismico. Le informazioni così raccolte concorreranno a formare una matrice riepilogativa che descrive, in peso (Kg) la destinazione del prodotto in funzione del suo stato:

Rifiuto e fusione/disidratazione

| Destinazione alla data di redazione della perizia giurata | Prodotto |
|---|----------|
| | Kg |
| 1) Rifiuto | 0 |
| 2) Fusione/Disidratazione | 0 |
| TOTALE TABELLA | 0 |

Tab. 2.1

Grattugiato e Formaggio rotto/in pezzi venduto in bins

| Destinazione alla data di redazione della perizia giurata | Prodotto DOP | Prodotto non DOP |
|---|-----------------------|------------------|
| | Kg | Kg |
| 3) Grattugiato | | 0 |
| 4) Formaggio rotto/in pezzi venduto in bins | | 0 |
| SUB-TOTALE COLONNA | | |
| | TOTALE TABELLA | 0 |

Tab. 2.2

Le Tab. 2.1, 2.2 e la successiva 2.3 rappresentano la situazione alla data di redazione della perizia giurata (ogni quantitativo dichiarato deve essere tracciato da documentazione idonea).

Nel caso della categoria "rifiuto", il volume da inserire nella tabella 2.1, può essere maggiorato di una entità pari al 30% del volume di rifiuto tracciato come smaltito "categoria 3". Tale quantità corrisponde alle "dispersioni" di prodotto legate allo svuotamento dei magazzini (briciole, polveri ecc. spesso mescolate ad altri detriti).

Inoltre, nel caso di magazzini che possano dimostrare in base a provvedimenti ufficiali delle autorità competenti (Vigili del Fuoco, Protezione Civile ecc.) la dichiarazione di inaccessibilità dei magazzini per un periodo superiore ai 15 gg., il richiedente potrà incrementare il quantitativo di prodotto contabilizzato come rifiuto del peso corrispondente al calo peso riferito ai quantitativi delle categorie 1), 2), 3) e 4) delle tabelle 2.1 e 2.2 precedenti.

Nel dettaglio, ai kg delle 4 categorie indicate andrà applicato il calo peso medio di cui all'Allegato A riferito al prodotto di 12 mesi (0,515% mensile) rapportato ai giorni di effettiva inaccessibilità imposta dalle autorità.

Destinazione alla data di redazione della perizia giurata:

Porzionato, Forme intere vendute, Forme rimesse su scalera e non ancora vendute

| | 5) Porzionato | 6) Forme intere vendute | 7) Forme rimesse su scalera e non ancora vendute |
|---|----------------------|--------------------------------|---|
| | Kg | Kg | Kg |
| <i>NON ANCORA DOP</i> | 0 | 0 | 0 |
| <i>PRODOTTO DOP</i> (mese di stagionatura) | | | |
| 12 | 0 | 0 | 0,00 |
| 13 | 0 | 0 | 0,00 |
| 14 | 0 | 0 | 0,00 |
| 15 | 0 | 0 | 0,00 |
| 16 | 0 | 0 | 0,00 |
| 17 | 0 | 0 | 0,00 |
| 18 | 0 | 0 | 0,00 |
| 19 | 0 | 0 | 0,00 |
| 20 | 0 | 0 | 0,00 |
| 21 | 0 | 0 | 0,00 |
| 22 | 0 | 0 | 0,00 |
| 23 | 0 | 0 | 0,00 |
| 24 | 0 | 0 | 0,00 |
| 25 | 0 | 0 | 0,00 |
| 26 | 0 | 0 | 0,00 |
| 27 | 0 | 0 | 0,00 |
| 28 | 0 | 0 | 0,00 |
| 29 | 0 | 0 | 0,00 |
| 30 | 0 | 0 | 0,00 |
| 31 | 0 | 0 | 0,00 |
| 32 | 0 | 0 | 0,00 |
| 33 | 0 | 0 | 0,00 |
| 34 | 0 | 0 | 0,00 |
| 35 | 0 | 0 | 0,00 |
| 36 | 0 | 0 | 0,00 |
| TOTALE COLONNA (kg) | | | |
| | | TOTALE TABELLA (kg) | 0,00 |

Tab. 2.3

Se il Totale merce con danno delle tabella 2.1, 2.2 e 2.3 è inferiore al Totale merce della tabella 1.6, la differenza verrà scorporata dal magazzino iniziale eleggibile ai fini della richiesta di risarcimento del danno.

2.2 Parametri standard di valorizzazione del prodotto

Per quanto attiene i valori di realizzo del prodotto danneggiato si utilizzano i seguenti parametri standard determinati sulla base delle rilevazioni di mercato condotte dal CFPR, e tenendo in considerazione le migliori remunerazioni del prodotto.

- Il valore del prodotto destinato a rifiuto o fusione è indipendente dalla materia prima (DOP / non DOP e mesi di stagionatura). I valori di realizzo standard sono dunque fissati in
 - o **0,00 €/Kg per il rifiuto.**
 - o **1,20 €/Kg per il prodotto destinato a fusione;**
- Per il prodotto **non DOP destinato alla grattugia** il valore di realizzo standard è di **4,00 €/Kg**
- Per il prodotto **DOP destinato alla grattugia** il valore di realizzo standard è di **6,50 €/Kg**
- Per il prodotto **non DOP destinato alla porzionatura** il valore di realizzo standard è di **7,00 €/Kg**
- Per il prodotto **rotto/in pezzi venduto tal quale in bins** il valore di realizzo standard è:
 - o Se DOP di **6,00 €/Kg**
 - o Se non DOP **4,00 €/Kg**

Prodotto venduto porzionato DOP, prodotto rimesso su scalera e venduto o ancora in stagionatura

Le assicurazioni, per il prodotto ancora su scalera, riconoscono mediamente un danno di circa 1,5 €/kg, con valori più bassi per il prodotto più maturo e più elevati (fino a 2 €) per quello ancora da espertizzare.

In considerazione di quanto previsto al comma 5 dell'art. 9 dell'ordinanza (aggiornabilità del danno per il prodotto ancora non ceduto), per tale prodotto vengono adottati valori di danno prudenziali.

Per quanto riguarda il prodotto DOP, venduto porzionato o in forme intere si considera un danno medio standard pari a **1,00 €/kg**

Per il prodotto rimesso su scalera e non ancora venduto alla data della perizia, vi è infine un'ultima categoria, cioè quella del formaggio non ancora espertizzato (forme con meno 12 mesi, prodotte tra gennaio e aprile 2012). In questo caso il danno medio è quantificato in 1,50 €/kg. Pertanto, in base ai prezzi unitari della tabella 1.1, il valore standard di realizzo è quantificato in 7,03 €/kg (valore medio a 6 mesi detratto di 1,50 €).

2.3 Calcolo del valore di realizzo del prodotto danneggiato

Di seguito si riportano gli schemi di riepilogo, da compilare in base ai volumi certificati da ogni soggetto richiedente.

| Valore realizzato standard dal prodotto danneggiato – Categorie 1), 2), 3) e 4) | | | |
|--|------------------|-------------------------------|----------------------|
| | <i>Kg</i> | <i>Prezzo standard</i> | <i>Valore</i> |
| 1) Rifiuto | 0 | 0 | 0 |
| 2) Fusione | 0 | 1,20 | 0 |
| 3) Grattugia | | | |
| DOP | | 6,50 | |
| Non DOP | | 4,00 | |
| 4) Formaggio rotto/in pezzi venduto in bins | | | |
| DOP | | 6,50 | |
| Non DOP | | 4,00 | |
| | | TOTALE | |

Tab. 2.4

| Valore realizzato standard dal prodotto danneggiato: 5) PORZIONATO | | |
|---|----------------------------|-------------|
| | Prezzo Standard | Kg |
| <i>NON ANCORA DOP</i> | 7,00 | 0 |
| | | |
| <i>PRODOTTO DOP</i> (mese di stagionatura) | | |
| 12 | 8,17 | 0,00 |
| 13 | 8,41 | 0,00 |
| 14 | 8,66 | 0,00 |
| 15 | 8,90 | 0,00 |
| 16 | 9,14 | 0,00 |
| 17 | 9,39 | 0,00 |
| 18 | 9,63 | 0,00 |
| 19 | 9,77 | 0,00 |
| 20 | 9,90 | 0,00 |
| 21 | 10,04 | 0,00 |
| 22 | 10,17 | 0,00 |
| 23 | 10,31 | 0,00 |
| 24 | 10,44 | 0,00 |
| 25 | 10,57 | 0,00 |
| 26 | 10,71 | 0,00 |
| 27 | 10,84 | 0,00 |
| 28 | 10,97 | 0,00 |
| 29 | 11,11 | 0,00 |
| 30 | 11,24 | 0,00 |
| 31 | 11,32 | 0,00 |
| 32 | 11,40 | 0,00 |
| 33 | 11,48 | 0,00 |
| 34 | 11,56 | 0,00 |
| 35 | 11,63 | 0,00 |
| 36 | 11,71 | 0,00 |
| | TOTALE TABELLA (kg) | 0,00 |

Tab. 2.5

| Valore realizzato standard dal prodotto danneggiato: 6) FORME INTERE VENDUTE | | |
|---|----------------------------|-------------|
| | Prezzo Standard | Kg |
| <i>NON ANCORA DOP</i> | 6,00 | 0 |
| | | |
| <i>PRODOTTO DOP</i> (mese di stagionatura) | | |
| 12 | 8,17 | 0,00 |
| 13 | 8,41 | 0,00 |
| 14 | 8,66 | 0,00 |
| 15 | 8,90 | 0,00 |
| 16 | 9,14 | 0,00 |
| 17 | 9,39 | 0,00 |
| 18 | 9,63 | 0,00 |
| 19 | 9,77 | 0,00 |
| 20 | 9,90 | 0,00 |
| 21 | 10,04 | 0,00 |
| 22 | 10,17 | 0,00 |
| 23 | 10,31 | 0,00 |
| 24 | 10,44 | 0,00 |
| 25 | 10,57 | 0,00 |
| 26 | 10,71 | 0,00 |
| 27 | 10,84 | 0,00 |
| 28 | 10,97 | 0,00 |
| 29 | 11,11 | 0,00 |
| 30 | 11,24 | 0,00 |
| 31 | 11,32 | 0,00 |
| 32 | 11,40 | 0,00 |
| 33 | 11,48 | 0,00 |
| 34 | 11,56 | 0,00 |
| 35 | 11,63 | 0,00 |
| 36 | 11,71 | 0,00 |
| | TOTALE TABELLA (kg) | 0,00 |

Tab. 2.6

| Valore realizzato standard dal prodotto danneggiato: | | |
|---|----------------------------|-------------|
| 7) FORME RIMESSE SU SCALERA E NON ANCORA VENDUTE | | |
| | Prezzo Standard | Kg |
| <i>NON ANCORA DOP</i> | 7,03 | 0 |
| | | |
| <i>PRODOTTO DOP</i> (mese di stagionatura) | | |
| 12 | 8,17 | 0,00 |
| 13 | 8,41 | 0,00 |
| 14 | 8,66 | 0,00 |
| 15 | 8,90 | 0,00 |
| 16 | 9,14 | 0,00 |
| 17 | 9,39 | 0,00 |
| 18 | 9,63 | 0,00 |
| 19 | 9,77 | 0,00 |
| 20 | 9,90 | 0,00 |
| 21 | 10,04 | 0,00 |
| 22 | 10,17 | 0,00 |
| 23 | 10,31 | 0,00 |
| 24 | 10,44 | 0,00 |
| 25 | 10,57 | 0,00 |
| 26 | 10,71 | 0,00 |
| 27 | 10,84 | 0,00 |
| 28 | 10,97 | 0,00 |
| 29 | 11,11 | 0,00 |
| 30 | 11,24 | 0,00 |
| 31 | 11,32 | 0,00 |
| 32 | 11,40 | 0,00 |
| 33 | 11,48 | 0,00 |
| 34 | 11,56 | 0,00 |
| 35 | 11,63 | 0,00 |
| 36 | 11,71 | 0,00 |
| | TOTALE TABELLA (kg) | 0,00 |

Tab. 2.7

2.4 Calcolo del danno subito dal prodotto

La determinazione del danno avviene secondo la seguente formula:

Danno arrecato al prodotto = Valore totale del magazzino (Tab. 1.6) – Valore totale di realizzo (somma dei totali tabelle 2.4 + 2.5 + 2.6 + 2.7).

2.5 Determinazione del danno massimo al prodotto oggetto di richiesta risarcimento

Il valore del danno massimo al prodotto oggetto di richiesta risarcimento risulterà dal seguente conteggio:

- A) In caso di volume totale con danno (somma dei totali Tab 2.1 + 2.2 + 2.3) inferiore al volume totale danneggiato di cui alla tabella 1.6, la differenza tra i due valori deve essere moltiplicata per il valore medio magazzino di cui alla **tabella 1.7**.
- B) Al valore totale della tabella 1.6 viene sottratto l'importo di cui al precedente punto A) e si ottiene **il valore iniziale rettificato del magazzino iniziale danneggiato**.
- C) **Sottraendo il valore totale di realizzo (somma dei totali tabelle 2.4 + 2.5 + 2.6 + 2.7) dal valore rettificato di cui al precedente punto B) si ottiene il valore del danno massimo al prodotto oggetto di richiesta risarcimento.**

2.6 Determinazione del danno derivante dal minor ricavo della vendita del latte per destinazione diversa da quella del Parmigiano Reggiano

Il valore del latte idoneo alla trasformazione del Parmigiano Reggiano alla data dell'evento sismico è stato quantificato in Euro 54,00 al quintale. Pertanto la determinazione del danno è in relazione al differenziale tra il valore standard di Euro 54,00 al quintale e il ricavo conseguito dalla vendita effettiva del latte.

ALLEGATO A**QUOTAZIONI FORMAGGI BORSA MERCI CAMERE DI COMMERCIO
MAGGIO 2012**

| Quotazioni €/kg | | Settimana n.18 | | | Settimana n.19 | | | Settimana n.20 | | | Media sett. 18, 19 e 20 |
|-----------------|------------------------------|-------------------|-------|-------|-------------------|-------|-------|-------------------|-------|-------|----------------------------|
| | | min | media | max | min | media | max | min | media | max | |
| MESI | Milano | 27/04/2012 | | | 7/05/2012 | | | 14/05/2012 | | | |
| PR 12 M | voce 22 - PR 12 mesi e oltre | 9,10 | 9,23 | 9,35 | 9,00 | 9,13 | 9,25 | 8,90 | 9,03 | 9,15 | 9,13 |
| PR 18 M | voce 21 - PR 18 mesi | 10,75 | 10,95 | 11,15 | 10,75 | 10,95 | 11,15 | 10,65 | 10,85 | 11,05 | 10,92 |
| PR 24 M | voce 11 - PR 24 mesi e oltre | 11,60 | 11,73 | 11,85 | 11,60 | 11,73 | 11,85 | 11,50 | 11,68 | 11,85 | 11,71 |
| | Modena | 30/04/2012 | | | 7/05/2012 | | | 14/05/2012 | | | |
| PR 12 M | PR 12 mesi | 9,15 | 9,30 | 9,45 | 9,05 | 9,20 | 9,35 | 8,95 | 9,10 | 9,25 | 9,20 |
| PR 18 M | PR 18 mesi | 10,55 | 10,73 | 10,90 | 10,45 | 10,63 | 10,80 | 10,35 | 10,53 | 10,70 | 10,63 |
| PR 24 M | PR 24 mesi | 11,25 | 11,43 | 11,60 | 11,20 | 11,38 | 11,55 | 11,15 | 11,33 | 11,50 | 11,38 |
| PR 30 M | PR 30 mesi e oltre | 12,75 | 12,95 | 13,15 | 12,70 | 12,90 | 13,10 | 12,65 | 12,85 | 13,05 | 12,90 |
| | Reggio Emilia | 01/05/2012 | | | 08/05/2012 | | | 15/05/2012 | | | |
| PR 12 M | PR 2011 1.1-30.4 | 9,35 | 9,50 | 9,65 | 9,35 | 9,50 | 9,65 | 9,35 | 9,45 | 9,55 | 9,48 |
| PR 18 M | PR 2010 1.9-31.12 | 10,40 | 10,43 | 10,45 | 10,30 | 10,33 | 10,35 | 10,25 | 10,30 | 10,35 | 10,35 |
| PR 24 M | PR 2010 1.1-31.8 | 11,45 | 11,65 | 11,85 | 11,45 | 11,65 | 11,85 | 11,40 | 11,63 | 11,85 | 11,64 |
| PR 30 M | PR 2009 1.1-31.12 | 11,75 | 11,85 | 11,95 | 11,75 | 11,85 | 11,95 | 11,70 | 11,83 | 11,95 | 11,84 |
| | Mantova | 03/05/2012 | | | 10/05/2012 | | | 17/05/2012 | | | |
| PR 12 M | PR 12 mesi e oltre | 9,00 | 9,10 | 9,20 | 8,90 | 9,00 | 9,10 | 8,80 | 8,90 | 9,00 | 9,00 |
| PR 18 M | PR fino a 18 mesi | 10,60 | 10,73 | 10,85 | 10,50 | 10,63 | 10,75 | 10,40 | 10,53 | 10,65 | 10,63 |
| PR 24 M | PR fino a 24 mesi e oltre | 11,40 | 11,48 | 11,55 | 11,30 | 11,38 | 11,45 | 11,20 | 11,28 | 11,35 | 11,38 |
| | Parma | 04/05/2012 | | | 11/05/2012 | | | 18/05/2012 | | | |
| PR 12 M | PR 2011 1.1 - 30.04 | 8,90 | 9,05 | 9,20 | 8,90 | 9,05 | 9,20 | 8,80 | 8,95 | 9,10 | 9,02 |
| PR 24 M | PR 2010 1.1 - 30.04 | 11,10 | 11,20 | 11,30 | 11,00 | 11,10 | 11,20 | 10,90 | 11,00 | 11,10 | 11,10 |
| PR 30 M | PR 2009 1.1 - 31.12 | 11,80 | 11,98 | 12,15 | 11,80 | 11,98 | 12,15 | 11,80 | 11,98 | 12,15 | 11,98 |

| MEDIA MESE MAGGIO PRE-SISMA | Settimana n.18 | | | Settimana n.19 | | | Settimana n.20 | | | Media sett. 18, 19 e 20 |
|------------------------------------|----------------|-------|-------|----------------|-------|-------|----------------|-------|-------|----------------------------|
| | min | media | max | min | media | max | min | media | max | |
| PR 12 M | 9,10 | 9,24 | 9,37 | 9,04 | 9,18 | 9,31 | 8,96 | 9,09 | 9,21 | 9,17 |
| PR 18 M | 10,58 | 10,71 | 10,84 | 10,50 | 10,63 | 10,76 | 10,41 | 10,55 | 10,69 | 10,63 |
| PR 24 M | 11,36 | 11,50 | 11,63 | 11,31 | 11,45 | 11,58 | 11,23 | 11,38 | 11,53 | 11,44 |
| PR 30 M | 12,10 | 12,26 | 12,42 | 12,08 | 12,24 | 12,40 | 12,05 | 12,22 | 12,38 | 12,24 |

Fonte dati: elaborazioni su Bollettini Borse Merci delle CCIAA

ALLEGATO B

COEFFICIENTI DI CALO PESO PER IL PARMIGIANO REGGIANO

I valori della tabella seguente sono ottenuti da rilevazioni effettuate dal Consorzio del Parmigiano Reggiano su prodotto mantenuto nello stesso ambiente di magazzino per il periodo oggetto di studio. I singoli coefficienti della colonna “calo peso %” indicano la percentuale del peso iniziale che viene persa nel mese corrispondente.

A titolo esemplificativo, posto il peso iniziale di 1 kg di formaggio fuori sale:

- alla fine del mese 2 (1 mese oltre il “fuori sale”) la perdita di peso sarà di 7,13 gr;
- alla fine del mese 4, la perdita totale di peso è di 20,71 gr (cioè 7,13 + 6,90 + 6,68).

La media aritmetica del calo peso delle età tra il mese 2 e il mese 36 corrisponde a -0,43%

| MESE | CALO PESO % (rispetto al mese iniziale – peso fuori sale) |
|------|---|
| 2 | 0,713 |
| 3 | 0,690 |
| 4 | 0,668 |
| 5 | 0,647 |
| 6 | 0,626 |
| 7 | 0,606 |
| 8 | 0,587 |
| 9 | 0,568 |
| 10 | 0,550 |
| 11 | 0,532 |
| 12 | 0,515 |
| 13 | 0,499 |
| 14 | 0,483 |
| 15 | 0,467 |
| 16 | 0,453 |
| 17 | 0,438 |
| 18 | 0,424 |
| 19 | 0,411 |
| 20 | 0,397 |
| 21 | 0,385 |
| 22 | 0,372 |
| 23 | 0,360 |
| 24 | 0,349 |
| 25 | 0,338 |
| 26 | 0,327 |
| 27 | 0,317 |
| 28 | 0,306 |
| 29 | 0,297 |
| 30 | 0,287 |
| 31 | 0,278 |
| 32 | 0,269 |

| | |
|----|-------|
| 33 | 0,260 |
| 34 | 0,252 |
| 35 | 0,244 |
| 36 | 0,236 |

Voce M

Determinazione della stima dei danni al prodotto subiti dai produttori di Grana Padano

Prima fase

La procedura adottata prende in considerazione i dati reali del prodotto presente nel magazzino di stagionatura al momento del sisma, con conseguente valorizzazione calcolata sui prezzi ufficiali vigenti in quel periodo (maggio 2012).

Successivamente a queste determinazioni, si procederà alla verifica della destinazione del prodotto danneggiato, con relativa definizione dei prezzi di realizzo standard e determinazione del danno subito dal prodotto collocato subito dopo l'evento sismico.

Le quotazioni ufficiali del formaggio Grana Padano DOP vengono calcolate in base alla media dei bollettini delle Camere di Commercio delle province di Milano, Mantova, Cremona relativi al mese di maggio 2012.

Quotazione Grana Padano fino a 9 mesi

| Valori standard <u>fino a 9 mesi</u> | |
|---|-----------------------------|
| Mesi stagionatura | Valore standard €/Kg |
| 1 | 6,060 |
| 2 | 6,223 |
| 3 | 6,385 |
| 4 | 6,548 |
| 5 | 6,710 |
| 6 | 6,873 |
| 7 | 7,035 |
| 8 | 7,198 |
| 9 | 7,360 |

Tab. 1

Dai bollettini ufficiali del mese relativo al sisma di MI – MN – CR la media a 9 mesi è risultata 7,36 €/Kg.

Quotazione Grana Padano tra 10 e 15 mesi

| Valori standard <u>tra 10 e 15 mesi</u> | |
|--|-----------------------------|
| Mesi stagionatura | Valore standard €/Kg |
| 10 | 7,67 |
| 11 | 7,98 |

| | |
|----|------|
| 12 | 8,29 |
| 13 | 8,60 |
| 14 | 8,70 |
| 15 | 8,80 |

Tab. 2

Media risultante dai bollettini ufficiali del mese relativo al sima di MI – MN – CR

Quotazione Grana Padano oltre 15 mesi

| Valori standard <u>oltre 15 mesi</u> | |
|---|-----------------------------|
| Mesi stagionatura | Valore standard €/Kg |
| 15 | 8,803 |
| 16 | 8,902 |
| 17 | 9,002 |
| 18 | 9,101 |
| 19 | 9,259 |
| 20 | 9,417 |
| 21 | 9,576 |
| 22 | 9,734 |
| 23 | 9,892 |
| 24 | 10,050 |
| | |

Tab. 3

Media risultante dai bollettini ufficiali del mese relativo al sima di MI – MN – CR

Determinazione del valore del prodotto in magazzino

Il caseificio produttore elencherà i quantitativi di prodotto presenti al momento del sisma divisi per mese di produzione compilando la seguente tabella. Si otterrà così il valore della totalità del prodotto presente in magazzino, che rappresenterà il massimo danno che il prodotto può aver subito.

Calcolo valore Grana Padano per mese stagionatura

| Mesi di stagionatura | Kg presenti in magazzino <i>dichiarati dal produttore</i> | Valore standard €/Kg <i>da tab. 1,2,3</i> | Valore merce in magazzino (€) <i>Kg x valore standard</i> |
|-----------------------------|--|--|--|
| 1 | 0 | 6,060 | 0,00 |
| 2 | 0 | 6,223 | 0,00 |
| 3 | 0 | 6,385 | 0,00 |
| 4 | 0 | 6,548 | 0,00 |
| 5 | 0 | 6,710 | 0,00 |
| 6 | 0 | 6,873 | 0,00 |

| | | | |
|--------------------------|---|--------------------------|------|
| 7 | 0 | 7,035 | 0,00 |
| 8 | 0 | 7,198 | 0,00 |
| 9 | 0 | 7,360 | 0,00 |
| 10 | 0 | 7,671 | 0,00 |
| 11 | 0 | 7,982 | 0,00 |
| 12 | 0 | 8,293 | 0,00 |
| 13 | 0 | 8,604 | 0,00 |
| 14 | 0 | 8,703 | 0,00 |
| 15 | 0 | 8,803 | 0,00 |
| 16 | 0 | 8,902 | 0,00 |
| 17 | 0 | 9,002 | 0,00 |
| 18 | 0 | 9,101 | 0,00 |
| 19 | 0 | 9,259 | 0,00 |
| 20 | 0 | 9,417 | 0,00 |
| 21 | 0 | 9,576 | 0,00 |
| 22 | 0 | 9,734 | 0,00 |
| 23 | 0 | 9,892 | 0,00 |
| 24 | 0 | 10,050 | 0,00 |
| TOTALE MERCE (Kg) | | TOTALE VALORE (€) | |

Tab. 4

Sarà dunque calcolato il **valore medio del magazzino iniziale** dividendo il valore iniziale e il totale del volume iniziale espresso in chilogrammi da parte del caseificio richiedente il risarcimento.

| | |
|--|-------------------|
| Valore medio magazzino iniziale | <i>da tab . 4</i> |
| Totale valore (€) (a) | 0 |
| Totale merce (Kg) (b) | 0 |
| Valore medio magazzino iniziale (a/b) | 0 |

Tab. 5

Seconda fase

Raccolta di tutte le informazioni inerenti la destinazione del prodotto che, avendo subito danno evidente, è stato gestito, lavorato, venduto o smaltito successivamente al sisma.

| <i>Destinazione del prodotto presente in magazzino e danneggiato</i> | | | | |
|---|-----------------------|--------------------|---------------|-----------------------------|
| Destinazione alla data di redazione della perizia giurata | <i>Prodotto DOP</i> | | | <i>Prodotto non DOP</i> |
| | fino a 9 mesi (kg) | 10-15 mesi (Kg) | oltre 16 mesi | Kg |
| Rifiuto | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fusione/Disidratazione | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Grattugia | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Porzionato | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Forme intere vendute | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Forme rimesse in scalera e non ancora vendute | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Formaggio rotto/pezzi venduto in bins al Consorzio | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Formaggio confezionato e grattugiato venduto direttamente con toielettatura a carico dell'acquirente | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOTALI | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MERCE TOTALE CON DANNO (kg) | | | 0 | |

Tab. 6

La tabella 6 rappresenta la situazione alla data di redazione della perizia giurata. Nel caso in cui il totale della merce con danno risulti inferiore al totale merce riportato nella tabella 4, la differenza verrà scorporata dal magazzino iniziale da prendere in considerazione ai fini della richiesta di risarcimento del danno.

Nel caso della categoria "Rifiuto", il volume da inserire nella tabella 6 può essere maggiorato di un'entità pari al 30% del volume di rifiuto tracciato come smaltito "Categoria 3". Tale quantità, corrisponde alle dispersioni di prodotto legate allo svuotamento dei magazzini (briciole, polvere, altri detriti, ecc.).

Inoltre, nel caso di magazzini che possano dimostrare in base a provvedimenti ufficiali della Autorità competenti (Vigili del fuoco, Protezione civile, ecc.) la dichiarazione di inaccessibilità dei magazzini per un periodo superiore a 15 giorni, il richiedente potrà incrementare il quantitativo di prodotto

contabilizzato come rifiuto del peso corrispondente al calo peso riferito ai quantitativi delle categorie elencate nella tabella 6.

Nel dettaglio, ai chili delle categorie previste nella tabella 6 andrà applicato il peso medio di cui all'Allegato C, rapportato ai giorni di effettiva inaccessibilità imposta dalle Autorità.

Destinazione alla data di redazione della perizia giurata:**Porzionato, Forme intere vendute, Forme rimesse su scalera e non ancora vendute**

| | Porzionato | Forme intere vendute | Forme rimesse su scalera e non ancora vendute |
|---|-------------------|---------------------------------|--|
| | kg | kg | kg |
| Prodotto NON ANCORA DOP | 0 | 0 | 0 |
| GRANA PADANO DOP (mese di stagionatura) | | | |
| 10 | 0 | 0 | 0 |
| 11 | 0 | 0 | 0 |
| 12 | 0 | 0 | 0 |
| 13 | 0 | 0 | 0 |
| 14 | 0 | 0 | 0 |
| 15 | 0 | 0 | 0 |
| 16 | 0 | 0 | 0 |
| 17 | 0 | 0 | 0 |
| 18 | 0 | 0 | 0 |
| 19 | 0 | 0 | 0 |
| 20 | 0 | 0 | 0 |
| 21 | 0 | 0 | 0 |
| 22 | 0 | 0 | 0 |
| 23 | 0 | 0 | 0 |
| 24 | 0 | 0 | 0 |
| TOTALE COLONNA (kg) | | | |
| TOTALE TABELLA (kg) | | | |

Tab. 7

Se il totale merce con danno delle tabelle 6 e 7 è inferiore al totale merce della tabella 4, la differenza verrà scorporata dal magazzino iniziale eleggibile ai fini della richiesta di risarcimento del danno.

Parametri di valorizzazione del prodotto

Per la determinazione dei valori di realizzo del prodotto danneggiato sono stati utilizzati parametri standard sulla base delle rilevazioni di mercato condotte dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano, tenendo in considerazione le migliori remunerazioni del prodotto.

| | |
|---|------------|
| Rifiuto | 0,00 €/Kg |
| Fusione o Disidratazione | 1,25 €/Kg |
| Formaggio rotto (forme) venduto in bins al Consorzio | 2,70 €/Kg |
| Formaggio in pezzi (sbriciolato) venduto in bins al Consorzio | 1,25 €/Kg |
| Confezionamento non DOP e Grattugia mix venduto direttamente, con toelettatura a carico dell'acquirente | 3,20 €/Kg |
| Confezionamento G.P. DOP porzionato o grattugiato dopo la pulizia: | |
| - quantità scartata: | 1,25 €/kg; |
| - parte rimanente: | 6,50 €/kg |

Prodotto venduto porzionato DOP, prodotto rimesso su scalera e venduto o ancora in stagionatura

Le assicurazioni, per il prodotto ancora su scalera, riconoscono mediamente un danno di circa 0,80 €/kg, con valori più bassi per il prodotto più maturo e più alti (fino a 1,5 €) per quello ancora da espertizzare.

Relativamente all'aggiornabilità del danno per il prodotto non ancora ceduto, vengono adottati valori di danno prudenziali.

Per quanto riguarda il prodotto DOP, venduto porzionato o in forme intere, si considera un danno medio standard pari a 0,60 €/kg.

Per il prodotto rimesso su scalera e non ancora venduto alla data della perizia, vi è infine un'ultima categoria, cioè quella del formaggio non ancora espertizzato (forme con meno di nove mesi). In questo caso il danno medio è quantificato in 0,8 €/kg. Pertanto, in base ai prezzi unitari della tabella 1, il valore standard di realizzo è quantificato in 5,910 €/kg (valore medio a 5 mesi detratto di 0,80 €/kg).

Calcolo del valore di realizzo del prodotto danneggiato

Schema di riepilogo, da compilare in base ai volumi certificati da ogni soggetto richiedente.
Sulle forme intere si realizza un danno medio di €0,5/kg.

| Valore standard realizzato dal prodotto danneggiato | | | |
|--|------------|------------------------|---------------|
| <i>Tipologia</i> | <i>Kg.</i> | <i>Prezzo standard</i> | <i>Valore</i> |
| Rifiuto | 0 | 0,00 | 0,00 |
| Fusione o essiccazione | 0 | 1,25 | 0,00 |
| Grattugia mix | 0 | 2,70 | 0,00 |
| Porzionato non DOP | 0 | 2,70 | 0,00 |
| Grattugia G.P. DOP | 0 | 6,50 | 0,00 |
| Porzionato G.P. DOP | 0 | 6,50 | 0,00 |
| Forme intere vendute: | | | 0,00 |
| DOP 9 mesi | | 6,86 | 0,00 |
| DOP 12 – 15 mesi | | 8,30 | 0,00 |
| DOP oltre 15 mesi | | 10,00 | 0,00 |
| Non DOP | | 3,00 | 0,00 |
| Forme rimesse in scalera e non ancora vendute: | | | |
| DOP 9 mesi | 0 | 6,86 | 0,00 |
| DOP 12 - 15 mesi | 0 | 8,30 | 0,00 |
| DOP oltre 15 mesi | 0 | 10,00 | 0,00 |
| | | | |
| TOTALE | | TOTALE | |

Tab. 8

| Valore realizzato standard dal prodotto danneggiato PORZIONATO | | |
|---|------------------------|-----------|
| | Prezzo Standard | kg |
| Prodotto NON ANCORA DOP | 5,910 | 0 |
| GRANA PADANO DOP (mese di stagionatura) | | 0 |
| 10 | 7,671 | 0 |
| 11 | 7,982 | 0 |
| 12 | 8,293 | 0 |
| 13 | 8,604 | 0 |
| 14 | 8,703 | 0 |
| 15 | 8,803 | 0 |
| 16 | 8,902 | 0 |
| 17 | 9,002 | 0 |
| 18 | 9,101 | 0 |
| 19 | 9,259 | 0 |
| 20 | 9,417 | 0 |
| 21 | 9,576 | 0 |
| 22 | 9,734 | 0 |
| 23 | 9,892 | 0 |
| 24 | 10,050 | 0 |
| TOTALE TABELLA (kg) | | 0 |

Tab. 9

| Valore realizzato standard dal prodotto danneggiato | | |
|--|-----------------|----------|
| FORME INTERE VENDUTE | | |
| | Prezzo Standard | kg |
| Prodotto NON ANCORA DOP | 4,50 | 0 |
| GRANA PADANO DOP (mese di stagionatura) | | 0 |
| 10 | 7,671 | 0 |
| 11 | 7,982 | 0 |
| 12 | 8,293 | 0 |
| 13 | 8,604 | 0 |
| 14 | 8,703 | 0 |
| 15 | 8,803 | 0 |
| 16 | 8,902 | 0 |
| 17 | 9,002 | 0 |
| 18 | 9,101 | 0 |
| 19 | 9,259 | 0 |
| 20 | 9,417 | 0 |
| 21 | 9,576 | 0 |
| 22 | 9,734 | 0 |
| 23 | 9,892 | 0 |
| 24 | 10,050 | 0 |
| TOTALE TABELLA (kg) | | 0 |

Tab. 10

| Valore realizzato standard dal prodotto danneggiato FORME RIMESSE SU SCALERA E NON ANCORA VENDUTE | | |
|--|-----------------|----------|
| | Prezzo Standard | kg |
| Prodotto NON ANCORA DOP | 5,95 | 0 |
| GRANA PADANO DOP (mese di stagionatura) | | 0 |
| 10 | 7,671 | 0 |
| 11 | 7,982 | 0 |
| 12 | 8,293 | 0 |
| 13 | 8,604 | 0 |
| 14 | 8,703 | 0 |
| 15 | 8,803 | 0 |
| 16 | 8,902 | 0 |
| 17 | 9,002 | 0 |
| 18 | 9,101 | 0 |
| 19 | 9,259 | 0 |
| 20 | 9,417 | 0 |
| 21 | 9,576 | 0 |
| 22 | 9,734 | 0 |
| 23 | 9,892 | 0 |
| 24 | 10,050 | 0 |
| TOTALE TABELLA (kg) | | 0 |

Tab. 11

Calcolo del danno subito dal prodotto

L'entità del danno viene determinata in base alla seguente formula:

$$\text{Danno arrecato al prodotto} = \text{Valore totale del magazzino (Tab. 4)} - \text{Valore totale di realizzo (somma dei totali delle Tab. 8, 9, 10 e 11)}$$

Determinazione del danno massimo al prodotto oggetto di richiesta di risarcimento

L'entità del danno massimo al prodotto oggetto di richiesta di risarcimento risulterà dal seguente conteggio:

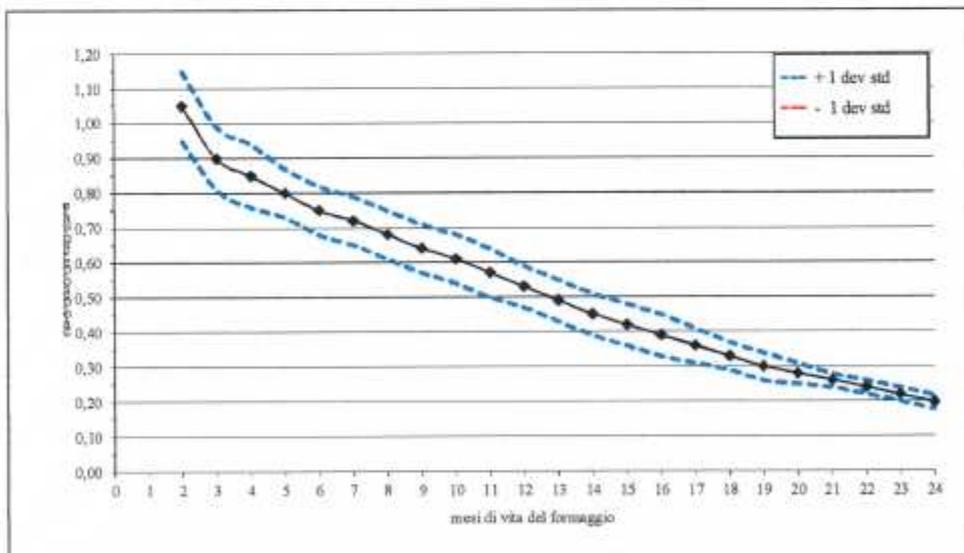
- A) In caso di volume totale con danno (somma dei totali delle Tab. 6 e 7) inferiore al volume totale danneggiato di cui alla Tabella 4, la differenza tra i due valori deve essere moltiplicata per il valore medi magazzino di cui alla Tabella 5.
- B) Al valore totale della Tabella 4 viene sottratto l'importo di cui al precedente punto A) e si ottiene il **valore iniziale rettificato del magazzino iniziale danneggiato**.
- C) Sottraendo il valore totale di realizzo (somma dei totali delle Tab. 8, 9, 10 e 11) dal valore rettificato di cui al precedente punto B) si ottiene il **valore del danno massimo al prodotto oggetto di richiesta di risarcimento**.

ALLEGATI:

- ALLEGATO C: Coefficiente di calo peso per il Grana Padano;
- ALLEGATO D: tabella Prezzo Medio Formaggio Grana Padano all'Ingrosso Borse Merci di CR MN MI – anno 2012.

Allegato C Coefficiente di calo peso per il Grana Padano

| mesi di magazzino | Mesi di vita del formaggio | % calo peso mensile | |
|-------------------|----------------------------|---------------------|---------|
| | | media | Dev STD |
| 1 | 2 | 1,05 | 0,10 |
| 2 | 3 | 0,90 | 0,09 |
| 3 | 4 | 0,85 | 0,09 |
| 4 | 5 | 0,80 | 0,07 |
| 5 | 6 | 0,75 | 0,07 |
| 6 | 7 | 0,72 | 0,07 |
| 7 | 8 | 0,68 | 0,07 |
| 8 | 9 | 0,64 | 0,07 |
| 9 | 10 | 0,61 | 0,07 |
| 10 | 11 | 0,57 | 0,07 |
| 11 | 12 | 0,53 | 0,06 |
| 12 | 13 | 0,49 | 0,06 |
| 13 | 14 | 0,45 | 0,06 |
| 14 | 15 | 0,42 | 0,06 |
| 15 | 16 | 0,39 | 0,06 |
| 16 | 17 | 0,36 | 0,05 |
| 17 | 18 | 0,33 | 0,04 |
| 18 | 19 | 0,30 | 0,04 |
| 19 | 20 | 0,28 | 0,03 |
| 20 | 21 | 0,26 | 0,02 |
| 21 | 22 | 0,24 | 0,02 |
| 22 | 23 | 0,22 | 0,02 |
| 23 | 24 | 0,20 | 0,02 |



Allegato D, Tabella Prezzo Medio Formaggio Grana Padano all'Ingresso Borse Merci di CR MN MI
 – anno 2012

| PREZZO MEDIO ALL'INGRESSO FORMAGGIO GRANA PADANO DOP - ANNO 2012 | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------|--------------|---------------|-------------------|--------------|--------------|-------------------|--------------|--------------|-------------------|--------------|--------------|
| Prezzo medio, borse merci di CR, MIN, ML | | | | | | | | | | | | |
| | Prezzo GP 2011 | | Var. % | Prezzo GP 2012 | | Var. % | Prezzo GP 2011 | | Var. % | Prezzo GP 2012 | | Var. % |
| | €/kg | 9 mesi | | €/kg | 12-15 m. | | €/kg | oltre 15 m. | | €/kg | oltre 15 m. | |
| gennaio | 7,667 | 8,138 | 6,14% | 8,258 | 8,896 | 7,72% | 8,513 | 9,219 | 8,30% | 8,513 | 9,219 | 8,30% |
| febbraio | 7,980 | 7,927 | -0,66% | 8,572 | 8,808 | 2,75% | 8,845 | 9,143 | 3,36% | 8,845 | 9,143 | 3,36% |
| marzo | 8,233 | 7,775 | -5,57% | 8,808 | 8,767 | -0,47% | 9,113 | 9,131 | 0,21% | 9,113 | 9,131 | 0,21% |
| aprile | 8,407 | 7,568 | -9,98% | 8,957 | 8,709 | -2,76% | 9,285 | 9,069 | -2,33% | 9,285 | 9,069 | -2,33% |
| maggio | 8,425 | 7,360 | -12,64% | 8,975 | 8,604 | -4,13% | 9,313 | 8,945 | -3,95% | 9,313 | 8,945 | -3,95% |
| giugno | | | | | | | | | | | | |
| luglio | | | | | | | | | | | | |
| agosto | | | | | | | | | | | | |
| settembre | | | | | | | | | | | | |
| ottobre | | | | | | | | | | | | |
| novembre | | | | | | | | | | | | |
| dicembre | | | | | | | | | | | | |
| Media: | 8,142 | 7,753 | -4,78% | 8,714 | 8,757 | 0,49% | 9,014 | 9,101 | 0,97% | 9,014 | 9,101 | 0,97% |

Voce N

Procedura di stima dei danni al prodotto subiti dai produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

Premesso che:

1. la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia (ABTRE) avviene inserendo mosto cotto fermentato ed acetificato all'interno di serie di botticelle (in genere 5) di legni e capacità diverse denominate "batterie";
2. per effetto di un processo di evaporazione, durante il periodo di affinamento, annualmente il volume del prodotto si riduce (mediamente del 15%) per cui è necessario il ripristino del livello dei barili con l'aggiunta di prodotto non affinato;
3. col passare degli anni la procedura di cui sopra, denominata rinalzi o rabbocchi o travasi, produce significative diversità qualitative al contenuto di ogni barile che, a scalare, si presentano più pregiate iniziando dal barile più piccolo a quello più grande;
4. non esistono listini ufficiali che regolano le transazioni di mercato;
5. l'ABTRE può essere imbottigliato e commercializzato quando ha subito un affinamento di almeno 12 anni e superato le analisi chimiche ed organolettiche previste dal disciplinare di produzione;
6. tra colleghi produttori avvengono transazioni sia di ABTRE sfuso che imbottigliato;
7. le transazioni verso i rivenditori riguardano solo ABTRE imbottigliato;
8. l'attività commerciale è riservata esclusivamente ai produttori;
9. i dati commerciali che utilizziamo non sono certi per il motivo indicato al punto 8,

sono state predisposte le indicazioni che riguardano i valori medi rapportati al periodo di affinamento e i prezzi medi che caratterizzano le commercializzazioni di ABTRE sfuso e imbottigliato.

Per realizzare detto esercizio si prende ad esempio una batteria tipo di barili con capacità da lt. 10/20/30/40/50 e, come da tradizione, ipotizziamo il loro riempimento dei 4/5 della capacità con mosto cotto fermentato ed acetificato del valore di € 5,00 al Kg.

Ne consegue che il prodotto versato in ogni barile sarebbe rispettivamente di litri 8/16/24/32/40 e complessivamente lt. 120.

Precisando che per le transazioni commerciali di questi prodotti la prassi prevede il peso come unità di misura e che un litro di mosto pesa all'incirca 1,2 kg., i 120 lt di cui sopra sono pari a 144 kg. così suddivisi: 9,6 kg. nel primo barile, 19,2 kg. nel secondo, 28,8 kg. nel terzo, 38,4 kg. nel quarto e 48 kg. nel quinto. Monetizzando questi dati, risulta che il valore complessivo del mosto inserito nei barili ammonta ad € 720,00 così suddiviso: € 48,00 nel primo barile, € 96,00 nel secondo, € 144,00 nel terzo, € 192,00 nel quarto ed € 240,00 nel quinto.

Considerando che annualmente la batteria di cui sopra necessita di un rinalzo di mosto con caratteristiche simili a quello utilizzato per riempire la batteria occorrono almeno 18 lt. pari a 22,5 kg. che comportano una spesa di € 112,50. Moltiplicando questo valore per 11 anni si ottiene un totale di € 1.237,50 che, sommato alla spesa del primo anno (€ 720,00), determina un costo totale di materia prima, dopo 12 anni, di € 1.957,50.

Quanto sopra al netto dei costi dei barili (il costo di una batteria di 5 barili come quelli indicati può variare da € 1.200,00 a € 4.000,00), del compenso a versare all'Organismo di Certificazione, delle spese amministrative, dei costi per le prestazioni operative del conduttore, per le attrezzature, per i materiali di consumo ecc.

Come sopra indicato si precisa che un prodotto idoneo con 12 anni di affinamento, quando commercializzato sfuso, ha una quotazione media di € 60,00, si predispongono conseguentemente la tabella che segue con l'indicazione dei valori per ogni Kg di prodotto durante il periodo di affinamento nei diversi barili.

| Valorizzazione ABTRE in affinamento in batteria da 5 barili | | | | | |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Anno di affinam. | Barile n. 1 valore (€/Kg) | Barile n. 2 valore (€/Kg) | Barile n. 3 valore (€/Kg) | Barile n. 4 valore (€/Kg) | Barile n. 5 valore (€/Kg) |
| 1 | 5,00 | 5,00 | 5,00 | 5,00 | 5,00 |
| 2 | 10,00 | 8,33 | 7,08 | 6,60 | 6,25 |
| 3 | 15,00 | 11,66 | 9,16 | 8,20 | 7,50 |
| 4 | 20,00 | 14,99 | 11,24 | 9,80 | 8,75 |
| 5 | 25,00 | 18,32 | 13,32 | 11,40 | 10,00 |
| 6 | 30,00 | 21,65 | 15,04 | 13,00 | 11,25 |
| 7 | 35,00 | 24,98 | 17,48 | 14,60 | 12,50 |
| 8 | 40,00 | 28,31 | 19,56 | 16,20 | 13,75 |
| 9 | 45,00 | 31,64 | 21,64 | 17,80 | 15,00 |
| 10 | 50,00 | 34,97 | 23,72 | 19,40 | 16,25 |
| 11 | 55,00 | 38,30 | 25,80 | 21,00 | 17,50 |
| 12 | 60,00 | 41,63 | 27,88 | 22,60 | 18,75 |

Tab. 1

Attualmente gli associati del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia operano in regime transitorio, adottando il disciplinare di produzione inviato alla Comunità Europea che lo deve ratificare; la normativa di cui sopra prevede la commercializzazione di tre prodotti contraddistinti da etichette cromaticamente diverse di colore Aragosta, Argento ed Oro per contraddistinguere tre prodotti con caratteristiche qualitative diverse, originate da periodi di affinamento più o meno prolungato. Pertanto i prezzi standard alla produzione sono:

| ABTRE SFUSO | |
|--------------------|--------------------|
| BOLLINO | Valore €/Kg |
| Aragosta | 60,00/70,00 |
| Argento | 110,00/125,00 |
| Oro | 175,00/200,00 |

Tab. 2

| BOTTIGLIE ABTRE 100 ml | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| BOLLINO | Valore minimo €/bottiglia |
| Aragosta | 25,00 |
| Argento | 45,00 |
| Oro | 70,00 |

Tab. 3

Voce O

Stima dei danni al prodotto D.O.P. Aceto Balsamico Tradizionale di Modena perso durante il sisma del 20 e del 29 maggio 2012

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P., di seguito denominato ABTM D.O.P., ha un processo di lavorazione molto complesso suddiviso in diverse fasi di lavorazione:

- vendemmia dell'uva
- pigiatura
- cottura dei mosti
- fermentazione e acetificazione
- affinamento e maturazione
- invecchiamento
- per arrivare poi alla fase di Imbottigliamento

Pertanto la valutazione dei costi può risultare complessa, essendo moltissime le varianti che posso incidere sul quantitativo e sulla qualità del prodotto "finito" pronto per essere presentato alla commissione d'assaggio.

Si riportano di seguito alcuni esempi che potrebbero incidere sul conteggio dei costi di produzione dell'ABTM D.O.P. .

I prezzi di produzione del Mosto Fresco e del Mosto Cotto possono essere già diversi fra loro a seconda che i suddetti Mosti vengano prodotti dalle cantine e/o da acetaie di dimensioni più o meno grandi.

Le batterie esistenti, nella Provincia di Modena, sono di numero e dimensioni molto diverse fra loro: si possono trovare batterie composte da un minimo di 3 botti come anche batterie di 7 o 10 botti e a volte anche batterie di oltre 12, 15 e 20 barili.

Anche il numero di batterie e di conseguenza il numero totale delle botti presenti all'interno di un'acetaia è estremamente variabile come: può variare da 50/100 botti per arrivare a oltre 2000/3000 botti e pertanto è comprensibile che anche in questo caso che i costi di produzione siano molto variabili.

L'ABTM D.O.P. presenta un ciclo di produzione annuale, ma un ciclo di vita e mantenimento di una batteria che va da 1 a oltre 12 anni, oppure oltre 25 anni, e in certi casi anche oltre 50 o 100 anni.

Facendo seguito a tutte le suddette premesse e basandoci sull'esperienza dei produttori di ABTM D.O.P., e con l'aiuto dei dati richiesti e forniti annualmente all'Ente di Certificazione, è stato elaborato il seguente schema, che si basa sulle categorie utilizzate già regolarmente da più anni dall'Ente di Certificazione in fase di dichiarazione delle Giacenze.

Pertanto per una corretta valutazione del prodotto perso da ogni acetaia certificata, i prezzi standard di prodotto sono

| | | | |
|--------------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------------------|
| ABTM 0-11 ANNI | ABTM 12 ANNI | ABTM 13-24 ANNI | OLTRE 25 ANNI |
| 30/50,00 € al kg. | 90/110,00 € al kg. | 130/150,00 € al kg. | 180/220,00 e oltre € al kg. |

Voce P

Procedura di stima dei danni al prodotto subiti dai produttori di Aceto Balsamico di Modena

Premesso che:

1. la produzione della Indicazione Geografica Protetta “Aceto Balsamico di Modena” (ABM) avviene secondo le specifiche del Disciplinare di produzione, come indicato nel Reg. (CE) n. 583/09
2. secondo tali specifiche, la produzione è regolata come segue:

Metodo di ottenimento

L'«Aceto Balsamico di Modena» è ottenuto da mosti d'uva, parzialmente fermentati e/o cotti e/o concentrati con l'aggiunta di una percentuale di aceto vecchio di almeno 10 anni e con l'aggiunta di aceto ottenuto per acetificazione di solo vino nella misura minima del 10 %. La percentuale di mosto d'uva, cotto e/o concentrato non dovrà essere inferiore al 20 % della massa da avviare all'elaborazione. La concentrazione è protratta fino a che la massa iniziale di mosto abbia raggiunto una densità non inferiore a 1,240 alla temperatura di 20°C.

Al fine di garantire che l'Aceto Balsamico di Modena acquisisca le caratteristiche di cui al punto 4.2 è necessario che il mosto sia ottenuto dai seguenti vitigni: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni e che possieda le seguenti caratteristiche:

- acidità totale minima: 8 g/kg (esclusivamente per mosti cotti e concentrati),
- estratto secco netto minimo: 55 g/kg (esclusivamente per mosti cotti e concentrati).

Fino ad un massimo del 2 % del volume del prodotto finito è consentita l'aggiunta di caramello per la stabilizzazione colorimetrica. È vietata l'aggiunta di qualsiasi altra sostanza.

L'elaborazione dell'«Aceto Balsamico di Modena» deve avvenire con il consueto metodo di acetificazione mediante l'utilizzo di colonie batteriche selezionate ovvero utilizzando il consolidato metodo di acetificazione lenta in superficie o lenta a truciolo, seguiti da affinamento. In ogni caso, l'acetificazione e l'affinamento avvengono in recipienti di legno pregiato, quali, ad esempio, quercia, in particolare rovere, castagno, gelso e ginepro, nell'arco di un periodo minimo di 60 giorni a partire dalla data in cui è terminato l'assemblaggio delle materie prime da avviare alla elaborazione.

3. il disciplinare identifica due diverse tipologie di prodotto sulla base del periodo di maturazione/invecchiamento in botti di legno: oltre 60 giorni, e oltre 3 anni.
4. inoltre, il disciplinare fornisce alcune indicazioni circa le caratteristiche fisico-chimiche

e sensoriali del prodotto atto ad essere immesso al consumo, come segue:

Caratteristiche analitiche:

- densità a 20 °C: non inferiore a 1,06 per il prodotto affinato,
- titolo alcolometrico effettivo non superiore a 1,5 % in volume,
- acidità totale minima: 6 %,
- anidride solforosa totale: massimo 100 mg/l,
- ceneri: minimo 2,5 per mille,
- estratto secco minimo: 30 g per litro,
- zuccheri riduttori: minimo 110 g/l. IT 4.7.2009 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 175/9

Caratteristiche organolettiche:

- limpidezza: limpido e brillante,
- colore: bruno intenso,
- odore: persistente, delicato e leggermente acetico, con eventuali note legnose,
- sapore: agrodolce, equilibrato.

5. sulla base della qualità/quantità degli ingredienti utilizzati nella produzione, e alla luce del fatto che il disciplinare detta unicamente caratteristiche minime, unitamente al diverso periodo di maturazione/invecchiamento applicato, si possono ottenere partite di ABM aventi diverse caratteristiche, e costo.
6. non esistono tuttavia listini ufficiali che regolano le transazioni di mercato.
7. tra gli operatori possono avvenire transazioni di ABM allo stato sfuso, mentre la maggior parte delle transazioni tra operatore e distributori avviene allo stato confezionato, in bottiglie di capacità tra quelle previste nella gamma inserita a disciplinare.

Tutto ciò premesso, è possibile pervenire ad una metodologia atta a determinare un valore medio per l' Aceto Balsamico di Modena IGP (e per le relative materie prime), da applicarsi nella valutazione dei danni al prodotto occorsi a seguito dei noti eventi sismici dello scorso Maggio 2012.

Per ragioni di organizzazione logica, si procederà ad individuare prima la valorizzazione delle materie prime, poi quella del prodotto maturato fino a 60 giorni, infine quello in regime di invecchiamento (fino e oltre i 3 anni).

1) Materie prime

Le materie prime costituenti l'ABM sono:

- Mosto cotto
- Mosto concentrato
- Aceto di vino
- Aceto invecchiato almeno 10 anni
- Caramello (additivo)

Non esistono quotazioni ufficiali per le materie suddette, per cui si dovrà fare riferimento alle quotazioni effettivamente applicate a ciascun produttore dai propri fornitori.

A titolo indicativo, sono stati considerati i prezzi di acquisto medi applicati nelle tre campagne vendemmiali precedenti a maggio 2012, come segue:

| Prodotto | 2009 | 2010 | 2011 |
|---------------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Mosto cotto (a 30 Bè, al kg) | 1,08 | 1,31 | 1,73 |
| Mosto concentrato (a 28 Bè, al kg) | 0,84 | 1,09 | 1,35 |
| Aceto di vino (a 10%, per HI) | 45 | 50 | 56 |

I dati di valore variano a seconda della concentrazione (in Bè per i mosti concentrati e cotti, in grado acetico per l'aceto di vino) tuttavia quelli riportati possono essere considerati come valori medi accettabili per tutto il settore (con la possibilità di variazioni per singoli produttori stimabili in +/- 15% in funzione della dimensione degli acquisti, della qualità e tipologia dei mosti e dei vini per aceto, etc).

I valori di Aceto invecchiato oltre 10 anni non sono stati considerati, per la difficoltà di determinarne un costo di mercato, e per il fatto che l'aliquota di tale prodotto nella composizione dell'ABM è normalmente molto ridotta (inferiore all'1- 2%). Si considera tale valore inclusivo nel costo dei mosti.

I valori di caramello non sono stati considerati, per via della scarsa quantità (inferiore al 2%, e talora assente) effettivamente utilizzata: si è considerato tale valore inclusivo nella variabilità dei costi delle materie prime principali.

2) Aceto Balsamico di Modena in maturazione fino e oltre i 60 giorni

L'ABM di questa categoria presenta una variabilità qualitativa notevole, per essere prodotto con diverse composizioni di mosto cotto/mosto concentrato e aceto di vino, presentando quindi una densità finale da 1,06 a 1,150 (e talora fino a 1,25/1,30), tuttavia la stragrande maggioranza del prodotto presenta valori tra 1,060 e 1,100.

Il costo di produzione aumenta più che proporzionalmente con l'aumentare della densità, poiché un incremento di densità viene determinato dall'utilizzo di materie prime aventi maggior concentrazione. Seppur non l'unico indicatore del costo, la densità del prodotto finale viene normalmente presa dal settore come un indicatore sufficiente.

Sulla base dei costi delle materie prime sopraindicati, è possibile stilare un valore per alcuni significativi range di densità, come appresso indicato.

| Densità | Mosto cotto (€/litro) | Mosto Conc. (€/litro) | Aceto(€/litro) | TOTALE (€/litro) |
|---------|--------------------------|--------------------------|----------------|---------------------|
| 1,060 | 0 | 0,270 | 0,448 | 0,718 |
| 1,090 | 0,173 | 0,270 | 0,392 | 0,835 |
| 1,120 | 0,173 | 0,338 | 0,364 | 0,875 |
| 1,150 | 0,346 | 0,338 | 0,336 | 1,020 |
| 1,250 | 0,519 | 0,338 | 0,280 | 1,137 |
| 1,300 | 0,727 | 0,470 | 0,560 | 1,757* |

* Il valore dei prodotti con densità di 1,300 o più è determinato anche da un procedimento di elaborazione a caldo, che provoca una parziale evaporazione nel prodotto, riducendone il volume di circa il 40%.

Al valore così individuato devono essere aggiunti i costi di manodopera diretta (MOD) per la miscelazione, filtrazione, operazioni di cantina e oneri di certificazione, nonché un onere figurativo per i costi di ammortamento delle attrezzature di cantina (botti, pompe etc) soggette a naturale usura, e per i costi di utilizzo degli immobili di cantina. Infine, si dovrà tener conto del valore degli sfridi e perdite, sia durante le operazioni di cantina, sia durante la maturazione in botti.

Per la MOD si è proceduto individuando una dimensione media della partita, fissandola a litri 25mila, che tipicamente comporta l'impiego di 2 giorni/uomo, al valore convenzionale medio di € 120/giorno, oltre a € 160 per partita per oneri di certificazione quindi: $(2 \times 120 + 160) / 25000 = \text{€ } 0,016/\text{litro}$

Per quanto riguarda il costo di ammortamento delle attrezzature di cantina, posto che il costo di serbatoi è di € 45/ettolitro di capacità nominale, calcolando un periodo di ammortamento di anni 10 si avrà una incidenza al litro di € 0,045. Si può stimare che le altre attrezzature di cantina (pompe, tubi, carta da filtro etc comprensive di consumi elettrici e manutenzione) incidano per la stessa cifra di € 0,045 su ogni litro.

Per il costo di locazione, considerando che normalmente la qualità fino a 60 giorni viene maturata in grandi tini di legno, e che un tino da 400hl occupa una superficie di mq 20 (compresi spazi comuni e di lavoro), considerando un costo di locazione di € 130/mq/anno, si avrà per i 2 mesi di maturazione un assorbimento di costo pari a $130 \times 20 / 12 \times 2 / 40000 = \text{€ } 0,011/\text{litro}$

Per gli sfridi e le perdite, sia durante le operazioni di elaborazione che di filtrazione, pompaggio e soggiorno in legno si assume un valore convenzionale del 2%, in considerazione del ridotto periodo di invecchiamento e del fatto che normalmente si utilizzano tini di grandi dimensioni, ove le perdite sono più contenute.

Non si è ritenuto di calcolare oneri finanziari, essendo il periodo di maturazione di soli due mesi.

Ricapitolando, i costi fissi suesposti danno un totale di : $0,016 + 0,045 + 0,045 + 0,011 = \text{€ } 0,107/\text{litro}$

Con un risultato finale come segue:

| Densità | sfuso | sfridi e perdite 2% | oneri fissi | Totale (€/litro) |
|---------|-------|------------------------|-------------|---------------------|
| 1,060 | 0,718 | 0,004 | 0,107 | 0,829 |
| 1,090 | 0,835 | 0,017 | 0,107 | 0,959 |
| 1,120 | 0,875 | 0,018 | 0,107 | 1,000 |
| 1,150 | 1,020 | 0,020 | 0,107 | 1,147 |
| 1,250 | 1,137 | 0,023 | 0,107 | 1,267 |
| 1,300 | 1,757 | 0,035 | 0,107 | 1,899 |

3) Aceto Balsamico di Modena in invecchiamento fino e oltre i 3 anni

L' ABM destinato all'invecchiamento può presentare le stesse composizioni analitiche e fisico/chimiche del prodotto maturato 60giorni, tuttavia normalmente questa tipologia di prodotto presenta una maggior presenza di mosto cotto e una minor presenza di aceto di vino nella massa elaborata, ciò che determina una maggior densità media del prodotto da avviare all'elaborazione, e quindi un suo maggior costo, che si può stimare in una media del 35% superiore ai valori indicati per il prodotto maturato di cui al punto B. Tuttavia per il prodotto in invecchiamento, elaborato a partire da materie prime ottenute in campagne precedenti, si deve fare una distinzione dei valori per anno, dovuti alla differente quotazione media in dette campagne. Sviluppando i calcoli, si ottiene:

| Densità | Annata 2009 | Annata 2010 | Annata 2011 |
|---------|-------------|-------------|-------------|
| 1,090 | 0,790 | 0,950 | 1,127 |
| 1,120 | 0,827 | 1,055 | 1,181 |
| 1,150 | 0,964 | 1,170 | 1,377 |
| 1,250 | 1,182 | 1,435 | 1,688 |
| 1,300 | 1,666 | 2,023 | 2,380 |

Questa tipologia di prodotto presenta gli stessi oneri di elaborazione, tuttavia sia i costi di manodopera, che gli sfridi e i costi figurativi per occupazione degli spazi, nonché l'ammortamento delle attrezzature debbono essere proporzionati alla maggior durata dell'invecchiamento.

Manodopera diretta (MOD): al valore di 0,016/litro del prodotto maturato si è aggiunto un 10% per ogni anno di invecchiamento, per le necessarie cure e movimentazioni durante il periodo di invecchiamento. I valori diventano: €/litro 0,0176 per il 2011 (annata più recente), 0,0192 per il 2010 e 0,0208 per il 2009.

Anche il costo di ammortamento degli impianti deve essere ricalcolato su base triennale, come segue: 0,045 per il 2011, 0,09 per il 2010 e 0,135 per il 2009.

L'onere figurativo per la occupazione spazi deve essere ricalcolato su base annua, utilizzando lo stesso parametro di onere di locazione di 130 €/mq si avrà:

anno 2011: $130 \times 20 / 40000 = 0,065$ €/litro

anno 2010: $130 \times 2 \times 20 / 40000 = 0,130$ €/litro
 anno 2009: $130 \times 3 \times 20 / 40000 = 0,195$ €/litro

Ovviamente, su base mensile si potrà considerare il valore di € 0,54 centesimi/litro per mese.

Sempre al riguardo, poiché in taluni casi il prodotto in invecchiamento non viene ospitato in grandi tini come quelli presi in considerazione, ma in piccole botti da 220l (barriques), l'occupazione degli spazi cresce di almeno 4 volte (in 20mq puo' essere ospitato un numero pari a circa 48 barriques da 220litri cad, ovvero 10560 litri totali contro ai 40mila litri di un tino). Si dovrà quindi considerare un valore quadruplo per l'onere di occupazione degli spazi suddetto.

Infine, in questo caso non si possono trascurare gli oneri finanziari di competenza, calcolati nella ragione del 5% del valore annuo.

Nella tabella che segue sono schematizzati i costi di un litro di prodotto in invecchiamento per gli ultimi tre anni, con scatti annuali

| Valorizzazione ABM invecchiato dall'anno 2009 (e precedenti) | | | | | |
|---|----------|-----------------|-------------------|------------|--------|
| Densità | Costo MP | MOD + ammort | Oneri occupaz. | Oneri fin. | TOTALE |
| 1,090 | 0,790 | 0,156 | 0,195 | 0,118 | 1,259 |
| 1,120 | 0,827 | 0,156 | 0,195 | 0,124 | 1,302 |
| 1,150 | 0,964 | 0,156 | 0,195 | 0,146 | 1,461 |
| 1,250 | 1,182 | 0,156 | 0,195 | 0,179 | 1,712 |
| 1,300 | 1,666 | 0,156 | 0,195 | 0,250 | 2,267 |

| Valorizzazione ABM in invecchiamento dall'anno 2010 | | | | | |
|--|----------|-----------------|-------------------|------------|--------|
| Densità | Costo MP | MOD + ammort | Oneri occupaz. | Oneri fin. | TOTALE |
| 1,090 | 0,950 | 0,109 | 0,130 | 0,095 | 1,284 |
| 1,120 | 1,055 | 0,109 | 0,130 | 0,105 | 1,302 |
| 1,150 | 1,170 | 0,109 | 0,130 | 0,117 | 1,514 |
| 1,250 | 1,435 | 0,109 | 0,130 | 0,144 | 1,818 |
| 1,300 | 2,023 | 0,109 | 0,130 | 0,202 | 2,464 |

Valorizzazione ABM in invecchiamento dall'anno 2012

| Densità | Costo MP | MOD + ammort | Oneri occupaz. | Oneri fin. | TOTALE |
|---------|----------|-----------------|-------------------|------------|--------|
| 1,090 | 1,127 | 0,063 | 0,065 | 0,056 | 1,311 |
| 1,120 | 1,188 | 0,063 | 0,065 | 0,060 | 1,376 |
| 1,150 | 1,377 | 0,063 | 0,065 | 0,069 | 1,574 |
| 1,250 | 1,688 | 0,063 | 0,065 | 0,085 | 1,901 |
| 1,300 | 2,380 | 0,063 | 0,065 | 0,119 | 2,627 |