



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 12/2026 del 27 Marzo 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

AMBIENTE - Stop al Greenwashing, nuove regole con il decreto che recepisce la Direttiva Ue: www.alimentando.info	PAG. 02
SCAMBI UE/AUSTRALIA - Concluso l'accordo di libero scambio	PAG. 02
SCAMBI UE/STATI UNITI - Accordo, condizioni del Parlamento europeo e prossima apertura dei triloghi	PAG. 03
SCAMBI UE/MERCOSUR - Applicazione provvisoria dell'accordo dal 1° maggio	PAG. 04
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Afta epizootica, nuovi casi in Grecia e a Cipro	PAG. 04
DOGANE - Lille sarà la sede della nuova Autorità doganale dell'UE	PAG. 05
WTO - Notifiche di India, Australia, Paesi del Golfo e Cina	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "PARMIGIANO REGGIANO" - L'Assemblea Generale dei consorziati approva il bilancio consuntivo 2025 e gli interventi per l'equilibrio di mercato: www.parmigianoreggiano.com	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Nel 2025 sono diminuite del 2,14% le esportazioni: www.alimentando.info	PAG. 07
FORMAGGI D.O.P. - "ASIAGO" - Il Consorzio di tutela investe nei mercati asiatici con una nuova fase del programma 'Europe Be My Guest': www.alimentando.info	PAG. 07
FIERE ED EVENTI - L'85% degli spazi espositivi a Sial Paris (17-21 ottobre 2026) è già stato prenotato: www.alimentando.info	PAG. 08
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 21 al 27 marzo 2026	PAG. 09
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 23 al 27 marzo 2026	PAG. 10

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

STOP AL GREENWASHING: NUOVE REGOLE CON IL DECRETO CHE RECEPISCE LA DIRETTIVA UE

(25/03/26) Il 24 marzo 2026 è entrato in vigore il **decreto legislativo n. 30/2026**, che introduce nuove regole contro il **Greenwashing**, cioè le comunicazioni ingannevoli sulla sostenibilità dei prodotti. L'obiettivo è rendere le informazioni più chiare e affidabili per i consumatori.

Il provvedimento recepisce una **Direttiva europea e modifica il Codice del consumo**, rafforzando la tutela contro le pratiche commerciali scorrette legate a temi ambientali e sociali. In sostanza, non sarà più possibile usare slogan vaghi come 'eco' o 'green' senza prove concrete e verificabili, come si legge su Altalex e come confermato anche da Osservatorio Bilanci di Sostenibilità.



Cambiano anche le regole sulla pubblicità ingannevole. Da ora in poi, **saranno considerate scorrette non solo le informazioni false, ma anche quelle poco chiare o incomplete** sugli impatti ambientali. Ad esempio, dichiarazioni sulla neutralità climatica dovranno essere supportate da piani concreti, con obiettivi misurabili e verifiche indipendenti, come sottolineano Altalex e La Voce.

Il decreto interviene anche sulle cosiddette **omissioni ingannevoli**: quando si confrontano prodotti "più sostenibili", le aziende dovranno spiegare come è stato fatto il confronto e su quali dati si basa. Tra le pratiche vietate rientrano anche l'uso di **etichette ambientali non certificate**, le affermazioni generiche non dimostrabili e i claim basati solo sulla compensazione delle emissioni.

Un altro aspetto importante riguarda le informazioni prima dell'acquisto: i consumatori dovranno essere informati su **durata, riparabilità e aggiornamenti dei prodotti**, favorendo scelte più consapevoli e sostenibili, come evidenziato da Altalex.

Le nuove regole **si applicheranno pienamente dal 27 settembre 2026**, lasciando alle imprese alcuni mesi per adeguarsi.

[Da www.alimentando.info]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

UE-AUSTRALIA: CONCLUSO L'ACCORDO DI LIBERO SCAMBIO

(26/03/26) Il 24 marzo 2026, l'Unione europea e l'Australia hanno concluso i negoziati per un accordo di libero scambio avviati nel giugno 2018.

Questo accordo rappresenta un passo significativo e positivo negli sforzi continui dell'UE per rafforzare i partenariati strategici (anche, come in questo caso, nella regione indo-pacifica, in linea con gli accordi recentemente raggiunti con Indonesia e India) e diversificare sia le fonti di approvvigionamento sia i mercati di esportazione. In questo modo, contribuirà a rafforzare la competitività e la resilienza delle industrie europee, incluso il settore lattiero-caseario.



Il testo prevede **l'eliminazione totale dei dazi** su quasi tutte le esportazioni dell'UE, compresi i prodotti lattiero-caseari. Per i formaggi, i dazi saranno azzerati in un periodo di tre anni, con l'eccezione di alcuni prodotti (ad esempio Roquefort, Stilton, Camembert, Brie e altri sotto la voce HS 0406.90.10), che già beneficiano del dazio zero. Anche gli altri prodotti lattiero-caseari, tranne gli spalmabili, sono già soggetti a un dazio MFN dello 0%. Ciononostante, l'accordo è comunque fondamentale per garantire che le esportazioni dell'UE siano protette da eventuali futuri aumenti delle tariffe della "nazione più favorita" (MFN).

L'Australia avrà **accesso a dazio zero al mercato europeo** per la maggior parte delle voci tariffarie lattiero-casearie. Tuttavia, sono previsti alcuni contingenti tariffari:

- **8.000 tonnellate** di latte scremato in polvere
- **5.000 tonnellate** di burro
- **2.000 tonnellate** di concentrati proteici del siero (WPC)

Sebbene questi contingenti creino ulteriori opportunità commerciali, si prevede che le importazioni complessive dall'Australia rimarranno modeste.

Oltre all'eliminazione dei dazi, l'accordo include disposizioni rilevanti riguardanti barriere tecniche e sanitarie, nonché la protezione delle indicazioni geografiche (165 agricole e alimentari e 231 vini e bevande alcoliche). Come altri accordi recenti, contiene anche un capitolo sui sistemi alimentari sostenibili e sul benessere animale.

I testi negoziati saranno pubblicati a breve e sottoposti a revisione giuridica. L'accordo entrerà **in vigore** dopo l'approvazione del Parlamento europeo, l'adozione da parte del Consiglio e la ratifica da parte dell'Australia.

Oggi, la **bilancia commerciale** Italia-Australia per l'agroalimentare è ampiamente favorevole al nostro Paese con esportazioni per 896 milioni e importazioni per solo 81 milioni. I prodotti made in Italy più esportati in Australia sono: conserve di pomodoro (109 milioni di euro), dolci (93 milioni), formaggi e latticini (77 milioni), pasta (75 milioni) e vino (71 milioni).

Per quanto riguarda i prodotti lattiero-caseari UE, l'export totale nel 2025 ha raggiunto quasi 400 milioni di euro. Il formaggio rappresenta la quota maggiore di queste esportazioni, seguito da burro, latte in polvere e formole per l'infanzia.

ACCORDO UE-STATI UNITI: CONDIZIONI DEL PARLAMENTO EUROPEO E PROSSIMA APERTURA DEI TRILOGHI

(26/03/26) Giovedì 26 marzo, il Parlamento europeo ha approvato il regolamento che attua le concessioni tariffarie e i contingenti tariffari (TRQ) dell'UE nel quadro dell'accordo commerciale "Turnberry" tra UE e USA, con 417 voti a favore, 154 contrari e 71 astensioni, aprendo la strada ai negoziati interistituzionali. Il voto segue l'approvazione del testo da parte della Commissione per il commercio internazionale della scorsa settimana, rilanciando il processo dopo diversi ritardi dovuti all'incertezza sul quadro tariffario statunitense.

Il Parlamento ha collegato alla sua approvazione una serie di condizioni e clausole di salvaguardia. Una *"clausola di avvio"* (*sunrise clause*) rende le riduzioni tariffarie dell'UE subordinate al rispetto, da parte degli Stati Uniti, dell'impegno previsto dall'accordo di Turnberry a mantenere i dazi sulle esportazioni dell'UE al 15% o al livello storico della MFN (nazione più favorita). Una *"clausola di estinzione"* (*sunset clause*) stabilisce una reintroduzione delle tariffe dell'UE dopo 18 mesi in caso di mancato rinnovo dell'accordo.



Inoltre, un meccanismo di sospensione consentirebbe alla Commissione di intervenire in caso di un aumento improvviso delle importazioni statunitensi, con indagini che verrebbero avviate qualora i volumi incrementassero di oltre il 10% su base annua.

I negoziati in trilogia tra le istituzioni dovrebbero iniziare a breve; una prima riunione è fissata il prossimo 13 aprile.

ACCORDO UE-MERCOSUR: APPLICAZIONE PROVVISORIA DAL 1° MAGGIO

(26/03/26) Il 23 marzo, la Commissione europea, con la "nota verbale" al Paraguay, ha notificato ai Paesi del Mercosur l'applicazione provvisoria dell'Accordo commerciale interinale UE-Mercosur (ITA), negoziato per oltre venticinque anni, completando l'ultimo passaggio procedurale. L'accordo si applicherà quindi dal 1° maggio 2026.

Parallelamente, lo scorso gennaio il Parlamento europeo ha richiesto alla Corte di giustizia dell'UE un parere sulla compatibilità dell'accordo con il diritto dell'UE, ma questo processo — che potrebbe durare fino a due anni — non impedisce l'applicazione provvisoria. Ciò consente all'accordo di produrre benefici economici anticipati, anche per il settore lattiero-caseario.



Per le esportazioni lattiero-casearie dell'UE, l'accordo prevede:

- **Riduzione tariffarie nei contingenti fino a zero in 10 anni** per latte in polvere (10.000 tonnellate), formaggi-esclusa la mozzarella (30.000 tonnellate) e infant formula (5.000 tonnellate);
- **Riduzioni tariffarie** per burro (-30%) e yogurt (-50%);
- **Eliminazione totale delle tariffe** (immediata o graduale) per una serie di prodotti, tra cui lattosio, caseina e caseinati, latte e panna, spalmabili a base di burro, miscele lattiero-casearie (HS 1901.90.99), siero e concentrati di proteine del latte.

AFTA EPIZOOTICA: NUOVI CASI IN GRECIA E A CIPRO

(26/03/26) Nuovi focolai di afta epizootica (FMD) sono stati segnalati a Cipro, portando il numero totale dei casi confermati a 44 dal 19 febbraio 2026.

In Grecia, quattro ulteriori focolai sono stati confermati il 23 e 24 marzo 2026 sull'isola di Lesbo, cioè all'interno della zona di protezione di 3 km istituita attorno al focolaio iniziale.



In risposta, la [Decisione di esecuzione della Commissione 2026/732](#), pubblicata il 24 marzo, aggiorna le

zone di restrizione, di protezione e di sorveglianza, e rafforza le misure di regionalizzazione per contenere la diffusione della malattia.

LILLE SARÀ LA SEDE DELLA NUOVA AUTORITÀ DOGANALE DELL'UE

(25/03/26) Il Consiglio e il Parlamento dell'Unione europea hanno scelto Lille come sede della nuova Autorità doganale dell'UE (*European Union Customs Authority, EUCA*), che avrà il compito di assicurare un coordinamento efficace e un supporto omogeneo alle autorità doganali dei diversi Stati membri.



La creazione dell'EUCA rientra nel più ampio processo di revisione del sistema doganale europeo, pensato per rispondere alle sfide poste dall'aumento dei flussi commerciali, dalla frammentazione dei sistemi nazionali, dalla rapida crescita dell'e-commerce e dai mutamenti geopolitici globali.

La decisione è stata presa dai co-legislatori in un contesto informale, al termine della procedura di candidatura avviata dalla Commissione europea lo scorso ottobre, alla quale hanno aderito nove Stati membri, tra cui l'Italia con la proposta di ospitare la sede a Roma.

NOTIFICHE AL WTO: INDIA, AUSTRALIA, PAESI DEL GOLFO E CINA

(26/03/26) **India** – Una bozza di modifica al Regolamento sulla Sicurezza e gli Standard Alimentari (Imballaggi) introduce nuove definizioni, tra cui "food contact material", "food-grade contact material" e "food packaging". ([notifica](#))

Australia – Una bozza di modifica al Codice degli Standard Alimentari allinea i limiti massimi di residui (LMR) per diversi prodotti chimici agricoli e veterinari agli standard di sicurezza nazionali, includendo sostanze rilevanti (Azoxytobin, Cyclaniliprole, Cyclobutrifluram, Cyprodinil, Fluopyram e Metarylpicoxamid). ([notifica](#))



Paesi del Golfo (Emirati Arabi Uniti, Bahrein, Kuwait, Oman, Qatar, Arabia Saudita) – Sono state notificate bozze di standard per il [latte evaporato](#) e il [latte condensato edulcorato](#), riguardanti prodotti destinati al consumo diretto o a ulteriori trasformazioni.

Cina – E' stata notificata una [bozza di regolamento rivisto](#) sulla registrazione degli importatori ed esportatori di alimenti, con l'obiettivo di semplificare le procedure (in particolare riducendo le informazioni richieste e introducendo un termine di elaborazione di 3 giorni). Ciò è accompagnato da ulteriori linee guida ai sensi del Decreto 280, [Annuncio n. 27 \(2026\)](#), che entrerà in vigore il 1° giugno 2026, che chiariscono quali categorie alimentari necessitano di una raccomandazione ufficiale per la registrazione degli stabilimenti e quali sono escluse dal rinnovo automatico. ([notifica](#))

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(27/03/26) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE del 20 marzo 2026 che stabilisce un elenco di indicazioni geografiche protette a norma del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ai fini della loro registrazione internazionale a norma dell'articolo 2 del regolamento (UE) 2019/1753 del Parlamento europeo e del Consiglio – Tra i prodotti agricoli francesi: **Valençay (DOP)**



PARMIGIANO REGGIANO: L'ASSEMBLEA GENERALE DEI CONSORZIATI APPROVA IL BILANCIO CONSUNTIVO 2025 E GLI INTERVENTI PER L'EQUILIBRIO DI MERCATO

(25/03/26) L'Assemblea Generale dei Consorziati del Parmigiano Reggiano, tenutasi oggi, mercoledì 25 marzo, presso l'Auditorium Paganini di Parma, ha approvato con il 100% dei consensi il bilancio consuntivo 2025, che si è chiuso con un utile di esercizio di 192.679 euro (vs. 158.447 nel 2024): il totale ricavi è stato di 59.787.137 euro a fronte di un totale costi di 59.267.944 euro.



Durante l'Assemblea è intervenuto Alessio Mammi, assessore all'Agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca, rapporti con la UE della Regione Emilia-Romagna, che ha sottolineato l'importanza che riveste il Parmigiano Reggiano per il territorio e le sfide che le Indicazioni geografiche dovranno affrontare alla luce della nuova situazione geopolitica e delle ripercussioni che potrebbero essere causate dal caro energetico e dallo scenario di incertezza legato alle barriere al libero commercio negli USA.

L'Assemblea ha inoltre approvato con il 92,5% dei consensi la proposta elaborata dal Consiglio di Amministrazione per contenere l'aumento produttivo che potrebbe creare problemi di marginalità, così da garantire le condizioni di equilibrio e sviluppo della filiera. Nel dettaglio gli interventi riguardano l'aumento degli importi di contribuzione aggiuntiva per l'anno 2027, del quantitativo totale destinato al Plafond 2026, la modifica del Piano regolazione offerta 2026 e un bonus fino a 15 milioni di euro da riconoscere ai quintali di minore produzione di latte nel 2026.

«L'odierna Assemblea rappresenta un momento di fondamentale importanza e di profonda assunzione di responsabilità da parte di tutta la nostra filiera» ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Abbiamo scelto di agire con tempestività per adottare misure concrete volte a raffreddare una spinta produttiva che prosegue ininterrotta dall'agosto 2025. Questa decisione è la precondizione necessaria per garantire stabilità alle prospettive future del comparto, oggi minacciate da un quadro internazionale di forte incertezza: dalle tensioni geopolitiche ai rischi di nuove barriere doganali, fino ai riflessi di una possibile crisi energetica globale che grava sul reddito dei consumatori. In un mercato dei formaggi duri sempre più affollato e aggressivo sul fronte dei prezzi, la strategia del Parmigiano Reggiano dev'essere netta: consolidare quel percorso di riposizionamento avviato ormai da due anni. Dobbiamo sganciarci con forza dalle logiche della mera concorrenza di prezzo, che penalizzano la qualità, per puntare sulla nostra distintività. L'obiettivo è trovare un nuovo equilibrio che premi il collocamento del prodotto sui mercati internazionali, riducendo progressivamente la dipendenza da un mercato interno italiano che appare sempre più sensibile al fattore prezzo. Solo governando l'offerta con rigore e visione potremo tutelare il reddito dei nostri soci e il futuro della nostra Dop».

Nel dettaglio, le misure approvate sono le seguenti:

- l'aumento degli importi di contribuzione aggiuntiva per l'anno 2027: l'"Importo Unico" viene portato a 30 euro a quintale, mentre l'"Importo Grande Splafonatore" (ovvero il produttore che supera significativamente il limite produttivo, detto plafond, fissato nel Piano regolazione offerta

del Consorzio) a 45 euro/q.. Inoltre, per l'anno produttivo 2027, il "Limite Grande Splafonatore" è ridotto al 15%;

- l'aumento del quantitativo totale destinato al Plafond 2026 da 200.000 q. a 400.000 q. (ovvero un minimo del 2% per azienda);
- l'approvazione dell'Accordo Preventivo che prevede di modificare il Piano regolazione offerta 2026 (lo strumento previsto dal Regolamento UE 261/2012 per consentire di regolare l'offerta e assicurare condizioni di equilibrio rispetto alla capacità di assorbimento di prodotto da parte della domanda nazionale ed estera) adeguando gli importi massimi di contribuzione fino a 70 euro/q. (in precedenza 30 euro/q.) per l'"Importo Unico", e 100 euro/q. (in precedenza 45 euro/q.) per l'"Importo Grande Splafonatore";
- uno stanziamento fino a 15 milioni di euro della programmazione consortile del 2027 per una misura di «bonus» (35 euro/q., suddiviso in 30 euro/q. per il produttore latte e 5 euro/q. per il caseificio) da riconoscere ai quintali di minore produzione di latte totale 2026 rispetto alla produzione totale di latte 2025 del singolo allevatore. L'Assemblea, in convocazione straordinaria, ha infine deliberato alcune modifiche allo Statuto.

[Da www.parmigianoreggiano.com]

NEL 2025 SONO DIMINuite DEL 2,14% LE ESPORTAZIONI DI GORGONZOLA DOP

(23/03/26) Nel 2025 sono state esportate oltre 25mila tonnellate di Gorgonzola Dop, circa il 39% della produzione. Il dato è in calo del 2,14% rispetto al 2024. Tra le principali motivazioni, figurano il clima di incertezza internazionale, la contrazione dei consumi su diversi mercati, gli aumenti del costo della materia prima e dell'energia. Tuttavia il calo "non ci allarma", come commenta Antonio Auricchio, presidente del Consorzio di tutela, "anche perché riguarda l'intero comparto, e non è certo indicativo di una minore affezione verso il formaggio Gorgonzola".



"Tuttavia", aggiunge, "si è accesa una spia rossa e se ci sono delle criticità vanno analizzate e comprese". Secondo Auricchio, in particolare, "occorre agire tutti insieme – agricoltori, produttori, consorzi e classe politica – per contrastare questo clima di incertezza e intervenire, laddove possibile, per sostenere concretamente le produzioni Made in Italy".

Tra i primi tre Paesi in assoluto per volumi di Gorgonzola Dop importati nel 2025, sono cresciuti la Francia (+2,38%), che da sola assorbe circa un quarto dell'export globale, e la Spagna (+3,17%), mentre è crollato l'export verso la Germania (-6,9%), secondo mercato estero per importanza. Calate le esportazioni di Gorgonzola anche verso i Paesi Bassi (-16%), così come quelle dirette verso i principali Paesi dell'Est europeo. Quanto al resto del mondo, gli Usa hanno registrato una diminuzione del 2,62%, mentre è estremamente positiva la performance del mercato canadese: +113%. In Estremo Oriente si conferma il grande interesse per il Gorgonzola Dop da parte dei giapponesi, che nel 2025 hanno importato 41.758 forme con una crescita del 2,5%. Paesi con crescita a tre cifre nel 2025 sono stati Perù, Kazakistan e Vietnam.

[Da www.alimentando.info]

IL CONSORZIO DI TUTELA DELL'ASIAGO INVESTE NEI MERCATI ASIATICI CON UNA NUOVA FASE DEL PROGRAMMA 'EUROPE BE MY GUEST'

(24/03/26) Il Consorzio tutela formaggio Asiago avvia interventi di lungo periodo nei mercati asiatici ad alto potenziale. In maggiore dettaglio, in Corea del Sud, Vietnam e Taiwan, il Consorzio di tutela avvia una nuova fase del programma triennale 'Europe Be My Guest', cofinanziato dall'Unione Europea. Prenderà il via in Corea del Sud, dove il Consorzio investe con continuità dal 2023, con una sessione formativa dedicata a chef e operatori della ristorazione.



Mentre, dal 24 al 26 marzo, il formaggio Asiago sarà presente a Food & Hotel Vietnam 2026, principale appuntamento internazionale food, beverage e ospitalità nel Sud-Est asiatico. Tra il 12 e il 17 aprile sarà invece l'Italia ad accogliere alcuni buyer asiatici nei territori di produzione. Il ciclo di attività proseguirà a giugno con il primo debutto espositivo del Consorzio tutela formaggio Asiago a Taipei.

Il progetto 'Europe Be My Guest', del valore complessivo di 1,5 milioni di euro e cofinanziato dall'Unione Europea, è sviluppato in collaborazione con Fict (Fédération des Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur) con l'obiettivo di promuovere le eccellenze gastronomiche europee – in particolare italiane e francesi – in Corea del Sud, Vietnam e Taiwan attraverso un racconto condiviso di qualità e convivialità.

[Da www.alimentando.info]

4. FIERE ED EVENTI

L'85% DEGLI SPAZI ESPOSITIVI A SIAL PARIS (17-21 OTTOBRE 2026) È GIÀ STATO PRENOTATO

(23/03/26) Sial Paris tornerà a Paris Nord Villepinte dal 17 al 21 ottobre 2026. La fiera internazionale dell'industria alimentare punta a superare i numeri del 2024. Secondo quanto fa sapere Comexposium, che organizza l'evento fieristico, l'85% degli spazi espositivi è già stato prenotato. Diversi settori, tra i dieci chiave in cui è divisa la fiera, stanno raggiungendo la saturazione: la drogheria, i prodotti gourmet, la carne, il pollame, la gastronomia, i cereali, i legumi e la frutta e verdura.



Inoltre, sono previsti 8mila espositori e 295mila professionisti in visita. Italia, Spagna, Turchia, Grecia e Francia costituiscono attualmente i primi cinque paesi espositori.

Anche nel 2026, Sial pone l'innovazione al centro con Sial Innovation, lo spazio dedicato alle novità nel food&beverage mondiale. In aggiunta, oltre 650 start-up sono attese in fiera, tra cui circa 150 riunite nell'area Sial Start-up, mettendo in evidenza progetti emergenti che stanno trasformando l'industria agroalimentare.

In aggiunta all'area espositiva, Sial 2026 riunirà esperti internazionali, ricercatori, dirigenti e decision maker attraverso il Sial Summit e i Sial Talks per decifrare le trasformazioni di mercato, mettere in discussione i modelli esistenti e anticipare il futuro dell'industria.

[Da www.alimentando.info]



Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

L'Iran è il quarto esportatore globale di Smp. Così il conflitto in Medio Oriente potrebbe influenzare il mercato

Sermide (Mn), Lunedì 23 marzo - L'Iran sta emergendo con sempre maggiore forza anche nel settore lattiero caseario, secondo quanto si legge sul portale di analisi di mercato Clal.it. Negli ultimi anni, infatti, il Paese si è affermato come uno dei principali esportatori globali di latte scremato in polvere, arrivando nel 2025 al quarto posto mondiale, dietro Unione Europea, Nuova Zelanda e Stati Uniti, e superando l'Australia. In maggiore dettaglio, nel 2025 l'Iran ha esportato 180.092 tonnellate di Smp, +37,5% sul 2024, principalmente verso Iraq (29% della produzione) e Pakistan (23% della produzione). In modo simile, l'Iran si posiziona come secondo esportatore mondiale di yogurt con 184.786 tonnellate in tutto, di cui 135mila in Iraq, 15mila in Pakistan e 11mila in Afghanistan. Secondo Clal.it, eventuali interruzioni dell'export di prodotti iraniani potrebbero spingere i Paesi limitrofi a rifornirsi altrove, influenzando i flussi commerciali globali e, potenzialmente, la stabilità dei prezzi della polvere di latte scremato.

Nuovo assetto societario per Latterie Venete

Vedelago (Tv), Lunedì 23 marzo - Latterie Venete, storica realtà produttiva con sede a Vedelago (Tv), ha siglato un accordo con Latterie Vicentine, Ca.Form e Centro Veneto Formaggi, che ne definisce il nuovo assetto societario. L'operazione, presentata lo scorso 20 marzo, prevede l'ingresso di Latterie Vicentine come socio di maggioranza, con la partecipazione nel capitale di Ca.Form e Centro Veneto Formaggi, e si inserisce in un più ampio percorso di rafforzamento della filiera lattiero casearia del Veneto. Come si legge in una nota ufficiale, infatti, obiettivo dell'operazione è consolidare un progetto industriale condiviso, capace di valorizzare le produzioni locali, ottimizzare le sinergie tra le aziende e rafforzare la presenza sui mercati. Latterie Venete a oggi lavora oltre 40 milioni di litri di latte all'anno e commercializza quattro Dop: Asiago, Grana Padano, Montasio e Casatella Trevigiana.

Danone acquisisce la britannica Huel

Parigi (Francia), Martedì 24 marzo - Danone ha annunciato il 23 marzo 2026 l'acquisizione della britannica Huel per una cifra vicina al miliardo di euro. Huel, nota per i suoi pasti pronti e polveri nutrizionalmente complete, rappresenta un tassello fondamentale nella strategia 'Renew Danone', volta a dominare il mercato dei cibi sani e plant-based. Fondata nel 2014 e sostenuta da investitori celebri come Idris Elba e Steven Bartlett, Huel ha registrato ricavi per oltre 214 milioni di sterline nel 2024. L'operazione permetterà al brand di sfruttare l'immensa rete distributiva e i laboratori R&D di Danone per accelerare l'espansione globale. Per Danone, l'accordo significa l'accesso a un modello di vendita diretta al consumatore, saltando l'intermediazione del retail, e a una base di clienti giovani e attenti alla salute, in un mercato – quello della nutrizione completa – che si prevede supererà i 5 miliardi di euro entro quest'anno.

**RILEVAZIONI
SETTIMANALI DEI
PREZZI
ALL'INGROSSO**



MILANO – Rilevazione 23 Marzo 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.

FORMAGGI		U.M.	16/03/2026	23/03/2026	VAR.
			Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	18,20 – 18,65	18,30 – 18,75	+0,10/+0,10
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	17,35 – 17,70	17,45 – 17,80	+0,10/+0,10
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	16,35 – 16,40	16,45 – 16,50	+0,10/+0,10
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	14,45 – 14,60	14,55 – 14,70	+0,10/+0,10
28	grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre	Kg	11,40 – 11,60	11,40 – 11,60	
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	10,60 – 10,85	10,60 – 10,85	
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	9,25 – 9,35	9,25 – 9,35	
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	7,20 – 7,30	7,20 – 7,30	
50	provolone valpadana: fino a 3 mesi di stagionatura	Kg	7,80 – 8,10	7,80 – 8,10	
60	oltre 3 mesi di stagionatura	Kg	8,05 – 8,45	8,05 – 8,45	
65	pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore	Kg	10,85 – 10,90	10,85 – 10,90	
66	stagionatura di 8 mesi e oltre da produttore	Kg	11,05 – 11,10	11,05 – 11,10	
70	asiago: d'allevato con stagionatura minima 90 gg.	Kg	9,20 – 9,50	9,20 – 9,50	
80	pressato fresco	Kg	7,50 – 7,80	7,50 – 7,80	
90	gorgonzola: maturo dolce	Kg	7,10 – 7,55	7,10 – 7,55	
100	maturo piccante	Kg	8,10 – 8,55	8,10 – 8,55	
140	taleggio: prodotto fresco fuori sale	Kg	6,30 – 6,65	6,30 – 6,65	
150	prodotto maturo	Kg	7,05 – 7,60	7,05 – 7,60	
160	quartirolo lombardo	Kg	6,45 – 6,80	6,45 – 6,80	
190	Mascarpone 40% di grassi	Kg	4,45 – 4,80	4,45 – 4,80	
191	siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 Kg	21,00 – 23,00	22,00 – 24,00	+1,00/+1,00
192	siero di latte per uso zootecnico	1000 Kg	1,50 – 2,00	1,30 – 1,70	-0,20/-0,30

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

BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	16/03/2026	23/03/2026	VAR.
			Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,60	2,55	-0,05
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	4,40	4,35	-0,05
30	burro di centrifuga	Kg	4,55	4,50	-0,05
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,40	2,35	-0,05
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,08	2,02	-0,06
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,14	2,08	-0,06

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

LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	16/03/2026	23/03/2026	VAR.
			Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	195 - 215	200 - 220	+5/+5
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	440 - 450	440 - 450	
21	francese	1000 Kg	190 - 200	195 - 205	+5/+5
22	tedesco	1000 Kg	205 - 220	215 - 230	+10/+10
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	85 - 100	90 - 105	+5/+5

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 23 Marzo 2026 -

Denominazione e qualità delle merci	U.M.	Min EURO	Max EURO	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.		2,00	+0,10	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.	18,35	18,85	+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.	17,85	18,30	+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.	17,30	17,70	+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.	16,25	16,90	+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.	15,20	15,55	+0,05/+0,05	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.	14,55	14,80	+0,05/+0,05	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 23 Marzo 2026 -

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

PRODOTTO		Var.	
		Min.	Max.
Burro pastorizzato	€/kg	2,30	2,50
Zangolato di creme fresche per la burrificazione	€/kg	2,05	2,35
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	7,85	8,15
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	8,85	9,15
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	19,00	21,00
Toma piemontese Dop fresca a latte intero	€/kg	6,15	6,25
Toma piemontese Dop fresca a latte scremato	€/kg	6,35	6,45

BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 23 Marzo 2026 -

PRODOTTI CASEARI	U.M.	Min (€)	Max (€)	Var.
Siero di latte (residuo secco totale 5 - 6% - prezzo franco partenza - I.V.A. escl.)				
Per uso zootecnico	Ton.	7,50	8,50	+1,00/+1,00
Per uso industriale	Ton.	22,00	23,00	+2,00/+2,00
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	
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	9,30	9,40	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	10,20	10,50	

Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	11,00	11,10	
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	7,10	7,20	
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	7,30	7,40	
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	7,10	7,30	-0,05/-0,05
Monte Veronese DOP – D'allevo fresco	Kg.	8,30	8,40	-0,05/-0,05
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	9,15	9,25	-0,05/-0,05
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	11,75	11,85	-0,05/-0,05
LATTE ALLA STALLA (prezzo euro/1000 litri)				
Partenza più qualità				
Latte crudo alla stalla Verona	€/1000 litri	430	520	
Latte crudo alla stalla certificato per prodotti d.o.p.	€/1000 litri	470	520	
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	240	250	+20/+20
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	610	650	
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	230	240	+10/+10
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	100	110	+10/+10
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2050	2150	-50/-50
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	2000	2100	

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 24 Marzo 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	1,95	1,95	-0,05	-0,05
SIERO					
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	=	=
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO - qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
<u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	Kg	17,85	18,45	+0,10	+0,10
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	17,30	17,60	+0,10	+0,10
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	15,90	16,20	+0,05	+0,05
<u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	Kg	14,95	15,15	+0,05	+0,05
<u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>	Kg	14,55	14,80	+0,05	+0,05

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 25 Marzo 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	4,10		=
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	9,20	9,35	=/=
	Stag. tra 12-16 mesi	9,90	10,50	=/=
	Stag. oltre 20 mesi	11,15	11,65	=/=
Provolone Valpadana	Dolce	7,90	8,00	=/=
	Piccante	8,10	8,30	=/=

Provolone	Stag. fino a 3 mesi	7,45	7,65	=/=
	Stag. oltre 5 mesi	7,70	8,00	=/=

* 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 26 Marzo 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,600		- 0,100
	Mantovano pastorizzato	2,800		- 0,100
	Burro mantovano fresco CEE	4,500		- 0,100
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	22,000	24,000	-1,000/-1,000
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	0,500	1,500	=/=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	9,100	9,300	=/=
	Stagionatura 14 mesi	10,450	10,650	=/=
	Stagionatura 20 mesi	11,350	11,550	=/=
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	7,850	8,100	=/=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	14,700	14,900	+0,100/+0,100
	Stagionatura fino a 18 mesi	15,950	16,350	+0,100/+0,100
	Stagionatura fino a 24 mesi	17,500	17,800	+0,100/+0,100
	Stagionatura fino a 30 mesi	18,100	18,550	+0,100/+0,100

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 27 Marzo 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%.	-0,05	1,950	
SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 20/03/26</u> - prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/t)			
<u>Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio</u>	-/-	1,050	1,250
<u>Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio</u>	-/-	4,000	10,000
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 36 mesi e oltre	+0,050/+0,050	18,150	18,700
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	+0,050/+0,050	17,750	18,100
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	+0,050/+0,050	17,350	17,600
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	+0,050/+0,050	16,400	16,900
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre	+0,050/+0,050	15,150	15,550
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	+0,050/+0,050	14,500	14,850