



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 18/2026 del 8 Maggio 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

AMBIENTE – Pubblicato il Pacchetto di semplificazione EUDR	PAG. 02
MERCATO AGROALIMENTARE - Le vendite online di food&grocery in Italia sono ancora basse, ma sono previste in crescita: www.alimentando.info	PAG. 02
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Nuovi focolai di Dermatite Nodulare Contagiosa confermati in Sardegna	PAG. 03
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Residui di pesticidi negli alimenti: l'ultima relazione dell'EFSA mostra il rispetto dei limiti Ue	PAG. 03
WTO - Notifiche di Giappone, Nuova Zelanda e Indonesia	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Nel 2025 frena l'export mondiale (-2,14%)	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "PARMIGIANO REGGIANO" - Tuttofood 2026. Il Consorzio presenterà i dati export del primo trimestre 2026 e i progetti dedicati al retail: www.alimentando.info	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA" - "La La La... La Bufala", il ritorno in TV	PAG. 05
FIERE ED EVENTI - Sial Paris 2026, due concorsi per accelerare la transizione sostenibile: www.alimentando.info	PAG. 06
FIERE ED EVENTI – B2Cheese 2026, due giorni di business lattiero-caseario il 23 e 24 settembre a Bergamo: www.insiderdairy.com	PAG. 07
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 4 all'8 maggio 2026	PAG. 08

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

PUBBLICATO IL PACCHETTO DI SEMPLIFICAZIONE EUDR

(06/05/26) Il 4 maggio, la Commissione Europea ha pubblicato il suo pacchetto di semplificazione relativo al Regolamento UE sulla Deforestazione (EUDR). L'EUDR mira a impedire l'ingresso nel mercato dell'UE di prodotti collegati alla deforestazione, come legname, soia, olio di palma, caffè, cacao e gomma. Il regolamento, che si applica anche al bestiame e alla soia, esponde indirettamente anche la filiera lattiero-casearia.



Il pacchetto è composto da un [documento di orientamento](#) aggiornato con relative [FAQ](#), un [report](#) e una [bozza di atto delegato](#) che modifica l'ambito dei prodotti interessati (aperto alla consultazione fino al 1° giugno 2026).

Per quanto riguarda le misure di semplificazione, il documento di orientamento aggiornato chiarisce gli obblighi a valle, i requisiti di geolocalizzazione e il regime semplificato per micro e piccoli operatori primari, che dovranno presentare una dichiarazione semplificata una tantum anziché ripetute dichiarazioni di due diligence.

Per quanto riguarda l'ambito di applicazione, la bozza di atto delegato propone diverse esenzioni orizzontali, elimina alcuni prodotti (pneumatici ricostruiti, pelli e cuoi bovini) e ne aggiunge altri, come il caffè solubile, alcuni derivati dell'olio di palma e lingue bovine congelate.

Non è stata aggiunta alcuna nuova categoria "a rischio zero" al sistema di benchmarking, che continua a classificare i Paesi come ad alto, standard o basso rischio di deforestazione. Sebbene il pacchetto introduca alcuni chiarimenti, conferma che le aspettative in materia di due diligence rimarranno in vigore in tutti i settori collegati al bestiame.

LE VENDITE ONLINE DI FOOD&GROCERY IN ITALIA SONO ANCORA BASSE, MA SONO PREVISTE IN CRESCITA

(04/05/26) "L'e-commerce food&grocery italiano si conferma un comparto dinamico, con una **crescita prevista superiore alla media dell'e-commerce nel suo complesso**". Lo afferma **Roberto Liscia**, presidente di Netcomm, sulle pagine di Repubblica A&F, che riporta i dati contenuti nell'Osservatorio Netcomm realizzato in collaborazione con Nielsen.

Secondo lo studio, in Italia le **vendite online di prodotti alimentari** continuano a crescere a ritmo sostenuto, ma la loro incidenza sul totale rimane bassa. Il giro d'affari del food&grocery (che comprende spesa alimentare, prodotti enogastronomici e food delivery), nel 2025, ha fatto registrare un progresso dell'8,5%. **L'incidenza del canale web, però, si ferma al 6,5%**. L'80% degli operatori del comparto, comunque, investe in digitalizzazione.



Secondo i dati riportati da Affari&Finanza, i prezzi del food&grocery online sono superiori a quelli nei negozi fisici, tuttavia non sarebbero un fattore determinante per gli acquirenti, che, **nel 35% dei casi, compra per abitudine consolidata**. In più di 7 casi su 10, infatti, si tratta di riacquisti. Cresce per gli utenti l'importanza di fattori come: l'ampiezza della scelta, la qualità della consegna e l'efficienza dell'esperienza d'acquisto.

L'analisi dei profili dei consumatori mostra come l'acquisto online sia preferito da persone di età compresa tra i 25 e i 44 anni, che vivono nei grandi centri urbani. La modalità di consegna a domicilio è quella preferita, sebbene siano in crescita i consumatori che scelgono di ritirare gli acquisti presso locker o negozi fisici.

[Da www.alimentando.info]

NUOVI FOCOLAI DI DERMATITE NODULARE CONTAGIOSA CONFERMATI IN SARDEGNA

(05/05/26) In Sardegna sono stati confermati, tra il 14 e il 30 aprile, cinque focolai di Dermatite Nodulare Contagiosa in altrettanti allevamenti bovini della provincia del Sud Sardegna (Muravera, Villaputzu, Ballao e due a San Vito). Il bilancio attuale è di 227 bovini coinvolti: 25 malati, 2 morti, 196 abbattuti e 197 capi distrutti. La malattia, non pericolosa per l'uomo, è classificata dall'UE come patologia di categoria A, che richiede interventi immediati di eradicazione.



La Regione ha già concluso le operazioni di abbattimento nei primi focolai e sta applicando tutte le misure previste (blocco delle movimentazioni, disinfezione, zone di restrizione). Prosegue anche il piano vaccinale per il 2026, coordinato dall'IZS Sardegna, con obblighi di collaborazione per gli operatori.

Accanto agli interventi sanitari, la Regione ha pubblicato un bando da **4,5 milioni di euro** per il triennio 2026-2028 destinato agli allevatori bovini sardi. L'intervento finanzia l'acquisto di riproduttori maschi e fattrici femmine di pregio iscritti nei libri genealogici, con l'obiettivo di sostenere il miglioramento genetico e la qualità delle produzioni. Le domande potranno essere presentate all'Agenzia Laore, esclusivamente online, dalle ore 12 del **18 maggio 2026** alle ore 12 del **29 ottobre 2026**. Sono ammissibili le spese sostenute per acquisti effettuati tra il 1° dicembre 2024 e il 30 settembre 2026.

La situazione resta delicata e il contenimento dei focolai dipende dalla rapidità delle segnalazioni e dal rispetto delle misure di biosicurezza.

RESIDUI DI PESTICIDI NEGLI ALIMENTI: L'ULTIMA RELAZIONE DELL'EFSA MOSTRA IL RISPETTO DEI LIMITI UE

(05/05/26) L'**EFSA** (Autorità europea per la sicurezza alimentare) ha pubblicato l'ultima relazione sui residui di pesticidi negli alimenti basata su **oltre 125.000 campioni** raccolti in tutta Europa. I risultati mostrano che **il rispetto dei limiti UE continua a essere molto elevato** e che **il rischio per la salute dei consumatori rimane basso**, in linea con gli anni precedenti.



1. Campionamento coordinato a livello UE

Nel 2024 sono stati analizzati **9.842 campioni** di prodotti comuni

- **98,8%** dei campioni conformi ai limiti UE (quasi identico al 98,7% del 2021).
- **43,1%** senza residui rilevabili.
- **54,5%** con residui entro i limiti consentiti.
- **2,4%** ha superato i limiti; **1,2%** non conforme dopo verifica.

In caso di non conformità, le autorità nazionali adottano misure per ridurre il rischio.

2. Programmi nazionali di controllo (MANCP)

Sono la parte principale del monitoraggio e riflettono le priorità dei singoli Stati membri.

- Su **86.449 campioni**, **98,2%** conformi (simile agli anni precedenti).
- **58,4%** senza residui rilevabili.
- **38,3%** con residui entro i limiti.
- **3,3%** ha superato i limiti; **1,8%** non conforme.

La valutazione dell'EFSA conferma che **l'esposizione dei consumatori ai residui misurati nel 2024 è bassa e non desta preoccupazioni sanitarie.**

3. Rafforzamento dei controlli sulle importazioni

Per la prima volta i risultati dei controlli alle frontiere sono presentati separatamente.

- Analizzati **39.433 campioni importati.**
- **38,3%** senza residui.
- **56,2%** con residui entro i limiti.
- **5,5%** oltre i limiti; **3,6%** non conformi.

Ai prodotti non conformi **viene impedito l'ingresso nel mercato UE.**

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

NOTIFICHE AL WTO: GIAPPONE, NUOVA ZELANDA E INDONESIA

(05/05/26) Il **Giappone** ha notificato una proposta per stabilire un nuovo limite massimo di residui (MRL) per la Spiropidion a 0,01 ppm applicabile ai prodotti alimentari pertinenti, inclusi quelli di origine animale. ([G/SPS/N/JPN/1412](#))



Nuova Zelanda: la New Zealand Food Safety ha pubblicato un avviso alimentare rivisto che introduce requisiti aggiornati per gli importatori registrati e per gli alimenti importati destinati alla vendita, compresi i prodotti lattiero-caseari. Le modifiche mirano a migliorare la chiarezza e la trasparenza delle condizioni di importazione e delle procedure di sdoganamento, in particolare per gli alimenti ad alto rischio come i prodotti caseari. Le nuove regole dovrebbero entrare in vigore dal 1° febbraio 2027. ([G/SPS/N/NZL/790/Add.1](#))

L'Indonesia ha notificato un nuovo regolamento volto a rafforzare la supervisione dei prodotti halal che entrano e circolano sul proprio mercato. La misura mira a migliorare le procedure amministrative e la certezza giuridica per gli operatori, e potrebbe avere implicazioni per gli esportatori di prodotti lattiero-caseari che forniscono prodotti certificati halal. ([G/TBT/N/IDN/160/Add.4](#))

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(08/05/26) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

- Formaggi D.O.P. – “Morbier” (F) – Approvazione modifica ordinaria disciplinare – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione C/2026/2638 su G.U.C.E. C del 08/05/26](#)

GORGONZOLA DOP, NEL 2025 FRENA L'EXPORT MONDIALE (-2,14%)

(04/05/26) Nel 2025 sono state esportate 25.445 tonnellate di **Gorgonzola Dop**, pari al 39% della produzione annuale (dati Cia), con un leggero calo del **2,14%** rispetto al 2024.

Secondo il presidente del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola Dop, **Antonio Auricchio**, la contrazione è dovuta all'incertezza internazionale, alla riduzione dei consumi su diversi mercati, all'aumento dei costi di materie prime ed energia e alle tensioni geopolitiche che incidono sulla competitività delle aziende. "E' un calo che non ci allarma, anche perché riguarda l'intero comparto, e non è certo indicativo di una minore affezione verso il formaggio Gorgonzola. Tuttavia si è accesa una spia rossa e se ci sono delle criticità vanno analizzate e comprese"



Sul fronte dei mercati esteri, nella Ue cresce l'export verso **Francia (+2,38%)** e **Spagna (+3,17%)**, mentre cala quello verso **Germania (-6,9%)**, **Paesi Bassi (-16%)** e diversi Paesi dell'Est Europa. In forte crescita i mercati di **Lettonia (+153%)** e **Danimarca (+25%)**. Nell'Europa geografica cala il Regno Unito (-6,58%) ma aumenta significativamente il **Lussemburgo (+8,8%)**, diventato il quarto mercato mondiale.

A livello mondiale, diminuiscono le esportazioni verso gli **USA (-2,6%)**, penalizzate da nuovi dazi, mentre il **Canada** registra un forte aumento (+113%). In Estremo Oriente si conferma il grande interesse per il Gorgonzola Dop da parte dei giapponesi (+2,5%), in grandissima maggioranza intolleranti al lattosio. Crescite a tre cifre per **Perù, Kazakistan e Vietnam**.

TUTTOFOOD 2026: IL CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO PRESENTERÀ I DATI EXPORT DEL PRIMO TRIMESTRE 2026 E I PROGETTI DEDICATI AL RETAIL

(07/05/26) Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** sarà presente a Tuttofood (Milano, 11-14 maggio) per incontrare presso il proprio stand istituzionale buyer, retailer e importatori internazionali. La fiera milanese è l'occasione in cui il Consorzio annuncia i **risultati positivi delle esportazioni nel primo trimestre 2026**.



Nel 2025 la quota export ha segnato un sorpasso storico sulle vendite in Italia, arrivando a rappresentare il 50,5% (pari a 74.980 t). Trend confermato anche nei primi tre mesi del 2026, in cui le esportazioni crescono del +1,8% sullo stesso periodo del 2025, rappresentando il 53,2% del totale volumi di Parmigiano Reggiano (pari a 18.852 t).

Grande spazio sarà dedicato all'Accademia Parmigiano Reggiano, il progetto formativo d'eccellenza che ha già coinvolto oltre 700 dipendenti di più di 20 grandi catene della Gdo in 10 Paesi. Per l'occasione, il Consorzio ha organizzato quattro sessioni di formazione della durata di un'ora in lingua inglese aperte a buyer e distributori esteri.

Per il Consorzio, il 2026 segna il debutto dei Trade Awards, premi assegnati per la prima volta con l'obiettivo di valorizzare eccellenza, innovazione e impegno dei consorziati nello sviluppo della Dop in Italia e sui mercati internazionali. Sempre nell'ottica di supportare le vendite e la visibilità nei punti vendita, in fiera il Consorzio presenterà in anteprima il progetto dedicato al 'perfect shelf'. Si tratta di un retail tool kit che definisce un'area espositiva ideale studiata per valorizzare e rendere immediatamente riconoscibile il Parmigiano Reggiano.

[Da www.alimentando.info]

"LA LA LA... LA BUFALA": LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP TORNA IN TV

(07/05/26) Il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP lancia la nuova campagna televisiva "La La La...La Bufala" con **Serena Autieri** come testimonial. Lo spot, un mini-musical ideato da Mediaset, gioca sul doppio significato di "La", come sillaba musicale e come articolo della mozzarella, per valorizzare l'unicità della Bufala DOP e raccontarla in modo moderno, coinvolgente e immediato.



On air dal 7 maggio sulle principali reti Mediaset, la campagna fa parte di una strategia multicanale che comprende anche attività digital in Italia e all'estero, con l'obiettivo di rafforzare la riconoscibilità del marchio DOP e raggiungere pubblici diversi. Serena Autieri incarna perfettamente i valori del prodotto: eleganza, italianità e autenticità.

L'iniziativa rientra nel progetto di valorizzazione promosso dal Consorzio, sostenuto dalla **Regione Campania**, per contrastare le imitazioni, educare al consumo consapevole e consolidare il valore della filiera. Un ritorno in TV che unisce tradizione e innovazione per promuovere al meglio uno dei prodotti simbolo del Made in Italy agroalimentare.

4. FIERE ED EVENTI

SIAL PARIS 2026: DUE CONCORSI PER ACCELERARE LA TRANSIZIONE SOSTENIBILE

(05/05/26) In un momento in cui le questioni ambientali, sociali e nutrizionali stanno profondamente ridefinendo l'industria agroalimentare, Sial Paris riafferma il suo ruolo di catalizzatore per la trasformazione. Il salone pone l'innovazione al centro del suo sistema e mobilita tutta la filiera attorno a soluzioni concrete, sostenibili e creative.



Attraverso le sue due grandi competizioni – **Sial Innovation** e **Sial For Change** – la fiera incoraggia le aziende a presentare i propri progressi, condividere i propri impegni e contribuire attivamente a un'alimentazione più responsabile.

Sial Innovation, concorso internazionale di riferimento, celebrerà il suo 30esimo anniversario nel 2026. Vera vetrina mondiale dell'innovazione, mette in luce i prodotti e le soluzioni più innovative del mercato, in collaborazione con Protéines XTC. Si tratta di un evento imperdibile per tutti gli espositori che desiderano promuovere il proprio marchio, i propri prodotti e aumentare la loro notorietà.

Per questa edizione, il sistema si reinventa con un'esperienza arricchita: nuovo design per offrire visibilità ottimale alle innovazioni esposte, integrazione dell'area Sial Taste che propone degustazioni dei prodotti selezionati e un nuovo spazio di confronto per condividere il meglio dell'innovazione.

Informazioni e procedure:

Concorso riservato agli espositori di Sial Paris 2026 – Partecipazione gratuita

- Prodotti lanciati da meno di 2 anni
- Chiusura delle iscrizioni il 28 agosto 2026
- Valutazione della giuria: settembre 2026
- Consegna dei premi: premi per settore svelati a settembre 2026. I Grands Prix d'oro, argento e bronzo saranno svelati durante il salone in ottobre.

Sial For Change è l'appuntamento dedicato alle iniziative sostenibili e responsabili del settore. Per la sua seconda edizione, questa competizione, organizzata in collaborazione con l'agenzia RSE Hyssop, raggiungerà una tappa importante nel 2026.

Grazie a una partnership senza precedenti con The Foodies (un'iniziativa guidata da FoodDrinkEurope e sostenuta dalla Commissione Europea), il concorso sarà aperto per la prima volta a Pmi e start-up europee che non espongono. Partecipare a questo concorso permette ad un'azienda di valorizzare i propri impegni CSR a livello europeo ed internazionale. È anche l'opportunità per avere visibilità presso i decision maker, media e partner, posizionandosi come attore chiave nella transizione sostenibile. Infine, offre l'opportunità di entrare in un ecosistema coinvolto e ispirato.

Oltre al concorso, Sial For Change diventa anche uno spazio centrale della fiera, progettato come un hub di ispirazione e condivisione sulle migliori pratiche sostenibili.

Informazioni e procedure:

- Apertura delle candidature: 24 marzo 2026
- Chiusura delle candidature: 1° luglio 2026
- Valutazione della giuria: settembre 2026
- Consegna dei premi: durante il salone, il 18 ottobre 2026

Concorso gratuito aperto a tutti gli espositori di Sial Paris e per la prima volta a tutte le Pmi e le start-up europee che non espongono. Maggiori informazioni su <https://thefoodies.eu/>

[Da www.alimentando.info]

B2CHEESE 2026: DUE GIORNI DI BUSINESS LATTIERO-CASEARIO, IL 23 E 24 SETTEMBRE A BERGAMO

(01/05/26) Nel settore lattiero-caseario, la fase attuale non è solo complessa: è selettiva. Prezzi che si impennano e poi scendono, pressione competitiva sempre più forte, tensioni commerciali, un panorama internazionale che continua a ribollire e buyer sempre più esigenti (sul prezzo, ma non solo) ridefiniscono le strategie delle aziende. È qui che si inserisce B2Cheese, la fiera B2B dedicata al settore lattiero-caseario in programma il 23 e 24 settembre 2026 alla Fiera di Bergamo.



«In un mercato che richiede presenza e relazioni sempre più solide, B2Cheese vuole essere il luogo in cui il settore si incontra», spiega Francesco Maroni, project manager della manifestazione. «A Bergamo, in due giorni le aziende incontrano buyer, distributori e professionisti in un contesto costruito per creare relazioni commerciali reali».

La quarta edizione della manifestazione rafforza il suo ruolo come piattaforma di incontro tra imprese e buyer internazionali. Il format è volutamente verticale e concentrato: 9.000 metri quadrati di spazi espositivi, un'area congressi dedicata e due giornate in cui gli operatori incontrano esclusivamente professionisti del settore. Accanto a produttori e stagionatori di formaggi, trovano spazio tutti i segmenti della filiera — food-tech, logistica, packaging, distribuzione, consulenza — insieme a consorzi di tutela, associazioni di categoria e istituzioni. Nel 2024 ha registrato la presenza di **177 espositori** (+64% rispetto al 2022) e oltre **3.400 operatori professionali** in visita. B2Cheese 2026 punta a consolidare questo percorso e a rafforzare ulteriormente il proprio ruolo come piattaforma di riferimento per il business lattiero-caseario in Italia.

Uno dei temi centrali dell'edizione 2026 di B2Cheese è il rafforzamento della dimensione internazionale. Il lavoro si concentra su due direttrici: ampliamento della rete di buyer esteri; maggiore qualificazione dei contatti. In questa direzione si inserisce la collaborazione con Michel Belissa, maître fromager francese, che contribuisce allo sviluppo delle relazioni internazionali e al coinvolgimento di operatori interessati al mercato italiano. Parallelamente, la fiera sta registrando un interesse crescente da parte non solo della distribuzione nazionale ma anche degli operatori esteri.

[Da www.insiderdairy.com]

**RILEVAZIONI
SETTIMANALI DEI
PREZZI
ALL'INGROSSO**



MILANO – Rilevazione 4 Maggio 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			27/04/2026	04/05/2026	VAR.
		U.M.	Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	18,65 – 19,10	18,65 – 19,10	
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	17,55 – 18,00	17,55 – 18,00	
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	16,55 – 16,70	16,55 – 16,70	
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	14,80 – 15,05	14,80 – 15,05	
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	4,25 – 4,60	4,15 – 4,50	-0,10/-0,10
191	siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 Kg	23,00 – 25,00	24,00 – 26,00	+1,00/+1,00
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			27/04/2026	04/05/2026	VAR.
		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,18	2,05	-0,13
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	3,98	3,85	-0,13
30	burro di centrifuga	Kg	4,13	4,00	-0,13
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	1,98	1,85	-0,13
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	1,58	1,46	-0,12
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	1,70	1,58	-0,12

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

LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI			27/04/2026	04/05/2026	VAR.
		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	285 - 300	295 - 315	+10/+15
	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	470 - 480	+5/+5
21	francese	1000 Kg	215 - 230	215 - 230	
22	tedesco	1000 Kg	235 - 255	235 - 255	
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	105 – 120	105 – 120	

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 4 Maggio 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.		1,58	-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.	18,65	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 4 Maggio 2026 -

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

PRODOTTO		Min.	Max.	Var.
Burro pastorizzato	€/kg	2,10	2,30	-0,05/-0,05
Zangolato di creme fresche per la burrificazione	€/kg	1,85	2,15	-0,05/-0,05
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 4 Maggio 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.	25,00	26,00	+1,00/+1,00
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	420	490	-10/-10
Latte crudo alla stalla certificato per prodotti d.o.p.	€/1000 litri	440	490	-10/-10
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	320	330	+20/+20
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	620	660	+10/+10
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	240	250	
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	110	120	
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	1500	1600	-100/-100
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	1400	1500	-100/-100

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 5 Maggio 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	1,45	1,45	-0,13	-0,13
SIERO					
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	=	=
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO - qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
Produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg	18,00	18,60	=	=
Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	17,30	17,60	=	=
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	16,40	16,70	=	=
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	15,45	15,65	=	=
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	15,00	15,30	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 6 Maggio 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	3,50		-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 Aprile 2026	0,290	0,310	-

* 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 7 Maggio 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,100		-0,150
	Mantovano pastorizzato	2,300		-0,150
	Burro mantovano fresco CEE	4,000		-0,150
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	26,000	28,000	+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	=/=
	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	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	=/=

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 8 Maggio 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%.	-0,13	1,450	
SIERO DI LATTE Prezzi del 17/04/26 - prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/t)			
Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	-/-	1,050	1,250
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	-/-	4,500	11,300
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 36 mesi e oltre	=/=	18,300	18,850
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	=/=	17,900	18,250
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	=/=	17,500	17,750
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	=/=	16,550	17,050
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre	=/=	15,350	15,750
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	=/=	14,900	15,250