



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 20/2026 del 22 Maggio 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO AGROALIMENTARE – Piano d’azione fertilizzanti, la commissione UE vara 20 misure a breve e lungo termine: www.alimentando.info	PAG. 02
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Rapporto 2024 Controllo ufficiale sui residui dei prodotti fitosanitari negli alimenti	PAG. 02
BIOLOGICO – Nel 2025 gli acquisti delle famiglie volano a 4,4 miliardi di euro: Ismea	PAG. 03
SCAMBI UE/STATI UNITI - Accordo tra Consiglio e Parlamento europeo per l’attuazione degli aspetti tariffari della Dichiarazione congiunta	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. - "TALEGGIO" - 2025 chiuso con risultati solidi	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "PROVOLONE DEL MONACO" - Tre giorni di festa per i 20 anni del Consorzio tra tradizione e identità	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "BITTO" E "VALTELLINA CASERA" - Il Consorzio lancia ebook e podcast "Una Montagna di Formaggi"	PAG. 05
FIERE ED EVENTI - Webinar "Sdoganamento centralizzato europeo: dalla teoria alla pratica" – 26 maggio	PAG. 06
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 16 al 22 maggio 2026	PAG. 07
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 18 al 22 maggio 2026	PAG. 09

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

PIANO D'AZIONE FERTILIZZANTI: LA COMMISSIONE UE VARA 20 MISURE A BREVE E LUNGO TERMINE

(20/05/26) La Commissione Ue ha varato un **piano d'azione con oltre 20 misure a breve e lungo termine** per contrastare i rischi di carenza di fertilizzanti in Europa, innescati dalle tensioni in Medio Oriente. Lo ha annunciato a Strasburgo il **commissario all'Agricoltura Christophe Hansen**. Sebbene gli stock per l'attuale stagione siano garantiti e la sicurezza alimentare non sia a rischio, Bruxelles lancia l'allarme su accessibilità economica e volatilità dei prezzi.



Per sostenere la liquidità dei produttori prima dell'estate, l'esecutivo von der Leyen intende potenziare la riserva agricola della Pac e attivare un regime temporaneo di aiuti: gli Stati membri potranno riprogrammare i piani strategici per compensare parzialmente i rincari. Spazio anche ad anticipi d'imposta e incentivi per ottimizzare i consumi, promuovendo il bio-based. Bruxelles ha aperto all'uso dei **digestati**, come auspicato dalle associazioni italiane del primo settore.

[Da www.alimentando.info]

RAPPORTO 2024 CONTROLLO UFFICIALE SUI RESIDUI DEI PRODOTTI FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI

(20/05/26) Il Ministero della Salute ha diffuso il [report](#) sui controlli ufficiali sui residui dei prodotti fitosanitari per l'anno 2024 su ortofrutta, cereali, alcuni prodotti trasformati, quali olio e vino, baby food, e una serie di prodotti di origine animale.

L'anno 2024 è stato il trentaduesimo di attuazione del programma di controllo sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti. In sintesi sono stati eseguiti 11.188 campionamenti, dei quali 135 (1,2%) sono risultati non conformi. I campionamenti complessivi hanno compreso anche alimenti di origine vegetale e animale importati, che sono stati 1.252, mentre quelli sul territorio nazionale sono stati 9.936.



Per quanto riguarda le filiere, il campionamento ha riguardato:
53.6% frutta e ortaggi (5997 campioni)
14.6% i cereali (1636 campioni)

10.3% l'olio e il vino (1155 campioni)
7.6% carni (856)
4.6% latte e i derivati (513)
2,3 % le uova e gli ovoprodotti(253)
0.85% baby food (95 campioni)
0,8% pesci
0,68% miele
4,6 % gli altri prodotti.

BIOLOGICO: NEL 2025 GLI ACQUISTI DELLE FAMIGLIE VOLANO A 4,4 MILIARDI DI EURO

(18/05/26) Nel 2025 il mercato domestico dei prodotti biologici conferma la propria fase espansiva e consolida il ritorno del bio al centro delle scelte di consumo delle famiglie italiane. Secondo i dati dell'Osservatorio Ismea-NielsenIQ, il valore degli acquisti alimentari biologici per consumo domestico ha raggiunto i 4,4 miliardi di euro, con una crescita del 9,2% rispetto al 2024: il risultato più elevato dell'ultimo quinquennio, al netto del picco eccezionale registrato nel 2020 durante il confinamento domestico dovuto alla pandemia.



A sostenere il mercato è anche il deciso incremento dei quantitativi acquistati: nel 2025 i volumi di prodotti bio nel carrello dalle famiglie italiane sono aumentati del 7,2% rispetto all'anno precedente. Un dato che evidenzia una domanda più solida e strutturale e una crescente propensione dei consumatori verso prodotti biologici.

Il biologico cresce inoltre a un ritmo nettamente superiore rispetto al totale agroalimentare (+9,2% contro +3,7%), rafforzando il proprio peso nel carrello della spesa degli italiani. L'incidenza del bio sulla spesa agroalimentare complessiva sale così al 4%, in aumento di 0,4 punti percentuali sul 2024.

La dinamica positiva coinvolge la maggior parte delle categorie merceologiche. Tra i comparti più performanti spiccano: latte e derivati, uova fresche, frutta e ortaggi.

L'ortofrutta continua a rappresentare il cuore del carrello bio italiano, con un'incidenza del 42,7% sulla spesa complessiva biologica. In aumento anche il peso dei prodotti lattiero-caseari, che raggiungono il 24,3% della spesa bio totale, il livello più alto degli ultimi anni, sostenuti soprattutto dai formaggi freschi e stagionati.

Sul fronte distributivo, i supermercati si confermano il primo canale di vendita del biologico, con il 37% del mercato e una crescita dell'11,7% nel 2025. Il dato più interessante riguarda però il ritorno alla crescita del dettaglio tradizionale e specializzato, che interrompe una lunga fase di contrazione e registra un incremento del fatturato del 13,4%. Continua a crescere anche il discount (+7,9%), seppur con ritmi più contenuti rispetto al passato, mentre gli ipermercati registrano un incremento del 5,1%.

Relativamente al dato geografico, l'espansione del mercato bio interessa tutte le aree del Paese, ma è il Sud Italia e la Sicilia a mettere a segno la performance migliore: +13,7% rispetto al 2024, con un valore complessivo degli acquisti che raggiunge 1,3 miliardi di euro. Il Nord Italia continua, comunque, a concentrare quasi la metà del mercato biologico nazionale.

Il report Ismea è disponibile [qui](#).

[Da Ismea]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

UE-USA: ACCORDO TRA CONSIGLIO E PARLAMENTO EUROPEO PER L'ATTUAZIONE DEGLI ASPETTI TARIFFARI DELLA DICHIARAZIONE CONGIUNTA

(20/05/26) La Presidenza del Consiglio e il Parlamento europeo hanno raggiunto un accordo provvisorio su due regolamenti attuativi della [Dichiarazione congiunta UE-USA](#) del 21 agosto 2025. L'intesa mira a rafforzare le relazioni commerciali transatlantiche, promuovendo il dialogo con gli Stati Uniti sulla riduzione delle tariffe e la cooperazione economica, nel rispetto degli interessi dell'Unione europea.

Di seguito i principali elementi dell'accordo:

- **eliminazione dei dazi residui sui prodotti industriali statunitensi e accesso preferenziale al mercato**, anche tramite quote tariffarie (TRQ) e riduzioni per alcuni prodotti ittici e agricoli non sensibili;
- **estensione della sospensione dei dazi sulle importazioni di aragoste**, anche trasformate;
- **eventuale sospensione delle concessioni su acciaio e alluminio** qualora, entro il 31 dicembre 2026, gli Stati Uniti mantengano dazi superiori al 15% sui prodotti derivati dall'acciaio e dall'alluminio importati dall'UE;
- **clausola di scadenza**, con cessazione dell'applicazione del regolamento alla fine del 2029, salvo ulteriori decisioni.

L'intesa introduce un **meccanismo di salvaguardia** che consente alla Commissione europea di intervenire, anche su richiesta di Stati membri, industria o parti sociali, qualora l'aumento delle importazioni dagli Stati Uniti possa arrecare grave pregiudizio ai produttori europei. Sono inoltre previsti la possibilità di sospendere le misure in caso di violazioni o comportamenti discriminatori da parte statunitense e un monitoraggio continuo degli effetti economici dell'accordo, che avrà **validità fino al 31 dicembre 2029**.

La Commissione europea riferirà periodicamente sull'impatto delle misure e presenterà una valutazione complessiva prima della scadenza del regolamento, eventualmente accompagnata da una proposta di proroga.

L'accordo dovrà ora essere formalmente adottato e pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea. I regolamenti entreranno in vigore il giorno successivo alla pubblicazione; il regime sulle aragoste si applicherà retroattivamente dal 1° agosto 2025.

Per maggiori informazioni clicca [qui](#).



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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(22/05/26) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

- Formaggi I.G.P. – “Brânză frământată de Teaca” (RO) – Domanda registrazione – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione C/2026/2804](#) su [G.U.C.E. C del 19/05/26](#)



TALEGGIO DOP: 2025 CHIUSO CON RISULTATI SOLIDI

(19/05/26) Il Taleggio DOP ha chiuso il 2025 con risultati solidi, confermando la sua posizione come prodotto di alta qualità. La produzione complessiva ha superato gli 8,7 milioni di kg, con un picco a ottobre (circa 911 mila kg).

Un elemento chiave del 2025 è stato **l'export**, che ha rappresentato circa il **27% della produzione totale**. L'Europa resta il principale mercato estero: la Francia è la prima importatrice assoluta, in crescita rispetto al 2024 (+6,4%), seguita dalla Germania. Bene anche Portogallo e Lussemburgo nel quarto trimestre (rispettivamente +39% e +16%). Tra i mercati al di fuori dell'UE, gli Stati Uniti si confermano quello più importante con oltre 332 tonnellate esportate.



Il presidente del Consorzio ha sottolineato come questi numeri riflettano la forza e la versatilità del Taleggio DOP, la validità della strategia di internazionalizzazione e l'innovazione.

Il 2025 ha segnato anche una **svolta nella comunicazione** del marchio, con iniziative pensate per ringiovanire la sua immagine: tra queste la collaborazione con **Joe Bastianich** nel progetto digitale "TaleJoe" e nuove proposte creative della chef **Dalia Rivolta**, oltre alla presenza del Taleggio DOP nel programma *MasterChef Italia*, che ha rafforzato il collegamento tra tradizione e cucina contemporanea.

PROVOLONE DEL MONACO DOP: TRE GIORNI DI FESTA PER I 20 ANNI DEL CONSORZIO TRA TRADIZIONE E IDENTITÀ

(21/05/26) Dal 22 al 24 maggio il Consorzio di Tutela del Provolone del Monaco DOP festeggia il suo ventesimo anniversario con una serie di eventi dedicati all'eccellenza casearia dei Monti Lattari e della Penisola Sorrentina. La manifestazione, che si svolgerà al Complesso Monumentale della SS. Trinità di Vico Equense, offrirà un ricco programma di eventi che celebrano la cultura locale, la tradizione casearia e la promozione di uno dei prodotti simbolo del territorio.



«Questo ventennale non è solo un momento di celebrazione, ma un'opportunità per rinnovare il nostro impegno nella tutela e valorizzazione di un prodotto che rappresenta in modo autentico la nostra identità», dichiara Giosuè De Simone, presidente del Consorzio.

Anche il direttore scientifico Vincenzo Peretti evidenzia il valore del formaggio: «L'importanza del Provolone del Monaco DOP non risiede solamente nella sua qualità, ma anche nella storia e nei valori che esso incarna. Durante questi tre giorni, speriamo di trasmettere passione e conoscenza alle nuove generazioni ».

VALELLINA CASERA E BITTO DOP: IL CONSORZIO LANCIÀ EBOOK E PODCAST "UNA MONTAGNA DI FORMAGGI"

(20/05/26) Il Consorzio per la tutela del Valtellina Casera e del Bitto racconta in un nuovo e-book e podcast la filiera dei due formaggi, simboli della Valtellina: un progetto che raccoglie undici storie di alpeggiatori e casari e valorizza il loro ruolo nel preservare territorio, tradizioni e biodiversità. Le voci dei giornalisti Eugenio Signoroni e Marco Bolasco guidano un racconto che unisce memoria, lavoro e identità alpina, con l'obiettivo, riprendendo anche l'invito di Mario Soldati, di far conoscere questa filiera oltre i confini della Valle.



Libro e podcast – 5 episodi online dal 20 maggio, uno a settimana – sono scaricabili gratuitamente sulle maggiori piattaforme di streaming (Spotify, Apple Podcasts, YouTube, Amazon Music) e, a seguire, sul sito del Consorzio www.ctcb.it.

Bitto e Valtellina Casera rappresentano una filiera di 120 produttori di materia prima e 71 tra produttori e stagionatori di formaggio che oggi ha un valore alla produzione di 16,3 milioni di euro (+2,78%), a fronte di 248.946 forme marchiate – commenta il **presidente del Consorzio, Marco Deghi**-.

Oggi questi formaggi rappresentano, dopo la Bresaola della Valtellina IGP, la seconda voce dell'agroalimentare DOP della Valtellina. Le due produzioni DOP rappresentano circa il 30% dell'economia lattiero-casearia della provincia di Sondrio, ma di questa sono il punto di riferimento.

4. **FIERE ED EVENTI**

WEBINAR "SDOGANAMENTO CENTRALIZZATO EUROPEO: DALLA TEORIA ALLA PRATICA" – 26 MAGGIO

(22/05/26) Il 26 maggio, dalle 10:00 alle 11:30, AICE organizza il webinar "Sdoganamento centralizzato europeo: dalla teoria alla pratica".

Lo sdoganamento centralizzato europeo rappresenta una delle innovazioni più rilevanti introdotte dal Codice Doganale dell'Unione (Reg. UE 952/2013) in materia di semplificazioni doganali. Questo istituto consente alle imprese di accentrare la gestione delle formalità doganali presso un unico ufficio competente, anche quando le merci entrano o escono fisicamente da un diverso Stato membro.



In un contesto in cui efficienza, presidio dei processi e integrazione tra funzioni aziendali assumono un ruolo sempre più strategico, lo sdoganamento centralizzato si configura come uno strumento di grande interesse per le aziende attive sui mercati internazionali. Tuttavia, la sua applicazione concreta richiede un'attenta valutazione dei requisiti autorizzativi, degli impatti operativi e delle implicazioni fiscali e logistiche.

Il webinar si propone di offrire un inquadramento chiaro e operativo dell'istituto, accompagnando i partecipanti dalla cornice normativa agli aspetti pratici di implementazione.

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



Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

Il gruppo Auricchio punta a nuove acquisizioni

Cremona, Lunedì 18 maggio - Il gruppo Auricchio, polo caseario italiano celebre per il provolone, guarda a nuove acquisizioni per crescere, anche oltre il comparto dei formaggi. Ne parla il presidente Antonio Auricchio sulle pagine de L'Economia: "Il primo obiettivo potrebbe essere un'acquisizione nel campo del mascarpone", spiega. Ma: "Il vero sogno sono delle estensioni del brand: i salumi italiani potrebbero completare il nostro portafoglio", rivela. "È un compito che affidiamo alla quinta generazione già entrata in azienda". Con un fatturato di 430 milioni di euro, il gruppo Auricchio mantiene un baricentro forte in Italia, dove detiene una quota di mercato del 50% nel segmento del provolone e registra una crescita a volume del 3%. Oltre al provolone, l'azienda produce diversi formaggi della tradizione italiana: dalle mozzarelle al Taleggio, dal Gorgonzola a pecorini freschi e stagionati, dal Parmigiano Reggiano al Pecorino Romano. Le esportazioni rappresentano oltre il 50% del fatturato, con i prodotti caseari presenti in più di 60 Paesi tra Europa, Nord e Sud America, Australia, Emirati Arabi ed Estremo Oriente. Anche se "l'export è una voce che dobbiamo far crescere ancora", come spiega il presidente. "Guardiamo all'Asia con grande interesse", aggiunge, "il Giappone per gusto e cultura apprezza i nostri prodotti e potrebbe ancora salire nei consumi così come altri Paesi asiatici, e poi c'è il tema India, mercato enorme dove però bisogna arrivare con i cagli vegetali".

Latterie Vicentine approva il bilancio 2025: fatturato in crescita a 128 milioni di euro

Bressanvido (Vi), Martedì 19 maggio - Latterie Vicentine conferma la solidità del proprio percorso di crescita. L'assemblea dei soci ha infatti approvato il bilancio relativo all'esercizio 2025 chiuso con un fatturato complessivo di 128 milioni di euro (+9,4% sul 2024). Il dividendo soci è salito a 70,10 €/HI, segnando un incremento rispetto ai 65,16 €/HI dell'esercizio precedente. Ha performato bene il comparto formaggi: 38.600.000 euro per il Grana Padano; 43.500.000 euro per l'Asiago e oltre 8.500.000 euro per altri formaggi. Buoni

anche i risultati per il settore freschi, con un fatturato di 18 milioni di euro, e per la rete degli spacci con 4 milioni di euro. Accanto alla gestione ordinaria, il 2025 ha preparato il terreno per le iniziative strategiche poi portate a compimento nei primi mesi di quest'anno. In particolare, il 1° marzo 2026 è stato inaugurato il nuovo polo produttivo del Grana Padano Dop, il rinnovamento del centro confezionamento e l'ampliamento del magazzino di stagionatura. Nello stesso periodo si inserisce anche l'accordo per l'ingresso di Latterie Vicentine come socio di maggioranza in Latterie Venete, operazione che amplia le prospettive commerciali e industriali della cooperativa. Nel corso del 2025 Latterie Vicentine ha inoltre ottenuto per l'Asiago Dop la certificazione Made Green in Italy.

Santangiolina Latte Fattorie Lombarde ottiene un finanziamento da un milione di euro

Milano, Giovedì 21 maggio - Santangiolina Latte Fattorie Lombarde, cooperativa agricola fondata nel 1961, ha ottenuto un finanziamento da un milione di euro, erogato da Finlombarda, società finanziaria di Regione Lombardia, e Bcc Lodi (Gruppo Cassa Centrale) nell'ambito del prodotto Più Credito promosso dalla finanziaria regionale. Santangiolina ha una sede principale a San Colombano al Lambro (Mi) e due caseifici, il primo a Cereta Volta Mantovana (Mn), dove si producono oltre 70mila forme all'anno di Grana Padano, il secondo a Pandino (Cr), specializzato nella produzione di formaggi molli di vacca e capra. Prodotto di punta di Santangiolina Latte Fattorie Lombarde è il Riserva Mantova 449, che nasce dal miglior latte della filiera e dalla selezione di un numero limitato di forme in base a caratteristiche di eccellenza, dopo una stagionatura di 20 mesi e un doppio esame del Consorzio di tutela attestato dalla marchiatura a fuoco finale con il bollo 'Riserva'.

C'è un'insegna che vuole eliminare gli agenti. E intascare le loro provvigioni...

Meda (Mb), Martedì 19 maggio - "In un periodo di grandi cambiamenti è opportuno modificare le strategie di acquisto. Per questo vi chiediamo di semplificare la trattativa con la nostra sede. Non vogliamo più agenti di commercio ma solo ed esclusivamente figure commerciali espressione diretta della vostra azienda. Funzionari dunque, non rappresentanti. In quest'ottica poi la percentuale che davate agli agenti la dovete riconoscere a noi": parole e musica sono di alcuni buyer di una nota insegna discount, rivolte ai fornitori. Nulla di scritto o di ufficiale, solo comunicazioni orali. Il pressing è iniziato a Marca e proseguito negli scorsi mesi. Un diktat che non tiene conto delle problematiche che una decisione in tal senso comporta. Soprattutto per le aziende più piccole che non possono permettersi "funzionari commerciali". Non solo: da sempre l'agente è il cuscinetto fra catene e aziende. E svolge un compito strategico nella trattativa, mediando fra le diverse esigenze. Eliminarlo è un errore che si potrebbe 'pagare' in seguito. Intascare poi le loro provvigioni fa venire alla mente pratiche intimidatorie di basso cabotaggio. Brutto gesto...

di Angelo Frigerio

**RILEVAZIONI
SETTIMANALI DEI
PREZZI
ALL'INGROSSO**



MILANO – Rilevazione 18 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		U.M.	11/05/2026	18/05/2026	VAR.
			Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	18,65 – 19,10	18,75 – 19,20	+0,10/+0,10
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	17,55 – 18,00	17,60 – 18,05	+0,05/+0,05
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	16,55 – 16,70	16,60 – 16,75	+0,05/+0,05
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	14,80 – 15,05	14,85 – 15,10	+0,05/+0,05
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	provone valpadana: fino a 3 mesi di stagionatura	Kg	7,80 – 8,10	7,80 – 8,10	
60	oltre 3 mesi di stagionatura	Kg	8,05 – 8,45	8,05 – 8,45	
65	pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore	Kg	10,85 – 10,90	10,85 – 10,90	
66	stagionatura di 8 mesi e oltre da produttore	Kg	11,05 – 11,10	11,05 – 11,10	
70	asiago: d'allevato con stagionatura minima 90 gg.	Kg	9,20 – 9,50	9,20 – 9,50	
80	pressato fresco	Kg	7,50 – 7,80	7,50 – 7,80	
90	gorgonzola: maturo dolce	Kg	7,10 – 7,55	7,10 – 7,55	
100	maturo piccante	Kg	8,10 – 8,55	8,10 – 8,55	
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		U.M.	11/05/2026	18/05/2026	VAR.
			Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,00	2,00	
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	3,80	3,80	
30	burro di centrifuga	Kg	3,95	3,95	
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	1,80	1,80	
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	1,46	1,56	+0,10
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	1,58	1,64	+0,06

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

LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	11/05/2026	18/05/2026	VAR.
			Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	300 - 320	315 - 335	+15/+15
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	475 - 485	485 - 495	+10/+10
21	francese	1000 Kg	220 - 235	235 - 250	+15/+15
22	tedesco	1000 Kg	240 - 260	255 - 275	+15/+15
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	110 - 125	125 - 140	+15/+15

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 18 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.		1,40	-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 18 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 18 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.	26,00	27,00	
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'allevo 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.	335	345	+10/+10
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	630	670	
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	270	280	+30/+30
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	120	130	+10/+10
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 19 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	=	=
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 20 Maggio 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	3,90		=
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,		MIN	MAX	
------------------------------	--	-----	-----	--

pagamento 60 gg)				
Latte nazionale crudo	1 ^a quindicina Maggio 2026	0,315	0,335	-

* 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 21 Maggio 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,050		=
	Mantovano pastorizzato	2,250		=
	Burro mantovano fresco CEE	3,950		=
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	≠/≠
	Stagionatura 14 mesi	10,500	10,700	≠/≠
	Stagionatura 20 mesi	11,400	11,600	≠/≠
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	7,900	8,150	≠/≠
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 22 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%.	=	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>	-/-	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