



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 9/2026 del 6 Marzo 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

UE - Pubblicazione del pacchetto Omnibus CSRD-CSDDD	PAG. 02
INTERNAZIONALIZZAZIONE - Sace presenta la Mappa dell'Export 2026. Brasile, India e Marocco tra i mercati più promettenti: www.alimentando.info	PAG. 02
STATI UNITI - Dazi, ultimi sviluppi	PAG. 03
SCAMBI UE/MERCOSUR - Ratifica del Brasile	PAG. 03
ALGERIA - Incontro con la GMP sulla certificazione Halal	PAG. 04
CIPRO - Aggiornamenti sui focolai di Afta epizootica	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. – "GRANA PADANO" - Nel 2025 record storico delle "uscite" di forme marchiate: www.granapadano.it	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "FONTINA" - Sono ora effettive le modifiche al disciplinare, riguardano le fasi di trasformazione e di stagionatura: www.alimentando.info	PAG. 05
FIERE ED EVENTI - Forum Progeo "Prospettive future delle DOP del formaggio: quali ricadute per le filiere" - Reggio Emilia, 13 marzo	PAG. 06
FIERE ED EVENTI - Webinar "L'importanza della determinazione dell'origine preferenziale e non preferenziale negli scambi con l'estero" – 10 marzo	PAG. 06
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 28 febbraio al 6 marzo 2026	PAG. 07
FORMAGGI D.O.P. – "GORGONZOLA" - Produzione febbraio 2026: Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola	PAG. 10
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 2 al 6 marzo 2026	PAG. 14

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

PUBBLICAZIONE DEL PACCHETTO OMNIBUS CSRD-CSDDD

(05/03/26) Un anno dopo la pubblicazione dell'**Omnibus I**, è stato pubblicato nella **Gazzetta ufficiale dell'Unione europea** il **26 febbraio** il pacchetto di semplificazione Omnibus che mira a semplificare e adattare gli obblighi di rendicontazione sulla sostenibilità aziendale (**CSRD**) e di due diligence (**CSDDD**). Il testo entrerà in vigore il **18 marzo 2026** e il recepimento da parte degli Stati membri dell'UE dovrà avvenire entro il **19 marzo 2027**.



La **CSDDD** si applicherà solo alle imprese con **più di 5.000 dipendenti** e **1,5 miliardi di euro di fatturato**. Per quanto riguarda la **CSRD**, sono state confermate soglie più elevate (**1.000 dipendenti e 450 milioni di euro di fatturato**) rispetto a quelle inizialmente previste, insieme a **esenzioni per le PMI quotate e per le holding finanziarie**.

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

SACE PRESENTA LA MAPPA DELL'EXPORT 2026. BRASILE, INDIA E MAROCCO TRA I MERCATI PIÙ PROMETTENTI

(02/03/26) In uno scenario internazionale attraversato da **tensioni geopolitiche**, nuovi dazi e frammentazione commerciale, **Sace** ha presentato lo scorso 26 febbraio la **Mappa dell'Export 2026**. Si tratta del mappamondo digitale che analizza circa 200 mercati attraverso indicatori integrati di rischio di credito, rischio politico e potenziale di opportunità per export e investimenti.



“In un contesto segnato da shock ricorrenti, la conoscenza dei mercati è indispensabile per orientare le strategie di crescita”, ha spiegato **Alessandro Terzulli, capo economista di Sace**, illustrando lo strumento. La Mappa 2026 – ha aggiunto – offre “una lettura integrata di rischi e opportunità Paese per Paese”, supportando le imprese nella scelta delle soluzioni assicurative più adatte.

Per il **comparto agroalimentare**, nello specifico, la diversificazione geografica resta un fattore chiave: **oggi il 45% delle imprese italiane esporta in un solo mercato**, aumentando l'esposizione a shock localizzati. Tra le aree più promettenti spiccano il **Brasile**, prima economia latinoamericana con opportunità in infrastrutture e beni di consumo; l'**India**, che punta a diventare hub manifatturiero globale anche grazie al rafforzamento dei rapporti con l'Ue; e il **Marocco**, solido sul piano politico e con un contesto favorevole agli investimenti.

Nel complesso, **il commercio mondiale ha mostrato nel 2025 una crescita vicina al 5%**, mentre nel triennio **2026-28 è atteso un incremento medio del 2,3%**. Il rallentamento atteso, si legge in una nota

di Sace, riflette la normalizzazione dell'effetto scorte, l'inasprimento delle politiche commerciali – con nuovi dazi e maggiore ricorso a misure non tariffarie – e un contesto finanziario ancora condizionato da livelli di indebitamento elevati in diversi Paesi.

[Da www.alimentando.info]

STATI UNITI: DAZI, ULTIMI SVILUPPI

(05/03/26) Come riportato la scorsa settimana, gli Stati Uniti hanno introdotto un dazio aggiuntivo del 10% ai sensi della Sezione 122 del Trade Act del 1974, applicabile dal 24 febbraio al 24 luglio 2026. È stato confermato che le **esportazioni lattiero-casearie dell'UE sono soggette al dazio aggiuntivo del 10% da sabato scorso, 28 febbraio**, dopo un'esenzione di quattro giorni per le merci già in transito via mare.



La nuova misura tariffaria si applica a livello mondiale e si aggiunge ai dazi MFN (nazione più favorita) già esistenti, sostituendo i cosiddetti "dazi reciproci", che sono stati dichiarati illegali dalla Corte Suprema degli Stati Uniti. Ci sono state diverse indicazioni secondo cui l'aliquota potrebbe aumentare al 15%, ma si è ancora in attesa di un annuncio ufficiale.

Eucolait ha invitato la Commissione europea ad adottare con urgenza misure per garantire che i prodotti lattiero-caseari dell'UE non siano soggetti ad ulteriori aumenti tariffari oltre il limite precedentemente concordato. I nuovi dazi, infatti, colpiranno in modo sproporzionato il settore dairy, che è già gravato da alcuni dei livelli tariffari più elevati, fino a 2.200 USD per tonnellata. Il sovrapprezzo aggiuntivo riduce ulteriormente la competitività, aumenta i costi per gli importatori e i consumatori e interrompe catene di approvvigionamento consolidate.

Il Parlamento europeo mercoledì ha deciso di rinviare nuovamente il voto sul regolamento UE che attua l'accordo commerciale UE-USA (accordo di Turnberry), in attesa di chiarimenti sul nuovo regime tariffario statunitense. Il regolamento riguarda la riduzione dei dazi e l'apertura di contingenti tariffari per alcuni prodotti statunitensi. Bernd Lange, presidente della commissione del Parlamento per il commercio internazionale, ha annunciato che la situazione sarà rivalutata la prossima settimana.

ACCORDO UE/MERCOSUR: RATIFICA DEL BRASILE

(05/03/26) Mercoledì il Senato brasiliano ha concluso l'approvazione dell'Accordo UE-Mercosur ratificandolo. Uruguay e Argentina sono stati i primi Paesi del Mercosur a procedere con la ratifica, mentre l'approvazione da parte del Parlamento del Paraguay è prevista a breve.

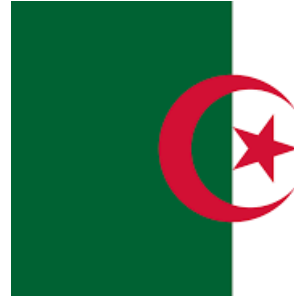
A gennaio, il Consiglio europeo ha autorizzato la Commissione ad applicare provvisoriamente l'Accordo non appena sarebbe stato ratificato da almeno un Paese del Mercosur; di conseguenza, la settimana scorsa la Presidente von der Leyen ha [annunciato](#) di voler procedere in tal senso. Parallelamente, si attende la sentenza della Corte di giustizia dell'Ue, richiesta dal Parlamento europeo, sulla compatibilità dell'Accordo con il diritto comunitario, che potrebbe richiedere tra 16 e 25 mesi. Tuttavia, questa procedura non impedisce l'entrata in vigore dell'applicazione provvisoria.



La scelta dell'applicazione provvisoria comporta benefici economici immediati, ma rischia anche di intensificare le critiche degli oppositori dell'accordo, i quali sostengono che esso non disponga di sufficiente legittimità democratica.

ALGERIA: INCONTRO CON LA GMP SULLA CERTIFICAZIONE HALAL

(05/03/26) Il 26 febbraio, Eucolait ha incontrato il team responsabile della certificazione **halal** della **Grande Mosquée de Paris (GMP)** con lo scopo di chiarire le procedure per le esportazioni di prodotti lattiero-caseari verso l'Algeria. La discussione si è svolta in un clima cooperativo e orientato alla ricerca di soluzioni. La GMP ha riassunto gli sforzi compiuti negli ultimi mesi e ha preso atto delle difficoltà operative che gli esportatori continuano ad incontrare.



Un risultato importante riguarda il ruolo delle **trading companies**. La GMP ha confermato che i trader possono richiedere direttamente i certificati halal per conto dei produttori, a condizione che venga concluso un **contratto tripartito** al fine di chiarire le responsabilità e garantire la tracciabilità. È in preparazione un modello di accordo.

La GMP ha inoltre confermato che devono essere presentati **campioni per ciascuna categoria di prodotto lattiero-caseario** (per codice CN), con validità di un anno, e che l'analisi di laboratorio richiede da 5 a 8 giorni. L'attuale **struttura tariffaria** rimane invariata (20 €/tonnellata per SMP, WMP e infant formula; 60 €/tonnellata per altri prodotti lattiero-caseari) e non è prevista alcuna riduzione.

La GMP sta inoltre lavorando alla **digitalizzazione del processo di certificazione**, che includerà domande online e certificati digitali, con un'implementazione prevista **all'inizio del 2027**.

Sebbene l'incontro rappresenti un passo positivo in avanti, questi miglioramenti annunciati devono ora essere tradotti in pratica. Eucolait continuerà a dialogare con la GMP, pertanto sono benvenuti i feedback degli operatori europei su questa tematica.

CIPRO: AGGIORNAMENTI SUI FOCOLAI DI AFTA EPIZOOTICA

(05/03/26) Nel territorio della **Repubblica di Cipro** sono stati confermati diversi focolai del sierotipo SAT1 dell'afta epizootica (FMD) in febbraio.

In risposta, la Commissione ha pubblicato la [Decisione di esecuzione n. 2026/484](#) che istituisce zone di protezione (entro un raggio di 3 km) e zone di sorveglianza (entro un raggio di 10 km), applicabili fino al **31 marzo 2026**. Le Autorità cipriote hanno introdotto un blocco totale della movimentazione di tutti gli animali sensibili sull'isola, sospeso la certificazione per il commercio intra-UE di animali vivi sensibili e fermato le spedizioni di latte crudo verso altri Stati membri dell'UE.



I focolai hanno inoltre portato a restrizioni commerciali da parte di alcuni Paesi terzi:

- [Giappone](#): ha sospeso le importazioni di latte crudo e di prodotti lattiero-caseari a base di latte non riscaldato/non trattato provenienti da Cipro
- [Australia](#): ha sospeso le importazioni della maggior parte dei prodotti lattiero-caseari, ad eccezione dei formaggi in stile Halloumi
- [Stati Uniti](#): hanno introdotto restrizioni sui prodotti di origine animale provenienti da Cipro, compresi i lattiero-caseari (in particolare quelli crudi e non trattati).

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(06/03/26) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

[DECRETO 18 febbraio 2026](#) – Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana». (26A00908) (GU n.47 del 26-2-2026)



GRANA PADANO: NEL 2025 RECORD STORICO DELLE "USCITE" DI FORME MARCHIATE

(01/03/26) «Il 2025 si è chiuso con un segnale positivo per il Grana Padano DOP che ha segnato un nuovo record storico di forme marchiate immesse sul mercato. Un risultato, arrivato dopo un semestre febbraio-luglio caratterizzato da frenate ma che ha registrato un'inversione di tendenza in tutti gli altri mesi».

Lo ha fatto notare il direttore generale del Consorzio, Stefano Berni: «A trainare il progresso è stato, in particolare, il bimestre finale del 2025. Dopo l'incremento del 9,42% registrato a novembre 2025, a dicembre le uscite di Grana Padano marchiato dai magazzini dei caseifici hanno accelerato ulteriormente mettendo a segno un progresso dell'11,12% rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. Un dato che ha permesso non solo di compensare le frenate registrate nel semestre febbraio-luglio ma anche di chiudere l'anno con una crescita complessiva dello 0,74%».



Nel complesso, facendo un bilancio del 2025, sono uscite dai magazzini 5.349.722 forme totali di Grana Padano, un livello che rappresenta un record storico per la DOP. Un traguardo che, come ricorda Berni, era stato in parte anticipato dall'andamento del formaggio senza crosta.

«Avevamo già colto segnali positivi dalle vendite di Grana Padano senza crosta, che nel corso dell'anno erano cresciute del 7% – ha, infatti, spiegato il direttore generale –. Ci aspettavamo quindi un incremento, ma l'aumento registrato a fine 2025 è stato superiore alle previsioni iniziali».

La produzione di Grana Padano ha mostrato un'accelerazione importante nella parte finale dell'anno. Nel solo mese di dicembre 2025, come ha fatto notare sempre il direttore generale, la produzione ha raggiunto quota 567.865 forme di Grana Padano, con un incremento del 7,85% rispetto allo stesso mese del 2024.

La produzione definitiva del 2025 si è attestata a 6.053.690 forme totali, in crescita del 7,43% in termini di forme e del 7,72% in peso rispetto al 2024. Considerando, invece, il calcolo a parità dei giorni, l'incremento risulta pari al 7,76% in forme e all'8,06% in peso.

[Da www.granapadano.it]

SONO ORA EFFETTIVE LE MODIFICHE AL DISCIPLINARE DELLA FONTINA DOP: RIGUARDANO LE FASI DI TRASFORMAZIONE E DI STAGIONATURA

(03/03/26) Trascorsi i 30 giorni dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, sono ora effettive le **modifiche al disciplinare della Fontina Dop**. Le novità, relative agli articoli n.3 e n. 6 riguardanti rispettivamente la **trasformazione** e la **stagionatura** del prodotto, erano state decise all'unanimità dall'Assemblea straordinaria del Consorzio Dop Fontina il 22 maggio dello scorso anno con l'obiettivo principale di **migliorare la sostenibilità sociale, economica e ambientale della filiera produttiva**.



I cambiamenti relativi alla fase di trasformazione, per i produttori che decideranno di accoglierli, potranno tradursi concretamente in: possibilità di **refrigerazione della materia prima latte direttamente in stalla**, slegando così gli orari di mungitura da quelli di fornitura ai caseifici; **possibilità di trasformare il latte proveniente da più mungiture**, con riduzione orari di lavoro, costi e consumi energetici; **riduzione dei trasporti**. Queste modifiche consentiranno una migliore organizzazione del lavoro con un impatto positivo sulla quotidianità degli operatori della filiera. È inoltre ora possibile sottoporre a **termizzazione il latte** portandolo a 64°C per almeno 40 secondi con il fine di eliminare eventuali batteri patogeni.

Per quanto riguarda la fase di stagionatura, invece, il Consorzio ha introdotto la possibilità di sottoporre a un **trattamento ad Hpp** il formaggio idoneo a diventare Fontina Dop o le produzioni già certificate, sempre con l'obiettivo di aumentarne la sicurezza alimentare.

[Da www.alimentando.info]

4. **FIERE ED EVENTI**

FORUM PROGEO "PROSPETTIVE FUTURE DELLE DOP DEL FORMAGGIO: QUALI RICADUTE PER LE FILIERE" - REGGIO EMILIA, 13 MARZO

(03/03/26) Il 13 marzo 2026 Progeo organizza il **Forum** "Prospettive future delle DOP del formaggio: quali ricadute per le filiere" presso il Centro Internazionale Loris Malaguzzi di Reggio Emilia.

L'incontro, dedicato al **lattiero-caseario**, con focus sulle **sfide e opportunità delle produzioni DOP**, è aperto ad allevatori, operatori del settore, consorzi e accademici per discutere gli scenari economici e produttivi futuri. Il dibattito riguarderà in particolare l'evoluzione dei mercati e le strategie per rafforzare la competitività delle produzioni simbolo del Made in Italy. I lavori si apriranno alle 9.50 con i saluti; seguiranno una presentazione di Dairyformer, la nuova linea di mangimi per bovine da latte destinata alle filiere DOP, e una tavola rotonda.

Per maggiori informazioni e per iscriverti clicca [qui](#).

WEBINAR "L'IMPORTANZA DELLA DETERMINAZIONE DELL'ORIGINE PREFERENZIALE E NON PREFERENZIALE NEGLI SCAMBI CON L'ESTERO" - 10 MARZO

(06/03/26) Il 10 marzo, dalle 10:00 alle 12:00, AICE organizza il webinar "L'importanza della determinazione dell'origine preferenziale e non preferenziale negli scambi con l'estero". L'origine nella movimentazione internazionale di merci è diventata sempre più rilevante per gli interessi economici dell'azienda. Le scosse geopolitiche dei nostri tempi rendono sempre più necessario saper gestire l'origine doganale come fonte di sostegno del proprio prodotto.



Per garantire al prodotto una tariffa del 15% in entrata negli Stati Uniti l'origine non preferenziale europea è dirimente; per importare beni sottoposti a dazio antidumping la loro origine non preferenziale fa la differenza per decine di punti percentuali; avvalersi del prestigio del "Made in Italy" è questione di acquisizione di un'origine non preferenziale italiana.

Valutare le possibilità di ottenere il carattere di origine preferenziale significa, invece, garantire una convenienza all'azienda nelle sue forniture dai mercati esteri e un vantaggio competitivo al proprio prodotto. L'origine doganale è uno strumento strategico per l'azienda dedita a flussi commerciali internazionali, che conduce a responsabilità amministrative e penali in caso di violazione delle sue norme.

La partecipazione è gratuita previa compilazione del [form di adesione](#).



Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

L’Ue applica in via provvisoria l’accordo Mercosur. Le parole di von der Leyen

Bruxelles (Belgio), Lunedì 2 marzo - La presidente della Commissione europea Ursula von der Leyen ha annunciato nella giornata di venerdì 27 febbraio che l’Unione europea applicherà in via provvisoria l’accordo commerciale con il Mercosur. “Nelle scorse settimane ho discusso in modo approfondito della questione con gli stati membri e con il parlamento europeo. Al termine delle consultazioni, ho deciso di applicare l’accordo in via provvisoria”, ha dichiarato la von der Leyen. “Si tratta di un’applicazione provvisoria di un accordo che potrà essere concluso pienamente solo dopo l’approvazione del Parlamento europeo”. L’aula di Strasburgo ha infatti chiesto il parere legale della Corte di giustizia Ue del Lussemburgo. L’annuncio di Ursula von der Leyen è stato aspramente criticato da Emmanuel Macron. Il presidente francese ha detto: “Bruxelles ha deciso unilateralmente di applicare in via provvisoria l’accordo con il Mercosur, nonostante l’assenza di un via libera del parlamento europeo, assumendosi una responsabilità molto pesante”.

Nel 2025 gli Usa hanno esportato 2,98 milioni di tonnellate di prodotti lattiero caseari, secondo Clal.it

Sermide (Mn), Lunedì 2 marzo - Un 2025 quasi da record per il settore lattiero caseario statunitense. Sono 2,98 milioni le tonnellate (+4,9% sul 2024) di prodotti esportati per un valore di 9,26 miliardi di dollari (+15,1%). Il dato è del portale di analisi Clal.it, secondo cui si tratta di uno dei migliori risultati di sempre dopo il 2022. La crescita è stata trainata soprattutto da formaggi, commercializzati specialmente in Messico, Corea del Sud e Australia, e burro, lo scorso anno ai massimi storici. In controtendenza la polvere di latte scremato (Smp), che ha chiuso l’anno con un -9%, nonostante il recupero di dicembre grazie alla domanda proveniente dal Sud-est asiatico.

Aumentano le vendite di Pecorino Romano, soprattutto negli Usa. E i prezzi tornano a salire

Cagliari, Giovedì 5 marzo - Le vendite salgono, i magazzini si svuotano e il prezzo del formaggio si prepara a salire. È questa, in breve sintesi, la situazione della filiera del Pecorino Romano Dop secondo la Gazzetta Sarda. Nel mese di febbraio, infatti, è arrivata ai caseifici una nuova ondata di ordini, specialmente dagli Stati Uniti, che fa pensare che si assisterà a un incremento del prezzo al chilogrammo della Dop. È possibile, dunque, che le quotazioni del latte ovino, oggi pagato alla stalla 1,40 euro (prezzo base del sistema industriale), tornino a salire. La produzione di Pecorino Romano Dop, tra ottobre e gennaio, comunque, porterà nei magazzini 400mila quintali di formaggio. Ad alimentare il

clima di ottimismo nella filiera, come riporta la Gazzetta Sarda, è la stabilità finanziaria ottenuta dai caseifici, specialmente quelli cooperativi. Le aziende, infatti, hanno potuto garantirsi liquidità attraverso nuovi strumenti finanziari (come il pegno rotativo, cioè l'utilizzo delle forme in magazzino come garanzia per ottenere prestiti), evitando di svendere partite di Pecorino Romano.

Latterie Vicentine inaugura il nuovo stabilimento di Grana Padano Dop a 25 anni dalla sua fondazione

Bressanvido (Vi), Lunedì 2 marzo - Una giornata di festa, quella di ieri domenica 1° marzo, per Latterie Vicentine. La cooperativa veneta, che lavora il latte di 200 soci allevatori, ha inaugurato il nuovo stabilimento produttivo di Grana Padano Dop a Bressanvido (Vi) e ha celebrato i 25 anni dalla fondazione. Grande partecipazione all'evento che ha visto, tra gli altri, la presenza del ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e del presidente della Regione Veneto Alberto Stefani.

Il nuovo stabilimento si sviluppa su una superficie di oltre 9mila metri quadrati, di cui 3.400 mq destinati alla produzione di Grana Padano, 2mila mq di magazzino per formaggio stagionati, 3mila mq per confezionamento e logistica e 695 mq di uffici e aree tecniche.

Latterie Vicentine è nata il 1° marzo 2001 dalla fusione di Alvi e dalla Cooperativa Produttori Latte Schio ed è oggi il primo polo produttivo di Asiago Dop con 400mila forme lavorate di Asiago Dop Fresco, 76mila forme di Asiago Dop Stagionato, oltre che 98mila forme di Grana Padano Dop e 70mila di altri formaggi.

Latte Trento chiede ai propri soci di ridurre la produzione

Trento, Mercoledì 4 marzo - La crisi del latte, che seguita a essere quotato su livelli molto bassi, intorno ai 21 centesimi al litro sullo spot nazionale, sta toccando anche gli allevamenti trentini. La situazione è tale che Latte Trento, cooperativa che riunisce 300 allevatori, ha chiesto ai propri soci di ridurre il più possibile la produzione. "Vediamo anche da noi promozioni stracciate su latte e formaggi", spiega Sergio Poli, direttore di Latte Trento, a il Dolomiti. "E quando il mercato scarica l'eccesso, a pagare non sono le grandi industrie, che hanno centinaia di mucche, ma chi alleva venti o trenta vacche in quota. Se ai nostri allevatori, che già prendono poco, si abbassa la remunerazione e viene tolto un ulteriore margine, molti rischiano di chiudere". Interpellato da il Dolomiti, Stefano Berni, direttore del Consorzio Grana Padano, che tutela anche il Trentingrana, commenta: "Sono d'accordo con l'appello lanciato dal direttore Sergio Paoli". Secondo Berni, "la soluzione ideale è mantenere la mandria e la stalla sulle quantità del 2024. Serve tornare ai numeri di produzione latte di due anni fa". Ma sottolinea: "È sbagliatissimo mettere freni e vincoli alle stalle di montagna. Le criticità riguardano le stalle di pianura e fondovalle. Se si agisce sulle stalle in alta montagna si rischia l'abbandono nel territorio e senza cura si rischiano disastri".

DalterFood Group acquisisce For Food France per consolidare la propria presenza in Francia

Sant'Ilario d'Enza (Re), Giovedì 5 marzo - DalterFood Group, gruppo emiliano del settore lattiero caseario, annuncia l'acquisizione di For Food France, distributore di formaggi italiani sul mercato francese. L'obiettivo del gruppo è consolidare la propria presenza in Francia come partner di riferimento per la Grande distribuzione, l'industria alimentare e i canali specializzati. Mauro Zuliani, fondatore di For Food France, rimarrà socio del progetto e guiderà la nuova filiale commerciale francese. "Sono molto orgoglioso di annunciare l'ingresso di For Food France all'interno del nostro Gruppo", commenta Andrea Guidi, direttore generale di DalterFood Group. "Il 2025 è stato per noi un anno straordinario, con un fatturato record di 200 milioni di euro, che conferma la solidità del nostro modello di business e il valore del lavoro di tutta la squadra". Il mercato francese rappresenta, con oltre 144mila tonnellate di formaggi italiani importati nel 2024, il primo mercato di destinazione, dopo quello domestico, di formaggi italiani, come mozzarella, Parmigiano Reggiano e Grana Padano.

IL MERCATO LATTIERO- CASEARIO





ALLE DITTE ASSOCIATE

LORO INDIRIZZI

Novara, 06/03/2026

prot. n: 26049

oggetto: Grafico di produzione –

Andamento progressivo mensile.

Da un esame del grafico di produzione che si allega alla presente, si può rilevare che la produzione al 28.02.2026 risulta essere di n° 943.543 forme, con un aumento rispetto all'anno precedente di n° 25.834 forme (+2,82%) e un aumento rispetto all'anno 2024 di n° 33.726 forme (+3,71 %). Dettaglio ultimi 3 anni in tabella:

Mese	2024	2025	2026	DIFF 26/25	
Gennaio	469.767	496.159	496.712	553	+0,11%
Febbraio	909.817	917.709	943.543	25.834	+2,82%
Marzo	1.357.024	1.353.848			
Aprile	1.775.225	1.790.601			
Maggio	2.188.197	2.203.256			
Giugno	2.525.061	2.570.759			
Luglio	2.947.335	2.998.588			
Agosto	3.398.197	3.435.139			
Settembre	3.860.197	3.934.100			
Ottobre	4.364.312	4.443.866			
Novembre	4.804.805	4.894.399			
Dicembre	5.277.721	5.414.026			

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Dettaglio mese di Febbraio:

Regione	Febbraio 2024	Febbraio 2025	Febbraio 2026	DIFF 26/25	
TOTALE					
Lombardia	117.198	113.279	115.885	2.606	2,3%
Piemonte	322.852	308.271	330.946	22.675	7,4%
	440.050	421.550	446.831	25.281	6,0%
VENDITA FRESCO					
Lombardia	7.002	7.931	7.558	-373	-4,7%
Piemonte	0	0	0	0	
	7.002	7.931	7.558	-373	-4,7%

Regione	Febbraio 2024	Febbraio 2025	Febbraio 2026	DIFF 26/25	
PICCANTE					
Lombardia	10.114	11.602	11.716	114	1,0%
Piemonte	51.766	47.564	51.661	4.097	8,6%
	61.880	59.166	63.377	4.211	7,1%
BIO					
Lombardia	1.603	1.331	1.148	-183	-13,7%
Piemonte	2.355	2.385	2.194	-191	-8,0%
	3.958	3.716	3.342	-374	-10,1%

Dati Ultimo trimestre in dettaglio:

-Dicembre-Gennaio-Febbraio

	DIC 2025	GEN 2026	FEB 2026
Produzione Totale	519.627	496.712	446.831
Produzione Giornaliera	16.762	16.023	15.958
Piccante	75.503	65.344	62.446
Piccola Piccante	1.497	1.162	931
Biologico	4.465	4.328	3.342
Vendita fresco	7.289	7.920	7.558

- Febbraio su Gennaio / Gennaio su Dicembre / Percentuale su produzione Totale

	Differenza FEB / GEN		Differenza GEN / DIC		DIC %	GEN %	FEB %
Produzione Giornaliera	-65	-0,41%	-739	-4,41%			
Piccante**	-3.129	-4,70%	-10.494	-13,63%	14,82%	13,39%	14,18%
Biologico	-986	-22,78%	-137	-3,07%	0,86%	0,87%	0,75%
Vendita fresco	-362	-4,57%	631	8,66%	1,40%	1,59%	1,69%

**comprese piccole piccanti;

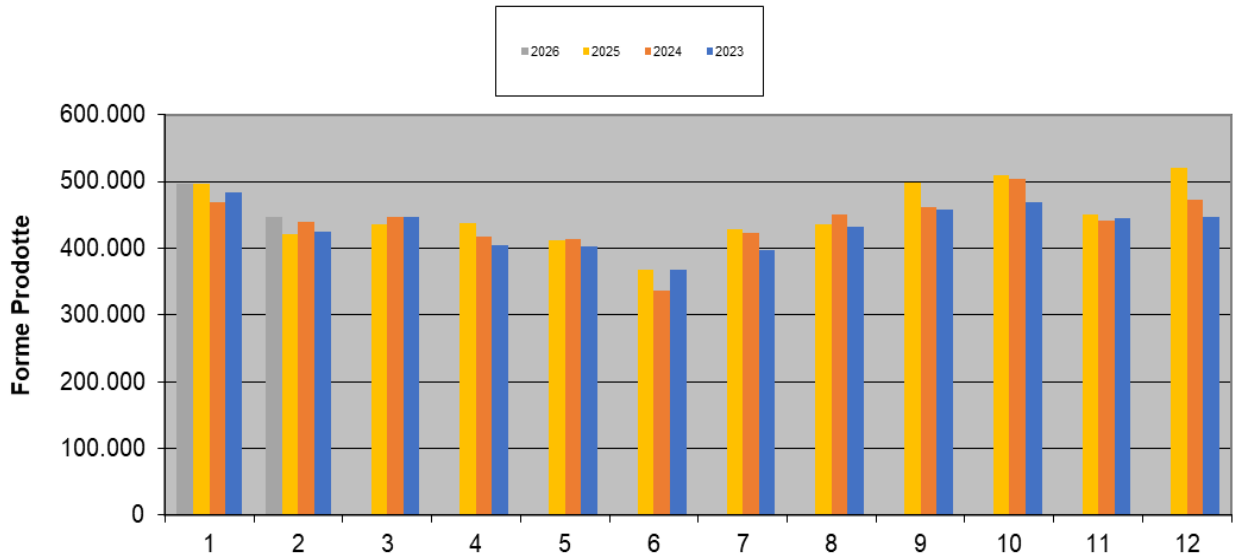
Allegati

Istogrammi totale, Regione Lombardia e Piemonte;

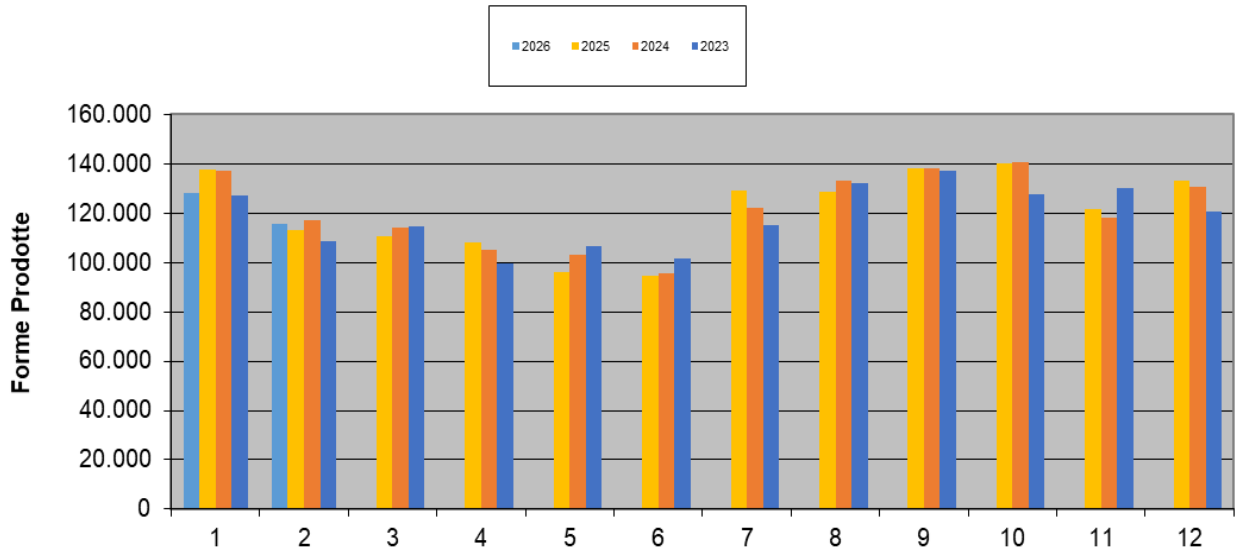
Grafico Produzione

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

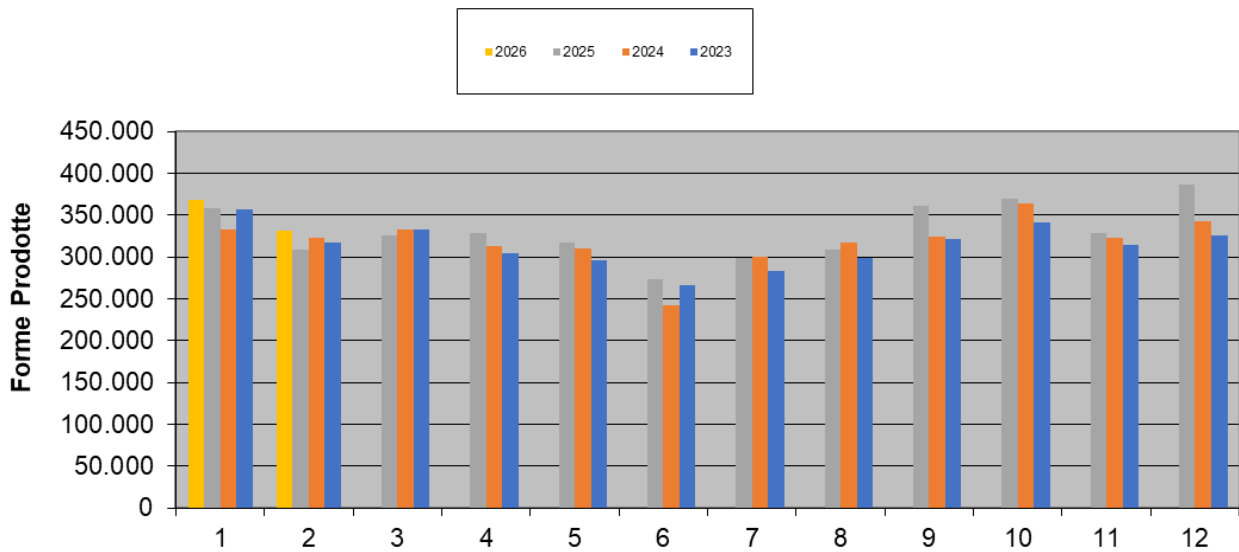
ANDAMENTO TOTALE



REGIONE LOMBARDIA

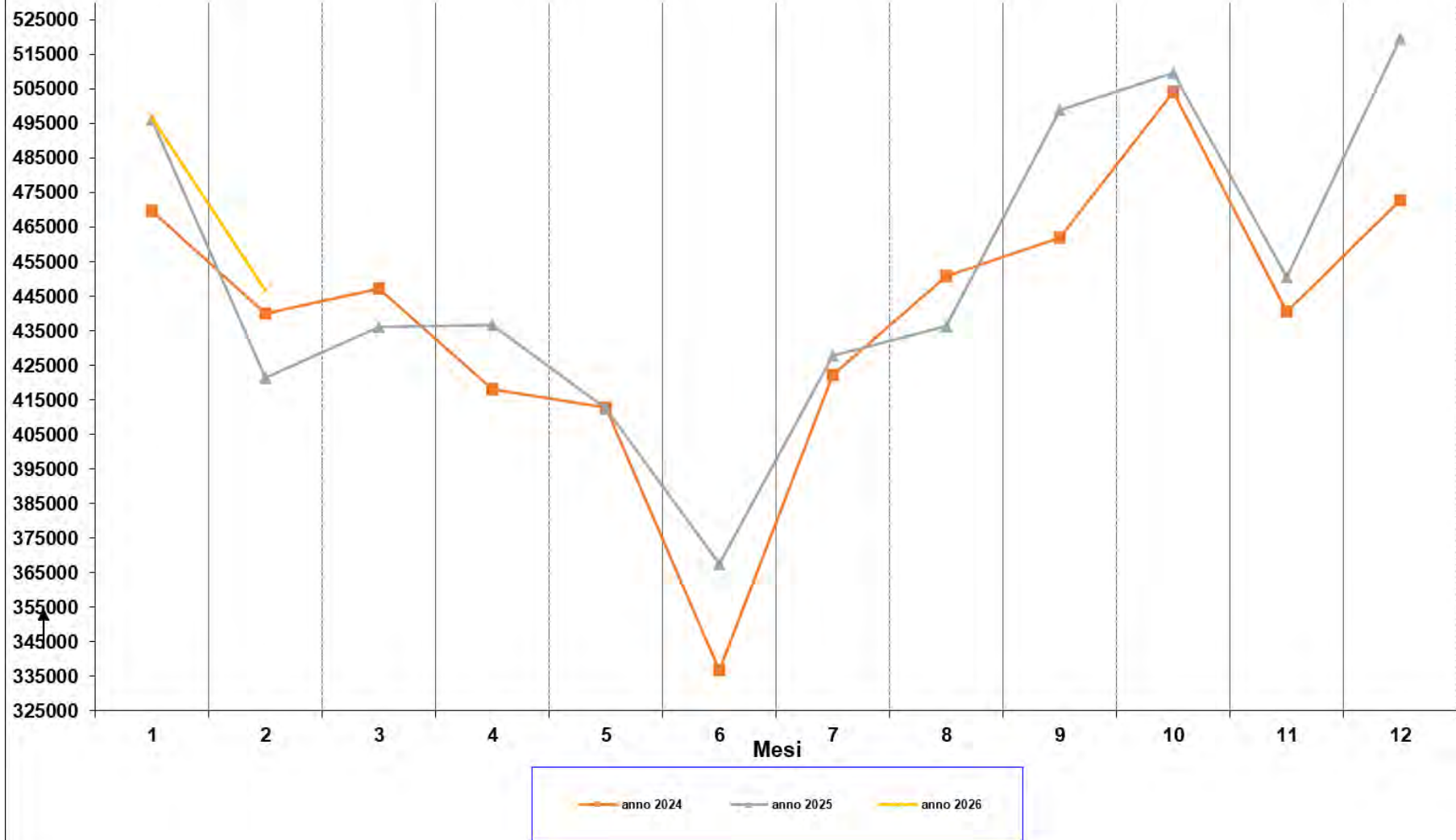


REGIONE PIEMONTE



PRODUZIONE FORMAGGIO GORGONZOLA ANDAMENTO MENSILE

Numero di
forme



**RILEVAZIONI
SETTIMANALI DEI
PREZZI
ALL'INGROSSO**



MILANO – Rilevazione 2 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.

			23/02/2026	02/03/2026	VAR.
FORMAGGI		U.M.	Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	17,90 – 18,35	18,05 – 18,50	+0,15/+0,15
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	17,15 – 17,50	17,25 – 17,60	+0,10/+0,10
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	16,15 – 16,20	16,25 – 16,30	+0,10/+0,10
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	14,25 – 14,40	14,35 – 14,50	+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	provone 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	
110	Italico: prodotto fresco	Kg	5,70 – 5,95	5,70 – 5,95	
120	prodotto maturo	Kg	6,50 – 6,95	6,50 – 6,95	
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	quartiolo lombardo	Kg	6,45 – 6,80	6,45 – 6,80	
170	crecenza matura	Kg	5,55 – 5,95	5,55 – 5,95	
180	mozzarella di latte vaccino confezione (125 gr. Circa)	Kg	5,90 – 6,15	5,90 – 6,15	
190	mascarpone	Kg	4,40 – 4,70	4,40 – 4,70	
191	siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 Kg	18,00 – 20,00	19,00 – 21,00	+1,00/+1,00
192	siero di latte per uso zootecnico	1000 Kg	2,00 – 2,50	1,50 – 2,00	-0,50/-0,50

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

			23/02/2026	02/03/2026	VAR.
BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,25	2,35	+0,10
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	4,05	4,15	+0,10
30	burro di centrifuga	Kg	4,20	4,30	+0,10
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,05	2,15	+0,10
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	1,62	1,74	+0,12
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	1,70	1,82	+0,12

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

			23/02/2026	02/03/2026	VAR.
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	210 - 240	200 - 220	-10/-20
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	455 - 465	445 - 455	-10/-10
21	francese	1000 Kg	215 - 230	195 - 210	-20/-20
22	tedesco	1000 Kg	230 - 250	210 - 230	-20/-20
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	120 - 135	95 - 110	-25/-25

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 2 Marzo 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.		1,65	+0,05	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.	18,15	18,65	+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: produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg.	17,65	18,10	+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, produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg.	17,10	17,50	+0,05/+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.	16,05	16,70	+0,05/+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.	15,05	15,40	+0,05/+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.	14,40	14,70	+0,05/+0,10	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 2 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	2,10	2,30
Zangolato di creme fresche per la burrificazione	€/kg	1,85	2,15
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	7,85	8,15
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	8,85	9,15
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	18,00	20,00
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 2 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.	5,50	6,50	
Per uso industriale	Ton.	18,00	19,00	
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.	7,15	7,35	-0,05/-0,05
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	8,35	8,45	-0,05/-0,05

Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	9,20	9,30	-0,05/-0,05
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	11,80	11,90	-0,05/-0,05
LATTE ALLA STALLA (prezzo euro/1000 litri)				
Partenza più qualità				
Latte crudo alla stalla Verona	€/1000 litri	430	530	
Latte crudo alla stalla certificato per prodotti d.o.p.	€/1000 litri	480	520	
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	220	230	-20/-20
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	620	660	-20/-20
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	215	225	-20/-20
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	100	110	-40/-40
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	1800	1900	+150/+150
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	1700	1800	+150/+150

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 3 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	1,75	1,75	+0,10	+0,10
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	17,65	18,25	+0,10	+0,10
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	17,10	17,40	+0,10	+0,10
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	15,75	16,05	=	=
<u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	Kg	14,80	15,00	=	=
<u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>	Kg	14,40	14,65	+0,05	+0,05

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 4 Marzo 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	3,90		+0,10
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	≠/≠
LATTE SPOT (franco partenza, pagamento 60 gg)		MIN	MAX	

Latte nazionale crudo	2 ^a quindicina Febbraio 2026	0,200	0,230	-
------------------------------	---	-------	-------	---

* 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 5 Marzo 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,400		+0,100
	Mantovano pastorizzato	2,600		+0,100
	Burro mantovano fresco CEE	4,300		+0,100
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	19,000	21,000	+1,000/+1,000
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	1,500	2,500	-0,500/-0,500
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	9,100	9,300	=/=
	Stagionatura 14 mesi	10,450	10,650	=/=
	Stagionatura 20 mesi	11,350	11,550	=/=
	Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)	7,850	8,100	=/=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	14,500	14,700	+0,050/+0,050
	Stagionatura fino a 18 mesi	15,750	16,150	+0,050/+0,050
	Stagionatura fino a 24 mesi	17,300	17,600	+0,050/+0,050
	Stagionatura fino a 30 mesi	17,900	18,350	+0,050/+0,050

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 6 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%.	+0,10	1,750	
SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 20/02/26</u> prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/t)			
<u>Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio</u>	-/-	1,050	1,250
<u>Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio</u>	-/-	3,900	8,600
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 36 mesi e oltre	=/=	17,950	18,500
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	=/=	17,550	17,900
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	=/=	17,150	17,400
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	=/=	16,200	16,700
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre	=/=	14,950	15,350
<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)	=/=	14,300	14,650