



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 2/2026 del 16 Gennaio 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Surplus mondiale di latte, per Rabobank prezzi deboli fino alla fine del 2026: www.insiderdairy.com	PAG. 02
RETAIL - Convegno inaugurale di Marca 2026, per la Mdd la parola chiave è fiducia: www.alimentando.info	PAG. 03
SCAMBI UE/MERCOSUR - Accordo approvato dal Consiglio dell'UE	PAG. 03
SCAMBI UE/PAESI TERZI - Gruppo di Lavoro sull'Accesso al Mercato SPS, 15 gennaio	PAG. 04
PANAMA - Nuove notifiche WTO su regolamenti sul latte e i prodotti lattiero-caseari	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "PECORINO ROMANO" - La sostenibilità diventa strategia di filiera	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "GRUYÈRE" (CH) - Il re dei formaggi svizzeri resiste a Trump, calo vendite limitato: ICE	PAG. 06
FIERE ED EVENTI - "Dairy Market Update" di Assocaseari - Cremona, giovedì 22 gennaio 2026	PAG. 06
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 12 al 16 gennaio 2026	PAG. 07

Partita IVA / Codice Fiscale 07043480966 - Sito web: www.assocaseari.it

SEDI OPERATIVE:

00153 ROMA - P.zza G.G. Belli, 2 - tel. +39 06.58301087 - fax +39 06.5817299 e-mail: assocaseari@confcommercio.it

26100 CREMONA - Via Manzoni, 2 - tel. +39 0372.464280 - e-mail: info@assocaseari.it

SEDE LEGALE: 20121 MILANO - C.so Venezia 47/49

NOTIZIE DELLA SETTIMANA

1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

SURPLUS MONDIALE DI LATTE: PER RABOBANK PREZZI DEBOLI FINO ALLA FINE DEL 2026

(12/01/26) Secondo l'ultima analisi Rabobank, il 2025 si chiude con una **forte espansione dell'offerta di latte nei principali Paesi esportatori**, i cosiddetti "Big 7" (UE, Regno Unito, Stati Uniti, Nuova Zelanda, Australia, Brasile e Argentina).

La crescita complessiva è stimata intorno al **2,2% su base annua**, con un rallentamento previsto allo **0,12% nel 2026**, man mano che la pressione sui margini aumenterà. In sintesi, l'outlook Rabobank disegna per il biennio 2025–2026 un **mercato abbondante ma fragile**, dove la vera variabile da monitorare non è solo il prezzo di oggi, ma **la velocità e l'intensità con cui la produzione reagirà alla nuova fase**.



Rabobank: ottobre 2025 è stato un mese chiave

- **UE e Regno Unito** hanno registrato la **crescita più rapida dal 2017** per il mese di ottobre;
- negli **Stati Uniti** i flussi di latte hanno segnato per il quinto mese consecutivo un aumento **oltre il 3%**;
- in **Nuova Zelanda** gli allevatori hanno messo a segno nuovi record di "milk solids" da maggio a settembre, con ottobre al terzo livello più alto di sempre;
- il **Sud America** ha aggiunto un aumento di volume significativo sul totale annuo.

Il risultato, spiega l'[istituto olandese](#), è un mercato globale dove **la disponibilità di latte non è il collo di bottiglia**: il problema è come assorbire questo extra volume in un contesto di domanda non esplosiva.

La combinazione di **offerta abbondante e listini deboli per burro, polveri e formaggi** si sta traducendo in una netta erosione dei prezzi alla stalla, soprattutto nel Nord Europa. Rabobank segnala che: nei **Paesi Bassi** il prezzo del latte è sceso di circa **17%** rispetto all'anno precedente; in **Irlanda** la flessione è ancora più marcata, intorno al **24%**, con il prezzo medio non ponderato che sarebbe passato **da 50,08 a 39,17 euro** tra gennaio e ottobre, con riduzioni mensili di almeno due centesimi da agosto in avanti.

Gli analisti sottolineano che molti trasformatori europei – **Irlanda esclusa** – hanno ritardato la riduzione dei prezzi riconosciuti agli allevatori, concentrando poi il ribasso in pochi mesi e **posticipando la reazione dell'offerta** (riduzione delle mandrie, aumento delle macellazioni).

Rabobank avverte che, in assenza di uno shock in grado di interrompere il surplus (evento climatico di grande portata o un forte rimbalzo della domanda), il settore rischia **"prezzi deboli prolungati" fino alla metà/fine del 2026**.

Il quadro è questo:

- produzioni 2025 ancora in crescita nei Big 7;
- stock elevati per diverse commodity;
- domanda internazionale che assorbe il surplus, ma senza tensioni tali da sostenere i listini;
- margini alla stalla in progressiva compressione, soprattutto dove il prezzo del latte è più direttamente agganciato al complesso burro/polveri.

Per l'UE, Rabobank si aspetta che la produzione di latte **resti comunque sopra i livelli del 2024 almeno per il primo trimestre 2026**, grazie a costi dei mangimi ancora favorevoli e a margini che, pur in calo, restano "accettabili" in molte aree.

Nel medio periodo, l'evoluzione dell'offerta europea dipenderà anche dalla **regolamentazione ambientale**. Rabobank richiama in particolare la **Direttiva Nitrati** e la **Water Framework Directive**, sempre più stringente sulle emissioni e sugli effluenti zootecnici. Questi vincoli, combinati con prezzi più bassi, potrebbero accelerare le **uscite strutturali** da alcune aree ad alta densità zootecnica e spostare l'asse competitivo a favore di regioni dove la normativa è meno limitante o dove l'adeguamento è già stato in gran parte assorbito.

Gli analisti si chiedono esplicitamente **come gli allevatori reagiranno alle cadute di prezzo** e quale sarà l'effetto sui volumi di latte e sui tassi di macellazione nei primi mesi del 2026.

[Da www.insiderdairy.com]

CONVEGNO INAUGURALE DI MARCA 2026: PER LA MDD LA PAROLA CHIAVE È FIDUCIA

(14/01/26) La fiducia dei consumatori nei confronti della Distribuzione moderna e della Marca del distributore raggiunge livelli record. È quanto emerso dal convegno inaugurale di Marca by BolognaFiere & ADM, dove sono stati presentati i risultati di una ricerca realizzata da Teha Group su dati Ipsos per ADM – Associazione Distribuzione Moderna. Oggi nove italiani su 10 dichiarano di fidarsi dei prodotti a marchio del distributore, mentre il rapporto di fiducia con la Distribuzione moderna coinvolge il 75% dei consumatori a livello nazionale, quota che sale al 79% nel Sud e nelle Isole e arriva all'80% nel ceto medio.



Alla base di questo legame c'è innanzitutto la convenienza: dal 2020 a oggi la Mdd ha generato 22 miliardi di euro di risparmi per le famiglie italiane, pari a circa 150 euro l'anno per nucleo. Pesano anche sicurezza e qualità, indicati da oltre quattro italiani su 10, e il sostegno al made in Italy, rilevante per il 29,6% dei consumatori.

"La fiducia è il risultato di un rapporto dinamico, da costruire e rinnovare costantemente", ha sottolineato Mauro Lusetti, presidente di ADM. "Il consumatore italiano è sempre più informato, esigente e reattivo, e dispone di strumenti che gli consentono di fornire feedback immediati. Per questo, si aspetta dalla Distribuzione moderna flessibilità, capacità di ascolto e adattabilità continua". Concetto ribadito da Benedetta Brioschi, partner Teha e responsabile scenario Food&Retail e Sustainability: "La Marca del distributore non è più solo una scelta di convenienza, ma valoriale, che implica una piena adesione ai messaggi e alla proposta complessiva dell'insegna. Le evidenze quantitative confermano che questa relazione di fiducia genera valore lungo l'intera filiera".

Il convegno ha aperto ufficialmente l'edizione 2026 di Marca, che vede la partecipazione di 28 insegne, in crescita del 19%, e un forte sviluppo di tutte le aree espositive, dal food al non food, fino a Marca Fresh e Marca Tech.

[Da www.alimentando.info]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

ACCORDO UE-MERCOSUR APPROVATO DAL CONSIGLIO DELL'UE

(15/01/26) Venerdì scorso, il Consiglio dell'UE ha approvato a maggioranza qualificata il testo dell'Accordo di Partenariato e dell'Accordo Commerciale Provvisorio UE-Mercosur. Francia, Irlanda, Polonia, Austria e Ungheria hanno votato contro, mentre il Belgio si è astenuto. La votazione arriva dopo il rinvio prima di Natale, quando una minoranza di blocco di Stati membri, tra cui l'Italia, aveva impedito l'approvazione.



La Presidente della Commissione europea, Ursula von der Leyen, dovrebbe recarsi in Paraguay questo weekend per firmare l'accordo insieme ai suoi omologhi del Mercosur.

Dal lato UE, il Parlamento europeo deve ancora esprimere il proprio consenso (a maggioranza semplice) affinché l'accordo commerciale provvisorio possa entrare in vigore. Al momento, la votazione è prevista intorno ad aprile. Parallelamente, Consiglio e Parlamento dovrebbero finalizzare nelle prossime settimane il regolamento sulle misure di salvaguardia. Sebbene le due istituzioni avessero raggiunto un accordo sulla proposta il 16 dicembre, il dossier è stato riaperto dopo le festività per abbassare le soglie di salvaguardia, rendendo così il testo più accettabile per il Parlamento.

Un ulteriore ostacolo potrebbe derivare da un possibile ricorso giuridico del Parlamento europeo, che potrebbe chiedere un parere alla Corte di Giustizia dell'UE sulla compatibilità dell'accordo con i trattati fondativi dell'Unione. La votazione per decidere se procedere con questa manovra di blocco (a forte valenza politica) si terrà nella sessione plenaria della prossima settimana. La richiesta di un parere giuridico congelerebbe la ratifica probabilmente per 1-2 anni. In tale scenario, il Consiglio potrebbe comunque decidere di applicare provvisoriamente l'accordo prima del voto del Parlamento europeo.

In sintesi, sono ancora possibili diversi sviluppi e avremo maggiori informazioni la prossima settimana.

GRUPPO DI LAVORO SULL'ACCESSO AL MERCATO SPS – 15 GENNAIO

(15/01/26) Il 15 gennaio, Eucolait ha partecipato al Gruppo di Lavoro sull'Accesso al Mercato SPS organizzato dalla Commissione europea ed è stata invitata a tenere una presentazione congiunta con EDA sulle barriere commerciali che ostacolano le esportazioni di prodotti lattiero-caseari verso il Brasile. La presentazione ha evidenziato che il sistema di pre-listing non costituisce più un vincolo, a seguito della decisione del Brasile, presa lo scorso novembre, di concedere il pre-listing permanente agli stabilimenti di 18 Stati membri dell'UE per i prodotti lattiero-caseari.



L'intervento si è poi concentrato sulle barriere ancora esistenti all'accesso al mercato, in particolare la complessità delle procedure di registrazione dei prodotti, le differenze nelle definizioni delle categorie di formaggi e la questione tecnica irrisolta relativa al casein macro-peptide (CMP), che continuano a richiedere un dialogo tecnico costante con le autorità brasiliane.

Eucolait ha inoltre ribadito il proprio sostegno alla conclusione dell'accordo UE-Mercosur, considerato uno strumento fondamentale per migliorare le condizioni di accesso al mercato e la cooperazione normativa.

PANAMA: NUOVE NOTIFICHE WTO SU REGOLAMENTI SUL LATTE E I PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

(15/01/26) Panama ha notificato al WTO un ampio pacchetto di bozze di regolamenti tecnici riguardanti il latte e una vasta gamma di prodotti lattiero-caseari.

Le misure introdurrebbero nuove definizioni, standard di qualità e sicurezza, nonché procedure di valutazione della conformità applicabili sia ai prodotti nazionali sia a quelli importati. Nel loro insieme, questi testi disciplinerebbero la composizione dei prodotti, i criteri microbiologici e chimico-fisici, e l'etichettatura. Le notifiche riguardano in particolare:



- **tutti i prodotti lattiero-caseari:** procedure di valutazione della conformità, tutela della salute dei consumatori, definizioni
- **formaggi:** i non stagionati e freschi, il bianco panamense e lo spalmabile
- **latte alimentare:** sulle definizioni e sui latti crudo, pastorizzato e UHT, concentrato, evaporato e condensato
- **gelati.**

La scadenza per l'invio dei commenti è l'**8 marzo 2026**. Le notifiche sono disponibili presso la segreteria di Assocaseari.

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(16/01/26) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

Formaggi D.O.P. – “Κασέρι”/ “Kasseri” (G) – Approvazione modifica ordinaria disciplinare – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione C/2026/192 su G.U.C.E. C del 12/01/26](#)



Formaggi D.O.P. – “Λαδοτύρι Μυτιλήνης” / “Ladotyri Mytilini” (G) – Approvazione modifica ordinaria disciplinare – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione C/2026/131 su G.U.C.E. C del 12/01/26](#)

PECORINO ROMANO DOP, LA SOSTENIBILITÀ DIVENTA STRATEGIA DI FILIERA

(12/01/26) Il Pecorino Romano DOP rafforza la sua strategia di sostenibilità, confermandosi protagonista dell'agroalimentare italiano sui mercati internazionali. Il Consorzio di Tutela introduce nuovi strumenti per misurare l'impronta ambientale e punta su una gestione sempre più rigorosa dell'intera filiera.

L'approccio integrato combina innovazione, tradizione e tutela del territorio, con interventi mirati a ridurre gli impatti ambientali e a sostenere le comunità rurali. «La sostenibilità non è solo un obiettivo, ma un impegno quotidiano che guida ogni fase della produzione», sottolinea il presidente Gianni Maoddi, che richiama il ruolo delle Indicazioni Geografiche come presidio per lo sviluppo locale.



Gli studi condotti secondo la metodologia Life Cycle Assessment (LCA) evidenziano come la fase di produzione del latte sia quella a maggiore impatto, soprattutto per cambiamenti climatici, consumo idrico e uso del suolo. Gli allevamenti ovini, basati su un modello semi-estensivo, si confermano però fondamentali per la tutela della biodiversità, il sequestro del carbonio e la salvaguardia del paesaggio. Decisivo il contributo della razza ovina Sarda, capace di unire qualità del latte e cura dell'ambiente.

Questa visione sostenibile sostiene il valore del Pecorino Romano DOP, protagonista anche della campagna europea “In Europa c'è un formaggio buono e tipico per natura” (2024-2027), mirata a

promuovere gusto, autenticità e responsabilità ambientale nei mercati di Italia e Germania.

GRUYÈRE: IL RE DEI FORMAGGI SVIZZERI RESISTE A TRUMP, CALO VENDITE LIMITATO

(16/01/26) La vertenza commerciale con gli Stati Uniti guidati dal presidente Donald Trump non ha affossato il Gruyère, re dei formaggi svizzeri: malgrado lo choc dei dazi le vendite hanno tenuto nel 2025, registrando solo un calo contenuto. A salvare il bilancio complessivo è stata l'eccellente performance sul mercato elvetico, che ha in gran parte compensato il crollo delle esportazioni oltre Atlantico.



"Alla fine lo smercio del 2025 sarà leggermente inferiore all'anno prima, ma non così catastrofico come si poteva temere inizialmente", afferma Olivier Isler, direttore di Interprofession du Gruyère (IPG), l'associazione che cura la filiera del prodotto, in un'intervista a La Télé, la televisione regionale di Vaud e Friburgo. Il contraccolpo americano è stato comunque duro: lo scorso anno le esportazioni verso gli Usa, che assorbono da sole circa il 30% del Gruyère esportato (oltre 4300 tonn), sono crollate del 17%.

Per evitare un eccesso di scorte già nel 2025 l'IPG aveva ridotto del 5% le quote di produzione. Una mossa vincente, secondo Isler: "I nostri stock sono oggi perfettamente sotto controllo". Per il 2026 l'organizzazione ha deciso una nuova riduzione delle quote produttive del 3%, continuando ad adeguare l'offerta alla domanda internazionale. Nonostante le difficoltà l'IPG non ha intenzione di abbandonare il mercato americano: "resta un motore di crescita", dichiara Isler.

Vi è comunque un costante impegno a diversificare i rischi, investendo in 17 Paesi, tra cui Francia, Germania e altre nazioni. Il Gruyère, prodotto in cinque cantoni (Friburgo, Vaud, Neuchâtel, Giura e Berna), conferma così la sua resilienza, puntando sulla forza del mercato interno e su una strategia di esportazione più bilanciata per superare le turbolenze globali, conclude il professionista in carica dal primo giugno 2025.

[Da ICE]

4. FIERE ED EVENTI

"DAIRY MARKET UPDATE" DI ASSOCASEARI - CREMONA, GIOVEDÌ 22 GENNAIO 2026

(15/01/26) **giovedì 22 gennaio p.v. alle ore 14:00** Assocaseari organizzerà un "Dairy Market Update" a **Cremona** presso la sede di Confcommercio (Via Manzoni 2) per condividere con i propri Associati le presentazioni, esaminate nel meeting Eucolait del 12-13 gennaio u.s., di vari e ben conosciuti professionisti, analisti di mercato.



Il programma sarà il seguente:

- ore 14:00: registrazione e welcome coffee
- ore 14:30" **Andamento del mercato lattiero-caseario: analisi dei dati presentati al meeting Eucolait di metà gennaio**" - Emanuela Denti e Gianni Brazzale, Assocaseari
- ore 16:00: discussione

Per chi desiderasse condividere un momento conviviale, l'appuntamento sarà alle ore 12:00 per un pranzo all'Hosteria 700 (Piazza Alessandro Gallina 1, Cremona) con menù alla carta.

Si prega di iscriversi all'evento **entro lunedì 19 gennaio** alla mail info@assocaseari.it, indicando anche se interessati al pranzo.

**RILEVAZIONI
SETTIMANALI DEI
PREZZI
ALL'INGROSSO**



MILANO – Rilevazione 12 Gennaio 2026

FRANCO CASEIFICIO O MAGAZZINO DI STAGIONATURA, MERCE NUDA, CONTENUTO DI GRASSI SECONDO LA PRESCRIZIONE DI LEGGE PAGAMENTO IN CONTANTI – IVA ESCLUSA –

N.B. Le forme, se del caso, o le confezioni dei prodotti d'origine e tipici devono recare impresso il marchio dei rispettivi Consorzi di Tutela.

			29/12/2025	12/01/2026	VAR.
FORMAGGI		U.M.	Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	17,45 – 17,90	17,55 – 18,00	+0,10/+0,10
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	16,75 – 17,10	16,85 – 17,20	+0,10/+0,10
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	15,75 – 15,80	15,85 – 15,90	+0,10/+0,10
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	13,85 – 14,00	13,95 – 14,10	+0,10/+0,10
28	grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre	Kg	11,45 – 11,65	11,40 – 11,60	-0,05/-0,05
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	10,75 – 11,05	10,60 – 10,85	-0,15/-0,20
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	9,40 – 9,55	9,25 – 9,35	-0,15/-0,20
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	7,35 – 7,40	7,20 – 7,30	-0,15/-0,10
50	provolone valpadana: fino a 3 mesi di stagionatura	Kg	8,20 – 8,50	8,00 – 8,30	-0,20/-0,20
60	oltre 3 mesi di stagionatura	Kg	8,45 – 8,85	8,25 – 8,65	-0,20/-0,20
65	pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore	Kg	11,05 – 11,15	10,95 – 11,00	-0,15/-0,15
66	stagionatura di 8 mesi e oltre da produttore	Kg	11,30 – 11,35	11,15 – 11,20	-0,15/-0,15
70	asiago: d'allevato con stagionatura minima 90 gg.	Kg	9,25 – 9,55	9,25 – 9,55	
80	pressato fresco	Kg	7,90 – 8,20	7,70 – 8,00	-0,20/-0,20
90	gorgonzola: maturo dolce	Kg	7,50 – 7,95	7,30 – 7,75	-0,20/-0,20
100	maturo piccante	Kg	8,50 – 8,95	8,30 – 8,75	-0,20/-0,20
110	Italico: prodotto fresco	Kg	6,10 – 6,35	5,90 – 6,15	-0,20/-0,20
120	prodotto maturo	Kg	6,90 – 7,35	6,70 – 7,15	-0,20/-0,20
140	taleggio: prodotto fresco fuori sale	Kg	6,70 – 7,05	6,50 – 6,85	-0,20/-0,20
150	prodotto maturo	Kg	7,45 – 8,00	7,25 – 7,80	-0,20/-0,20
160	quartiolo lombardo	Kg	6,85 – 7,20	6,65 – 7,00	-0,20/-0,20
170	crecenza matura	Kg	5,95 – 6,35	5,75 – 6,15	-0,20/-0,20
180	mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)	Kg	6,30 – 6,55	6,10 – 6,35	-0,20/-0,20
190	mascarpone	Kg	4,60 – 4,90	4,40 – 4,70	-0,20/-0,20
191	siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 Kg	19,00 – 21,00	19,00 – 21,00	
192	siero di latte per uso zootecnico	1000 Kg	5,00 – 5,50	5,00 – 5,50	

FRANCO PARTENZA, PAGAMENTO IN CONTANTI - IVA ESCLUSA - Rilevazione settimanale sulla piazza di Milano

			29/12/2025	12/01/2026	VAR.
BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,30	2,30	
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	4,10	4,10	
30	burro di centrifuga	Kg	4,25	4,25	
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,10	2,10	
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	1,62	1,62	
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	1,72	1,72	

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

			29/12/2025	12/01/2026	VAR.
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	285 - 315	255 - 285	-30/-30
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	475 - 485	465 - 475	-10/-10
21	francese	1000 Kg	205 - 215	205 - 215	
22	tedesco	1000 Kg	220 - 235	220 - 235	
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	75 - 90	80 - 100	+5/+10

La Borsa Merci di Milano è rimasta chiusa lunedì 5 gennaio, pertanto le variazioni fanno riferimento all'ultima rilevazione del 29 dicembre 2025.

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 12 Gennaio 2026 -

Denominazione e qualità delle merci	U.M.	Min (€)	Max (€)	Var.	Fase di scambio, condizione di vendita ed altre note
Zangolato di creme fresche per burrificazione della provincia di Modena, destinato ad <i>ulteriore</i> lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%	Kg.		1,70	=	Prezzo alla produzione, franco caseificio. Prezzo unico. Note: Dal 06/02/12 adeguamento tecnico del prezzo; vedi n. (8) fondo listino
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 250 forme circa: produzione minimo 36 mesi e oltre	Kg.	17,75	18,20	+0,10/+0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa: produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg.	17,3	17,75	+0,10/+0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg.	16,75	17,05	+0,10/+0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg.	15,70	16,25	+0,10/+0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg.	14,75	15,00	+0,10/+0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre da caseificio produttore	Kg.	14,10	14,30	+0,10/+0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 12 Gennaio 2026 -

Franco caseificio, merce nuda, contenuto dei grassi secondo la prescrizione di legge, I.V.A. esclusa al kg.

PRODOTTO		Min.	Max.	Var.
Burro pastorizzato	€/kg	2,40	2,60	-0,30/-0,30
Zangolato di creme fresche per la burrificazione	€/kg	2,10	2,40	-0,30/-0,30
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	8,25	8,55	
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	9,25	9,55	
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	18,50	20,20	+1,00/+0,70
Toma piemontese Dop fresca a latte intero	€/kg	6,55	6,65	
Toma piemontese Dop fresca a latte scremato	€/kg	6,75	6,85	

La Borsa Merci di Novara è rimasta chiusa lunedì 29 dicembre e 5 gennaio, pertanto le variazioni fanno riferimento all'ultima rilevazione dello scorso 22 dicembre.

BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 12 Gennaio 2026 -

PRODOTTI CASEARI	U.M.	Min (€)	Max (€)	Var.
<u>Siero di latte (residuo secco totale 5 - 6% - prezzo franco partenza - I.V.A. escl.)</u>				
Per uso zootecnico	Ton.	7,50	8,50	
Per uso industriale	Ton.	20,50	21,50	
FORMAGGI - per merce nuda, franco caseificio o magazzino di stagionatura, con un contenuto di grassi secondo le prescrizioni di legge, a pronta consegna e pagamento.				
Grana Padano - "Formaggio fuori sale" atto a divenire Grana Padano	Kg.	7,25	7,40	-0,30/-0,30
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	9,30	9,40	-0,30/-0,30
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	10,20	10,50	-0,20/-0,20
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	11,00	11,10	-0,20/-0,20
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	7,35	7,45	-0,10/-0,10
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	7,55	7,65	-0,10/-0,10

Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	7,40	7,60	-0,10/-0,10
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	8,50	8,60	-0,10/-0,10
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	9,35	9,45	-0,10/-0,10
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	12,00	12,10	-0,10/-0,10
LATTE ALLA STALLA (prezzo euro/1000 litri)				
Partenza più qualità				
Latte crudo alla stalla Verona	€/1000 litri	500	545	-20/0
Latte crudo alla stalla certificato per prodotti d.o.p.	€/1000 litri	500	550	-20/0
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	280	310	-60/-50
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	640	680	0/+20
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	230	240	-20/-20
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	110	130	+20/+30
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	1600	1700	-150/-150
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	1500	1600	-100/-100

La Borsa Merci di Verona è rimasta chiusa lunedì 29 dicembre e 5 gennaio, pertanto le variazioni fanno riferimento all'ultima rilevazione dello scorso 22 dicembre.

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 13 Gennaio 2026 -

I prezzi si intendono al netto di qualsiasi imposta per merce franco Reggio Emilia salvo speciali indicazioni.

Denominazione e qualità merci	U.M.	Min.	Max.	Var. Min.	Var. Max.
ATRI LATTICINI - Prezzo alla produzione. Si informa che dal 1° febbraio 2012 le borse Merci delle Camere di Commercio di Modena, Reggio Emilia e Parma hanno proceduto ad un adeguamento tecnico della quotazione dello zangolato mediante un recupero di € 0,35/Kg dell'ammontare del premio riconosciuto al produttore					
Zangolato di creme fresche per la burrificazione della provincia di Reggio Emilia, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min. 82%, residuo secco magro max. 2%, acidità max. 1%	Kg	1,70	1,70	=	=
SIERO					
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	=	=
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO - qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
Produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg	17,00	17,40	+0,20	+0,20
Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	16,60	16,90	+0,20	+0,20
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	15,40	15,70	+0,20	+0,20
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	14,50	14,70	+0,20	+0,20
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	13,85	14,20	+0,20	+0,30

La Borsa Merci di Reggio Emilia è rimasta chiusa martedì 6 gennaio, pertanto le variazioni fanno riferimento alla rilevazione a martedì 30 dicembre.

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 14 Gennaio 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	3,80		=
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	9,20	9,35	-0,10/-0,10
	Stag. tra 12-16 mesi	9,90	10,50	-0,10/-0,10
	Stag. oltre 20 mesi	11,15	11,65	-0,05/-0,05
Provolone Valpadana	Dolce	8,10	8,20	-0,20/-0,20

	Piccante	8,30	8,50	-0,20/-0,20
Provolone	Stag. fino a 3 mesi	7,65	7,85	-0,20/-0,20
	Stag. oltre 5 mesi	7,90	8,20	-0,20/-0,20

* da stagionare franco luogo di stagionatura – pagamento secondo uso corrente

** con bollo provvisorio di origine del Grana Padano – in partite contrattate a numero con esclusione dello scarto – termini di pagamento secondo uso corrente

BORSA MERCI DI MANTOVA - Rilevazioni di Giovedì 15 Gennaio 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,350		=
	Mantovano pastorizzato	2,550		=
	Burro mantovano fresco CEE	4,250		=
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	19,000	21,000	≠/≠
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	5,000	6,000	≠/≠
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	9,100	9,300	-0,100/-0,100
	Stagionatura 14 mesi	10,450	10,650	-0,100/-0,100
	Stagionatura 20 mesi	11,350	11,550	-0,100/-0,100
	Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)	7,850	8,100	-0,100/-0,100
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	14,000	14,200	+0,050/+0,050
	Stagionatura fino a 18 mesi	15,200	15,600	+0,050/+0,050
	Stagionatura fino a 24 mesi	16,750	17,050	+0,100/+0,100
	Stagionatura fino a 30 mesi	17,350	17,800	+0,100/+0,100

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 16 Gennaio 2026 -

DENOMINAZIONE E QUALITA'	Variazione	Min.	Max.
		€/kg	
ZANGOLATO DI CREME FRESCHE PER BURRIFICAZIONE della provincia di Parma, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4° C, materia grassa minima 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%.	=	1,700	
SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 16/01/26</u> - prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/t)			
Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	-/-	1,050	1,250
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	-/-	3,800	8,500
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 36 mesi e oltre	+0,100/+0,100	17,550	18,100
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	+0,100/+0,100	17,150	17,500
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	+0,100/+0,100	16,750	17,000
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	+0,100/+0,100	15,850	16,300
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre	+0,100/+0,200	14,650	15,000
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	≠/+0,200	14,000	14,300