



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 17/2026 del 30 Aprile 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

UE – Via libera agli aiuti di Stato contro la crisi in Medio Oriente: www.alimentando.info	PAG. 02
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Sanità animale, nuove regole Ue su focolai e restrizioni: www.alimentando.info	PAG. 02
MERCATO LATTIERO-CASEARIO - ISMEA e ANASB, sottoscritto il Protocollo di intesa per rafforzare il settore bufalino italiano	PAG. 03
TECNOLOGIA - Formaggi fusi a ridotto contenuto di sodio, il test sui sali di potassio: www.insiderdairy.com	PAG. 03
MERCATO AGROALIMENTARE - Origin UE, Flavio Innocenzi confermato nel board	PAG. 04
SCAMBI INDIA-NUOVA ZELANDA - Firmato l'Accordo che mira a ridurre progressivamente i dazi	PAG. 04
STATI UNITI - Beef on dairy, perché sempre più latte finisce nella carne: www.insiderdairy.com	PAG. 05
UCRAINA - Nuova procedura per la gestione del Registro statale delle Indicazioni Geografiche	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. - "GRANA PADANO" - Corrono le vendite +8,65% nel primo trimestre 2026. Marzo vola a +23,56%: www.granapadano.it	PAG. 07
FIERE ED EVENTI - Assemblea Ordinaria di Assocaseari – Peschiera del Garda, Martedì 26 Maggio 2026	PAG. 07
FIERE ED EVENTI - Webinar "Aice Coffee Break USA - Classificazione doganale negli USA: errori frequenti e rischi" – 12 maggio	PAG. 08
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 25 al 30 aprile 2026	PAG. 09
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 28 al 30 aprile 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

UE, VIA LIBERA AGLI AIUTI DI STATO CONTRO LA CRISI IN MEDIO ORIENTE

(29/04/26) La **Commissione europea** ha varato il nuovo Quadro temporaneo per gli aiuti di Stato, operativo fino al 31 dicembre 2026, per **contrastare l'instabilità generata dalla crisi in Medio Oriente**. Per l'agrifood e la pesca, il provvedimento introduce misure d'urgenza focalizzate sulla salvaguardia dei margini operativi. Il fulcro del provvedimento è la compensazione fino al 70% dei costi extra per carburanti e fertilizzanti.



Il calcolo avviene sullo scostamento tra il prezzo di mercato attuale e la media storica di riferimento. Per accelerare il cash-flow nelle realtà più piccole, **l'opzione semplificata permette erogazioni rapide fino a 50mila euro per beneficiario**, basate su parametri dimensionali anziché su rendicontazioni analitiche. Per le industrie della trasformazione più energivore, l'aiuto sale al 70% del costo elettrico (su metà dei consumi). La misura è cumulabile fino al 50% con i rimborsi per i regimi Ets, il sistema Ue che impone costi sulle emissioni di CO2 influenzando indirettamente i prezzi di energia e fertilizzanti. **Le misure passano ora al vaglio delle notifiche nazionali per la validazione definitiva di Bruxelles.**

[Da www.alimentando.info]

SANITÀ ANIMALE, NUOVE REGOLE UE SU FOCOLAI E RESTRIZIONI

(27/04/26) La **Commissione europea** aggiorna le norme sulla prevenzione e il controllo delle malattie animali trasmissibili intervenendo su uno degli atti cardine dell'**Animal Health Law**. Il [regolamento delegato \(UE\) 2026/322](#), pubblicato in Gazzetta ufficiale il 22 aprile, modifica il **regolamento (UE) 2020/687** con particolare riferimento alle **malattie di categoria A**: quelle che richiedono un'immediata eradicazione in caso di comparsa.



Senza cambiare l'impianto generale, il testo introduce chiarimenti operativi sulla gestione dei focolai, zone di restrizione, disinfezione, controlli, movimentazioni e ripopolamento. Rafforzato anche il ruolo dei controlli ufficiali, con campionamenti di laboratorio nelle zone di protezione quando raccomandati dalle evidenze scientifiche. Le autorità potranno inoltre adattare con maggiore libertà i confini delle zone soggette a restrizione, soprattutto in presenza di fauna selvatica o malattie trasmesse da vettori.

Novità anche per prodotti e sottoprodotti provenienti da stabilimenti colpiti, che dovranno essere trattati o trasformati per ridurre i rischi sanitari. Sul fronte delle movimentazioni, sarà possibile autorizzare spostamenti di animali e prodotti se il rischio è trascurabile e nel rispetto di specifiche

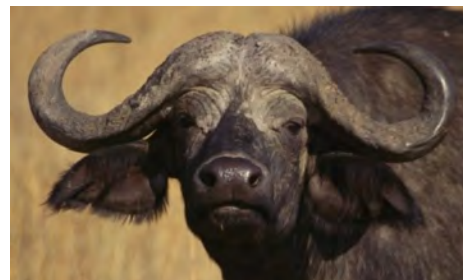
condizioni di biosicurezza. Per il ripopolamento, è prevista almeno una visita del veterinario ufficiale sugli animali reintrodotti, con tempistiche definite in base al periodo di monitoraggio della malattia.

Il regolamento entrerà in vigore il 12 maggio ed è direttamente applicabile negli Stati membri. Previsto anche un periodo transitorio per i marchi sulle carni fresche fino al 31 dicembre 2028.

[Da www.alimentando.info]

ISMEA E ANASB, SOTTOSCRITTO IL PROTOCOLLO DI INTESA PER RAFFORZARE IL SETTORE BUFALINO ITALIANO

(27/04/26) L'ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) e l'ANASB (Associazione Nazionale Allevatori Specie Bufalina) hanno firmato un Protocollo di intesa per rafforzare la filiera bufalina italiana. L'accordo prevede una collaborazione stabile per raccogliere ed elaborare dati economici del settore, soprattutto riguardo ai prezzi di mercato e ai costi medi di produzione nelle principali zone di allevamento.



Unendo le competenze di ISMEA nel monitoraggio dei mercati e il ruolo di ANASB come ente selezionatore della Bufala Mediterranea Italiana, l'iniziativa mira a migliorare la conoscenza del comparto, ridurre le asimmetrie informative e sostenere la competitività del settore. Il protocollo si inserisce negli obiettivi del Ministero dell'Agricoltura per promuovere trasparenza, competitività e valorizzazione delle produzioni di qualità.

FORMAGGI FUSI A RIDOTTO CONTENUTO DI SODIO: IL TEST SUI SALI DI POTASSIO

(23/04/26) Ridurre il sodio nei formaggi fusi senza perdere struttura, spalmabilità e accettabilità sensoriale resta una delle sfide più delicate per l'industria lattiero-casearia. Uno studio condotto su formaggi fusi e pubblicato sul [Journal of Dairy Science](#) ha valutato la sostituzione dei tradizionali sali fondenti a base di sodio con alternative a base di potassio, analizzando l'effetto su proprietà fisico-chimiche, consistenza, comportamento meccanico e qualità sensoriale durante 60 giorni di conservazione refrigerata.



Il tema è rilevante perché i formaggi fusi hanno normalmente un contenuto di sodio elevato, legato non solo al sale aggiunto, ma anche all'impiego dei sali fondenti necessari per ottenere una massa omogenea e stabile.

Il risultato principale dello studio è che i sali fondenti a base di potassio possono ridurre in modo significativo il contenuto di sodio del prodotto, mantenendo caratteristiche tecnologiche compatibili con un formaggio fuso di qualità.

Nei campioni realizzati con sali a base di potassio, il contenuto di sodio si è collocato tra circa 7.800 e 9.100 milligrammi per chilogrammo, contro valori molto più elevati nei campioni prodotti con sali a base di sodio, che in alcuni casi hanno superato i 20.000 milligrammi per chilogrammo.

La sostituzione non è però neutra. Il tipo di sale fondente e la sua concentrazione incidono in modo significativo su durezza, elasticità e stabilità della matrice proteica.

In generale, i sali con catene fosfatice più lunghe hanno prodotto formaggi più rigidi. Il campione con tripolifosfato di potassio ha mostrato i valori più elevati di durezza dopo 60 giorni di conservazione, confermando che il potassio può modificare la struttura del prodotto e richiede quindi un dosaggio preciso.

Il dato più interessante per l'industria riguarda la parte sensoriale. Uno dei principali limiti dell'uso del potassio è il rischio di retrogusti amari, metallici o chimici. In questo studio, però, i campioni con sali a base di potassio non hanno mostrato effetti negativi significativi su gusto, aspetto e valutazione complessiva. È un passaggio importante, perché indica che la riduzione del sodio non deve necessariamente tradursi in una perdita di accettabilità del prodotto, a condizione che la formulazione sia corretta.

Per l'industria dei formaggi fusi, lo studio conferma una strada concreta: i sali fondenti a base di potassio possono diventare un'alternativa tecnologicamente praticabile ai sali a base di sodio.

La sfida non è semplicemente "togliere sodio", ma riprogettare la formulazione tenendo insieme nutrizione, struttura, spalmabilità, stabilità e gusto. È qui che si gioca il valore industriale della ricerca: trasformare un'esigenza salutistica in un prodotto che funzioni davvero sullo scaffale.

[Da www.insiderdairy.com]

ORIGIN UE, FLAVIO INNOCENZI CONFERMATO NEL BOARD

(27/04/26) Flavio Innocenzi, direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, è stato confermato nel board di oriGIn EU come rappresentante delle Dop e Igp italiane.

L'organizzazione europea, che riunisce oltre 250 gruppi di Indicazioni Geografiche, lavora per portare le istanze del comparto all'attenzione delle istituzioni internazionali, valorizzando al contempo il patrimonio produttivo, economico e sociale delle IG.



Durante l'Assemblea Generale di oriGIn EU, tenutasi il 23 aprile a Bruxelles, è stata ribadita la necessità di un'azione coordinata tra tutti gli attori europei per promuovere le Indicazioni Geografiche come motore di sviluppo sostenibile e presidio dell'identità culturale. In questo contesto, è stato sottolineato quanto sia fondamentale che l'Unione Europea continui a considerare strategico il settore, sostenendone la crescita nei territori membri e rafforzando le iniziative per la tutela internazionale.

Con oltre 4.051 prodotti riconosciuti, le Indicazioni Geografiche costituiscono un patrimonio di enorme valore per l'Ue. L'Italia, con 897 IG e un valore della produzione pari a 20,7 miliardi di euro (Rapporto Ismea-Qualivita 2025), si conferma leader globale grazie alla qualità delle sue produzioni e al lavoro congiunto di Consorzi di tutela, filiere, istituzioni, centri di ricerca e decisori politici.

Il nuovo mandato – si legge in una nota – punterà a rafforzare, in sede europea, la costruzione di un'azione comune a sostegno delle Dop e Igp, capace di valorizzare le diversità territoriali come risorsa strategica.

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

INDIA-NUOVA ZELANDA: FIRMATO L'ACCORDO CHE MIRA A RIDURRE PROGRESSIVAMENTE I DAZI

(28/04/26) L'**India** e la **Nuova Zelanda** hanno firmato il 27 aprile 2026 a Nuova Delhi l'**accordo di libero scambio** che punta a ridurre progressivamente i dazi su molti prodotti agroalimentari, con effetti rilevanti anche sul **settore lattiero-caseario**. Più della metà delle esportazioni neozelandesi sarà da subito esente da dazi e circa l'80% lo diventerà a fine implementazione.



Per i prodotti lattiero-caseari trasformati, le tariffe oggi molto elevate (circa 33% su prodotti come infant formula e preparazioni a base di latte) saranno eliminate in sette anni, ma il punto chiave non è l'export diretto: l'accordo permette alle aziende indiane di **importare ingredienti lattieri senza dazi** per produrre beni destinati all'export. Questo trasforma l'India in una **piattaforma industriale** integrata nelle supply chain globali, offrendo alla Nuova Zelanda un accesso indiretto a un mercato tradizionalmente molto protetto.

Il mercato indiano rimane complesso, fortemente orientato all'autoproduzione e protetto da numerose barriere tariffarie, motivo per cui le esportazioni neozelandesi finora erano limitate. Tuttavia, l'accordo potrebbe cambiare gli equilibri globali del dairy nel medio periodo e rafforzare il ruolo della Nuova Zelanda, terzo maggiore produttore di latte al mondo e leader nell'esportazione, nei mercati emergenti.

BEEF ON DAIRY: PERCHÉ NEGLI USA SEMPRE PIÙ LATTE FINISCE NELLA CARNE

(28/04/26) Negli Stati Uniti, e sempre più anche in altri paesi esportatori, una quota crescente di bovine da latte viene inseminata con genetica da carne. Il fenomeno, noto come "beef on dairy", non è nuovo, ma negli ultimi anni ha cambiato scala, diventando una leva strutturale nella gestione delle stalle.

Secondo le stime dell'USDA, negli Stati Uniti oltre il 20% delle inseminazioni nelle mandrie da latte coinvolge oggi razze da carne, con una crescita costante a partire dal 2020. In alcune aree ad alta intensità lattiera, la quota è ancora più elevata. Parallelamente, la disponibilità di seme sessato ha consentito di concentrare la rimonta sulle migliori bovine, liberando una parte significativa della mandria per strategie alternative.

Il meccanismo del beef on dairy è semplice, ma le implicazioni sono profonde. Le vacche con il più alto valore genetico continuano a produrre rimonta, spesso attraverso seme sessato per aumentare la probabilità di vitelle femmine. Le altre vengono inseminate con tori da carne, generando vitelli incrociati che non entreranno nella filiera lattiera ma in quella bovina, con performance di crescita e resa nettamente superiori rispetto ai vitelli maschi da latte tradizionali.



La spinta economica è evidente. Per anni il vitello maschio da latte ha rappresentato un sottoprodotto poco valorizzato. Oggi, un incrocio beef on dairy può valere anche il doppio o il triplo rispetto a un vitello Holstein puro, a seconda del mercato e della fase ciclica. In un contesto di prezzi del latte volatili e costi produttivi elevati, questo differenziale diventa decisivo.

Non è un caso che il fenomeno si sia consolidato proprio negli ultimi anni, in parallelo con l'aumento dei costi alimentari ed energetici e con una maggiore instabilità dei listini del latte. La possibilità di generare un flusso di reddito più prevedibile attraverso i vitelli rappresenta, per molte aziende, una forma di copertura del rischio.

L'effetto non si limita però alla redditività immediata. Il beef on dairy incide direttamente sulla struttura dell'offerta lattiera. Se una quota crescente di bovine viene destinata alla produzione di vitelli da carne, la disponibilità futura di rimonta si riduce. È un effetto graduale, ma su larga scala può contribuire a contenere l'espansione produttiva nei momenti di prezzo favorevole.

Negli Stati Uniti questo elemento si intreccia con un altro dato: il patrimonio bovino complessivo è ai minimi degli ultimi decenni. Secondo lo stesso USDA, il numero totale di capi bovini è sceso nel 2025 sotto i 90 milioni, livello che non si vedeva dagli anni Cinquanta. In questo contesto, l'aumento dei vitelli incrociati da latte sta diventando una componente rilevante dell'offerta di carne bovina, contribuendo a compensare, almeno in parte, la riduzione delle mandrie da carne.

Si crea così un collegamento sempre più stretto tra due filiere che tradizionalmente venivano lette separatamente. Le scelte riproduttive nelle aziende da latte iniziano a influenzare in modo diretto anche il mercato della carne, sia in termini di volumi sia di qualità delle carcasse.

Per il lattiero-caseario, la questione centrale è un'altra: il beef on dairy rende l'offerta di latte meno reattiva ai segnali di prezzo. Se una parte della mandria viene stabilmente destinata alla produzione di incroci da carne, la capacità di espansione rapida nei momenti di mercato favorevole si riduce. Allo stesso tempo, nei periodi di crisi, questa strategia può contribuire a limitare l'eccesso di offerta.

È un meccanismo che, in prospettiva, potrebbe rendere il ciclo del latte meno estremo, ma anche meno prevedibile nelle sue reazioni. In un mercato globale in cui piccoli squilibri di quantità generano forti oscillazioni di prezzo, anche variazioni relativamente contenute nella disponibilità di rimonta possono avere effetti rilevanti.

Il punto, però, è soprattutto un altro. Il beef on dairy segnala un cambiamento nel modo in cui l'allevatore interpreta il proprio ruolo economico. Il latte non è più l'unico driver della redditività aziendale. La stalla diventa un sistema più complesso, in cui genetica, riproduzione e destinazione degli animali vengono gestite in funzione di più mercati contemporaneamente. È l'adattamento di un sistema produttivo a un contesto più incerto e interconnesso.

[Da www.insiderdairy.com]

UCRAINA: NUOVA PROCEDURA PER LA GESTIONE DEL REGISTRO STATALE DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE

(30/04/26) L'Ucraina ha introdotto il 22 aprile 2026 una **nuova procedura per la gestione del Registro statale delle Indicazioni Geografiche**, segnando un ulteriore passo verso la modernizzazione del sistema e l'allineamento agli standard dell'UE.

Approvata con l'Ordine n. 1748 del Ministero dell'Economia dell'Ambiente e dell'Agricoltura del 3 febbraio 2026 e registrata dal Ministero della Giustizia il 2 aprile, la riforma aggiorna il Registro alle norme sui registri elettronici pubblici e ai più recenti sviluppi legislativi in materia di IG.

Le nuove regole chiariscono struttura dei dati, modalità di presentazione e valutazione delle domande, inserimento degli utilizzatori autorizzati e procedure per modifiche, aggiornamenti dei disciplinari ed estratti ufficiali. Elemento centrale della riforma è la **digitalizzazione completa del sistema**, che diventerà una piattaforma elettronica integrata con gestione documentale interamente online.



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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(30/04/26) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

- Formaggi D.O.P. – “Pecorino Toscano” – Approvazione modifica ordinaria disciplinare – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione C/2026/2420 su G.U.C.E. C del 28/04/26](#)
- [DECRETO 20 aprile 2026](#) – Conferma dell’incarico al Consorzio dei produttori per la tutela e la valorizzazione del Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana a svolgere le funzioni di cui all’articolo 53 della legge 24 aprile 1998, n. 128, come modificato dall’art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP «Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana». (26A01995) (GU Serie Generale n.97 del 28-04-2026)

GRANA PADANO DOP: CORRONO LE VENDITE +8,65% NEL PRIMO TRIMESTRE 2026. MARZO VOLA A +23,56%

(20/04/26) «Meglio di così l’anno, per il Grana Padano, non poteva iniziare». Questo il commento del Direttore Generale del Consorzio, Stefano Berni che ha sottolineato come il primo trimestre 2026 sia stato archiviato con una crescita delle vendite dell’8,65% rispetto allo stesso periodo del 2025. Un risultato sostenuto in modo particolare dall’exploit del mese di marzo, che ha segnato un balzo del 23,56% su base annua, confermando una dinamica particolarmente vivace delle uscite.



Il Direttore Generale ha chiarito come l’exploit delle uscite sia legata anche al calendario: «Si tenga presente – ha spiegato – che quest’anno marzo è stato favorito dalla ricorrenza pasquale, che è stata il 5 aprile, mentre l’anno scorso si era celebrata il 20 aprile; pertanto, successivamente a uscite così significative registrate a marzo è previsto un fisiologico rallentamento ad aprile rispetto allo stesso mese del 2025».

Per completare il confronto Berni ha rimarcato anche come nel primo trimestre 2026 le uscite di Grana Padano risultino superiori del 2,97% rispetto ai primi tre mesi 2024; nel 2025 l’incremento sullo stesso anno era stato del 5,23%.

Segnali molto soddisfacenti sono attesi anche sul mercato interno: come ha sottolineato il direttore generale «le vendite al dettaglio nel bimestre gennaio–febbraio 2026 hanno già mostrato un incremento dell’11,1%, un dato che, quando arriveranno i risultati delle uscite di marzo, è destinato a rafforzarsi ulteriormente».

[Da www.granapadano.it]

4. FIERE ED EVENTI

ASSEMBLEA ORDINARIA DI ASSOCASEARI – PESCHIERA DEL GARDA, MARTEDÌ 26 MAGGIO 2026

(27/04/26) L’Assemblea Ordinaria dei Soci di Assocaseari è convocata per **martedì 26 maggio 2026** a Peschiera del Garda (VR) presso l’hotel Le Ali del Frassino.

L’accoglienza è prevista, con un welcome coffee, dalle 9.30.

Programma:

ore 10.00 Assemblea Ordinaria. All'ordine del giorno:

- 1.Approvazione del bilancio consuntivo 2025;
- 2.Elezione organi direttivi.

Conclusa l'Assemblea, seguiranno i seguenti appuntamenti:

- ore 11.00: "**Mercato lattiero-caseario europeo e globale: impatti dei conflitti in Medio Oriente e della chiusura dello Stretto di Hormuz. Previsioni per il periodo 2026-2030**" – Christophe Lafougere, Gira Food (www.girafood.com);

•ore 12.00: prima discussione;

•ore 12.15: "**Accordi commerciali dell'Unione Europea con i Paesi terzi: aggiornamenti, criticità e impatti delle politiche tariffarie statunitensi**" – David Doninotti, AICE (Associazione Italiana Commercio Estero);

•ore 12.45: seconda discussione;

•ore 13.00: lunch.

A norma dell'art. 15 comma 3 dello statuto vigente, "*ciascun associato non può essere portatore di più di due deleghe*".

Oltre al tradizionale pranzo al ristorante Ardea Purpurea, verrà allestito il **buffet con i formaggi e altri prodotti lattiero-caseari dei nostri Associati!**

Per motivi organizzativi, è necessario ricevere Vostra **registrazione**, sia all'Assemblea che al lunch, specificando se interessati a offrire prodotti per il buffet, **entro giovedì 21 maggio p.v.** al link: https://www.eventbrite.it/e/assemblea-ordinaria-di-assocaseari-tickets-1988095917407?aff=oddtcreator&keep_tld=true

Nota: Gli Associati che intendono soggiornare all'Hotel Le Ali del Frassino hanno diritto ad una scontistica riservata pari al 20%! Per informazioni chiedere alla segreteria di Assocaseari.

WEBINAR "AICE COFFEE BREAK USA - CLASSIFICAZIONE DOGANALE NEGLI USA: ERRORI FREQUENTI E RISCHI" – 12 MAGGIO

(30/04/26) Il 12 maggio, alle 14:00, AICE organizza "**Aice Coffee Break USA**", un appuntamento online pensato come breve sessione informativa, di taglio pratico e operativo, sui temi legati al mercato statunitense.

Questa sessione sarà dedicata ad un aspetto spesso sottovalutato, ma determinante per chi esporta: la classificazione doganale negli Stati Uniti ai fini della determinazione del dazio. L'incontro sarà strutturato come una lezione frontale, con contenuti espositivi e casi pratici, e affronterà alcune criticità ricorrenti per le aziende, tra cui:

- la reale responsabilità nella classificazione doganale
- l'utilizzo della descrizione commerciale del prodotto
- la presunta stabilità nel tempo della classificazione

Attraverso esempi concreti ed esperienze operative, verrà evidenziato come negli Stati Uniti la classificazione doganale rappresenti non solo un adempimento tecnico, ma una leva strategica con impatti diretti su dazi, controlli e gestione del rischio.

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





Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

Tetra Pak e Sterilgarda presentano la prima confezione da 1 litro con barriera a base carta

Losanna (Svizzera), Martedì 28 aprile - Tetra Pak e Sterilgarda Alimenti lanciano la prima confezione asettica da 1 litro del settore con barriera a base carta. Si tratta di Tetra Brik® Aseptic 1000 Edge, che porta il contenuto di materiale rinnovabile al 90% – se abbinata a polimeri di origine vegetale e semplifica la struttura riducendo da tre a due i materiali principali: carta e polimeri. Progettata per la distribuzione a temperatura ambiente, assicura una shelf life e prestazioni comparabili a quelle degli imballaggi asettici tradizionali con barriera di alluminio, riducendo allo stesso tempo l'impronta di carbonio fino al 50%, secondo Carbon Trust. La confezione asettica per bevande di Tetra Pak con barriera a base carta è stata lanciata per la prima volta nel 2023 nel formato portion pack, su linee flessibili di confezionamento. La tecnologia è stata successivamente estesa alle linee ad alta velocità. Per migliorare ulteriormente il profilo ambientale delle confezioni in cartone per bevande e alimenti, Tetra Pak si impegna a investire circa 100 milioni di euro all'anno fino al 2030, come si legge in una nota. Il piano include la creazione di confezioni con strutture dei materiali semplificate e una maggiore quota di materiali da fonti rinnovabili.

Fondazione Enpaia entra nel capitale di Granterre

Roma / Modena, Mercoledì 29 aprile - La Fondazione Enpaia (ente nazionale di previdenza per gli addetti e per gli impiegati in agricoltura) è entrata nel capitale sociale del gruppo Granterre, realtà di riferimento nel comparto agroalimentare. Ha investito 10 milioni di euro, pari a circa il 2% del capitale sociale. L'operazione, come si legge in una nota ufficiale, avvia una collaborazione tra le due realtà con l'obiettivo di accompagnare i processi di crescita e consolidamento del comparto, valorizzando una filiera strategica per il sistema produttivo nazionale. L'ingresso di Enpaia si inserisce in una strategia di investimento orientata all'economia reale e a iniziative in grado di coniugare stabilità e prospettive di crescita. Per GranTerre, invece, si tratta della prima apertura del capitale sociale a investitori istituzionali non appartenenti al sistema cooperativo ed è finalizzata a sostenere le iniziative di crescita previste dal business plan del gruppo.

È stato inaugurato un caseificio nel carcere di Bologna grazie alla collaborazione con Granarolo

Bologna, Mercoledì 29 aprile - È stato inaugurato, lo scorso 20 aprile, il caseificio della casa circondariale Rocco D'Amato di Bologna. Era già stato attivo per un breve periodo nel 2020, producendo mozzarelle. È stato ora ripristinato dall'intervento di Granarolo e convertito alla produzione di caciotte. Il latte, donato dalla cooperativa di allevatori Granlatte-Granarolo, viene pastorizzato nel vicino stabilimento Granarolo di Via Cadriano e trasportato e lavorato nel caseificio del carcere per avere caciotte di alta qualità, prodotte dai detenuti, remunerati secondo quanto previsto dal contratto nazionale. Al fianco dei detenuti, maestri casari, manutentori, responsabili della sicurezza e della qualità della galassia Granarolo. Quasi da subito, a Granarolo si è affiancata l'associazione Avoc, un gruppo di volontari già operativi a supporto dei detenuti in carcere, che hanno messo a disposizione le loro competenze. Il progetto del caseificio oggi coinvolge tre detenuti e 11 volontari e una rete di storici clienti Granarolo che si sono messi a disposizione, primi fra tutti Coop Alleanza 3.0 e Camst. A marzo 2026 sono partite le assunzioni e ad aprile le prime produzioni di caciotte per Coop e Camst.

**RILEVAZIONI
SETTIMANALI DEI
PREZZI
ALL'INGROSSO**



MILANO – Rilevazione 27 Aprile 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.	20/04/2026	27/04/2026	VAR.
			Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	18,55 – 19,00	18,65 – 19,10	+0,10/+0,10
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	17,55 – 17,90	17,55 – 18,00	Inv./+0,10
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	16,55 – 16,60	16,55 – 16,70	Inv./+0,10
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	14,80 – 14,95	14,80 – 15,05	Inv./+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	4,35 – 4,70	4,25 – 4,60	-0,10/-0,10
191	siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 Kg	23,00 – 25,00	23,00 – 25,00	
192	siero di latte per uso zootecnico	1000 Kg	1,30 – 1,70	1,30 – 1,70	

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

BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	20/04/2026	27/04/2026	VAR.
			Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,28	2,18	-0,10
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	4,08	3,98	-0,10
30	burro di centrifuga	Kg	4,23	4,13	-0,10
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,08	1,98	-0,10
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	1,72	1,58	-0,14
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	1,82	1,70	-0,12

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

LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	20/04/2026	27/04/2026	VAR.
			Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	270 - 290	285 - 300	+15/+10
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	465 - 475	465 - 475	
21	francese	1000 Kg	220 - 235	215 - 230	-5/-5
22	tedesco	1000 Kg	240 - 260	235 - 255	-5/-5
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	115 - 130	105 - 120	-10/-10

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 27 Aprile 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.		1,68	-0,15	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.	18,65	19,15	=/=	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.	18,15	18,60	=/=	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.	17,60	18,00	=/=	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.	16,60	17,30	=/=	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.	15,50	16,00	=/=	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.	14,90	15,25	=/=	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 27 Aprile 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	2,15	2,35	-0,15/-0,15
Zangolato di creme fresche per la burrificazione	€/kg	1,90	2,20	-0,15/-0,15
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	7,85	8,15	
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	8,85	9,15	
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	22,00	24,00	
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 27 Aprile 2026 -

PRODOTTI CASEARI	U.M.	Min EURO	Max EURO	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.	24,00	25,00	
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.	7,00	7,10	
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	7,20	7,30	
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	7,05	7,25	
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	8,25	8,35	
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	9,10	9,20	
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	11,70	11,80	
LATTE ALLA STALLA (prezzo euro/1000 litri)				
Partenza più qualità				
Latte crudo alla stalla Verona	€/1000 litri	430	500	
Latte crudo alla stalla certificato per prodotti d.o.p.	€/1000 litri	450	500	
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	300	310	+5/+5
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	610	650	
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	240	250	-10/-10
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	110	120	-20/-20
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	1600	1700	-100/-100
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	1500	1600	-100/-100

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 28 Aprile 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	1,58	1,58	-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	18,00	18,60	=	=
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	17,30	17,60	=	=
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	16,40	16,70	=	=
<u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	Kg	15,45	15,65	=	=
<u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>	Kg	15,00	15,30	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 29 Aprile 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	3,60		-0,15
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 PARMA - Rilevazioni di Venerdì 29 Aprile 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	1,580	
SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 17/04/26</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>	-/-	4,500	11,300
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 36 mesi e oltre	=/=	18,300	18,850
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	=/=	17,900	18,250
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	=/=	17,500	17,750
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	=/=	16,550	17,050
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre	=/=	15,350	15,750
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Lotto/i di prod. Min. 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	=/=	14,900	15,250

BORSA MERCI DI MANTOVA - Rilevazioni di Giovedì 30 Aprile 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,250		-0,100
	Mantovano pastorizzato	2,450		-0,100
	Burro mantovano fresco CEE	4,150		-0,100
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	25,000	27,000	+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	15,000	15,200	=/=
	Stagionatura fino a 18 mesi	16,250	16,650	=/=
	Stagionatura fino a 24 mesi	17,850	18,150	=/=
	Stagionatura fino a 30 mesi	18,450	18,900	=/=