



LISTINO SETTIMANALE DEI PREZZI ALL'INGROSSO

PRODOTTI AGRICOLI

Cereali	pag.	2
Cruscamì	"	4
Foraggi	"	3
Frutta	"	9
Legumi	"	3
Mandorle	"	6
Mosti	"	5
Olio di Oliva	"	6
Olive	"	6
Ortaggi	"	7
Paste alimentari	"	4
Sfarinati	"	4
Uve da vino	"	5
Vini	"	5

PRODOTTI ZOOTECNICI

Bestiame da allevamento e da reddito	pag.	11
Bestiame da lavoro	"	12
Bestiame da macello	"	13
Lana	"	14
Latte e prodotti caseari	"	16
Pelli grezze	"	15
Pollame e conigli	"	14
Uova	"	14
PRODOTTI PETROLIFERI	"	17

ANDAMENTO DEL MERCATO

PRODOTTI	PREZZI	ATTIVITA' OPERATIVA
GRANO DURO	IN AUMENTO	CALMA
GRANO TENERO	INVARIATI	CALMA
ORZO	INVARIATI	CALMA
AVENA	INVARIATI	CALMA
SEMOLE	IN AUMENTO	CALMA
FARINE	INVARIATI	CALMA
CRUSCAMI	IN AUMENTO	CALMA
V I N I	NON PERVENUTI	-
OLIO	NON PERVENUTI	-
ORTAGGI	NON PERVENUTI	-
FRUTTA	NON PERVENUTI	-
BESTIAME da ALLEV.TO	NON PERVENUTI	-
BESTIAME da MACELLO	NON PERVENUTI	-
P E L L I	NON PERVENUTI	-
UOVA	NON PERVENUTI	-
L A T T E	NON PERVENUTI	-
PRODOTTI CASEARI	NON PERVENUTI	-
L A N A	NON PERVENUTI	-

AVVERTENZE

- La sigla N.Q. indica che il prodotto abitualmente oggetto di rilevazione, non è stato quotato per mancanza o insufficienza di transazioni.
- La linea (-) oppure lo spazio libero indica che il prezzo non è stato rilevato per indisponibilità di prodotto.
- Salva diversa indicazione i prezzi si intendono "alla produzione, per merce alla rinfusa resa franco luogo di conservazione: azienda agricola, cooperativa agricola o altro luogo di deposito, per pagamento a pronti, I.V.A. esclusa"
- **A partire dal 9-6-2010 i prezzi riferiti al GRANO DURO si intendono "all'ingrosso, franco partenza luogo di stoccaggio".**



Camera di Commercio
Foggia

Settimana: al giorno
23-29/10/2016 02/11/2016

C E R E A L I

		min	max		min	max
GRANO DURO FINO (peso 79-80 Kg/ 100 L , umidità 12%, spezzati max 6%, farinosi 1%, bianconati fino al 35%; nulli 0,50%)						
contenuto proteico min 11,50 %	€/ t	215,00	220,00		225,00	230,00
GRANO DURO BUONO MERCANTILE (peso 77-78 Kg/ 100 L , umidità 12%, spezzati max 6%, bianconati fino al 60%;						
contenuto proteico min 11 %	€/ t	205,00	210,00		215,00	220,00
GRANO DURO MERCANTILE (peso min. 75 kg / 100 L , slavato, umidità 12% , spezzati max 6%,						
contenuto proteico min 10 %	€/ t	200,00	205,00		210,00	215,00
N.B.: a partire dal 9.6.2010 i prezzi riferiti al Grano duro si intendono " all'ingrosso, franco partenza luogo di stoccaggio "						
GRANO TENERO FINO (peso oltre Kg. 77 per hl, tolleranza 1% corpi estranei) per farine 00						
	€/ t	160,00	170,00		165,00	175,00
ORZO NAZIONALE						
pesante (peso min. kg 62 / hl)	€/ t	135,00	140,00		135,00	140,00
leggero (peso min. kg 56 / hl)	" "	130,00	135,00		130,00	135,00
AVENA (base Kg 40 / hl; impurità reale massima 4%)						
	€/ t	125,00	130,00		125,00	130,00

Settimana: *al giorno*

23-29/10/2016 02/11/2016

LEGUMI - FORAGGI

ALLA PRODUZIONE

min	max	min	max
-----	-----	-----	-----

LEGUMI

	€ / t	730,00	750,00	730,00	750,00
CECE NAZIONALE (calibro 9)					
CECE NAZIONALE (calibro 8)		680,00	730,00	680,00	730,00
CECE NAZIONALE (calibro 7)		530,00	580,00	530,00	580,00

FORAGGI

	€ / t	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
FIENO DI AVENA 1 scelta imballato					

	€ / t	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
FIENO DI AVENA 2 scelta imballato					

	€ / t	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
PAGLIA DI FRUMENTO: imballata ed abbicata (balle 400 - 450 Kg)					

	€ / t	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
FAVE (USO ZOOTECNICO) impurità max 3%					

	€ / t	175,00	180,00	175,00	180,00
FAVINO NOSTRANO: - bianco (impurità max 5%)					
- nero (impurità max 5%)		165,00	170,00	165,00	170,00

	€ / t	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
PISELLO PROTEICO (USO ZOOTECNICO)					

 Settimana: *al giorno*

23-29/10/2016 02/11/2016

SFARINATI - CRUSCAMI - PASTA

min	max	min	max
-----	-----	-----	-----

SEMOLA DI GRANO DURO (*):

(merce rinfusa, franco molino partenza)

	€ / t	365,00	375,00	370,00	380,00
ceneri 0,80-0,85 % - proteine min. 12,5					
ceneri 0,86-0,90 %		330,00	335,00	335,00	340,00

FARINE DI GRANO TENERO (*):

(merce in sacco carta)

	€ / t	345,00	350,00	345,00	350,00
- tipo 00 (ceneri max 0,55%)					
- tipo 0 (ceneri max 0,65%)		335,00	340,00	335,00	340,00

CRUSCAMI DI FRUMENTO:

(merce rinfusa, franco molino partenza)

di GRANO DURO:

	€ / t	90,00	95,00	95,00	100,00
Farinaccio					
Tritello cubettato		90,00	95,00	95,00	100,00
Crusca e cruschetto		75,00	80,00	80,00	85,00
Farinetta		160,00	165,00	160,00	165,00

di GRANO TENERO:

	€ / t	100,00	105,00	105,00	110,00
Farinaccio					
Tritello cubettato		82,00	84,00	87,00	89,00
Crusca e cruschetto		65,00	70,00	70,00	75,00

PASTE ALIMENTARI (franco pastificio)

di semola di grano duro

	€ / t	730,00	780,00	730,00	780,00
(ceneri 0,86-0,90 %)					

(*) Con le caratteristiche previste dal D.P.R. 9.2.2001 n. 187

Periodo:

VINI - UVA DA VINO e sottoprodotti

01-15/10/2016

min	max
-----	-----

VINI (franco cantina produttore)

BIANCO:	comune - gradi 10-11	€/ ettogrado	N.Q.	N.Q.
	Zona San Severo - gradi 10,5-11,5	" " "	N.Q.	N.Q.
ROSATO:	Zona Orta Nova - gradi 11- 12,5	" " "	N.Q.	N.Q.
ROSSO:	Zona Orta Nova - gradi 11- 12,5	" " "	N.Q.	N.Q.
	Zona Cerignola - gradi 11- 12,5	" " "	N.Q.	N.Q.
ROSSO DA TAGLIO:				
	Cerignola - S. Ferdinando - gr. 13-14	" " "	N.Q.	N.Q.
	San Ferdinando - gradi 14-15	" " "	N.Q.	N.Q.
D.O.C.:				
	CACC'E MMITTE DI LUCERA	" " "	N.Q.	N.Q.
	ORTA NOVA	" " "	N.Q.	N.Q.
	ROSSO DI CERIGNOLA	" " "	N.Q.	N.Q.
	SAN SEVERO Bianco	" " "	N.Q.	N.Q.
	Rosso	" " "	N.Q.	N.Q.
	Rosato	" " "	N.Q.	N.Q.
	TAVOLIERE DELLE PUGLIE o TAVOLIERE	" " "	N.Q.	N.Q.

VINI I.G.T. (a Indicazione Geografica Tipica):

DAUNIA e PUGLIA :	Bianco	" " "	N.Q.	N.Q.
	Rosso	" " "	N.Q.	N.Q.
	Rosato	" " "	N.Q.	N.Q.

UVA DA VINO

BIANCA:	zona San Severo	€/ t	N.Q.	N.Q.
	Trebbiano	" "	N.Q.	N.Q.
	Pinot, Chardonnay, Riesling, Sauvignon	" "	N.Q.	N.Q.
ROSSA:	Rossa	" "	N.Q.	N.Q.
	Troia	" "	N.Q.	N.Q.
	Montepulciano	" "	N.Q.	N.Q.
NERA:	Lambrusco maestro e simili	" "	N.Q.	N.Q.
MOSTO MUTO	Rosso	€/ gr. Bomè x 100 L	N.Q.	N.Q.
	Bianco	" " "	N.Q.	N.Q.
	Feccioso	" " "	N.Q.	N.Q.

VINACCE:

Bianca	€/ 100 Kg	N.Q.	N.Q.
Rossa	" "	N.Q.	N.Q.

FECCIA di vino

€/ grado 100 Kg	N.Q.	N.Q.
-----------------	------	------

Periodo:

OLIO - OLIVE - MANDORLE

01-15/10/2016

min	max
-----	-----

OLIO DI OLIVA:

extra vergine (ac.max 0,8%)	€/ t	N.Q.	N.Q.
vergine (ac.max 2,0%)	" "	N.Q.	N.Q.
vergine lampante (ac.oltre 2%)	" "	N.Q.	N.Q.
extra vergine certificato (DOP - Dauno)	" "	N.Q.	N.Q.
extra vergine denoccolato	" "	N.Q.	N.Q.

OLIVE da TAVOLA
- Bella di Cerignola

1ª fascia: presenza di olive di calibro grande superiore al 50%	€/ t		
2ª fascia: presenza di olive di calibro grande inferiore al 50%	" "		

- La Bella della Daunia - varietà BELLA DI CERIGNOLA DOP

1ª fascia: presenza di olive di calibro grande superiore al 50%	€/ t		
2ª fascia: presenza di olive di calibro grande inferiore al 50%	" "		

N.B.: Per "calibro grande" si intende quello corrispondente alle pezzature 3G (71-80 pezzi/kg) e 2G (81-90 pezzi /kg).

Per le olive da tavola i prezzi si intendono per prodotto con difetti (di natura biologica o meccanica) < 5%.

OLIVE da OLEIFICAZIONE:

1 Zona: Tavoliere meridion.(1)	€/ t		
2 Zona: Appennino (2)			
3 Zona: Tavoliere settentr. (3)			
4 Zona: Gargano (4)			

MANDORLE :

con guscio	€/ t		
------------	------	--	--

- (1) Carapelle, Cerignola, Foggia, Margherita di Savoia, Ortona, Ortanova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli, Zapponeta.
- (2) Accadia, Alberona, Anzano di P., Ascoli Satriano, Biccari, Bovino, Candela, Carlantino, Casalnuovo M.ro, Casalvecchio di P., Castelluccio dei Sauri, Castelluccio Valmaggiore, Castelnuovo della Daunia, Celenza Valfortore, Celle S. Vito, Deliceto, Faeto, Lucera, Monteleone di P., Motta M.no, Orsara di P., Panni, Pietramontecorvino, Rocchetta Sant'Antonio, Roseto Valfortore, San Marco la Catola, Sant'Agata di P., Troia, Volturara Appula, Volturino.
- (3) Chieuti, San Paolo Civitate, San Severo, Serracapriola, Torremaggiore.
- (4) Apricena, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Lesina, Manfredonia, Mattinata, Monte Sant'Angelo, Peschici, Poggio Imp., Rignano G.co, Rodi G.co, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, San Nicandro G.co, Vico del Gargano, Vieste.

Periodo:

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

01-15/10/2016

		min	max
ORTAGGI (al netto di tara)			
AGLIO	€/ kg	N.Q.	N.Q.
ASPARAGI	" "	N.Q.	N.Q.
BIETOLE da costa	" "	N.Q.	N.Q.
BROCCOLETTI (cavoli broccoli)	" "	N.Q.	N.Q.
CARCIOFI: tipo comune	€/ cad.	N.Q.	N.Q.
tipo romanesco	" "	N.Q.	N.Q.
tipo violetto	" "	N.Q.	N.Q.
per uso industriale	" "	N.Q.	N.Q.
CAROTE gialle	€/ kg	N.Q.	N.Q.
CATALOGNA	" "	N.Q.	N.Q.
CAVOLFIORI	" "	N.Q.	N.Q.
CAVOLI romaneschi	" "	N.Q.	N.Q.
CAVOLI verze	" "	N.Q.	N.Q.
CETRIOLI	€/ kg	N.Q.	N.Q.
CIME DI RAPE	" "	N.Q.	N.Q.
CIPOLLE bianche	" "	N.Q.	N.Q.
CIPOLLE sponsali (cipolloni)	" "	N.Q.	N.Q.
CIPOLLINE con gambo, estive	" "	N.Q.	N.Q.
FAGIOLINI	" "	N.Q.	N.Q.
FAVE fresche	" "	N.Q.	N.Q.
FINOCCHI	" "	N.Q.	N.Q.

Periodo:

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

01-15/10/2016

		min	max
INSALATA: lattuga romana	€/ kg	N.Q.	N.Q.
lattuga cappuccio: trocadero	€/ cespo	N.Q.	N.Q.
iceberg	€/ cespo	N.Q.	N.Q.
indivia riccia	€/ kg	N.Q.	N.Q.
indivia scarola	" "	N.Q.	N.Q.
radicchio	" "	N.Q.	N.Q.
MELANZANE: tonda	€/ kg	N.Q.	N.Q.
PATATE: bisestili	" "	N.Q.	N.Q.
PEPERONI: quadrati verdi	" "	N.Q.	N.Q.
quadrati colorati	" "	N.Q.	N.Q.
lunghi verdi	" "	N.Q.	N.Q.
lunghi colorati	" "	N.Q.	N.Q.
topepo	" "	N.Q.	N.Q.
peperoncini verdi	" "	N.Q.	N.Q.
PISELLI freschi	" "	N.Q.	N.Q.
POMODORI: tipo "San Marzano"	" "	N.Q.	N.Q.
tipo "Roma"	" "	N.Q.	N.Q.
"Tondo Liscio"	" "	N.Q.	N.Q.
"Cilieginò"	" "	N.Q.	N.Q.
POMODORI per industria: tondo	" "	N.Q.	N.Q.
lungo	" "	N.Q.	N.Q.
PORRI	" "	N.Q.	N.Q.
PREZZEMOLO: Liscio	" "	N.Q.	N.Q.
Riccio	" "	N.Q.	N.Q.
SEDANO	" "	N.Q.	N.Q.
SPINACI: in cespetti	" "	N.Q.	N.Q.
in foglie	" "	N.Q.	N.Q.



Periodo:

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

01-15/10/2016

min	max
-----	-----

		€ / kg	N.Q.	N.Q.
TALLI di CICORIA				
ZUCCHINE:	bianche	" "	N.Q.	N.Q.
	verdi	" "	N.Q.	N.Q.
FUNGHI COLTIVATI:	Pleurotus	" "	N.Q.	N.Q.
	Champignons	" "	N.Q.	N.Q.
	Cardarello	" "	N.Q.	N.Q.
FRUTTA FRESCA				
ALBICOCCHIE		€ / kg	N.Q.	N.Q.
ANGURIE:	Mini	€ / kg	N.Q.	N.Q.
	Oblunga	" "	N.Q.	N.Q.
ARANCE:	Arancia	€ / kg	N.Q.	N.Q.
	Arancia Biondo del Gargano IGP	" "	N.Q.	N.Q.
		" "		
		" "		
CILIEGE:	Tenerine	€ / kg	N.Q.	N.Q.
	Duracine	" "	N.Q.	N.Q.
	Ferrovio	" "	N.Q.	N.Q.
FICHI:	Fioroni	" "	N.Q.	N.Q.
LIMONI:	Limone	" "	N.Q.	N.Q.
	Limone Femminello del Gargano	" "	N.Q.	N.Q.
MELONI:	tipo "Canta tondo	" "	N.Q.	N.Q.
	"Gialletti" lungo	" "	N.Q.	N.Q.



Periodo:

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

01-15/10/2016

min	max
-----	-----

		€ / kg	N.Q.	N.Q.
PERCOCHE				
PERE:	Butirra precoce Morettini	" "	N.Q.	N.Q.
	"Gentile bianca"	" "	N.Q.	N.Q.
PESCHE:	Nettarine	" "	N.Q.	N.Q.
	a pasta bianca	" "	N.Q.	N.Q.
	a pasta gialla	" "	N.Q.	N.Q.
SUSINE:	"Shiro" (Goccia d'oro)	" "	N.Q.	N.Q.
	"Stanley"	" "	N.Q.	N.Q.
UVA:	"Cardinal"	" "	N.Q.	N.Q.
	"Italia"	" "	N.Q.	N.Q.
	"Matilde"	" "	N.Q.	N.Q.
	"Palieri"	" "	N.Q.	N.Q.
	"Red Globe"	" "	N.Q.	N.Q.
	"Regina"	" "	N.Q.	N.Q.
	"Cardinal" su superficie protetta	" "	N.Q.	N.Q.
	"Italia" su superficie protetta	" "	N.Q.	N.Q.
	"Regina dei Vigneti" sup. prot.	" "	N.Q.	N.Q.
	"Vittoria" su superficie protetta	" "	N.Q.	N.Q.

Periodo:

01-30/09/2016

PRODOTTI ZOOTECNICI
**BESTIAME DA
ALLEVAMENTO E DA REDDITO**

SELEZIONATI		NON SELEZIONATI	
min	max	min	max

BOVINI:

		€ / capo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Torelli:						
razza "pugliese"	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
razza "bruna" e "frisona italiana"	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Vacche:						
razza "pugliese"	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
razza "bruna" e "frisona italiana"	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Giovenche:						
razza "pugliese"	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
razza "bruna" e "frisona italiana"	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Vitelle sopra l'anno:						
razza "pugliese"	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
razza "bruna" e "frisona italiana"	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Vitelle sotto l'anno:						
razza "pugliese"	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
razza "bruna" e "frisona italiana"	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Vitelli scoiadrati:						
razza "pugliese"	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
razza "bruna" e "frisona italiana"	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
razze da carne	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.

BUFALINI:

Tori	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Bufale	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Giovenche	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Manze	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Annutoli	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.

EQUINI:

Cavalli stalloni	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Fattrici	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Puledri	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Asine	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Asini fino a 1 anno	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Asini da 1 a 2 anni	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.

Periodo:

01-30/09/2016

PRODOTTI ZOOTECNICI
**BESTIAME DA
ALLEVAMENTO E DA REDDITO**

SELEZIONATI		NON SELEZIONATI	
min	max	min	max

OVINI:

		€ / capo	N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Arieti:						
razze pregiate (Gentile di Puglia, Sarda, Altamura, Leccese, Comisana)	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
razze da carne	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
razze comuni	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Pecore:						
razze pregiate (Gentile di Puglia, Sarda, Altamura, Leccese, Comisana e Sopravissana)	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
razze comuni o incrociate	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Agnelle fino ad 1 anno	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.

CAPRINI:

Becchi:						
razze pregiate	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
razze comuni	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Capre:						
razze pregiate	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
razze comuni	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.

SUINI:

Lattonzoli di 15 Kg						
razze pregiate	€ / kg		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Lattonzoli di 30 Kg						
razze pregiate	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Magroni da 30 a 50 Kg						
razze pregiate	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.

POLLAME

Pollastre ovaiole	€ / capo		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
--------------------------	----------	--	------	------	------	------

BESTIAME DA LAVORO

Cavalli	€ / capo		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Muli	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.
Asini	" "		N.Q.	N.Q.	N.Q.	N.Q.

Periodo:

PRODOTTI ZOOTECNICI

01-30/09/2016

min	max
-----	-----

BESTIAME DA MACELLO

(peso vivo, salva diversa indicazione)

BOVINI e BUFALINI:

Tori:	razza "pugliese"	€/ kg	N.Q.	N.Q.
	razza "bruna" e "frisona italiana"	" "	N.Q.	N.Q.
	razze pregiate da carne	" "	N.Q.	N.Q.

Vacche e Bufali:	peso carcassa fino a 220 Kg.	" "	N.Q.	N.Q.
	peso carcassa da 220 a 280 Kg.	" "	N.Q.	N.Q.
	peso carcassa da 280 a 320 Kg.	" "	N.Q.	N.Q.
	peso carcassa oltre 320 Kg.	" "	N.Q.	N.Q.

Manzette:	razza "pugliese"	" "	N.Q.	N.Q.
	razza "bruna" e "frisona italiana"	" "	N.Q.	N.Q.
	razze pregiate da carne	" "	N.Q.	N.Q.

Vitelloni:	razza "pugliese"	" "	N.Q.	N.Q.
	razza "bruna" e "frisona italiana"	" "	N.Q. <td>N.Q. </td>	N.Q.
	razze pregiate da carne	" "	N.Q. <td>N.Q. </td>	N.Q.

Vitelli:	razza "pugliese"	" "	N.Q.	N.Q.
	razza "bruna" e "frisona italiana"	" "	N.Q. <td>N.Q. </td>	N.Q.
	razze pregiate da carne	" "	N.Q. <td>N.Q. </td>	N.Q.

Annutoli bufalini	" "	" "	N.Q.	N.Q.
-------------------	-----	-----	------	------

EQUINI:

Cavalli	" "	" "	N.Q.	N.Q.
Puledri	" "	" "	N.Q.	N.Q.

OVINI e CAPRINI:

Arieti	" "	" "	N.Q.	N.Q.
Pecore	" "	" "	N.Q.	N.Q.
Agnelli	fino a Kg. 14 - I qualità	" "	N.Q.	N.Q.
	fino a Kg. 14 - II qualità	" "	N.Q.	N.Q.
	da Kg. 15 a 22 - I qualità	" "	N.Q.	N.Q.
Agnelloni	oltre Kg. 22	" "	N.Q.	N.Q.
Becchi	" "	" "	N.Q.	N.Q.
Capre	" "	" "	N.Q.	N.Q.
Caprettoni	" "	" "	N.Q.	N.Q.
Capretti	" "	" "	N.Q.	N.Q.

Periodo:

PRODOTTI ZOOTECNICI

01-30/09/2016

min	max
-----	-----

SUINI:	Kg. 90-115	€/ kg	N.Q.	N.Q.
	Kg. 115-160	" "	N.Q.	N.Q.

POLLAME e CONIGLI (peso vivo)

Polli razzolanti nostrani	€/ kg	N.Q.	N.Q.
Polli allevamento a terra	" "	N.Q.	N.Q.

Pulcinotti misti svezati	€/ cad.	N.Q.	N.Q.
--------------------------	---------	------	------

Galline fine deposizione uova	" "	N.Q.	N.Q.
-------------------------------	-----	------	------

Tacchini	€/ kg	N.Q.	N.Q.
----------	-------	------	------

Conigli	" "	N.Q.	N.Q.
---------	-----	------	------

UOVA

pezzatura 53-63 g (M -medie)	€/ 100 pezzi	N.Q.	N.Q.
pezzatura 63-73 g (L -grandi)	" " "	N.Q.	N.Q.
pezzatura oltre 73 g (XL -grandissime)	" " "	N.Q.	N.Q.

L A N A

LANA DA MATERASSO SUCIDA:

tipo Altamura	€/ kg	N.Q.	N.Q.
tipo Comisana	" "	N.Q.	N.Q.
tipo Ordinaria	" "	N.Q.	N.Q.

LANA TESSILE SUCIDA:

Puglia 1ª	€/ kg	N.Q.	N.Q.
Puglia 2ª	" "	N.Q.	N.Q.
Puglia 3ª	" "	N.Q.	N.Q.



Periodo:

PRODOTTI ZOOTECNICI

01-30/09/2016

PELLI GREZZE

(con testa e zampe, senza difetti)

FRESCHЕ	
(franco macello)	
min	max

BOVINE:

	€/ kg	N.Q.	N.Q.
Vitelli 6-13 kg	" "	N.Q.	N.Q.
Vitelli 13-30 kg	" "	N.Q.	N.Q.
Vitelloni e Vacche oltre 30 kg	" "	N.Q.	N.Q.
Tori oltre 50 kg	" "	N.Q.	N.Q.

EQUINE:

€/ kg	N.Q.	N.Q.
-------	------	------

OVINE (1ª qualità) :

	€/ pelle	N.Q.	N.Q.
Agnelli "Merinos"	" "	N.Q.	N.Q.
Agnelli "lana moscia"	" "	N.Q.	N.Q.
T o s i	" "	N.Q.	N.Q.
L a n e	" "	N.Q.	N.Q.
Agnelloni	" "	N.Q.	N.Q.
Capre e Caprettoni	" "	N.Q.	N.Q.
Capretti	" "	N.Q.	N.Q.



Periodo:

PRODOTTI ZOOTECNICI

01-30/09/2016

min	max
-----	-----

LATTE

(alla stalla)

	€/ litro	N.Q.	N.Q.
Latte di vacca (prezzo base)	" "	N.Q.	N.Q.
Latte di bufala	" "	N.Q.	N.Q.
Latte di pecora	" "	N.Q.	N.Q.
Latte di capra	" "	N.Q.	N.Q.

PRODOTTI CASEARI

	€/ kg	N.Q.	N.Q.
Formaggio pecorino: - fresco	" "	N.Q.	N.Q.
-stagionato fino a sei mesi	" "	N.Q.	N.Q.
-stagionato oltre sei mesi	" "	N.Q.	N.Q.

	" "	N.Q.	N.Q.
Ricotta fresca: -di latte pecora	" "	N.Q.	N.Q.
- di latte di vacca	" "	N.Q.	N.Q.

	" "	N.Q.	N.Q.
--	-----	------	------

	" "	N.Q.	N.Q.
Provolone: -fresco	" "	N.Q.	N.Q.
- stagionato oltre i sei mesi	" "	N.Q.	N.Q.

	" "	N.Q.	N.Q.
Caciocavallo: -fresco	" "	N.Q.	N.Q.
- stagionato oltre i sei mesi	" "	N.Q.	N.Q.

	" "	N.Q.	N.Q.
--	-----	------	------

	" "	N.Q.	N.Q.
--	-----	------	------

	" "	N.Q.	N.Q.
--	-----	------	------

	" "	N.Q.	N.Q.
--	-----	------	------

	" "	N.Q.	N.Q.
--	-----	------	------



Rilevazione quotazioni provinciali prodotti petroliferi

(Circolari MICA n. 3344/C del 28.7.1994 e n.3373/C del 20.6.1995)

al giorno
30/10/2016

PREZZI AL CONSUMO (I.V.A. inclusa) PER CONSEGNE A DESTINO

GASOLIO

- per RISCALDAMENTO (Contenuto zolfo 0,2%)	- fino a 2.000 litri	€ / 1000 litri	1.158,00
	- da 2.001 a 5.000 litri	" "	1.153,00
	- da 5.001 a 10.000 litri	" "	1.146,00
	- da 10.001 a 20.000 litri	" "	<i>non rilevabile</i>
	- oltre 20.000 litri	" "	<i>non rilevabile</i>
- per uso AGRICOLO	- fino a 2.000 litri	€ / 1000 litri	682,00
	- da 2.001 a 5.000 litri	" "	677,00
	- da 5.001 a 10.000 litri	" "	672,00
	- da 10.001 a 20.000 litri	" "	<i>non rilevabile</i>
	- oltre 20.000 litri	" "	<i>non rilevabile</i>

N.B.: Le quotazioni provinciali sono rappresentate dalla media aritmetica semplice dei prezzi comunicati dagli operatori.