



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 19/2026 del 15 Maggio 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO LATTIERO-CASEARIO – Conflitto in Medio Oriente, le pressioni sul dairy globale, logistica, energia e surplus produttivo: www.insiderdairy.com	PAG. 02
MERCATO LATTIERO-CASEARIO – Probiotici e functional food, mercato verso i 113,9 miliardi di dollari entro il 2034: www.insiderdairy.com	PAG. 03
SCAMBI UE/STATI UNITI - Accordo commerciale, ultimi aggiornamenti	PAG. 04
SCAMBI UE/MERCOSUR - Brasile, gestione dei contingenti tariffari	PAG. 05
SCAMBI UE/MESSICO - Autorizzata la firma dell'Accordo di Partenariato e dell'Accordo Commerciale provvisorio	PAG. 05
WTO - Notifiche di Cina e Vietnam	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Trent'anni di tutela e una nuova sfida: restare identitario parlando pop: www.insiderdairy.com	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. - "ASIAGO" - Performances positive nel 2025 per produzione e consumi	PAG. 07
FIERE ED EVENTI - Assemblea Ordinaria di Assocaseari – Peschiera del Garda, Martedì 26 Maggio 2026	PAG. 08
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Produzione aprile 2026: Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola	PAG. 10
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dall'11 al 15 maggio 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

CONFLITTO IN MEDIO ORIENTE, LE PRESSIONI SUL DAIRY GLOBALE: LOGISTICA, ENERGIA E SURPLUS PRODUTTIVO

(12/05/26) Il conflitto in Medio Oriente rischia di produrre effetti duraturi sul mercato lattiero-caseario globale. Secondo una nuova analisi dell'Agricultural and Horticultural Development Board (AHDB), l'ente britannico che fornisce analisi di mercato e supporto tecnico ai settori agricoli, zootecnici e lattiero-caseari, l'escalation che coinvolge Stati Uniti, Iran e Israele sta incidendo sulle rotte commerciali, sui costi energetici e sulle catene di fornitura.



Per il settore dairy, però, il rischio maggiore è che la tensione geopolitica arrivi in una fase in cui la produzione mondiale di latte è già in crescita e il mercato fatica ad assorbire l'offerta.

Se questi livelli produttivi dovessero proseguire, la pressione sui listini potrebbe aumentare, soprattutto per le commodity più esposte agli scambi internazionali.

Il Medio Oriente è un mercato centrale per il commercio dairy. I prodotti lattiero-caseari hanno un ruolo importante nei consumi alimentari dell'area e, sebbene l'Iran sia in larga parte autosufficiente, Paesi come Emirati Arabi Uniti, Kuwait, Oman e Bahrain dipendono in misura significativa dalle importazioni. Secondo i dati Ocse-Fao citati da AHDB, il Medio Oriente rappresenta circa il 15-18% delle importazioni mondiali di prodotti lattiero-caseari.

Il valore del mercato dairy mediorientale è stato stimato nel 2025 a 19,5 miliardi di dollari, con importazioni concentrate soprattutto su polveri di latte, burro, formaggi e ingredienti funzionali. Proprio questa composizione rende l'area particolarmente rilevante per gli esportatori europei e internazionali: si tratta di un mercato in grado di assorbire volumi importanti di prodotti trasformati e conservabili, ma anche di generare domanda per categorie a maggiore valore.

La chiusura dello Stretto di Hormuz e le difficoltà sulle rotte verso Iraq, Kuwait, Bahrain, Qatar, Emirati Arabi Uniti e Arabia Saudita rendono però più complesso l'accesso a una parte significativa della domanda regionale. Per le categorie fresche e più sensibili ai tempi di consegna, l'impatto può essere ancora più diretto: ritardi logistici, costi assicurativi più alti e maggiore incertezza operativa riducono la prevedibilità dei flussi commerciali.

La tensione mediorientale si inserisce anche in una fase in cui i costi di produzione restano un elemento critico per le aziende agricole. L'aumento dei prezzi di carburanti e fertilizzanti ha già avuto ricadute sui margini degli allevamenti in diversi Paesi. Per il latte, questo significa un doppio livello di pressione: da un lato costi produttivi più instabili, dall'altro prezzi di mercato potenzialmente indeboliti da un eccesso di offerta.

È una combinazione particolarmente delicata. In una fase normale, la crescita della produzione può essere assorbita da mercati esteri dinamici. Ma se la domanda rallenta per effetto dell'inflazione, dell'incertezza geopolitica o di problemi logistici, il surplus tende a spostarsi sulle commodity: polveri, burro, ingredienti e prodotti industriali. Questo aumenta la pressione sui prezzi internazionali e può riflettersi, con tempi diversi, anche sul valore del latte alla stalla.

AHDB sottolinea che i mercati potrebbero subire ulteriori pressioni se la domanda più debole non sarà in grado di assorbire gli stock in eccesso. È un punto chiave per l'Europa: l'aumento delle consegne di latte non è neutro se coincide con un rallentamento dei canali di sbocco. In particolare, le polveri e i grassi lattieri restano categorie molto sensibili agli equilibri tra produzione, export e domanda globale.

L'analisi riguarda da vicino anche l'Irlanda, per la quale il Medio Oriente resta un mercato strategico per food & drink. Secondo Bord Bia, le esportazioni irlandesi nell'area hanno raggiunto un valore stimato intorno a 370 milioni di euro nel 2025, con una crescita dell'11% su base annua. I prodotti lattiero-caseari dominano il paniere export verso la regione, rappresentando circa l'85% del valore totale.

Questo dato conferma quanto il settore dairy europeo sia legato alla stabilità delle rotte e alla capacità di mantenere accesso regolare ai mercati di destinazione. Per gli esportatori irlandesi, le categorie fresche e deperibili sono le più vulnerabili, ma anche i prodotti industriali possono essere colpiti da tempi più lunghi, maggiori costi di trasporto e incertezza negli ordini.

Il problema non riguarda solo l'Irlanda. Per tutti i Paesi esportatori, il Medio Oriente è una valvola commerciale importante. Se una quota della domanda regionale rallenta o diventa più difficile da servire, i volumi possono rientrare in concorrenza su altri mercati, aumentando la pressione competitiva. In un contesto già segnato da più latte disponibile, anche piccoli spostamenti nei flussi possono avere effetti rilevanti sui prezzi.

Gli analisti di AHDB avvertono che la domanda globale di prodotti lattiero-caseari potrebbe restare debole nel quadro geopolitico attuale, anche perché i consumatori sono già sotto pressione per l'inflazione. Se il conflitto dovesse prolungarsi, gli effetti potrebbero estendersi oltre il Medio Oriente, incidendo sul potere d'acquisto e sui consumi in più aree del mondo.

Per il dairy, la questione centrale diventa quindi l'equilibrio tra produzione e assorbimento del mercato. Il settore entra in questa fase con volumi di latte elevati, stock potenzialmente crescenti e una domanda internazionale meno prevedibile. La combinazione tra instabilità geopolitica, costi logistici, energia e surplus produttivo può tradursi in una pressione prolungata sulle quotazioni, soprattutto se i mercati importatori rallentano gli acquisti o rinviando le decisioni.

Per gli operatori europei, la notizia è rilevante perché mostra quanto il mercato lattiero-caseario sia esposto a fattori esterni alla filiera. Non basta guardare la produzione di latte o le quotazioni interne: rotte marittime, inflazione, sicurezza energetica e domanda dei Paesi importatori stanno diventando variabili decisive. In questa fase, la capacità di leggere rapidamente gli spostamenti dei flussi commerciali sarà cruciale per industria, trader e produttori.

[Da www.insiderdairy.com]

PROBIOTICI E FUNCTIONAL FOOD: MERCATO VERSO I 113,9 MILIARDI DI DOLLARI ENTRO IL 2034

(10/05/26) Il mercato globale degli alimenti funzionali con probiotici continua a crescere, spinto dalla domanda di prodotti legati a prevenzione, benessere digestivo e supporto immunitario. Secondo un recente rapporto di Polaris Market Research, il comparto dovrebbe passare da 56,7 miliardi di dollari nel 2025 a 113,9 miliardi di dollari entro il 2034, con un tasso medio annuo di crescita dell'8,05%.



Per l'industria lattiero-casearia il dato è particolarmente rilevante, perché il latte fermentato resta una delle piattaforme più solide per intercettare questa domanda. Nel 2025 i prodotti dairy hanno rappresentato il 48,1% del mercato dei functional food probiotici, grazie al consumo globale di yogurt, kefir, bevande fermentate e latti coltivati. Sono prodotti già familiari al consumatore, ma anche tecnicamente adatti alla vitalità dei ceppi probiotici, elemento decisivo per sostenere efficacia percepita, qualità e credibilità del prodotto.

La crescita del segmento non riguarda più solo il tradizionale posizionamento "digestive wellness", ma si inserisce in un quadro più ampio di nutrizione preventiva. I probiotici vengono sempre più associati a metabolismo, immunità, benessere generale e microbiota intestinale. È una traiettoria che intercetta alcune delle principali direttrici del consumo alimentare globale: etichette più pulite, prodotti percepiti come funzionali, soluzioni quotidiane e, in prospettiva, nutrizione personalizzata.

Per i produttori lattiero-caseari, questo apre uno spazio competitivo importante. Yogurt e lattici fermentati non sono più soltanto categorie mature da presidiare a scaffale, ma possono diventare piattaforme di innovazione, differenziazione e valore aggiunto. Il punto critico sarà però la capacità di sostenere le promesse con basi scientifiche solide, formulazioni stabili e comunicazione corretta, soprattutto in un contesto regolatorio sempre più attento alle indicazioni salutistiche.

A livello geografico, l'Asia Pacifico si conferma l'area dominante, con circa il 40% dei ricavi globali nel 2025. Urbanizzazione, cambiamento delle abitudini alimentari, aumento del reddito disponibile e crescente attenzione al benessere intestinale stanno sostenendo la domanda in Paesi come India, Cina, Giappone e Corea del Sud.

L'India è uno dei mercati più dinamici: secondo i dati citati dal rapporto, il mercato probiotico indiano è raddoppiato in cinque anni, raggiungendo 2.070 crore di rupie nel 2025. Anche Nord America ed Europa sono attesi in crescita, sostenuti da consumatori già abituati a integratori, alimenti funzionali e prodotti legati al microbiota. La crescita del mercato porta però con sé una selezione più forte tra operatori. La stabilità dei probiotici durante lavorazione, trasporto e conservazione resta uno dei principali ostacoli tecnici. Per questo le aziende stanno investendo in tecnologie di incapsulazione, formulazioni ceppo-specifiche e sistemi di rilascio capaci di migliorare sopravvivenza e durata del prodotto.

La competizione si giocherà sempre più su ricerca, validazione clinica, tecnologie di fermentazione e capacità di costruire prodotti funzionali credibili. Per il dairy, la finestra è favorevole: il consumatore associa già molti fermentati latticini al benessere intestinale. Ma proprio per questo il settore dovrà evitare scorciatoie comunicative e lavorare su prodotti realmente distintivi, con benefici chiari, ingredienti stabili e posizionamenti coerenti.

[Da www.insiderdairy.com]

2. **IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT**

ACCORDO COMMERCIALE UE-USA: ULTIMI AGGIORNAMENTI

(13/05/26) Dopo il voto del Parlamento europeo che ha approvato il regolamento di attuazione delle concessioni tariffarie e dei contingenti tariffari (TRQs) previsti dall'accordo commerciale UE-USA "Turnberry", si sono svolti finora due triloghi. Durante l'incontro del 6 maggio, le istituzioni non sono riuscite a raggiungere una posizione comune. Il testo dovrebbe essere finalizzato al prossimo trilogo del 19 maggio.



Il presidente degli Stati Uniti, Donald Trump, ha nuovamente minacciato l'UE di imporre dazi più elevati se le concessioni da parte europea non saranno operative entro il 4 luglio.

Parallelamente, una corte d'appello federale degli Stati Uniti ha temporaneamente sospeso la decisione di un tribunale inferiore che bloccava il dazio globale del 10% voluto dal presidente Trump. La Corte ha ritenuto che l'uso della Sezione 122 del Trade Act del 1974 come base giuridica per tali dazi non fosse valido. Tuttavia, la sentenza ha effetto soltanto nello stato di Washington e per le due aziende coinvolte nel caso. Ciò significa che i dazi restano in vigore per tutti gli altri importatori in attesa dell'esito del processo d'appello. I dazi previsti dalla Sezione 122 saranno in vigore fino al 24 luglio 2026 e dovranno essere sostituiti da nuove misure prima di tale data.

BRASILE: GESTIONE DEI CONTINGENTI TARIFFARI

(13/05/26) A seguito dell'entrata in vigore dell'accordo commerciale provvisorio UE-Mercosur il 1° maggio, il Brasile ha pubblicato una [nuova normativa che disciplina la gestione dei contingenti tariffari \(TRQ\) sia per l'importazione che per l'esportazione](#). Il testo specifica le procedure necessarie per beneficiare del trattamento tariffario preferenziale previsto da tali contingenti.



Secondo queste disposizioni, gli operatori brasiliani devono richiedere i **titoli di importazione o di esportazione** tramite un modulo appropriato del sistema commerciale. Le domande, che possono coprire una quantità massima di 35 tonnellate, saranno esaminate dal Dipartimento delle Operazioni di Commercio Estero in base all'ordine di registrazione nel sistema. Questo significa che i titoli di importazione ed esportazione saranno concesse secondo il criterio "**primo arrivato, primo servito**".

Per le esportazioni, le domande devono essere accompagnate da una fattura commerciale; inoltre sarà richiesto un ulteriore "**Certificato di Contingente all'Esportazione**", firmato digitalmente, che verrà rilasciato una volta completate tutte le procedure amministrative e lo sdoganamento delle merci destinate all'esportazione.

Per questo primo anno (8 mesi) di applicazione, i contingenti di importazione ed esportazione non sono stati suddivisi tra i quattro Paesi del Mercosur. Non è ancora chiaro come le autorità coopereranno nella gestione di tali contingenti né come eviteranno un eccesso di richieste. Tuttavia, ciò non dovrebbe rappresentare un problema per i prodotti lattiero-caseari, dato che le tariffe applicate all'interno del contingente rimangono ancora elevate.

UE-MESSICO: AUTORIZZATA LA FIRMA DELL'ACCORDO DI PARTENARIATO E DELL'ACCORDO COMMERCIALE PROVVISORIO

(13/05/26) L'11 maggio il Consiglio ha autorizzato la firma dell'Accordo di Partenariato e dell'Accordo Commerciale provvisorio tra l'UE e il Messico.

I negoziati sul quadro modernizzato si sono conclusi nel gennaio 2026, quasi sette anni dopo l'annuncio dell'intesa di principio — poi sospesa — e venticinque anni dopo l'entrata in vigore dell'Accordo di Partenariato UE-Messico originale. La firma ufficiale di entrambi gli accordi è prevista in occasione del vertice UE-Messico del 22 maggio 2026.



Il Parlamento europeo dovrà esprimere il proprio consenso affinché gli accordi possano essere conclusi formalmente. L'Accordo Commerciale provvisorio sarà applicato in attesa della ratifica completa dell'Accordo di Partenariato da parte di tutti gli Stati membri dell'UE e del Messico. Una volta pienamente in vigore, il nuovo accordo sostituirà il quadro attuale, che non copre il commercio dei prodotti agricoli.

NOTIFICHE AL WTO: CINA E VIETNAM

(13/05/26) La **Cina** ha presentato diverse notifiche al WTO:

- Una bozza di standard che stabilisce requisiti e linee guida di gestione per il controllo degli idrocarburi policiclici aromatici nella produzione e trasformazione alimentare. La misura si applicherebbe ai prodotti alimentari, compresi latte e prodotti lattiero-caseari. [Notifica G/SPS/N/CHN/1386](#).



- Modifiche agli standard del [latte pastorizzato](#) e di quello [sterilizzato](#), riguardanti terminologia, definizioni e requisiti tecnici.

Inoltre, il **Vietnam** ha notificato la sospensione di una bozza di Circolare che introduceva nuovi requisiti di tracciabilità per i prodotti alimentari sotto la responsabilità del Ministero dell'Industria e del Commercio. Le disposizioni si applicavano sia agli operatori nazionali sia a quelli esteri coinvolti nell'importazione, esportazione, produzione, trasporto e commercializzazione di prodotti alimentari. [Notifica G/TBT/N/VNM/391/Add.1](#).

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(15/05/26) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

- Formaggi D.O.P. – “Comté” (F) – Approvazione modifica ordinaria disciplinare – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione C/2026/2773 su G.U.C.E. C del 13/05/26](#)
- Formaggi I.G.P. – “Raclette de Savoie” (F) – Approvazione modifica ordinaria disciplinare – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione C/2026/2639 su G.U.C.E. C del 12/05/26](#)



GORGONZOLA DOP, TRENT'ANNI DI TUTELA E UNA NUOVA SFIDA: RESTARE IDENTITARIO PARLANDO POP

(07/05/26) Il Gorgonzola Dop celebra i 30 anni dal riconoscimento europeo della Denominazione di Origine Protetta con numeri che confermano la forza industriale e commerciale di uno dei formaggi italiani più riconoscibili nel mondo. Nel 2025 le 37 aziende del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola hanno superato quota 5,4 milioni di forme prodotte, con il 39% dei volumi destinato all'export in oltre 80 Paesi. Il primo trimestre 2026 conferma la crescita, con 1.404.901 forme prodotte e un incremento del 3,77%.



I dati sono stati presentati a Milano, durante la 56ª Assemblea annuale dei soci del Consorzio, in un evento che ha scelto di raccontare il Gorgonzola come prodotto antico, tutelato e insieme capace di intercettare nuovi codici comunicativi. Non solo Dop, dunque, ma anche prodotto “pop”: una definizione che non banalizza il valore della denominazione, ma mette in evidenza una sfida sempre più centrale per i grandi formaggi certificati. Difendere origine, nome e disciplinare non basta più. Serve anche saper parlare a consumatori diversi, in mercati diversi, con linguaggi diversi.

Nel suo intervento, Mauro Rosati, direttore di Fondazione Qualivita e Origin Italia e autore del volume “La filosofia della Dop Economy”, ha collocato il Gorgonzola dentro il più ampio sistema delle indicazioni geografiche italiane. Un modello che, a suo giudizio, rappresenta uno dei risultati più solidi delle politiche europee degli ultimi decenni: un sistema capace di generare valore economico, ma anche reputazione, identità e attrattività internazionale per i territori.

Il punto è particolarmente rilevante per il lattiero-caseario italiano. Secondo il Rapporto Ismea-Qualivita, il Gorgonzola è il quinto prodotto certificato per importanza nell'agroalimentare nazionale, mentre il comparto dei formaggi certificati italiani vale 5.859 milioni di euro. In questo quadro, il Gorgonzola sfiora il mezzo miliardo di euro di valore, con una crescita del 7,1% rispetto al 2023.

Il presidente del Consorzio, Antonio Auricchio, ha richiamato il ruolo della tutela come strumento competitivo. Nel 2024 il Consorzio ha effettuato 154 visite ispettive e 105 servizi di sorveglianza internazionale in 96 Paesi, monitorando anche tentativi di deposito di marchi ingannevoli basati su richiami alla denominazione, come prefissi "Gorgo" o suffissi "Zola". È un'attività meno visibile della promozione, ma decisiva per proteggere il valore accumulato dalle imprese e dalla filiera.

La parte più interessante dell'assemblea è stata però il confronto sul racconto del prodotto. Il Gorgonzola Dop non è un formaggio neutro: ha venature, intensità aromatica, cremosità, una personalità riconoscibile. Proprio per questo non può essere trattato come un prodotto omologato. Il giornalista Federico Quaranta lo ha definito un formaggio che "devi attraversare prima di comprenderlo", legandolo alla storia della pianura, alla trasformazione del latte, al lavoro dei casari e a un patrimonio di conoscenze che nel tempo è diventato identità territoriale.

Da qui nasce anche il tema del mito. Il Gorgonzola non ha una sola origine certa, ma molte leggende: dal casaro innamorato alla tradizione delle grotte, fino al racconto della muffa come elemento distintivo. Per un prodotto Dop, questa dimensione narrativa non è folklore accessorio. È parte della costruzione del valore. In un mercato internazionale affollato di imitazioni e prodotti simili, la differenza non si gioca solo sul gusto, ma sulla capacità di legare quel gusto a una storia credibile, tutelata e riconoscibile.

L'antropologa del cibo Ilaria Vitale ha portato il tema su un terreno molto concreto: la mancanza di esposizione. Chi non è cresciuto con il Gorgonzola, all'estero ma anche tra i bambini italiani, può avere una prima resistenza verso un formaggio erborinato. Per superarla serve racconto, ma anche semplicità. Come nell'immagine del "formaggio con i tatuaggi", usata per spiegare a un bambino le venature del Gorgonzola senza partire dal tema delle muffe.

È un passaggio interessante anche in chiave trade. La crescita internazionale di un prodotto non dipende solo dalla disponibilità del prodotto sugli scaffali, ma dalla capacità di renderlo comprensibile e desiderabile a consumatori che non condividono lo stesso retroterra gastronomico. Negli Stati Uniti il Gorgonzola può diventare dip per le chicken wings, in Brasile può incontrare frutta e dolcezza, in Giappone può entrare in abbinamenti più laterali. Il punto non è snaturare il prodotto, ma permettergli di adattarsi a nuovi contesti mantenendo identità e riconoscibilità.

Su questo si innesta anche il lavoro dei nuovi linguaggi digitali. Lo chef Federico Fusca ha raccontato il Gorgonzola come prodotto ad alta resa visiva: la cremosità, il taglio ravvicinato, la pasta che fonde, l'abbinamento immediato con primi piatti, carne, vegetali o preparazioni più inattese. Nei social, il primo aggancio è la curiosità; poi arrivano conoscenza, consumo e, nei casi migliori, fedeltà al prodotto.

[Da www.insiderdairy.com]

ASIAGO DOP: PERFORMANCES POSITIVE NEL 2025 PER PRODUZIONE E CONSUMI

(11/05/26) L'Asiago Dop ha chiuso il 2025 con risultati molto positivi, mostrando un aumento della produzione, delle quotazioni e dei consumi. Durante l'assemblea annuale del Consorzio, tenutasi l'8 maggio alla Basilica Palladiana di Vicenza, sono stati illustrati numeri in crescita: oltre 1,62 milioni di forme prodotte (+8,3% rispetto al 2024) e un fatturato alla produzione salito a 181 milioni di euro (+16,6%). In aumento sia l'Asiago Fresco, +6,7%, che l'Asiago Stagionato, +17,6%.



Anche i prezzi all'ingrosso seguono la stessa tendenza: il Fresco è arrivato a 7,18 €/kg (+12,5%) e lo Stagionato a 8,57 €/kg (+4,4%). Sul mercato italiano i consumi mostrano le migliori performance tra i formaggi Dop duri e semiduri, con +4% nei volumi e +11,3% nei valori. Il primo trimestre del 2026 conferma una crescita, ma più moderata (+2,9% a volume e +2,6% a valore).

Sul fronte **estero**, l'export di filiera ha raggiunto **13,1 milioni di euro**, con un aumento del 2,3% a valore e del 3,5% a volume. Oltre agli investimenti nei mercati europei, il Consorzio ha rafforzato le **attività promozionali** nei Paesi dell'area DACH (Germania, Austria e Svizzera), nei mercati nordici e nel Sud-Est asiatico.

4. FIERE ED EVENTI

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

(15/05/26) 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:

- Approvazione del bilancio consuntivo 2025;
- 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.

IL MERCATO LATTIERO- CASEARIO





ALLE DITTE ASSOCIATE

LORO INDIRIZZI

Novara, 11/05/2026

prot. n: 26067

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 30.04.2026 risulta essere di n° 1.818.585 forme, con un aumento rispetto all'anno precedente di n° 27.984 forme (+1,56%) e un aumento rispetto all'anno 2024 di n° 43.360 forme (+2,44 %). Dettaglio ultimi 3 anni in tabella:

Mese	2024	2025	2026	DIFF 26/25	
Gennaio	469.767	496.159	498.382	2.223	+0,45%
Febbraio	909.817	917.709	943.543	27.504	+3,00%
Marzo	1.357.024	1.353.848	1.404.901	51.053	+3,77%
Aprile	1.775.225	1.790.601	1.818.585	27.984	+1,56%
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 Aprile:

Regione	Aprile 2024	Aprile 2025	Aprile 2026	DIFF 26/25	
TOTALE					
Lombardia	105.335	108.370	98.404	-9.966	-9,20%
Piemonte	312.866	328.383	315.280	-13.103	-3,99%
	418.201	436.753	413.684	-23.069	-5,28%
VENDITA FRESCO					
Lombardia	7.141	5.323	5.573	250	4,70%
Piemonte	0	0	0	0	
	7.141	5.323	5.573	250	4,70%

Regione	Aprile 2024	Aprile 2025	Aprile 2026	DIFF 26/25	
PICCANTE					
Lombardia	9.993	10.130	10.060	-70	-0,69%
Piemonte	52.545	53.241	47.233	-6.008	-11,28%
	62.538	63.371	57.293	-6.078	-9,59%
BIO					
Lombardia	1.320	1.246	1.412	166	13,32%
Piemonte	3.271	3.609	2.831	-778	-21,56%
	4.591	4.855	4.243	-612	-12,61%

Dati Ultimo trimestre in dettaglio:
Febbraio-Marzo-Aprile

	FEB 2026	MAR 2026	APR 2026
Produzione Totale	446.831	459.688	413.684
Produzione Giornaliera	15.958	14.829	13.789
Piccante	62.446	58.054	56.177
Piccola Piccante	931	1.223	1.116
Biologico	3.342	4.258	4.243
Vendita fresco	7.558	6.765	5.573

- Aprile su Marzo / Marzo su Febbraio / Percentuale su produzione Totale

	Differenza APR / MAR		Differenza MAR / FEB		FEB %	MAR %	APR %
Produzione Giornaliera	-1.040	-7,01%	-1.129	-7,07%			
Piccante**	-1.984	-3,35%	-4.100	-6,47%	14,18%	12,90%	13,85%
Biologico	-15	-0,35%	916	27,41%	0,75%	0,93%	1,03%
Vendita fresco	-1.192	-17,62%	-793	-10,49%	1,69%	1,47%	1,35%

**comprese piccole piccanti;

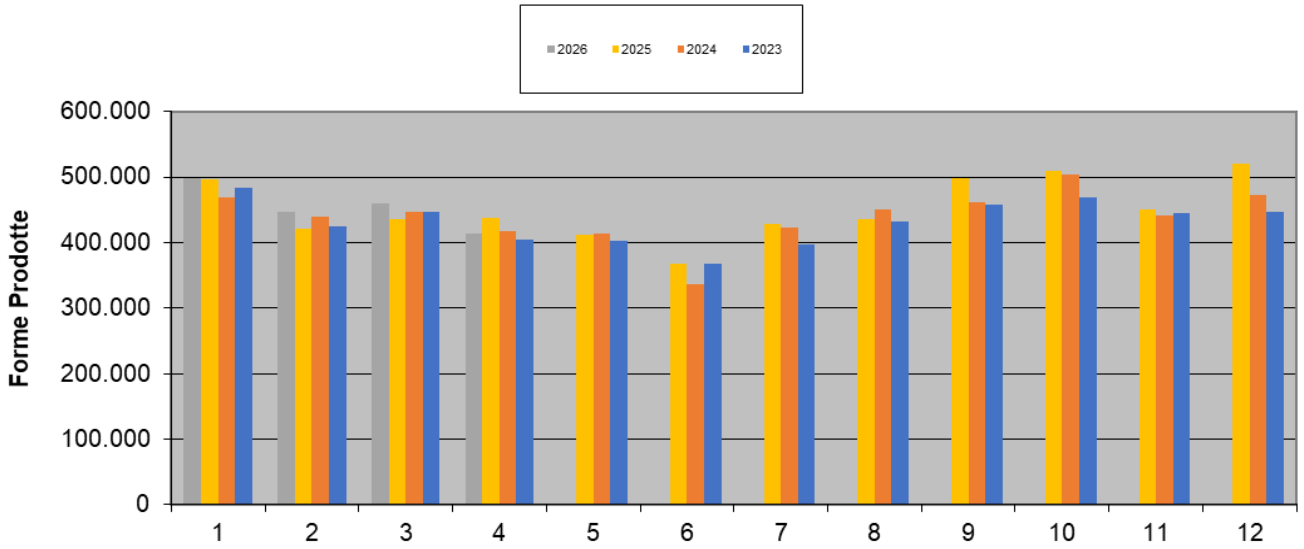
Allegati

Istogrammi totale, Regione Lombardia e Piemonte;

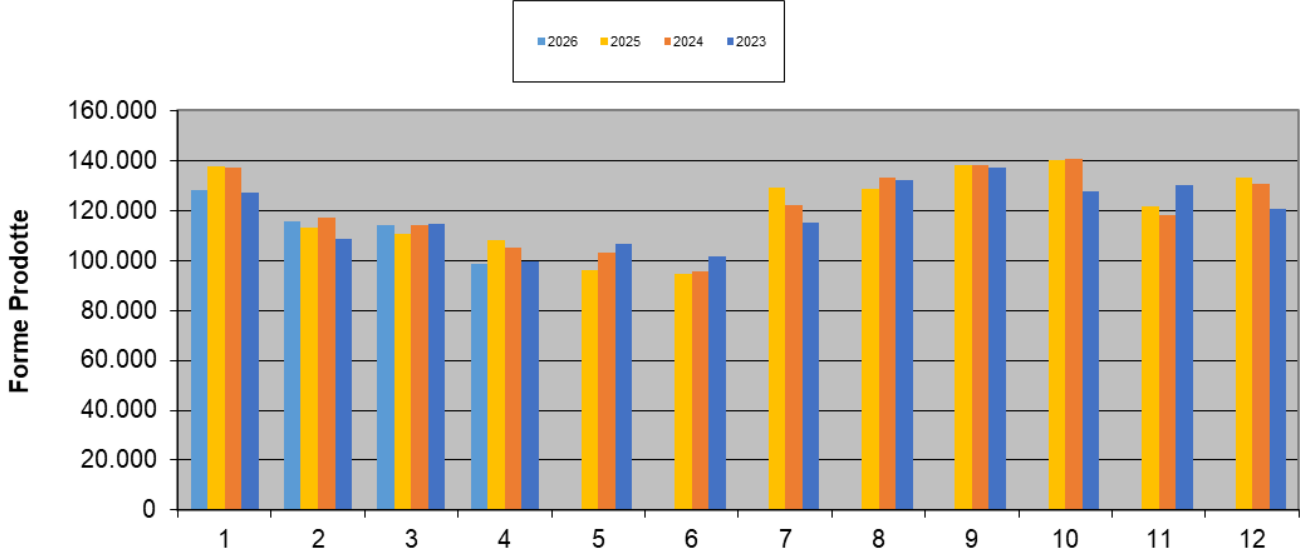
Grafico Produzione

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

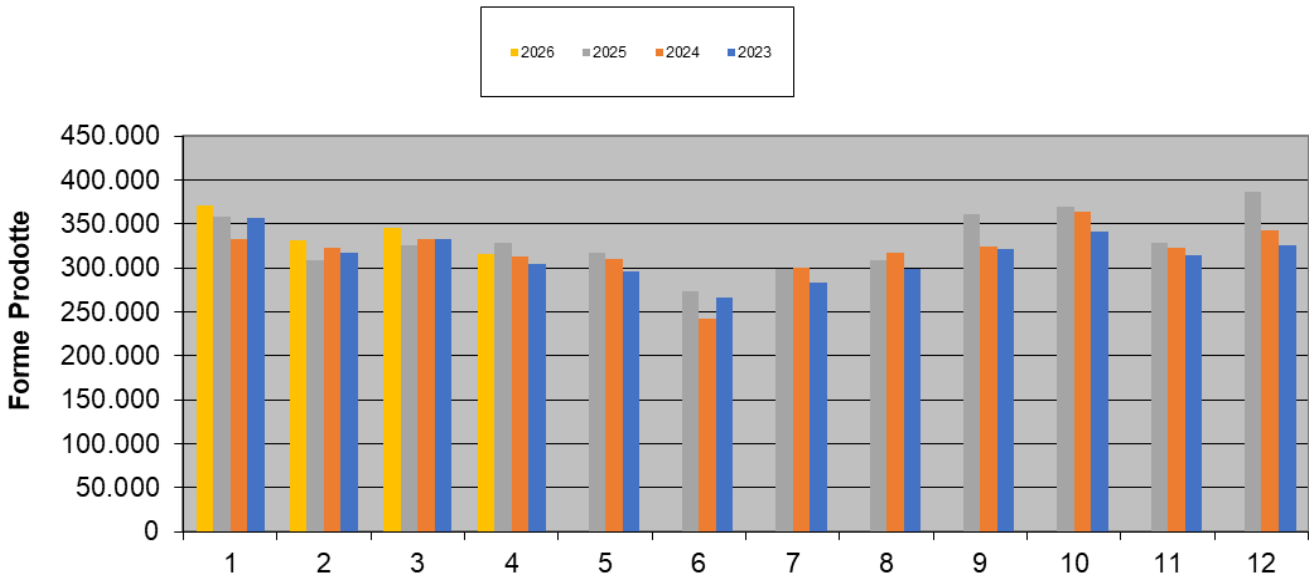
ANDAMENTO TOTALE



REGIONE LOMBARDIA

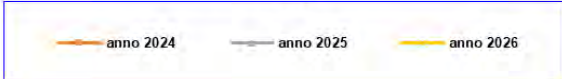
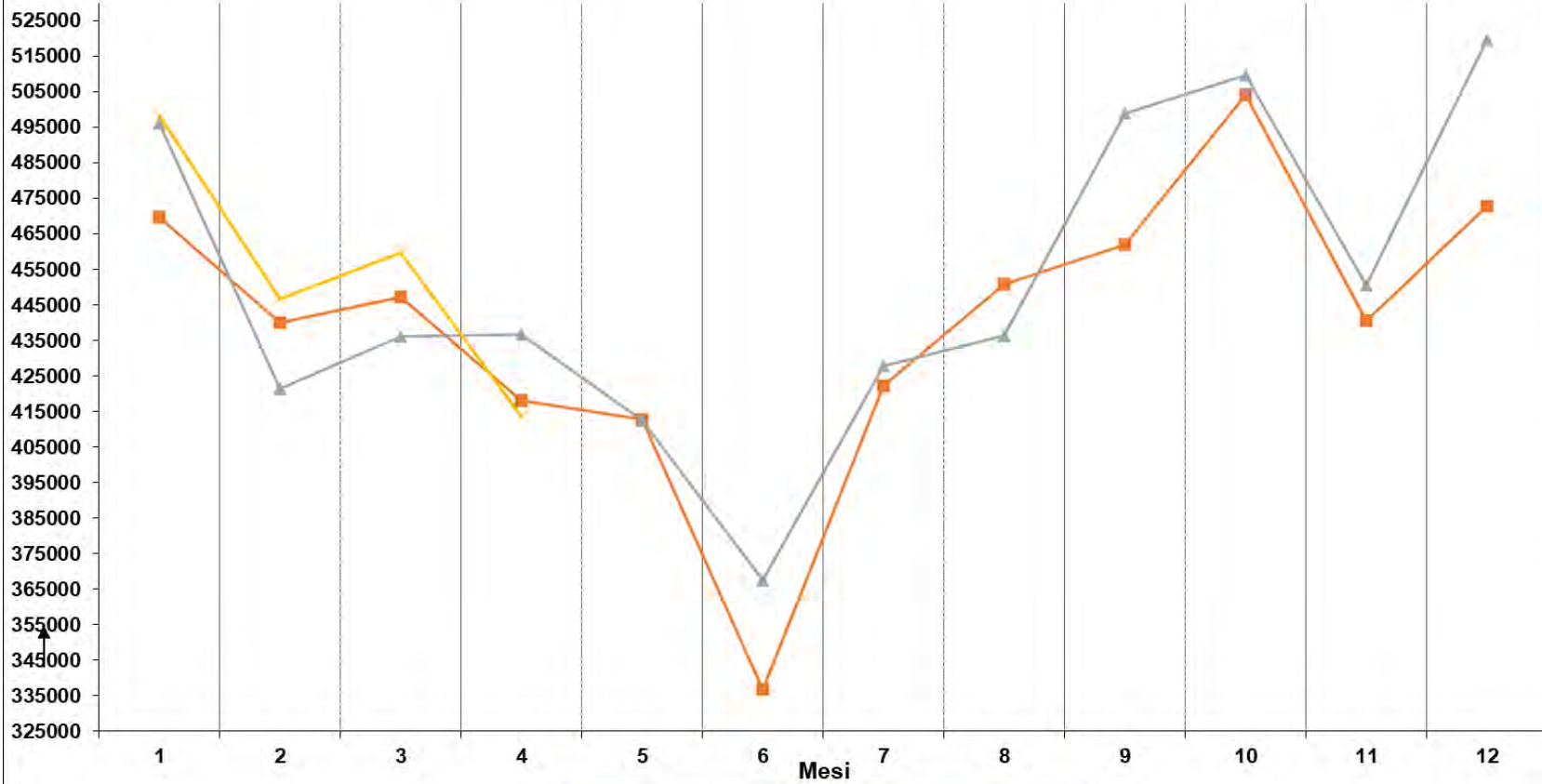


REGIONE PIEMONTE



PRODUZIONE FORMAGGIO GORGONZOLA ANDAMENTO MENSILE

Numero di forme



**RILEVAZIONI
SETTIMANALI DEI
PREZZI
ALL'INGROSSO**



MILANO – Rilevazione 11 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			04/05/2026	11/05/2026	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	4,15 – 4,50	4,15 – 4,50	
191	siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 Kg	24,00 – 26,00	24,00 – 26,00	
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			04/05/2026	11/05/2026	VAR.
		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,05	2,00	-0,05
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	3,85	3,80	-0,05
30	burro di centrifuga	Kg	4,00	3,95	-0,05
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	1,85	1,80	-0,05
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	1,46	1,46	
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	1,58	1,58	

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

LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI			04/05/2026	11/05/2026	VAR.
		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	295 - 315	300 - 320	+5/+5
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	470 - 480	475 - 485	+5/+5
21	francese	1000 Kg	215 - 230	220 - 235	+5/+5
22	tedesco	1000 Kg	235 - 255	240 - 260	+5/+5
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	105 - 120	110 - 125	+5/+5

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 11 Maggio 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.		1,45	-0,13	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 11 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	
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	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 11 Maggio 2026 -

PRODOTTI CASEARI	U.M.	Min (€)	Max (€)	Var.
<u>Siero di latte (residuo secco totale 5 - 6% - prezzo franco partenza - I.V.A. escl.)</u>				
Per uso zootecnico	Ton.	7,50	8,50	
Per uso industriale	Ton.	26,00	27,00	+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	
Latte crudo alla stalla certificato per prodotti d.o.p.	€/1000 litri	440	490	
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	325	335	+5/+5
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	630	670	+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	
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	1400	1500	

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 12 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	1,40	1,40	-0,05	-0,05
SIERO					
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	=	=
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO - qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
<u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	Kg	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 13 Maggio 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	3,50		=
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	9,20	9,35	≠/≠
	Stag. tra 12-16 mesi	9,90	10,50	≠/≠
	Stag. oltre 20 mesi	11,15	11,65	≠/≠
Provolone Valpadana	Dolce	7,90	8,00	≠/≠

	Piccante	8,10	8,30	=/=
Provolone	Stag. fino a 3 mesi	7,45	7,65	=/=
	Stag. oltre 5 mesi	7,70	8,00	=/=

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

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

BORSA MERCI DI MANTOVA - Rilevazioni di Giovedì 14 Maggio 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,050		-0,050
	Mantovano pastorizzato	2,250		-0,050
	Burro mantovano fresco CEE	3,950		-0,050
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	26,000	28,000	=/=
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	0,500	1,500	=/=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	9,150	9,350	+0,050/+0,050
	Stagionatura 14 mesi	10,500	10,700	+0,050/+0,050
	Stagionatura 20 mesi	11,400	11,600	+0,050/+0,050
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	7,900	8,150	+0,050/+0,050
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 15 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%.	-0,05	1,400	
SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 15/05/26</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>	-/+0,700	4,500	12,000
<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 produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	=/=	14,900	15,250