



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonna@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Atto Cooperativo n° A106401 Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 363
Reg. Imprese: 00182350363



4 Madonne Caseificio dell'Emilia Società Cooperativa Agricola

Sede in Modena (MO)
Via Lesignana n° 130 CAP 41123
Capitale Sociale € 1.024.375,00
Codice Fiscale e P. Iva n.° 00182350363
Registro delle Imprese di Modena n.° 126182

DOCUMENTO DI AMMISSIONE

alla negoziazione dei titoli di debito denominati
"Minibond Short Term 4 Madonne Caseificio 4.5% - 22.12.2018 Callable"
sul Segmento Professionale (ExtraMOT PRO) del Mercato ExtraMOT
operato da Borsa Italiana
ISIN: IT0005316572

Advisor dell'emittente "Frigiolini & Partners Merchant"

Banca di Regolamento: EMIL BANCA – Credito Cooperativo

CONSOB E BORSA ITALIANA NON HANNO ESAMINATO NÉ APPROVATO IL CONTENUTO DI QUESTO DOCUMENTO DI AMMISSIONE.



Modena, 12.12.2017

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA
IL PRESIDENTE
(*Antonio Bassoli*)



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2586 UNITÀ CERTIFICATA CAMURRANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2586 UNITÀ CERTIFICATA CAMURRANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATA ARICETO



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperative Agricole
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 089 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 - Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 963
Reg. Imprese: 00182360063



Sommario

1. DEFINIZIONI.....	6
2. PERSONE RESPONSABILI	11
2.1. Responsabili del Documento di Ammissione.....	11
2.2. Dichiarazione di Responsabilità	12
3. INFORMAZIONI RELATIVE ALL'EMITTENTE.....	12
3.1. Denominazione legale e commerciale.....	12
3.2. Estremi di iscrizione nel Registro delle Imprese	12
3.3. Data di costituzione e durata dell'Emittente	12
3.4. Domicilio e forma giuridica, legislazione in base alla quale opera l'Emittente, paese di costituzione e sede sociale	13
3.5. Eventi recenti sostanzialmente rilevanti per la valutazione della solvibilità dell'Emittente	13
3.6. Descrizione dell'Emittente.....	14
3.7. Prodotto	15
3.7.1. Processo Produttivo	15
3.7.2. Le stagionature del Parmigiano Reggiano	17
3.7.3. Prodotti	18
3.7.4. Mercato Target e Posizionamento	20
3.8. Assetti proprietari, Governance e Controllo.....	28
3.8.1. Assetti Proprietari	28
3.8.2. Governance.....	30
3.8.3. Organo di Controllo.....	31
3.8.4. Conflitti di interesse tra organi di amministrazione, di direzione e di vigilanza	32
3.8.5. Accordi societari.....	32
4. FINALITA' DELL'EMISSIONE	33
5. INFORMAZIONI ECONOMICO-PATRIMONIALI-FINANZIARIE RIGUARDANTI LE ATTIVITÀ E LE PASSIVITÀ, LA SITUAZIONE FINANZIARIA, I PROFITTI E LE PERDITE, E GLI IMPEGNI DELL'EMITTENTE	34
5.1. Informazioni finanziarie relative agli Esercizi passati e presenti.....	34
5.2. Analisi della voce totale Ricavi delle Vendite e delle Prestazioni	37
5.3. Capitale Circolante Netto	38
5.4. Posizione Finanziaria Netta a breve.....	39
5.5. Rendiconto Finanziario	40
5.6. Giorni medi di dilazione clienti e fornitori	41
5.7. Analisi Centrale Rischi Banca d'Italia (CRBI).....	42



IFS

Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATE CAMURIANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATE CAMURIANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATE FIGIETO

CASEIFICIO DELL'EMILIA
PRESIDENTE
Andrea Mascimbeni



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperative Agricole
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAK 052 814.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonna@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.G.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Abo Cooperative n° A106401 Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 363
Reg. Imprese: 00182350363



6. FATTORI DI RISCHIO	43
6.1. Fattori di Rischio relativi all'Emittente	44
6.1.1. Rischi connessi all'indebitamento	44
6.1.2. Rischi connessi alle precedenti Emissioni	45
6.1.3. Rischi connessi all'allungamento dei tempi di incasso e al conseguente accrescimento del fabbisogno finanziario corrente	47
6.1.4. Rischi connessi all'indebolimento della struttura finanziaria	48
6.1.5. Rischi connessi all'eccessivo peso degli oneri finanziari	48
6.1.6. Rischi connessi al mancato rispetto dei Covenant Finanziari e impegni previsti nei contratti di finanziamento	49
6.1.7. Rischi connessi al tasso di interesse	49
6.1.8. Rischi connessi al tasso di cambio	49
6.1.9. Rischi connessi al grado di patrimonializzazione	50
6.1.10. Rischio di liquidità propria dell'Emittente	50
6.1.11. Rischi connessi alla mancata realizzazione o a ritardi nell'attuazione della strategia industriale	51
6.1.12. Rischi connessi alla perdita della qualifica di cooperativa a mutualità prevalente	51
6.1.13. Rischi connessi all'evoluzione del numero di soci	52
6.1.14. Rischi connessi al recesso e/o all'esclusione dei soci finanziatori	52
6.1.15. Rischi connessi alla riduzione dei prestiti sociali	52
6.1.16. Rischi legali	52
6.1.17. Rischi connessi ai fornitori	53
6.1.18. Rischio di dipendenza da singoli clienti	53
6.1.19. Rischi connessi agli investimenti effettuati o in progetto da parte dell'Emittente	54
6.1.20. Rischi legati alla dipendenza dell'Emittente da alcune figure chiave e alla concentrazione delle deleghe in capo ad alcuni soggetti	55
6.1.21. Fattori di rischio connessi al settore in cui l'Emittente opera	56
6.1.22. Rischi connessi alle dichiarazioni di preminenza e alle informazioni sui mercati	57
6.1.23. Rischi connessi alla vendita dei prodotti su più mercati internazionali	57
6.1.24. Rischi connessi al magazzino	57
6.1.25. Rischi connessi all'evoluzione del quadro normativo nazionale e internazionale ove è attiva la Società	57
6.1.26. Rischi Fiscali	58
6.1.27. Rischio Politico	58
6.1.28. Rischio Operativo	58
6.1.29. Rischi Connessi ad operazioni con Parti Correlate	60



IFS

Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA

Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2586 UNITÀ CERTIFICATE CANUTIANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2586 UNITÀ CERTIFICATE CANUTIANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATE ARCIETO

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA
IL PRESIDENTE
(Andrea Rossetti)



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 - Soc. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc./Partita IVA 00 182 350 363
Reg. Imprese: 00182350363



6.1.30.	Rischi connessi alla perdita della titolarità e/o dell'uso esclusivo del marchio "4 Madonne"	60
6.1.31.	Rischi Connessi all'escussione delle Garanzie Reali.....	60
6.2.	Fattori di Rischio Relativi agli Strumenti Finanziari Offerti	61
6.2.1.	Rischio di Tasso	61
6.2.2.	Rischio Liquidità	61
6.2.3.	Rischio correlato all'assenza del Rating di titoli	61
6.2.4.	Rischio relativo alla vendita dei Minibond	62
6.2.5.	Rischio di deterioramento del merito di credito dell'Emittente	62
6.2.6.	Rischio derivante dalle modifiche al regime fiscale.....	62
6.2.7.	Fattori di Rischio derivanti dall'Opzione Call	62
7.	REGOLAMENTO DEGLI STRUMENTI FINANZIARI DA EMETTERE ALLA NEGOZIAZIONE.....	63
7.1.	Caratteristiche del Titolo di Debito	63
7.2.	Restrizioni alla sottoscrizione ed alla trasferibilità dei Minibond	64
7.3.	Data di Emissione e Prezzo di emissione	65
7.4.	Periodo dell'Offerta.....	65
7.5.	Decorrenza del Godimento	65
7.6.	Durata dei Minibond	66
7.7.	Interessi.....	66
7.8.	Modalità di Rimborso	66
7.9.	Rimborso Anticipato a favore dei Portatori dei Minibond (Opzione "Put")	67
7.10.	Facoltà per l'Emittente di procedere al Rimborso Anticipato (Opzione "Call")	69
7.12.	Assemblea dei Portatori e Rappresentante Comune	70
7.13.	Impegni dell'Emittente	71
7.14.	Garante e Impegni del Garante	72
7.15.	Parametri Finanziari.....	73
7.16.	Pagamento.....	73
7.17.	Status dei Minibond.....	73
7.18.	Termini di prescrizione e decadenza	73
7.19.	Delibere, Approvazioni, Autorizzazioni.....	73
7.20.	Modifiche.....	74
7.21.	Regime Fiscale	74
7.22.	Mercato di Quotazione	74
7.23.	Comunicazioni.....	74
7.24.	Legge Applicabile e Foro Competente.....	75



IFS

Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CAMURANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CAMURANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATA ARCETO

CASEIFICIO DELL'EMILIA
IN COOPERAZIONE
CON
Alba Nascimbeni
(Alba Nascimbeni)



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 - Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 383
Reg. Imprese: 00182360363



7.25. Condizioni riepilogative dell'Offerta.....	75
8. AMMISSIONE ALLA NEGOZIAZIONE E RELATIVE MODALITA'	76
8.1. Domanda di Ammissione alle Negoziazioni	76
8.2. Altri mercati regolamentati e sistemi multilaterali di negoziazione	76
8.3. Intermediari nelle operazioni sul mercato secondario	76

Allegati

All.to 1. Visura camerale completa dell'Emittente

All.to 2. Bilancio 31.12.2015 dell'Emittente e relativa certificazione

All.to 3. Bilancio 31.12.2016 dell'Emittente e relativa certificazione

All.to 4. Situazione intermedia al 30.06.2017 dell'Emittente

All.to 5. Curriculum Vitae di Nascimbeni Andrea- (Presidente del Consiglio di Amministrazione)


PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DELL'EMILIA
IL RESPONSABILE
(Andrea Nascimbeni)



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CAMUZZANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CAMUZZANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATA ARCETO



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.84.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 363
Reg. Imprese: 00182350363



1. DEFINIZIONI

Si riporta di seguito un elenco delle definizioni e dei termini utilizzati all'interno del Documento di Ammissione. Tali definizioni e termini, salvo quanto diversamente specificato, hanno il significato di seguito indicato, essendo inteso che il medesimo significato si intenderà attribuito sia al singolare sia al plurale.

- **"Advisor dell'Emittente"** indica la Società **"Frigiolini & Partners Merchant S.r.l."** meglio infra generalizzata;
- **"Agente per il Calcolo"** indica l'Emittente, nella sua qualità di agente per il calcolo in relazione ai Minibond meglio generalizzati in appresso;
- **"Attestazione di Conformità"** indica l'attestazione dell'Emittente relativa al rispetto o al mancato rispetto dei Parametri Finanziari indicati alla sezione 7.13 (Impegni dell'Emittente) sub. VIII;
- **"Banca di Regolamento"** indica **"EMIL BANCA – Credito Cooperativo – Società Cooperativa Società Cooperativa"** con sede legale in Bologna (Cap. 40138), Via G. Mazzini, 152 iscritta all'Albo delle Banche al n. 5701.80, all'Albo delle Società Cooperative al n. A195113 e al Registro delle Imprese di Bologna 475283, Codice Fiscale e Partita IVA 02888381205 Capitale Sociale al 31.12.2016: € 57.723.399 Aderente al Fondo di Garanzia dei Depositanti del Credito Cooperativo Aderente al Fondo di Garanzia degli Obbligazionisti del Credito Cooperativo;
- **"Beni"** indica, con riferimento ad una società, i beni materiali e immateriali detenuti dalla Società stessa, ivi inclusi crediti, azioni, partecipazioni, strumenti finanziari, aziende e/o rami d'azienda;
- **"Borsa Italiana"** indica Borsa Italiana S.p.A., con sede legale in Milano, Piazza degli Affari n.6;
- **"4 Madonne Caseificio"** indica 4 Madonne Caseificio dell'Emilia Società Cooperativa Agricola con Sede Legale in Modena (MO), Via Lesignana 130 - Cap. 41123 capitale sociale pari ad € 1.024.375, Codice Fiscale n° 00182350363, P. IVA n°00182350363, iscritta all'Albo delle Cooperative al Numero A106401, Numero R.E.A.: MO - 126182, PEC 4madonne@pec.mailcoop.it, Telefono e Fax 059 849468, sito internet www.caseificio4madonne.it;
- **"Data di Calcolo"**: indica il 31.12.2017 in cui si rilevano, analizzano e registrano i parametri finanziari oggetto di eventuali Covenants sottoscritti dall'Emittente e previsti dal Documento di Ammissione con annesso Regolamento di Emissione, che saranno oggetto di comunicazione da parte dell'Emittente, ove previsto, alla "Data di Verifica";
- **"Data di Default"** indica il giorno in cui si è eventualmente verificato da parte dell'Emittente il mancato pagamento agli investitori, in toto o in parte, di quanto dovuto in linea capitale o per Interessi sui Minibond;
- **"Data di Emissione"** indica il 22.12.2017;
- **"Data di Godimento"** indica il 22.12.2017;
- **"Data di Pagamento"** indica il 22.12.2018;



IFS

Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CAMILPANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CAMILPANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATA ARGENTO

CASEIFICIO DELL'EMILIA
IL PRESIDENTE
(Andrea Mascimbeni)



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperative Agricole
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 303
Reg. Imprese: 00182360363



- **“Data di Scadenza”** indica la data in cui i Minibond, meglio generalizzati in appresso, saranno rimborsati, il 22.12.2018;
- **“Data di Rimborso Anticipato”** indica la data prevista dal Regolamento dei Minibond (che può essere anche diversa dalla Data di Pagamento e/o dalla Data di Scadenza), nella quale l’Emittente rimborsa ai Portatori i Minibond, in linea capitale e Interessi, al verificarsi rispettivamente (i) della condizione prevista dal Regolamento dei Minibond all’Art. 7.9 per l’esercizio da parte di Portatori dell’Opzione “Put” collegata ai Minibond e (ii) della condizione prevista dal Regolamento dei Minibond all’Art. 7.10 per l’esercizio da parte dell’Emittente dell’Opzione “Call” collegata ai Minibond;
- **“Data di Verifica”** indica il decimo giorno lavorativo conseguente alla data di approvazione del Bilancio d’esercizio chiuso al 31.12.2017;
- **“Decreto 239”** indica il D.Lgs. 239/1996, come modificato dall’articolo 32, comma 9, del D.L. 22 giugno 2012 n. 83, come modificato dalla legge di conversione 7 agosto 2012 n. 134, e come successivamente modificato dall’articolo 36, comma 3 lettera b), del D.L. 18 ottobre 2012 n. 179, convertito in legge dall’articolo 1, comma 1, della Legge 17 dicembre 2012 n. 221;
- **“Default dei Minibond”** indica l’evento successivo alla Data di Default occorso rispetto ai Minibond (come in seguito definiti) durante il Periodo di Grazia o Grace Period;
- **“Documento di Ammissione”** indica il presente documento di ammissione alla negoziazione dei Minibond (meglio generalizzati in appresso) redatto secondo le linee guida indicate nel Regolamento del Mercato ExtraMOT e contenente il Regolamento dei Minibond che ne costituisce parte integrante ed essenziale;
- **“EBITDA”** Letteralmente *“Earnings Before Interest, Tax, Depreciation, Amortisation”* è una misura della gestione caratteristica dell’azienda che rappresenta l’utile prima degli interessi passivi, imposte, svalutazioni e ammortamenti su beni materiali e immateriali. Nella struttura di conto economico del bilancio è dato dalla somma algebrica delle seguenti voci dell’Art 2425 del Codice Civile:
 - (+) A) il valore della produzione
 - (-) B) i costi della produzione
 - (+) i costi della produzione per il godimento di beni di terzi di cui al numero 8) della Lettera B) (per la sola parte riferita ai canoni relativi ad operazioni di locazione finanziaria od operativa, relativa ai beni utilizzati in leasing, nell’ipotesi che il bilancio non sia già redatto secondo i criteri di cui allo IAS n. 17)
 - (+) Gli ammortamenti e svalutazioni di cui al nr. 10) della Lettera B) composto dalle seguenti sotto voci:
 - (a) ammortamento delle immobilizzazioni immateriali, (b) ammortamento delle immobilizzazioni materiali; (c) altre svalutazioni delle immobilizzazioni.
- **“Emittente”** indica 4 Madonne Caseificio (di seguito anche “la Società Emittente” o semplicemente la “Società”), meglio generalizzata in appresso;



IFS

Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2666 UNITÀ CERTIFICATA CASILIANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CASILIANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATA ARGENTO

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA
IL PRESIDENTE
(Firma)



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 - Soc. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 363
Reg. Imprese: 00182350363



- **“Evento Pregiudizievole Significativo”** indica, in relazione all'Emittente, un evento le cui conseguenze dirette o indirette siano tali da influire negativamente ed in modo rilevante sulle condizioni finanziarie, sul patrimonio o sull'attività dell'Emittente in modo tale da comprometterne in maniera sostanziale la capacità di adempiere regolarmente alle proprie di pagamento rispetto ai Minibond;
- **“Frigiolini & Partners Merchant”** indica la Società “Frigiolini & Partners Merchant S.r.l.” (di seguito anche “F&P”), Via XII Ottobre 2/101 A, 16121 – Genova (GE), codice fiscale/partita iva 02326830995, R.E.A. GE-477548 - PEC: frigioliniandpartners@legalmail.it;
- **“Giorno Lavorativo”** indica qualsiasi giorno (esclusi il sabato e la domenica) in cui il *Trans-European Automated Real Time Gross Settlement Express Transfer System 2 (TARGET2)* è operante per il regolamento di pagamenti in Euro;
- **“Indebitamento Finanziario”** indica, in relazione all'Emittente e fermo restando le Operazioni Consentite, qualsiasi indebitamento, a titolo di capitale, ancorché non ancora scaduto e/o esigibile, in relazione a: (a) qualsiasi tipo di finanziamento (compresi, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, anticipazioni bancarie e/o aperture di credito, sconto, anticipi salvo buon fine e ricevute bancarie, emissioni di obbligazioni o titoli di debito, comprese obbligazioni convertibili, e altri titoli di credito e strumenti finanziari aventi qualsiasi forma), o denaro preso comunque a prestito in qualsiasi forma per il quale vi sia un obbligo di rimborso ancorché subordinato e/o postergato e/o condizionato e/o parametrato agli utili o proventi di una sottostante attività o ad altri parametri/ indici di natura economica e/o finanziaria, indipendentemente dalla forma tecnica del finanziamento/prestito e dalla natura del rapporto contrattuale; (b) qualsiasi obbligo di indennizzo e/o passività derivante da qualsiasi tipo di finanziamento o prestito o altro debito in qualunque forma assunto o emesso da terzi e/o qualsiasi ammontare ricavato nel contesto di altre operazioni simili; (c) qualsiasi debito o passività derivante da contratti di locazione finanziaria e compenso da pagare per l'acquisizione delle attività che costituiscono l'oggetto di detti contratti di locazione finanziaria, nel caso di esercizio del diritto di opzione; (d) qualsiasi debito o passività, che possa derivare da fideiussioni o altre garanzie personali di natura simile, fermo restando che ciascun indebitamento come sopra descritto potrà essere effettuato dall'Emittente previo consenso dei Portatori dei Minibond;
- **“Interessi”** indica gli interessi in misura fissa che l'Emittente è tenuto a corrispondere agli investitori alla Data di Pagamento, in relazione ai Minibond;
- **“Investitori Professionali”** indica gli investitori classificati come professionali ai sensi del Regolamento Intermediari adottato con delibera Consob n. 16190 del 29 ottobre 2007 e successivamente modificato e integrato;
- **“Mercato ExtraMOT”** indica il sistema multilaterale di negoziazione delle obbligazioni organizzato e gestito da Borsa Italiana;
- **“Minibond”, “Minibond Short Term” o “Minibond S.T.”** indicano i titoli di debito denominati “Minibond Short Term 4 Madonne Caseificio 4.5 % - 22.12.2018Callable” emesse da 4 Madonne Caseificio sotto forma di strumenti finanziari dematerializzati, di cui ai DDLL 83/12 e 179/12 e successive modificazioni e integrazioni in numero massimo pari a 12 (Dodici), per un valore nominale pari ad € 50.000,00



IFS

Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CAMBIANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CAMBIANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATA ARCESO

CASEIFICIO DELL'EMILIA
PRESIDENTE
FRIGIOLINI & PARTNERS



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperative Agricole
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Atto Cooperativo n° A106401 Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00182350363
Reg. Imprese: 00182350363



(cinquantamila/00) per ciascuna titolo e così per un totale di complessivi € 600.000,00 (Seicentomila/00);

- **“MOL”** Letteralmente *“Margine Operativo Lordo”* è una misura della redditività legata alla gestione caratteristica dell’azienda che rappresenta pertanto la gestione operativa, al netto di interessi, imposte, svalutazione e ammortamento dei beni. Il MOL è calcolato sottraendo al Valore Aggiunto (Valore della Produzione – costi esterni di produzione) il costo del personale e altri eventuali costi di struttura;
- **“Monte Titoli”** indica Monte Titoli S.p.A., con sede legale in Milano, Piazza degli Affari, 6;
- **“Operazioni Consentite”** indica, in relazione all’Emittente (e purché tali operazioni non determinino un Evento Rilevante): (i) la quotazione in Borsa dell’Emittente; (ii) operazioni caratterizzate da investimenti nel capitale dell’Emittente; (iii) operazioni straordinarie (quali acquisizioni, fusione o scissione) il cui controvalore (in natura od in danaro) non sia superiore ad € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per ciascun anno solare, restando inteso che operazioni di importo superiore potranno essere consentite previo benestare dei Portatori dei Minibond e che saranno comunque consentite tali operazioni nel caso siano già state deliberate e autorizzate prima della Data di Emissione dandone opportuna menzione all’interno del Documento qualora tali operazioni non siano desumibili dai bilanci; (iv) operazioni di vendita, concessione in locazione, trasferimenti o disposizione di Beni dell’Emittente, qualora il valore netto di bilancio dei Beni oggetto di ciascuna relativa operazione non sia superiore ad € 200.000,00 (duecentomila/00) ed il valore netto di bilancio dei Beni cumulativamente oggetto di dette operazioni (per l’intera durata dei Minibond) sia non superiore a € 500.000,00 (cinquecentomila/00), restando inteso che operazioni di importo superiore potranno essere consentite previo benestare dei Portatori dei Minibond;
- **“Parte Correlata”** (o al plurale **“Parti Correlate”**) ai fine del Documento di Ammissione, si intende Parte Correlata a un’entità, un soggetto che direttamente o indirettamente, attraverso uno o più intermediari, (i) controlla l’entità, (ii) ne è controllata oppure è soggetta al controllo congiunto (ivi incluse le entità controllanti, le controllate e le consociate), (iii) detiene una partecipazione nell’entità tale da poter esercitare un’influenza notevole su quest’ultima, (iv) controlla congiuntamente l’entità. Oppure se il soggetto è (1) una società collegata dell’entità, (2) una joint venture in cui l’entità è una partecipante, (3) uno dei dirigenti con responsabilità strategiche dell’entità o la sua controllante, (4) uno stretto familiare di uno dei soggetti di cui ai punti 3 (i), (ii), (iii), (5) un’entità controllata, controllata congiuntamente o soggetta ad influenza notevole da uno dei soggetti di cui ai punti che precedono, ovvero tali soggetti detengono, direttamente o indirettamente, una quota significativa di diritti di voto, (6) un fondo pensionistico per i dipendenti dell’entità, o di una qualsiasi altra entità ad essa correlata;
- **“Prezzo di Emissione”** indica il prezzo di emissione relativo a ciascun Minibond pari al 100% del Valore Nominale, ovvero ad € 50.000,00 (cinquantamila);
- **“Periodo di Grazia”** o **“Grace Period”** indica il periodo compreso fra la Data di Default e le ore 24:00 del 59° (cinquantanovesimo) giorno successivo alla Data di Default, durante il quale l’Emittente può adempiere spontaneamente alle obbligazioni parziali o totali derivanti dai Minibond e previste dal Regolamento allegato al Presente Documento di Ammissione;



IFS

Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATE CAMURANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATE CAMURANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATE ARCIETO

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA

Andrea Nascimben
Andrea Nascimben



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.G.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Albo Cooperativo n° A106401 Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 383
Reg. Imprese: 00182350363



- **“Periodo di Interesse”** indica il periodo compreso fra la Data di Godimento (inclusa) e la Data di Pagamento (esclusa) fermo restando che, laddove una Data di Pagamento dovesse cadere in un giorno diverso da un Giorno Lavorativo, la stessa sarà posticipata al primo Giorno Lavorativo immediatamente successivo, senza che tale spostamento comporti la spettanza di alcun importo aggiuntivo in favore dei portatori dei Minibond (Following Business Day Convention – Unadjusted);
- **“Periodo di Offerta”** indica congiuntamente il primo ed il secondo periodo d’offerta come di seguito specificati;
- **“Portatori”** indica i soggetti sottoscrittori e portatori dei Minibond;
- **“Primo periodo dell’Offerta”** indica il periodo compreso tra il 01.12.2017 e il 20.12.2017;
- **“Regolamento del Mercato ExtraMOT”** indica il regolamento di gestione e funzionamento del Mercato ExtraMOT emesso da Borsa Italiana, in vigore dall’8 giugno 2009 (come di volta in volta modificato e integrato);
- **“Regolamento dei Minibond”** indica il regolamento dei Minibond riportato nella sezione 7 (Regolamento degli strumenti finanziari da ammettere alla negoziazione) del presente Documento di Ammissione;
- **“Secondo Periodo dell’Offerta”** indica dal 27.12.2017 e fino al 28.02.2018;
- **“Segmento Professionale (ExtraMOT PRO) del Mercato ExtraMOT”** indica il segmento del Mercato ExtraMOT dove sono negoziati strumenti finanziari e accessibile solo a Investitori Professionali;
- **“Tasso di Interesse”** indica il tasso di interesse fisso lordo annuo applicabile ai Minibond ed è pari al 4,5 % (Quattro/5) ed è riconosciuto dall’Emittente ai Portatori alla Data di Pagamento, in misura pari al tasso annuo fisso lordo semplice sulla base del numero di giorni compreso nel relativo Periodo di Interesse secondo il metodo di calcolo "Actual/360";
- **“Titoli non Convertibili”** o **“Titoli non Convertibili in Azioni”** indicano gli Strumenti Finanziari diversi da quelli indicati all’Art. 2410 e 2420-bis c.c.;
- **“Titoli non subordinati”** indicano gli strumenti finanziari in cui il diritto dei portatori, alla restituzione del capitale ed agli interessi sancito dall’Art. 2411 c.c. non è in alcun modo subordinato alla soddisfazione dei diritti di altri creditori della Società;
- **“TUF”** indica il Decreto Legislativo n. 58 del 24 febbraio 1998, come successivamente modificato e/o integrato;
- **“Valore Nominale”** indica il valore nominale unitario dei Minibond;
- **“Vincoli Ammessi”** indica:
 - Vincoli a garanzia di finanziamenti agevolati (con riferimento esclusivo alle condizioni economiche applicate) concessi da enti pubblici, enti multilaterali di sviluppo, agenzie per lo sviluppo, organizzazioni internazionali e banche od istituti di credito che agiscono quali mandatari dei suddetti enti od organizzazioni, a condizione che tali finanziamenti siano



IFS

Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CAMURANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CAMURANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATA ARCETO

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA
PRESIDENTE
[Signature]
Vice Presidenti



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 - Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 383
Reg. Imprese: 00182350363



concessi nell'ambito dell'ordinaria attività della relativa società quale risultante dal vigente statuto;

- Vincoli su Beni per finanziare l'acquisizione degli stessi, purché il valore dei Beni gravati dai Vincoli non superi il valore dei Beni acquisiti;
 - ogni Vincolo accordato direttamente dalla legge, ad esclusione di quelli costituiti in conseguenza di una violazione di norme imperative;
 - Vincoli costituiti da soggetti terzi sotto forma di "advance bond", "performance bond" e "guarantee bond" in relazione a contratti sottoscritti dall'Emittente nell'ambito dell'ordinaria attività della relativa società;
 - Vincoli costituiti sui Beni oggetto della relativa operazione, nei limiti in cui quest'ultima sia una Operazione Consentita, ivi inclusi, a titolo esemplificativo, i Vincoli esistenti sui Beni oggetto dell'operazione prima o al momento della relativa operazione;
 - Vincoli costituiti su Beni mobili e/o immobili strumentali;
 - Vincoli costituiti nell'ambito di operazioni di trade finance;
 - Vincoli costituiti nell'ambito di aperture di credito in conto corrente, anticipi su fatture, castelletti ed operazioni similari;
 - gli accordi di vendita o altro trasferimento con riserva della proprietà o similari;
 - gli accordi di *netting* o compensazione nell'ambito dell'ordinaria attività di impresa;
 - in ogni caso, in aggiunta alle operazioni che precedono, Vincoli per un valore non eccedente il 3% (tre per cento) del Patrimonio Netto dell'Emittente;
- **"Vincolo"** indica qualsiasi ipoteca, pegno, onere o vincolo di natura reale o privilegio sui Beni nonché qualsiasi fideiussione o altra garanzia personale, costituiti o concessi a garanzia degli obblighi dell'Emittente e/o di terzi (inclusa ogni forma di destinazione e separazione patrimoniale).

2. PERSONE RESPONSABILI

2.1. Responsabili del Documento di Ammissione

La responsabilità per la completezza e la veridicità dei dati e delle notizie contenuti nel presente "Documento di Ammissione" è assunta dalla Società in qualità di Emittente dei Minibond, nelle persone dei propri Amministratori.

L'Advisor dell'Emittente e la Banca di Regolamento non assumono alcuna responsabilità per i dati e le notizie contenuti nel Documento di Ammissione.

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA
IL PRESIDENTE
Andrea Nasclimbeni
(Andrea Nasclimbeni)



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATE CANUBIANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATE CANUBIANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATE ARCETO



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 04.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonna@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Abo Cooperativa n° A106401 - Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 363
Reg. Imprese: 00182360363



2.2. Dichiarazione di Responsabilità

L'Emittente, dichiara di aver adottato tutta la ragionevole diligenza nella predisposizione del presente Documento di Ammissione. Le informazioni in esso contenute sono, per quanto a propria conoscenza, conformi ai fatti e non presentano omissioni tali da alterarne il senso.

Il documento di Ammissione è stato predisposto sulla base dei seguenti presupposti e delle limitazioni nel seguito riepilogate:

- le indicazioni sui parametri societari ivi indicati sono state effettuate sulla base delle condizioni economiche e di mercato attuali e alla luce degli elementi di previsione ragionevolmente ipotizzabili. A questo proposito non può non essere tenuta in debita considerazione la difficoltà di svolgere previsioni nell'attuale contesto economico e finanziario;
- non si tiene conto della possibilità del verificarsi di eventi di natura straordinaria e imprevedibile (quali a titolo meramente esemplificativo, nuove normative di settore, variazioni della normativa fiscale ad oggi ignote e degli scenari politici e sociali);
- sebbene l'Emittente abbia fornito nel Documento di Ammissione tutti i dati ritenuti utili ad esporre la propria realtà aziendale, non si può assicurare che gli stessi costituiscano una rappresentazione certa dei risultati futuri dell'azienda e, quindi, della sua capacità di rimborso del debito;
- le evidenze derivanti da situazioni infra-annuali non sono oggetto di deliberazione da parte dell'Organo di Governo Societario, né dell'Assemblea dei Soci e sono fornite sotto la responsabilità dell'Emittente;
- l'Emittente assume la responsabilità per qualsiasi errore od omissione concernente i documenti, dati e informazioni sulla base dei quali è stato dalla stessa redatto il presente Documento di Ammissione.

3. INFORMAZIONI RELATIVE ALL'EMITTENTE

3.1. Denominazione legale e commerciale

La denominazione legale e commerciale dell'Emittente è 4 Madonne Caseificio dell'Emilia Società Cooperativa Agricola.

3.2. Estremi di iscrizione nel Registro delle Imprese

L'Emittente ha sede in Modena (MO) ed è iscritta presso l'Ufficio del Registro delle Imprese di Modena nella sezione Ordinaria in data 19.02.1996 con qualifica di Impresa Agricola) sezione speciale) in data 21.10.1997 ed ha il seguente Numero REA: 126182.

3.3. Data di costituzione e durata dell'Emittente

L'Emittente è stata costituita con atto del 08.04.1967 e la sua durata è stabilita fino al 31.12.2020.

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA
IN RESIDENZA
DEI SOCI (membri)



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CAMURANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CAMURANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATA ARCEO



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.84.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 - Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 383
Reg. Imprese: 00182360363



3.4. Domicilio e forma giuridica, legislazione in base alla quale opera l'Emittente, paese di costituzione e sede sociale

L'Emittente è stata costituita in Italia ed opera in forma di Società Cooperativa a Mutualità Prevalente, con numero di iscrizione all'albo delle Cooperative A106401, in base alla Legislazione Italiana.

L'Emittente ha sede legale in Via Lesignana, n° 130, CAP 126182 Modena (MO). Numero di telefono e di Fax 059 849468, PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it, Sito: www.caseificio4madonne.it.

Unità Locali

Unità Locale n° MO/2	
Tipologia	Stabilimento
Attività esercitata	Lavorazione di latte e allevamento di suini ed a partire dal 12.02.2003 produzione di prodotti caseari e vendita degli stessi
Indirizzo	Via Panaria Bassa n° 73, frazione Solara – 41030 Bomporto (MO)
Data Apertura	01.01.2003

Unità Locale n° MO/3	
Tipologia	Negozio
Attività esercitata	Vendita al dettaglio di prodotti lattiero-caseari ricavati in misura prevalente dalla propria azienda
Indirizzo	Via Nazionale n° 37/A frazione Sobara – 41030 Bomporto (MO)
Data Apertura	01.04.2007

Unità Locale n° MO/6	
Tipologia	Stabilimento
Attività esercitata	Lavorazione del latte conferito prevalentemente dai soci
Indirizzo	Via Pescarola n° 544, frazione Varana – 41028 Serramazzoni (MO)
Data Apertura	19.11.2013

Unità Locale n° MO/7	
Tipologia	Stabilimento
Attività esercitata	Lavorazione del latte conferito prevalentemente dai soci
Indirizzo	Via Giardini Nord n° 7087/1, località Rocca S. Maria– 41028 Serramazzoni (MO)
Data Apertura	01.07.2016

3.5. Eventi recenti sostanzialmente rilevanti per la valutazione della solvibilità dell'Emittente

L'Emittente dichiara che *non sussistono eventi recenti sostanzialmente rilevanti per la valutazione della sua solvibilità*. Per un'informazione relativa alle operazioni societarie e ai fatti di rilievo inerenti all'Esercizio chiuso al 31.12.2016 si invitano gli investitori a leggere attentamente il presente Documento di Ammissione nonché le relative informazioni riportate nel Bilancio di Esercizio chiuso al 31.12.2016 e per quanto attiene agli eventi recenti che coinvolgono la Società, nelle tabelle che riportano lo Stato Patrimoniale e il Conto Economico della Società al 30.06.2017*.

(*) Dati Provvisori

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA
SOCIETÀ COOPERATIVA A MUTUALITÀ PREVALENTE
(Andrea Masciombeni)



IPCS

Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2886 UNITÀ CERTIFICATE CAMBIANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATE CAMBIANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATE ARCIETO



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.84.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
G.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 - Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 983
Reg. Imprese: 00192360363



3.6. Descrizione dell'Emittente

L'Emittente opera, in forma di cooperativa a mutualità prevalente, nella lavorazione casearia del latte conferito dai soci.

4 Madonne Caseificio dell'Emilia, costituito nel lontano 1967 nella frazione di Lesignana di Modena per iniziativa di un ambizioso nucleo di allevatori della zona, prende il nome da un pilastro votivo, poco distante dall'attuale sede legale, che raffigura quattro madonne nei quattro lati della maestà. Fin dalle origini, l'Emittente si caratterizza per le dimensioni oltremodo notevoli: il caseificio ha da sempre aumentato la base sociale e la quantità di latte conferito dei propri soci fino ad oggi in cui si rileva una base sociale rappresentata da una cinquantina di soci con una potenzialità produttiva di 160 forme al giorno ed una produzione annua di circa 58.000 forme di Parmigiano Reggiano. L'Emittente da sempre si caratterizza per un carattere di avanguardia, infatti, fin dal 1996, la Società rappresenta uno dei primi caseifici sugli oltre 360 del comprensorio Parmigiano Reggiano ad essersi dotato di certificazione di processo volontaria UNI EN ISO 9001, garantendo che il Parmigiano ottenuto nel caseificio è stato prodotto nel rispetto di regole precise secondo standard di processo elevati, e successivamente delle certificazioni internazionali BRC (British Retail Consortium, che rappresenta i maggiori rivenditori britannici, quali Tesco Stores, Sainsbury's Supermarket, ASDA Stores) e IFS (International Food Standards), sempre più richieste dalla GDO.

Quanto esposto è l'apice di un processo che ricomprende negli ultimi quindici anni di storia dell'Emittente acquisizioni di cooperative della zona tramite fusioni per incorporazione, che hanno permesso di compiere un salto di qualità dimensionale, di fatturato e di organizzazione aziendale:

- 1998 - Caseificio San Pietro di Cittanova (Modena)
- 2003 - Cooperativa Solarese del Parmigiano Reggiano di Solara (Modena)
- 2010 - Cooperativa Casearia S. Luca di Camurana (Modena)
- 2011 - Latteria Sociale di Arceto (Reggio Emilia)
- 2013 - Caseificio San Giovanni di Varana di Serramazzoni (Modena)

Quanto esposto porta la Società a diventare di fatto il primo produttore interprovinciale del comprensorio, con una lavorazione che nel 2016 è andata circa a 206.000 quintali di latte annui e una proiezione per l'anno 2017 di oltre 260.000 quintali di latte lavorato. Oggi, grazie ad una mirata campagna pubblicitaria televisiva per il tramite del Consorzio del Parmigiano Reggiano a livelli nazionali ed alla partecipazione a importanti fiere nazionali di settore, e grazie anche ad un'offerta completata mediante servizi di e-commerce, la Società è riconosciuta come uno dei produttori di prima fascia in termini di qualità, di rispetto della tradizione attraverso la modernizzazione degli impianti produttivi nel rispetto dell'ambiente, della salubrità dei prodotti e dell'ambiente di lavoro creato per i dipendenti.

Sul piano territoriale, infatti, la cooperativa 4 Madonne è considerata una delle cooperative di maggior prestigio dell'intero comprensorio, questo deriva dal fatto di essere in grado di liquidare il latte dei propri soci ai prezzi migliori e ad avere una percentuale di formaggio marchiato Parmigiano Reggiano costantemente tra il 97% e il 100%.

La Società nel corso del 2015 ha approvato un piano strategico in cui sono stati definiti i principali obiettivi. In particolare, la Società intende realizzare un processo di consolidamento e sviluppo, andando a migliorare



IFS

Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2556 UNITÀ CERTIFICATE CAMURANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2556 UNITÀ CERTIFICATE CAMURANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATE ARCETO

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA
IL PRESIDENTE
(Luca Mascantoni)



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonna@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fis. / Partita IVA 00 182 350 383
Reg. Imprese: 00182350363



la propria gestione sia attraverso maggiori quantità lavorate che mediante la stagionatura del prodotto. La stagionatura del prodotto è verosimile comporti un miglioramento nell'ordine dei 20 punti percentuali.

La Società a partire dall'1 agosto 2015 e con effetto da settembre/ottobre ha avviato una revisione dell'attività di lavorazione deliberando la chiusura temporanea della produzione nello stabilimento di Arceto di Scandiano tenendo attivo solamente il magazzino di stagionatura ed a partire dal 14 ottobre 2015 è stato affittato con un contratto quinquennale lo stabilimento di Camurana di Medolla ad un caseificio della zona concentrando di fatto le produzioni nell'anno 2015 in soli due degli stabilimenti dei 4 di proprietà; l'uno di Varana opera a pieno regime e lavora il latte biologico, convenzionale ed il latte delle vacche rosse il tutto certificato come prodotto di montagna; l'altro, in Lesignana, concentra la lavorazione del prodotto convenzionale con un elevato livello produttivo. La concentrazione della lavorazione del latte e la riorganizzazione dei siti produttivi ha comportato una riduzione del costo del personale unitamente alla possibilità di acquisire ulteriori quantità funzionali ad una piena capacità produttiva, dando la possibilità alla cooperativa di affittare nel 2016 il Caseificio San Lucio di Montardone di Serramazzoni (Modena), portando così a tre le unità produttive attive, in questo stabilimento viene lavorato esclusivamente latte biologico certificato come prodotto di montagna.

Ad oggi l'Emittente copre con la sua produzione oltre l'1,5% della produzione di Parmigiano Reggiano.

3.7. Prodotto

3.7.1. Processo Produttivo

Per la produzione del Parmigiano Reggiano occorrono due mungiture distinte: una viene effettuata alla sera e la successiva alla mattina.

Il latte della mungitura serale, versato in appositi contenitori larghi e bassi chiamati *affioratori*, è lasciato riposare tutta la notte durante la quale la panna affiora naturalmente in superficie. La "panna", la parte grassa del latte, sarà utilizzata per produrre il burro.

Il latte intero, dopo che è stato lasciato riposare tutta la notte, diventa latte scremato e nella mattinata viene trasferito in caldaie di rame a forma di cono, rovesciato, facendo molta attenzione a non far scendere anche la panna, ed a questo punto viene aggiunto il latte intero della mungitura della mattina stessa.

Le proporzioni di latte scremato e di latte intero dipendono dal casaro: le scelte sono in funzione del clima e del latte. Già in questa prima fase si determina la bontà del Parmigiano Reggiano.

La trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano avviene in tre fasi distinte:

Riscaldamento: una volta depresso il latte nelle caldaie si comincia a scaldarlo lentamente. Durante questa fase viene aggiunto il siero innesto, ricco di fermenti lattici vivi ottenuti dal siero della lavorazione del latte del giorno precedente. Quando il latte raggiunge la temperatura di circa 30°C viene aggiunto il caglio e dopo un'accurata miscelazione si lascia riposare per circa 8/10 minuti affinché avvenga la coagulazione.

Spinatura: a seguito del caglio, si procede al controllo della densità del coagulo per poterlo "*spinare*", ovvero trasformarlo in piccoli granuli con l'apposito strumento denominato "spino". L'operazione di



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2666 UNITÀ CERTIFICATE CAMURANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2589 UNITÀ CERTIFICATE CAMURANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATE ARCETO

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA
PRESIDENTE
Roberto...



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperative Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@psc.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MD n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 363
Reg. Imprese: 00182360363



spinatura termina quando tutti i micro-granuli hanno raggiunto la stessa dimensione di circa un chicco di riso.

Cottura: siamo giunti alla terza fase, la cottura che serve a far perdere umidità ai granuli. Si porta gradualmente la temperatura a 55°, i micro-granuli si depositano sul fondo della caldaia e successivamente lasciati riposare per circa 50 minuti affinché la massa si compatti e possa essere estratta. Trascorsi i 50 minuti il casaro estrae la massa caseosa con una pala di legno e viene avvolta in un telo di lino: successivamente la massa è tagliata in due parti e ciascuna di esse è posta in uno stampo detto fascera. A questo punto viene creata la forma di Parmigiano Reggiano.

Le forme di giornata vengono girate due volte cambiando la tela per farne perdere l'umidità; la terza volta viene tolta la tela e inserita la fascia di plastica rilasciata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano. Tale fascia è posta tra la forma e la fascera e durante la notte imprime i seguenti marchi:

- i puntini con la scritta "PARMIGIANO REGGIANO": sono impressi tutt'intorno alla circonferenza della forma;
- il numero di matricola: è un numero rilasciato dal Consorzio del Parmigiano Reggiano ed identifica in modo univoco il Caseificio di produzione. Il 4 Madonne Caseificio dell'Emilia produce al momento in tre stabilimenti diversi e produce quattro numeri di matricola: Matricola n. 1240 Lesignana, Matricola n. 2566 Lesignana, Matricola n. 1086 Varana, Matricola n. 1229 Montardone;
- il mese e l'anno di produzione: questo dato è impresso sotto al numero di matricola;
- il bollo CE: è l'autorizzazione sanitaria che ci permette di vendere il nostro prodotto ed è un'ulteriore garanzia che il prodotto è stato lavorato nel rispetto delle norme;
- la scritta DOP: è il marchio di Denominazione di Origine Protetta, è la garanzia che la forma è stata prodotta nelle zone di Modena, Parma, Reggio Emilia, Bologna nella zona a sinistra del fiume Reno e Mantova nella zona a destra del fiume Po.

Affinché si possa risalire con precisione al giorno di produzione sulle forme è applicata anche una "placca di caseina" che rappresenta una vera e propria carta d'identità della forma di Parmigiano Reggiano e riporta:

- la scritta CFPR;
- il codice identificativo di ogni forma che è un numero unico e progressivo;
- l'etichetta DATAMATRIX per la lettura ottica.

Il giorno dopo le forme sono trasferite, per uno o due giorni in un'apposita fascia d'acciaio che gli conferirà la caratteristica forma bombata.

Al termine di questo periodo avviene la salatura: per circa 20 giorni le forme rimangono immerse in una soluzione satura di sale da cucina e acqua. La salatura avviene per assorbimento.

Terminata la salatura si conclude la parte produttiva, durata circa un mese e inizia il periodo della stagionatura: le forme sono ora poste a stagionare sulle assi di legno del magazzino di stagionatura dove la temperatura e l'umidità sono mantenute costantemente sotto controllo.



IFS

Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATE ARCIETO

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA
IL PRESIDENTE -
(Firma)
(M. Nascimbene)



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
G.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 - Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fis.: / Partita IVA 00 182 350 383
Reg. Imprese: 00182360363



Il periodo di riposo dura almeno un anno: durante questo periodo ogni dieci giorni, la forma è controllata, rigirata e spazzolata. La fase della stagionatura è un passaggio cruciale per ottenere un ottimo Parmigiano Reggiano.

3.7.2. Le stagionature del Parmigiano Reggiano

Le forme di Parmigiano Reggiano sono deposte nel magazzino di stagionatura su tavole di legno sorrette da una struttura in metallo detta "scalera", sulla quale dovranno riposare per un periodo minimo di 12 mesi, periodo oltre il quale la forma può fregiarsi della denominazione "Parmigiano Reggiano". Il magazzino è un ambiente con una temperatura di circa 18 gradi e un'umidità dell'82%; tali valori dovranno essere costantemente monitorati al fine di conferire alla forma un corretto processo di stagionatura.

Durante questo periodo la parte esterna si asciuga e si indurisce formando la crosta sulla quale non vengono fatti trattamenti, la crosta è completamente edibile.

La parte interna acquista la caratteristica struttura granulosa e a seconda del tempo complessivo di maturazione può diventare più o meno friabile.

La stagionatura di Parmigiano Reggiano avviene per 12 mesi, 18 mesi, 24 mesi e 36 mesi e conferisce alle forme sapori diversi destinati a molteplici impieghi gastronomici.

- **Stagionato 12/14 mesi:** rappresenta, come esposto nei paragrafi precedenti, la stagionatura minima affinché si possa parlare di Parmigiano Reggiano. Le caratteristiche che si possono riscontrare all'interno della forma sono una pasta ancora tenera, non ha ancora acquisito gli aromi che lo distinguono dagli altri formaggi a pasta dura ed il Parmigiano è definito "nuovo" dagli esperti.
- **Stagionato 18/20 mesi:** al gusto una base lattica ben marcata, una granulosità e una friabilità già apprezzabili. La pasta è ancora morbida, si cominciano a sentire gli aromi che lo contraddistinguono.
- **Stagionato 24/26 mesi:** il Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi ha raggiunto il grado di maturazione ottimale. La pasta è friabile e granulosa.
- **Stagionato 36/38 mesi:** Il Parmigiano Reggiano "stravecchio" è più asciutto, ancora più friabile e granuloso con un aroma intenso, perfetto per la grattugia e indicato agli intolleranti al lattosio.

Trascorsi i primi 12 mesi di stagionatura, gli esperti del Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano esaminano forma per forma. Su ogni forma, il "battitore" esegue un esame chiamato *espertizzazione*, verifica cioè che ogni forma abbia i requisiti per essere chiamato Parmigiano Reggiano D.O.P. e se la forma supera l'esame è bollata a fuoco con un marchio ovale indelebile: il marchio di selezione con la scritta "CONSORZIO TUTELA". Giova precisare però che alcune forme presentano piccoli difetti ma non hanno alterazioni organolettiche: tali forme, definite "Mezzane", vanno a costituire la seconda scelta e sono vengono bollate a fuoco. Le forme mezzane sono riconoscibili in quanto lungo tutta la circonferenza della forma presentano solchi paralleli indelebili.

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA
IL PRESIDENTE
(G. G. Nasamini)



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATE CANUBIANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATE CANUBIANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATE ARCETO



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 099 84.84.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.G.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Atto Cooperativo n° A106401 - Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 383
Reg. Imprese: 00182360363



Le forme di Parmigiano Reggiano che presentano difetti rilevanti e pertanto non superano l'esame dell'espertizzazione, vengono dequalificate subiscono un processo di "sbiancatura", ovvero vengono eliminati i marchi d'origine tramite fresatura della crosta.

3.7.3. Prodotti

Come descritto nei paragrafi precedenti il Consorzio produce forme di Parmigiano Reggiano a diversi stadi di stagionatura che hanno portato lo scorso 19 novembre, durante la partecipazione alla 29° edizione del World Cheese Awards 2016 che si è tenuta in Spagna a San Sebastián, all'aggiudicazione di 2 medaglie: medaglia d'oro per la Categoria sopra i 30 mesi e medaglia d'argento per la Categoria di 18 - 21 mesi aggiudicate tra 12 caseifici esaminati da 16 giurati esperti.

Le stagionature del Parmigiano Reggiano sono le seguenti:

- oltre 12 mesi
- oltre 18 mesi
- oltre 24 mesi
- oltre 30 mesi
- oltre 36 mesi
- oltre 45 mesi
- oltre 75 mesi

Accanto al Parmigiano tradizionale stagionato vengono realizzati dal Caseificio forme di parmigiano che si contraddistinguono per la particolare lavorazione o per la tipologia di latte conferito ed in particolare viene prodotto il Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" e Parmigiano Reggiano Biologico che sono certificati Prodotto di Montagna.

Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse"

A seguito della fusione per incorporazione, nel 2011, della Latteria sociale Giardino di Arceto di Scandiano (Reggio Emilia) il Caseificio produce a filiera completa il Parmigiano Reggiano delle "Vacche Rosse".

La Vacca Rossa Reggiana è una razza bovina che si caratterizza per essere longeva, robusta, molto fertile e resistente alle malattie. È una razza autoctona del nord Italia, rispetto alla media è di taglia più grossa e produce circa un terzo in meno del latte prodotto dalla tradizionale razza Frisona. Per questa minor produttività nel passato rischiò l'estinzione, se non grazie all'intervento di un gruppo di allevatori della provincia di Reggio Emilia che ne presero la presenza sul territorio. Il latte prodotto è particolarmente ricco di grassi e di una proteina, la caseina, che ha un ruolo fondamentale nel processo di trasformazione del latte in formaggio ed è particolarmente indicata per una lunga stagionatura. Da questo tipo di latte si ottiene un Parmigiano Reggiano molto pregiato, ad elevato valore nutritivo dovuto al maggior contenuto di acidi grassi.

Il Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" è facilmente identificabile dal tipico colore giallo paglierino che gli viene conferito dalla dieta che segue il bovino, nutrendosi esclusivamente di erba, fieno e cereali, ed è inoltre caratterizzato da una grana fine e una frattura a scaglia dovuta alla stagionatura minima di 24 mesi.



IFS

Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2586 UNITÀ CERTIFICATA LAMBRANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2586 UNITÀ CERTIFICATA LAMBRANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATA ARCETO

CASEIFICIO DELL'EMILIA
PRESIDENTE
G. CASARINI



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 - Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 383
Reg. Imprese: 00182360363



Parmigiano Reggiano Biologico e Prodotto di Montagna

Nel caseificio a Varana di Serramazzone, viene prodotto ogni giorno circa 30 forme di Parmigiano Reggiano che si può pregiare anche dell'ulteriore denominazione "Prodotto di montagna", derivante dalla zona in cui viene prodotto, e tra cui 14 sono di produzione biologica; l'Emilia Romagna, appare ai primi posti nella classifica nazionale per ciò che concerne la produzione BIO.

Per la produzione del Parmigiano Reggiano Biologico oltre al rispetto di elevati standard qualitativi imposti dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, volto a conservare la tradizione e l'alta qualità del prodotto, devono essere rispettate procedure che vietano l'uso nell'alimentazione delle nostre vacche di O.G.M. e che preservino il loro benessere. Nel Caseificio di Varana di Serramazzone il latte riservato alla produzione del parmigiano biologico viene lavorato a margine della tradizionale produzione di Parmigiano. Il processo produttivo e le risorse impiegate che vanno dalle cisterne di raccolta, alle vasche di affioramento nelle quali viene messo il latte della sera fino al mattino successivo per ottenere la parte di latte scremato necessaria alla lavorazione, alle caldaie nelle quali il latte viene trasformato in formaggio, alle vasche di salamoia vengono tenute separate e anche nella fasi successive, una volta ottenuto il formaggio, le forme di Parmigiano Reggiano Biologico sono stagionate nel nostro magazzino ma in scalere riservate.

Dal mese di luglio 2016, con l'affitto da parte del 4 Madonne Caseificio dell'Emilia Sca della struttura di Montardone, la produzione di Parmigiano Reggiano Biologico è aumentata ulteriormente di n.14 forme giornaliere, in quanto l'intera produzione avviene tramite la trasformazione di latte biologico.

Il 4 Madonne Caseificio dell'Emilia al momento propone 2 diverse stagionature di Parmigiano Reggiano Biologico – Prodotto di Montagna:

- stagionatura oltre 14 mesi
- stagionatura oltre 22 mesi

Le proprietà organolettiche rimangono pressoché uguali a quelle delle medesime stagionature del "convenzionale" Parmigiano Reggiano ma vantano a loro vantaggio il valore aggiunto dato dal "fattore biologico".

La ricotta

Dalla lavorazione del formaggio si ottiene il siero che riscaldato ad una temperatura di 90° forma i fiocchi di ricotta. La ricotta non rientra nella definizione di "formaggio" ma di "latticino" non essendo ottenuta dal latte ma da un derivato dello stesso e non viene sottoposta a stagionatura. La temperatura deve essere rapidamente portata a 90° prestando particolare attenzione affinché non sia superata in quanto la consistenza della ricotta cambierebbe e perderebbe la sua cremosità. Durante la cottura del siero i fiocchi di ricotta affiorano in superficie: sono estratti con una ramina dal casaro che li deposita nelle fucelle a sgocciolare.

Il burro

Il Burro, ottenuto dalla panna ricavata per affioramento dal latte che utilizzato per produrre il Parmigiano Reggiano senza aggiunta di coloranti e conservanti, viene prodotto dal Caseificio rispettando i principi della tradizione artigianale e si caratterizza per un colore bianco panna senza alcuna striatura, né porosità, né acqua. Per la produzione del Parmigiano occorre lasciar riposare il latte della mungitura serale negli



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CASALUANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CASALUANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATA ARCIETO





4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.maitcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MD n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 Suz. "Mutualità prevalente"
Cod. Fis. / Partita IVA 00182350383
Reg. Imprese: 00182360363



Nei primi mesi del 2017 si è registrata una dinamica contrapposta tra i prezzi dei prodotti lattiero caseari nel mercato delle materie grasse, sottoposto a tensioni dal lato della domanda generando un aumento delle quotazioni, ed il mercato delle polveri magre che presenta un'ascesa a seguito della presenza di scorte abbondanti.

Le tensioni sui prezzi dei derivati si sono rapidamente riflesse sulla materia prima ed anche il prezzo del latte crudo alla stalla nell'UE ha cominciato a risalire nell'ultima frazione di anno. Quanto esposto ha contribuito a generare un'esternalità positiva sui prezzi dei prodotti lattiero caseari, che a gennaio si sono attestati a 33,38 €/100 kg, con una variazione pari al +12% rispetto allo stesso mese dell'anno precedente

L'incremento registrato dai prezzi alla stalla in tutti i principali Stati membri è stato favorito da una riduzione della produzione di latte più sostenuta rispetto al calo stagionale atteso.



Figura 2 - Andamentale2014/2017del prezzo medio del latte alla stalla UE

Nell'ultimo trimestre 2016 la produzione a livello comunitario di latte è diminuita del 3,7%, anche per il verificarsi di condizioni climatiche meno favorevoli, di minori disponibilità foraggere e della massiccia adesione al piano di sostegno per la riduzione volontaria, registrando complessivamente nel 2016 una crescita lieve delle consegne di latte nell'UE che si attesta nell'intorno del +0,4%, mostrando andamenti molto differenziati nei vari paesi produttori: le consegne sono rimaste pressoché stabili in Germania, mentre si sono ridotte in Francia (-2,5%), Regno Unito (-4,3%) e Belgio (-2,7%); sono risultate in crescita sostenuta nei Paesi Bassi (+7,5%), nonostante la forte accelerazione dell'attività di riforma, in Irlanda (+4,4%) e in Italia (+3,2%).

Secondo le previsioni della Commissione UE, le consegne di latte dovrebbero aumentare dello 0,6% nel 2017, con l'inizio della seconda metà dell'anno, come confermato anche dai dati sulle consistenze di capi da latte. Sebbene il numero delle vacche da latte (23,5 milioni di capi) nel complesso dell'UE sia leggermente diminuito tra il 2015 e il 2016 (-0,2%), in alcuni dei principali paesi produttori, le consistenze si sono decisamente ampliate.

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA
Andres Naschimbreni



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2586 UNITÀ CERTIFICATA CASALPRATA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2586 UNITÀ CERTIFICATA CASALPRATA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATA ARCIETO



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 - Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 162 350 363
Reg. Imprese: 00182350363

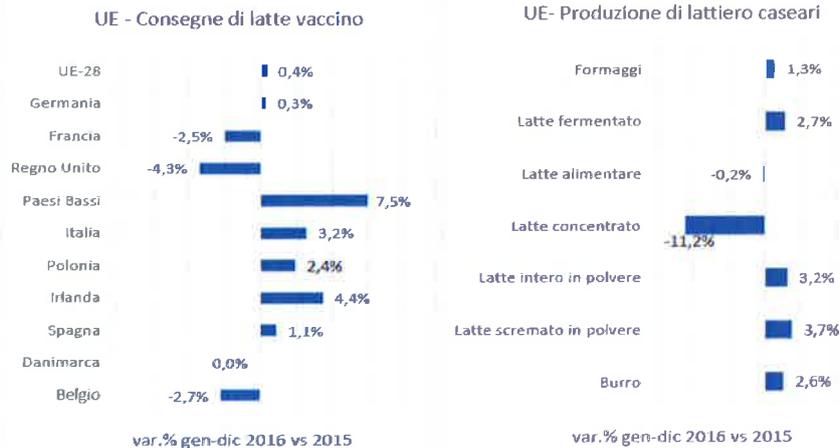


Figura 3 – Consegne di latte e produzione lattiero casearia UE¹

A fronte della continua erosione dei consumi interni (volumi in contrazione dell'11% nel periodo 2011-2016), la strategia volta all'apertura verso i mercati esteri rappresenta ad oggi la più importante opportunità di crescita delle vendite per i prodotti lattiero-caseari italiani, come dimostra il valore delle esportazioni che risulta essere raddoppiato negli ultimi 10 anni (+92% nel periodo 2006-2016, contro il 72% delle esportazioni agroalimentari totali).

I prodotti di maggior rilievo nel settore, in termini di vendite, risultano essere i formaggi, che grazie ai 2,4 miliardi di euro di vendite estere nel 2016, incidono per l'82% sul valore totale dell'export lattiero-caseario, evidenziando tassi di crescita ancor più positivi, sia nel lungo periodo (+96% nel 2006-2016), che nell'ultimo anno.

Il mercato, che presenta un valore complessivo stimato di oltre 24 miliardi di euro ripartito per circa il 72% tra i primi dieci esportatori mondiali, vede al quarto posto l'Italia con una quota pari al 10%, dopo Germania (14%), Olanda e Francia (entrambe al 12%), mentre risulta essere detentrica della leadership di prezzo (6,23 €/kg), presentando nel paniere di offerta alcuni dei formaggi di punta della produzione italiana, fra cui le grandi DOP.

La vicinanza geografica e la possibilità di libero scambio fa sì che la principale destinazione dei formaggi italiani sia l'Unione Europea (72% del valore dell'export italiano) ma si registrano flussi di esportazione verso Stati Uniti e Giappone: accanto a mercati più tradizionali si stanno affiancando di nuovi che, sebbene ancora di piccole dimensioni, mostrano tassi di crescita molto positivi, tra questi Cina e Corea.

Le nostre politiche commerciali devono però tener conto anche dell'agguerrita concorrenza degli altri grandi esportatori mondiali. Se si escludono gli Stati Uniti, nei quali i primi 5 partner commerciali detengono il 58% del valore del mercato, nel caso di Germania, Francia, Regno Unito, Giappone e Spagna questa quota sale, oscillando fra il 72% e l'86%, mentre in Russia addirittura il 93% dei formaggi importati proviene dai soli primi tre fornitori.

Come rappresentato dallo studio effettuato da Agrifood Monitor, presentato in occasione di CIBUS Connect, "vi sono paesi come gli Stati Uniti con un valore 2016 del mercato all'importazione di 1,2 miliardi

¹ Elaborazioni ISMEA su dati Eurostat, Agea e Commissione UE

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA
AL PRESENTANTE
(Andrea Nascimbene)



IFS

Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2568 UNITÀ CERTIFICATA CAMILIVANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2568 UNITÀ CERTIFICATA CAMILIVANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATA ARCETO



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MO n° 9.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 383
Reg. Imprese: 00182350363



di euro, in vivace crescita (+32% a valore nel 2016/2013), in cui il nostro paese è leader sia per volumi di vendite (17%) che per il prezzo (8,2 €/kg) con un netto distacco dagli altri competitor e con performance positive (+19%).

I mercati europei più tradizionali viceversa offrono una prospettiva più stazionaria se non addirittura flettente. È questo il caso del Regno Unito che ha importato 1,6 miliardi di formaggi nel 2016, in flessione del 7% rispetto al 2013, nel quale l'Italia ancora una volta riesce a tenere grazie ad un'offerta di qualità (5,7 €/kg) e mostra, contrariamente alla dinamica generale, un andamento positivo (+11% a valore nel 2016/2013). Contrariamente, nelle fasce di prezzo più basse si avvertono i maggiori segnali di difficoltà e la competizione sta premiando degli outsider come la Polonia rispetto agli altri consolidati partner comunitari come Irlanda, Francia e Germania".

Giova inoltre precisare che il mercato risulta aggredito da concorrenti, quali alcuni prodotti statunitensi ed europei, che se pur presentano dimensioni ridotte contribuiscono alla penetrazione del mercato alimentando da un lato la competitività dei prodotti offerti: il prodotto italiano, pur manifestando un andamento crescente (+96% nel 2016/2013), non viene ancora fortemente riconosciuto per la sua superiore qualità e pertanto da tali condizioni ne scaturisce che l'affermazione sul mercato si gioca più sulle capacità organizzative e sullo sviluppo di una politica di promozione adeguata; strumenti senz'altro più affilati nella mani dei nostri concorrenti come dimostra il caso della Francia che non solo sta crescendo più rapidamente (+133%), ma è riuscita a collocare il proprio prodotto su fasce di prezzo più remunerative (5,4 €/kg rispetto ai 4,6 €/kg del prodotto italiano).

Burro				
Tonnellate	2015	2016	Var %	
Extra UE-28, di cui:	135.456	162.283	20%	
- USA	17.367	19.264	11%	
- Arabia Saudita	14.059	18.809	34%	
- Egitto	11.167	12.616	13%	
Latte Scremato in Polvere				
Tonnellate	2015	2016	Var %	
Extra UE-28, di cui:	691.689	574.207	-17%	
- Algeria	108.782	90.623	-17%	
- Egitto	54.291	51.053	-6%	
- Cina	46.406	47.268	2%	
Formaggi				
Tonnellate	2015	2016	Var %	
Extra UE-28, di cui:	718.580	800.121	11%	
- USA	140.068	142.224	2%	
- Giappone	68.553	79.066	15%	
- Svizzera	54.771	56.878	4%	
Latte Intero in Polvere				
Tonnellate	2015	2016	Var %	
Extra UE-28, di cui:	400.112	380.454	-5%	
- Oman	57.048	45.696	-20%	
- Algeria	34.461	32.821	-5%	
- Nigeria	18.165	22.415	23%	

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA
Andrea Nascimbene



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CANUBIANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CANUBIANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATA ARCIETO



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperative Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 059 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 363
Reg. Imprese: 00182350063



Figura 4 - UE 28 - export prodotti lattiero caseari verso paesi terzi²

Nel 2016, le esportazioni di formaggi UE hanno superato le 800 mila tonnellate, dato che si posizione ben al di sopra dei livelli registrati nel 2013 nei quali la Russia rappresentava il primo mercato di destinazione della produzione europea - a seguito dell'embargo alle importazioni dall'Unione Europea dell'agosto del 2014, le esportazioni in Russia hanno subito un drastico calo e il principale fornitore è ad oggi la Bielorussia. Gli incrementi più importanti si sono registrati verso Giappone (+15%), Arabia Saudita (+16%), Sud Corea (+23%) e Australia (+15%), dove, grazie a una maggiore competitività dell'euro nei confronti del dollaro, sono state acquisite importanti quote di mercato a svantaggio degli Stati Uniti che hanno registrato un lieve aumento, stimabile al +1,5% rispetto al 2015, e rappresentano attualmente circa il 18% delle esportazioni UE di formaggi.

Per il 2017 si stima un ulteriore aumento delle esportazioni UE di formaggi nella misura del +3% (Fonte: Commissione UE).

IL 2016 ha pertanto registrato, accanto ad un buon andamento delle esportazioni, un incremento dei consumi interni, di concerto con la riduzione della produzione di latte UE, i prezzi dei formaggi sono ritornati sui valori medi del periodo 2011-2015. Per quanto riguarda il mercato domestico, il consumo pro capite è aumentato per il terzo anno consecutivo arrivando a 17,7 kg, seppure ad un ritmo più lento (+1,3% rispetto al 2015). Questa dinamica ha spinto la produzione di formaggi (+1,4%) e probabilmente continuerà a sostenerla anche nel biennio 2017-2018 (stima +2%).

Alcune correzione sui prezzi, in particolare per il prezzo del latte spot³ e di alcuni formaggi DOP maggiormente sensibili alle tendenze continentali, si è registrato anche a livello nazionale. Il focus resta comunque soprattutto concentrato sui prezzi alla stalla a causa dell'imminente scadenza dell'accordo aziendale siglato in Lombardia (e che rappresenta il riferimento anche per altre regioni) che fissa a 39 euro/100 litri il valore percepito dagli allevatori per i mesi di marzo e aprile 2017.

² Fonte: elaborazione ISMEA su dati EUROSTAT e Commissione UE

³ Latte sfuso in cisterna (crudo o pastorizzato, +4 °C) commercializzato settimanalmente al di fuori di qualsiasi contratto annuale o di lunga durata.



IFIS

Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CAMILURANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATA LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATA CAMILURANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATA ARCETO

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA

IL PRESIDENTE



4 MADONNE
CASEIFICIO DELL'EMILIA
Società Cooperativa Agricola
STRADA LESIGNANA, 130
41123 LESIGNANA (MODENA)
TEL./FAX 099 84.94.88
Email: info@caseificio4madonne.it
PEC: 4madonne@pec.mailcoop.it
www.caseificio4madonne.it
C.C.I.A.A. MD n° R.E.A. 126182
Albo Cooperative n° A106401 - Sez. "Mutualità prevalente"
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 393
Reg. Imprese: 00182360363

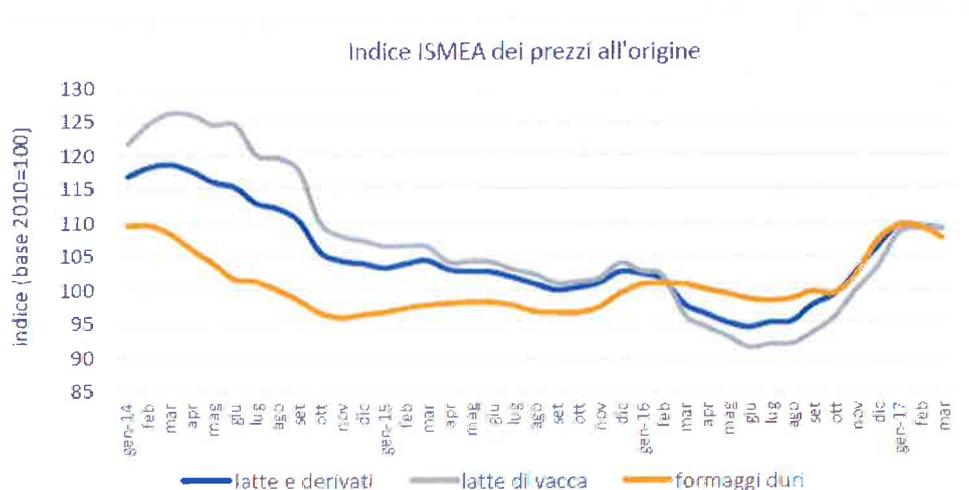


Figura 5 - Indice ISMEA dei prezzi all'origine

Nonostante la sostenuta ripresa di fine anno, il mercato lattiero caseario nazionale ha chiuso il 2016 con una flessione del 3,5%, come evidenziato dall'andamento dell'indice ISMEA dei prezzi all'origine (base 2010).

euro/kg (iva esclusa)	2015	2016	Var%	I trim 17	Var. I trim 17/	
			2015/2016		I trim 16	IV trim 16
Grana Padano (4-12 mesi)	6,46	6,52	0,9 %	7,21	9,3 %	6,0 %
Parmigiano Reggiano (12 mesi)	7,63	8,53	11,8 %	7,21	19,5 %	9,3 %
Gorgonzola (maturo dolce)	5,64	5,17	8,4 %	5,36	(0,6) %	3,6 %
Asiago (fresco >20 gg.)	4,69	4,33	(7,7) %	4,44	(0,8) %	2,0 %
Provolone Valpadana (fresco)	5,53	5,19	(6,2) %	5,30	(2,7) %	2,9 %
Mozzarella (125 g)	4,61	4,22	(8,4) %	4,36	(2,3) %	3,8 %
Burro (zangolato)	1,50	1,72	14,3 %	4,36	11,7 %	(4,2) %
Latte spot (Lodi)	0,34	0,33	(4,8) %	0,37	33,1 %	(11,0) %

Tabella 1 - Prezzi Medi all'origine di latte e derivati⁴

Analizzando nel dettaglio i prodotti monitorati, nel primo trimestre 2017 si è registrata la battuta d'arresto registrata dei prezzi del burro (-4,2% per lo zangolato rispetto agli ultimi tre mesi del 2016), sebbene il livello dei listini resti più che raddoppiato rispetto alle quotazioni dell'anno precedente.

Per quanto riguarda i formaggi grana, i prezzi registrati in questa prima frazione del 2017 evidenziano aumenti di un certo rilievo, soprattutto se confrontati con i valori rilevati nell'anno precedente. Per il Parmigiano Reggiano con almeno 12 mesi di stagionatura, l'incremento dei listini ha sfiorato il +20% rispetto ai primi tre mesi dello scorso anno ed è ascrivibile alle buone aspettative sulla domanda estera e alla contrazione dell'offerta, ma solo in termini di scorte di magazzino. Sul fronte della produzione, infatti, il 2016 si è chiuso con un aumento del numero di forme (+5,1% rispetto al 2015) e, secondo i dati diffusi

⁴ Fonte ISMEA

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA
IL PRESIDENTE
(Andrea Nascimbene)



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATE CASALDIANA



Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 1240 UNITÀ CERTIFICATE LESIGNANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 2566 UNITÀ CERTIFICATE CASALDIANA
Produzione e stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n° 181 UNITÀ CERTIFICATE ARCEFO

