



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 22/2026 del 12 Giugno 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

UE – Programma preliminare delle future Presidenze del Consiglio	PAG. 02
MERCATO AGROALIMENTARE – Fertilizzanti, dall'Ue 300 milioni in più di Pac e aiuti: www.alimentando.info	PAG. 02
MERCATO AGROALIMENTARE - Agea, nel 2025 erogati oltre 10 miliardi di euro al settore agricolo	PAG. 03
MERCATO AGROALIMENTARE – Un decreto a rafforzare i Consorzi di tutela Dop e Igp: www.alimentando.info	PAG. 03
SETTORE LATTIERO-CASEARIO - Mocellin eletto presidente del settore lattiero caseario di Confcooperative Agroalimentare e Pesca	PAG. 04
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Parere dell'EFSA stabilisce una nuova DTS per diossine e PCB diossina-simili in Europa	PAG. 04
IMPORT/EXPORT ITALIA – L'export traina il comparto dei formaggi Dop e Igp italiani. Ma i dazi Usa sono la sfida più urgente, secondo Afidop: www.alimentando.info	PAG. 05
STATI UNITI - Nuovi dazi proposti in seguito alle indagini sul lavoro forzato	PAG. 05
STATI UNITI - Il 73% dei consumatori acquista formaggio quando fa la spesa: www.insiderdairy.com	PAG. 06
WTO - Notifiche di Malesia, Ucraina e Paesi della Comunità dell'Africa Orientale	PAG. 07
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 08
FORMAGGI D.O.P. - "GRANA PADANO" - Disciplinare di produzione, avanti con le modifiche per la qualità: www.granapadano.it	PAG. 08
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Confermato Antonio Auricchio alla presidenza del Consorzio	PAG. 09
FORMAGGI D.O.P. - "MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA" - Francia, mercato chiave. Al via nuove iniziative promozionali	PAG. 09
FORMAGGI D.O.P. - "MONTASIO" - Approvato il bilancio 2025 del Consorzio, cresce del 3% il valore della denominazione: www.alimentando.info	PAG. 10
PRODOTTI D.O.P. - "BURRO PIEMONTE" - È stato costituito il Comitato promotore per il riconoscimento della Dop: www.alimentando.info	PAG. 10
FIERE ED EVENTI - Webinar "Export Controls USA e sulle implicazioni concrete per le aziende europee" – 17 giugno	PAG. 11
FIERE ED EVENTI - Webinar "Logistica e scambi con l'Africa: indicazioni operative per gestire i flussi di merci" – 23 giugno	PAG. 11
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 6 al 21 giugno 2026	PAG. 12
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Produzione maggio 2026: Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola	PAG. 14
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dall'8 al 12 giugno 2026	PAG. 18

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

PROGRAMMA PRELIMINARE DELLE FUTURE PRESIDENZE DEL CONSIGLIO

(11/06/26) L'Irlanda assumerà la Presidenza del Consiglio dell'Unione europea dal 1° luglio al 31 dicembre 2026; seguiranno Lituania e Grecia. I tre Paesi hanno pubblicato la loro [bozza di programma congiunto di 18 mesi](#), che copre il periodo dal 1° luglio 2026 al 31 dicembre 2027.

Il trio sottolinea il proprio impegno nel guidare i lavori del Consiglio in un contesto caratterizzato da una significativa incertezza geopolitica, in particolare a causa della guerra della Russia contro l'Ucraina, delle tensioni in Medio Oriente e del più ampio indebolimento dell'ordine internazionale basato su regole condivise. Si prevede che questi sviluppi influenzeranno l'agenda politica dell'UE in tutti i settori.



Sul piano di bilancio, il trio punta a concludere i negoziati sul **Quadro finanziario pluriennale (QFP)** per il periodo 2028-2034, con l'obiettivo di dotare l'UE delle risorse necessarie per affrontare le priorità strategiche e le nuove sfide emergenti. Il programma evidenzia inoltre l'attuazione della **Strategia per il Mercato Unico**, con particolare attenzione alla riduzione delle barriere e al miglioramento delle condizioni operative per le imprese, comprese le piccole e medie imprese (PMI).

In materia commerciale, il trio ribadisce il proprio sostegno a un sistema aperto e basato su regole condivise, alla prosecuzione della riforma della Organizzazione Mondiale del Commercio (OMC/WTO) e all'ampliamento della rete di accordi di libero scambio dell'UE. Nel settore agricolo, l'attenzione rimarrà focalizzata sulla costruzione di un comparto sostenibile e resiliente, in grado di garantire la sicurezza alimentare attraverso sistemi alimentari preparati alle sfide future.

Parallelamente, l'Irlanda ha pubblicato il programma della propria Presidenza semestrale con il motto "**Strength with Unity**". Il commercio rappresenterà una priorità fondamentale, con particolare attenzione all'avanzamento dei negoziati e della ratifica degli accordi commerciali, al rafforzamento delle relazioni con partner strategici tra cui gli Stati Uniti e il Regno Unito, nonché a una più stretta collaborazione con i Paesi dell'Asia, della regione del Golfo e dell'Africa.

Per quanto riguarda l'agricoltura, la Presidenza irlandese si concentrerà sulle discussioni relative al futuro della **Politica Agricola Comune (PAC)** dopo il 2027 e mira a concludere entro la fine del 2026 i negoziati con il Parlamento europeo sul pacchetto **Omnibus per la semplificazione della sicurezza alimentare e dei mangimi** (*Food and Feed Safety Simplification Omnibus*).

FERTILIZZANTI: DALL'UE 300 MILIONI IN PIÙ DI PAC E AIUTI

(10/06/26) La Commissione Ue ha inserito un emendamento al **bilancio 2026** per **incrementare di 300 milioni di euro la riserva agricola della Pac**. I fondi aggiuntivi, destinati a contrastare **l'aumento dei costi dei fertilizzanti** e gli effetti del conflitto in **Medio Oriente**, si sommeranno ai **200 milioni residui** della riserva attuale, portando lo stanziamento complessivo a oltre **500 milioni di euro**.



La proposta delinea un regime di liquidità temporaneo che permetterà ai singoli Stati membri di

riprogrammare i piani strategici nazionali. Tra i provvedimenti tecnici figurano una **maggiore flessibilità per l'erogazione dei pagamenti anticipati** e l'introduzione di misure per agevolare l'utilizzo dei digestati in agricoltura. L'iter passa ora al vaglio del Parlamento europeo e degli Stati membri. [Da www.alimentando.info]

AGEA: NEL 2025 EROGATI OLTRE 10 MILIARDI DI EURO AL SETTORE AGRICOLO

(06/06/26) Nel 2025 Agea ha erogato oltre **10 miliardi di euro** al settore agricolo, con un aumento del **24,8% rispetto al 2024**.

Le principali risorse provengono dai fondi europei: **5,1 miliardi dal Feasr** (sviluppo rurale) e **4,4 miliardi dal Feaga** (aiuti diretti agli agricoltori). Sono stati inoltre distribuiti **241 milioni di aiuti nazionali** e **182 milioni per il sostegno agli indigenti**.



La spesa del programma di **Sviluppo Rurale 2014-2022** ha superato il **99%**. La società controllata **Agecontrol** ha effettuato quasi **117 mila controlli**, certificando oltre **1,3 milioni di tonnellate di ortofrutta** tra import ed export, per un valore di **1,45 miliardi di euro**.

Sul fronte dell'innovazione digitale, il progetto AgeaIT mira a modernizzare il Sian attraverso intelligenza artificiale e monitoraggio satellitare, introducendo il Fascicolo Aziendale Intelligente per semplificare e velocizzare la gestione delle domande agricole.

UN DECRETO A RAFFORZARE I CONSORZI DI TUTELA DOP E IGP

(05/06/26) I Consorzi di tutela per i prodotti Dop e Igp diventano ancora **più forti, moderni e protagonisti nella valorizzazione delle eccellenze agroalimentari italiane**. "Con questo nuovo decreto rafforziamo e modernizziamo il ruolo dei Consorzi di tutela, compiendo un importante passo in avanti per la promozione, la sostenibilità e la tutela delle produzioni italiane a Indicazione Geografica. I Consorzi sono uno dei pilastri del successo della Dop Economy: un mercato da 20,7 miliardi di euro di valore alla produzione e un export che nel 2024 ha superato i 12 miliardi. L'Italia è leader in Europa per prodotti a Indicazione Geografica: eccellenze uniche al mondo, fondate sulla qualità, sull'identità e sul legame inscindibile con il territorio e le nostre tradizioni. Un patrimonio motivo di orgoglio, che continueremo a sostenere con determinazione, in Italia e sui mercati esteri anche perché è una delle vie per far riconoscere alle nostre eccellenze il giusto valore e distribuirlo lungo la filiera". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, **Francesco Lollobrigida**.

Il decreto offre ai gruppi di produttori riconosciuti nuovi e più completi strumenti per far crescere il mondo Dop e Igp. Le principali novità riguardano **l'inserimento di nuove competenze strategiche**: alle tradizionali attività di tutela, valorizzazione e vigilanza si aggiungono la regolazione dell'offerta, la promozione del turismo legato alle Dop e Igp e l'adozione di forme volontarie di sostenibilità ambientale, economica e sociale delle produzioni.



Novità anche per i **requisiti** per il riconoscimento dei Consorzi e sulla rappresentatività negli organi sociali. Vengono ridefiniti i criteri di conferma triennale con soglie differenziate per specifiche filiere ed è garantito un rigoroso equilibrio tra le diverse categorie della filiera produttiva. Si prevede, inoltre, la possibilità di costituire Consorzi di tutela dedicati a più Indicazioni Geografiche, anche afferenti a filiere differenti. Potenziato il contrasto alle pratiche scorrette, la vigilanza online in stretto coordinamento con l'ICQRF e nuove disposizioni per garantire trasparenza e governance negli incarichi degli organi consortili.

[Da www.alimentando.info]

MOCELLIN ELETTO PRESIDENTE DEL SETTORE LATTIERO CASEARIO DI CONFCOOPERATIVE AGROALIMENTARE E PESCA

(03/06/26) Il 1° giugno, in occasione della Giornata Mondiale del Latte, è stata annunciata la nomina a presidente del settore lattiero-caseario di Confcooperative FedAgriPesca di Alessandro Mocellin, presidente di Latterie Vicentine, che raccoglie il testimone da Giovanni Guarneri.

La nomina arriva in un momento particolarmente significativo per il comparto, chiamato ad affrontare sfide cruciali legate alla valorizzazione delle produzioni cooperative, alla sostenibilità delle filiere, alla competitività sui mercati internazionali, alla tutela della redditività degli allevamenti e al necessario ricambio generazionale.



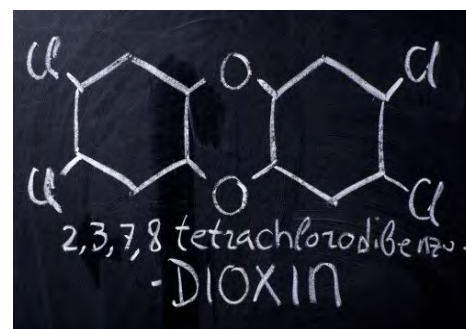
Nel corso del mandato, Mocellin sarà impegnato nel rafforzare il ruolo della cooperazione come modello imprenditoriale capace di coniugare sviluppo del territorio, occupazione e vocazione all'export, promuovendo al contempo innovazione, qualità e crescita del settore.

Il presidente di Latterie Vicentine succederà inoltre a Guarneri anche nel ruolo di responsabile e portavoce del progetto europeo "Think Milk, Taste Europe, Be Smart". Giunto alla sua terza annualità, il programma prosegue l'attività di promozione della qualità, della sicurezza e delle proprietà nutrizionali del latte e dei prodotti lattiero-caseari europei.

PARERE DELL'EFSA STABILISCE UNA NUOVA DTS PER DIOSSINE E PCB DIOSSINA-SIMILI IN EUROPA

(10/06/26) L'esposizione alimentare alle diossine e ai policlorobifenili (PCB) diossina-simili continua a destare timori per la salute della popolazione europea, si afferma in un nuovo parere scientifico dell'EFSA.

L'Agenzia, con un parere, aggiorna la valutazione del 2018 a seguito della revisione del 2022 dei fattori di tossicità equivalente (TEF) da parte dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, che vengono utilizzati per valutare la tossicità congiunta di diossine e PCB diossina-simili.



L'EFSA ha stabilito una nuova dose settimanale tollerabile (DST) di 0,6 picogrammi per chilogrammo di peso corporeo a settimana per l'esposizione congiunta a diossine e PCB diossina-simili, tre volte inferiore alla DST stabilita nel 2018 utilizzando i precedenti TEF dell'OMS del 2005.

Questo valore di riferimento per la salute si basa sugli effetti sullo sviluppo per la riproduzione maschile ed è supportato da prove desunte sia da studi su animali che da dati sull'uomo.

L'EFSA ha riscontrato che l'esposizione alimentare della popolazione europea supera la nuova DST in tutte le fasce d'età, con gli sforamenti più elevati in bambini e ragazzi.

I livelli massimi di diossine e PCB diossina-simili ammessi negli alimenti e nei mangimi sono già stabiliti dalla legislazione europea. La Commissione europea e gli Stati membri, nel loro ruolo di gestori del rischio, terranno conto della consulenza scientifica dell'EFSA nell'elaborazione di linee guida per l'alimentazione e nella revisione dei livelli massimi esistenti, tenendo conto anche dei TEF rivisti, al fine di garantire un elevato livello di protezione dei consumatori.

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

L'EXPORT TRAINA IL COMPARTO DEI FORMAGGI DOP E IGP ITALIANI. MA I DAZI USA SONO LA SFIDA PIÙ URGENTE, SECONDO AFIDOP

(09/06/26) I **formaggi Dop e Igp italiani** continuano a crescere sui mercati internazionali. Ma preoccupano i dazi Usa. È quanto emerso durante la 36esima Assemblea annuale di Afidop, l'Associazione Formaggi Italiani Dop e Igp, che si è svolta il 29 maggio ad Altamura (Ba) e che ha riunito i rappresentanti dei principali Consorzi di tutela del settore.

Seconda l'associazione, nel **2025**, la **produzione** di formaggi a Indicazione geografica ha superato le **625mila tonnellate**, registrando una **crescita del 4%** rispetto all'anno precedente. A trainare il settore è stato soprattutto l'**export**, che ha infatti raggiunto le **260mila tonnellate** per un valore superiore ai **3,3 miliardi di euro**, con un incremento vicino al 10% in valore e del 2,2% in volume. I formaggi Dop e Igp rappresentano oggi il 40% dei volumi esportati dall'intero comparto caseario italiano e il 55% del valore complessivo.



Per Afidop, la **capacità di fare sistema** e di sostenere anche i Consorzi più piccoli rappresenta una leva fondamentale per affrontare le sfide globali. Tra queste, la più urgente riguarda gli **Stati Uniti**, primo mercato extraeuropeo per i formaggi italiani certificati, che nel solo 2025 ha importato circa 40.900 tonnellate di prodotto per un valore di 485 milioni di euro. I **dazi** introdotti dal presidente Donald Trump, infatti, hanno comportato un **incremento dei costi**, che si è tradotto in un **rallentamento delle importazioni** nel Paese nei primi mesi del 2026. Il timore dell'associazione è che l'aumento dei prezzi possa favorire il fenomeno delle imitazioni e dell'Italian sounding.

L'associazione ha invece espresso soddisfazione per l'entrata in vigore dell'accordo tra Ue e Mercosur.

Tra le priorità di Afidop, figurano ora il confronto con le istituzioni europee e il ministero dell'Agricoltura sul **nuovo regolamento comunitario relativo alle Indicazioni geografiche** e il tema dell'**etichettatura obbligatoria degli operatori**.

[Da www.alimentando.info]

USA: NUOVI DAZI PROPOSTI IN SEGUITO ALLE INDAGINI SUL LAVORO FORZATO

(11/06/26) Il 2 giugno 2026, l'Ufficio del Rappresentante per il Commercio degli Stati Uniti (USTR) ha pubblicato i risultati delle indagini condotte ai sensi della Sezione 301 nei confronti di sessanta economie riguardo alle misure volte a impedire l'importazione di beni prodotti con lavoro forzato. L'UE è stata tra le economie ritenute non efficaci nell'applicazione delle norme esistenti, in particolare perché il Regolamento europeo sul lavoro forzato entrerà in vigore solo a partire da dicembre 2027.



Di conseguenza, l'USTR ha proposto un nuovo dazio del 10% sulle importazioni provenienti dall'UE e uno più elevato, pari al 12,5%, per diversi altri partner commerciali, tra cui Australia, Nuova Zelanda, Cina, Giappone, Corea del Sud, Svizzera, Emirati Arabi Uniti e Arabia Saudita. Il presidente della commissione per il commercio internazionale del Parlamento europeo, Bernd Lange, ha definito assurde le conclusioni dell'indagine.

I dazi proposti sono attualmente soggetti a una procedura di consultazione pubblica. Le richieste di partecipazione alle audizioni, che inizieranno il 7 luglio prossimo, devono essere presentate entro il 22 giugno e i commenti scritti entro il 6 luglio.

I nuovi dazi della Sezione 301 dovrebbero essere cumulativi, ossia applicati in aggiunta ai dazi MFN

(Nazione Più Favorita) già esistenti. Si prevede inoltre che sostituiranno i dazi della Sezione 122 (in virtù dei quali le esportazioni dell'UE sono attualmente soggette a un dazio aggiuntivo del 10%), che scadranno il 24 luglio. È inoltre ancora in corso un'altra indagine ai sensi della Sezione 301 relativa all'eccesso strutturale di capacità produttiva.

La Commissione europea ha reagito all'annuncio invitando Washington a rispettare pienamente i termini dell'Accordo di Turnberry, che prevede che il dazio sulle importazioni provenienti dall'UE sia pari al 15% oppure all'aliquota MFN storica, se quest'ultima è superiore. Il mantenimento da parte degli Stati Uniti di dazi più elevati dopo il 24 luglio potrebbe influire sull'attuazione delle concessioni tariffarie dell'UE previste dall'accordo, attualmente nella fase finale del processo legislativo.

In vista del voto del Parlamento europeo del 16 giugno sulle due proposte legislative volte ad attuare gli impegni dell'UE nell'ambito dell'Accordo di Turnberry, una coalizione di stakeholders europei, tra cui Eucolait, ha diffuso una dichiarazione congiunta chiedendo un esito positivo. I firmatari sottolineano l'importanza di preservare stabilità e prevedibilità negli scambi commerciali transatlantici in un momento in cui crescono le preoccupazioni per l'accumulo di misure tariffarie che incidono sui flussi commerciali tra UE e Stati Uniti.

STATI UNITI: IL 73% DEI CONSUMATORI ACQUISTA FORMAGGIO QUANDO FA LA SPESA

(09/06/26) Il formaggio si conferma centrale nei consumi alimentari degli americani. Secondo una indagine condotta da Talker Research per Undeniably Dairy, in occasione del National Dairy Month, il 73% dei consumatori statunitensi dichiara di acquistare formaggio sempre o spesso quando fa la spesa. Il dato conferma il ruolo ormai stabile del prodotto nel carrello anche come ingrediente pratico e fonte di proteine quotidiane negli Usa.



La ricerca, realizzata su un campione di 5mila consumatori, mostra che il formaggio mantiene una forte componente emotiva. Il 52% degli intervistati si definisce "cheese-obsessed", mentre l'82% considera il formaggio uno dei propri alimenti preferiti. Il prodotto è anche molto utilizzato come ingrediente: il 91% degli intervistati lo indica tra topping e componenti preferiti dei pasti, mentre il 77% lo considera una scelta abituale per lo snack.

Il gusto resta il primo motivo di consumo, ma l'indagine evidenzia anche un cambiamento nella percezione nutrizionale. Più della metà dei consumatori di formaggio, il 54%, dichiara di cercarlo anche come fonte di proteine. Il dato si inserisce in una tendenza più ampia del mercato alimentare statunitense, dove l'attenzione al contenuto proteico è cresciuta in molte categorie, dagli yogurt agli snack, fino ai prodotti pronti.

"Questa ricerca suggerisce che, mentre il gusto resta un driver chiave, molti americani scelgono il formaggio anche perché è una buona fonte di nutrienti come le proteine, che aiutano a dare una sensazione di sazietà più duratura", ha dichiarato Katie Brown, presidente del National Dairy Council. "Questa combinazione di piacere e nutrizione duratura contribuisce a rendere il formaggio un'opzione versatile nei pasti e negli snack".

Il formaggio appare quindi sempre meno confinato a un'unica occasione di consumo. Il 16% degli intervistati afferma di mangiarlo "costantemente", il 61% spesso o qualche volta, mentre solo il 3% dichiara di non consumarlo mai. La versatilità emerge anche dagli utilizzi citati dai consumatori, che lo aggiungono a preparazioni molto diverse, dai piatti tradizionali agli snack, fino a combinazioni più inconsuete.

Tra le varietà più amate prevalgono i grandi classici del mercato statunitense. Il cheddar è al primo posto, scelto dal 77% degli intervistati, seguito dalla mozzarella con il 74% e dal Parmesan (questo il

termine utilizzato, senza ulteriori specifiche, ndr) con il 64%. Seguono American cheese, cream cheese, provolone, Monterey Jack, Colby, Pepper Jack e Swiss.

Il dato conferma la forza delle categorie più consolidate, ma anche la capacità del formaggio di muoversi tra usi diversi: cucina domestica, topping, snack, preparazioni veloci e consumo conviviale. La mozzarella, in particolare, beneficia della sua presenza in molte ricette di largo consumo, mentre il Parmesan mantiene un ruolo riconoscibile come formaggio da grattugia e ingrediente ad alto impatto aromatico.

L'indagine segnala anche una particolare attenzione da parte dei consumatori più giovani. Il 61% della Gen Z si definisce appassionato di formaggio, contro il 57% dei millennial, il 54% della Gen X e il 44% dei baby boomer. È un elemento interessante per l'industria lattiero-casearia, perché indica che il prodotto conserva attrattività anche tra le generazioni più esposte a nuovi stili alimentari, snack alternativi e prodotti ad alto contenuto proteico.

Per il mercato dairy statunitense, il risultato dell'indagine conferma la solidità del formaggio come categoria matura ma ancora dinamica. La crescita non passa solo dall'aumento dei volumi, ma dalla moltiplicazione delle occasioni di consumo: snack, pasti veloci, ricette domestiche, comfort food e alimentazione ad alto contenuto proteico.

Il dato è rilevante anche per il comparto europeo e italiano, perché gli Stati Uniti restano un mercato strategico per molti formaggi importati, ma anche un contesto fortemente competitivo. In questo scenario, la domanda resta ampia, ma richiede posizionamenti chiari: gusto, praticità, contenuto proteico, origine e riconoscibilità diventano leve diverse, da combinare a seconda del prodotto e del canale.

La fotografia che emerge dalla ricerca è quella di un consumatore americano che usa il formaggio in modo sempre più trasversale. Non solo tagliere o ingrediente tradizionale, ma presenza quotidiana nel carrello, nello snack e nelle preparazioni domestiche. Insomma, anche in un mercato alimentare molto esposto alle mode nutrizionali, il formaggio resta uno degli alimenti più radicati e adattabili.

[Da www.insiderdairy.com]

NOTIFICHE AL WTO: MALESIA, UCRAINA E PAESI DELLA COMUNITÀ DELL'AFRICA ORIENTALE

(11/06/26) - **Malesia:** ha notificato modifiche ai propri *Food Regulations 1985*, introducendo nuove disposizioni relative alle indicazioni nutrizionali e salutistiche per il **L. casei Shirota** e all'utilizzo del **2'-Fucosillattosio (2'-FL)** nelle formule per lattanti, di proseguimento e nel latte in polvere formulato per bambini. La notifica stabilisce i livelli massimi consentiti e le condizioni d'impiego di questi ingredienti.



- **Burundi, Kenya, Ruanda, Tanzania e Uganda:** I Paesi membri della Comunità dell'Africa Orientale hanno notificato bozze di disposizioni riguardanti diversi prodotti lattiero-caseari, tra cui prodotti commestibili a base di caseina, formaggio di capra, ricotta e formaggio paneer. I testi definiscono le specifiche di prodotto, i requisiti compositivi e le disposizioni in materia di etichettatura.

- **Ucraina:** Ad aprile, ha notificato nuove norme su latte, prodotti lattiero-caseari e grassi spalmabili, riguardanti definizioni dei prodotti, requisiti di etichettatura e procedure di verifica. L'Unione europea ha presentato osservazioni esprimendo preoccupazione per la definizione proposta di burro, che appare più restrittiva rispetto alla legislazione europea poiché richiede che tale prodotto sia ottenuto «direttamente dal latte o dalla panna». L'UE ha inoltre segnalato differenze nelle tolleranze previste per il contenuto di grassi dichiarato in etichetta. Nella sua risposta, l'Ucraina ha riconosciuto tali preoccupazioni e confermato che le disposizioni saranno riviste per allinearsi alla normativa dell'UE prima dell'entrata in vigore della misura, prevista per il **1° gennaio 2029**.

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(12/06/26) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

– [REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2026/1276](#) DELLA COMMISSIONE del 4 giugno 2026 recante iscrizione dell'indicazione geografica «Mothais sur feuille» (DOP) nel registro dell'Unione delle indicazioni geografiche a norma del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio



- Formaggi D.O.P. – “Puzzone di Moena/Spretz Tzaori” – Approvazione modifica ordinaria disciplinare – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione C/2026/3003 su G.U.C.E. C del 04/06/26](#)

- [DECRETO 26 maggio 2026](#) Approvazione delle modifiche allo statuto del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano. (26A02712) (GU n.126 del 3-6-2026)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL GRANA PADANO, AVANTI CON LE MODIFICHE PER LA QUALITÀ

(30/05/26) Mantenere elevati gli standard qualitativi del Grana Padano e, al tempo stesso, valorizzare la DOP. È questo l'obiettivo di alcune modifiche al Disciplinare di Produzione presentate dal Consorzio e in corso di approvazione in via definitiva, come ha ricordato il direttore generale del Consorzio di Tutela, Stefano Berni, durante l'Assemblea dei Consorziati del 16 aprile 2026.



La prima riguarda l'estensione del tempo massimo per il ritiro del latte in stalla, che passerebbe dalle attuali 24 a 26 ore. La modifica è subordinata al rispetto di precise condizioni: il latte dovrà essere mantenuto a una temperatura non superiore a 12°C e dovrà continuare a rispettare il limite normativo di 100.000 ufc/ml al termine del periodo di conservazione.

«Un altro intervento – ha riferito il Direttore Generale – riguarda il lisozima: è stato ridefinito il momento della sua aggiunta nel processo produttivo introducendo una maggiore flessibilità e prevedendone, ad esempio, l'impiego successivo alla fase di affioramento del latte».

Prossima al traguardo anche la revisione del periodo di salatura delle forme, che verrebbe abbassato a un intervallo compreso tra 12 e 15 giorni, mantenendo inalterate le caratteristiche qualitative del prodotto ma consentendo una gestione più flessibile delle lavorazioni.

«Tra le modifiche in esame figura anche – ha aggiunto Berni – una novità relativa alla marchiatura. Il Consorzio intende infatti introdurre la possibilità di inserire direttamente nella fascera di marchiatura il marchio Grana Padano evitando il passaggio della marchiatura a fuoco».

Queste modifiche sono, tuttavia, soltanto una prima fase del percorso di aggiornamento del disciplinare. Una volta concluso l'iter attualmente in corso il Consorzio procederà, infatti, all'avvio dell'iter di ulteriori proposte di modifica già deliberate in Assemblea.

Tra queste c'è il passaggio da una lista positiva a una lista negativa degli alimenti consentiti per le bovine da latte, accompagnato dall'introduzione di un albo dei foraggi e dei mangimi. Una revisione destinata a incidere in modo significativo sulla gestione alimentare degli allevamenti conferenti latte destinato alla DOP.

Un'altra proposta di modifica prevede la possibilità di utilizzare un caglio microbico secondo specifiche

GORGONZOLA DOP: CONFERMATO ANTONIO AURICCHIO ALLA PRESIDENZA DEL CONSORZIO

(03/06/26) Lo scorso 26 maggio, a Novara, si è riunito il Consiglio di amministrazione del **Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola** per eleggere le nuove cariche sociali. **Antonio Auricchio** è stato confermato presidente e **Fabio Leonardi** (Igor) e **Chiara Gelmini** (Gelmini Carlo) Vice-Presidenti per i prossimi quattro anni (anziché tre, come gli scorsi mandati)

“Ringrazio il Cda per questa conferma per me molto importante perché vuol dire che, oltre ad aver ricevuto tanto, forse sono riuscito anche io a dare il mio contributo in questi anni. Parliamo di un formaggio storico e di una produzione centrale nel ricchissimo paniere dei formaggi italiani certificati”, dichiara Auricchio. “Per questo motivo abbiamo voluto equiparare la durata della carica di Presidente a quella di Consorzi altrettanto importanti”, spiega, riferendosi all'estensione della durata della presidenza a quattro anni.



Auricchio ha affermato che il Consorzio punterà al rafforzamento della sua **visione internazionale**. Le prossime campagne TV saranno veicolate anche sulla piattaforma online del Consorzio in ben undici lingue. Il Gorgonzola mira a consolidare la propria presenza in Spagna, Francia e Polonia e ad aprirsi sempre più a mercati lontani, come quelli dell'Estremo Oriente. Non da meno, il Consorzio si impegnerà anche a consolidarsi **sul mercato interno**, al momento un po' sonnolento.

FRANCIA, MERCATO CHIAVE PER LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP: AL VIA NUOVE INIZIATIVE PROMOZIONALI

(06/06/26) Il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP intensifica le attività promozionali in Francia, principale mercato estero del prodotto. Dal 7 al 9 giugno ha partecipato, insieme all'ICE, al Salon du Fromage et des Produits Laitiers di Parigi, uno dei più importanti eventi internazionali del settore lattiero-caseario.



Oltre alla presenza fieristica, il Consorzio ha avviato una cam-

pagna di comunicazione nel metrò di Parigi e sulle principali vie di accesso al mercato di Rungis, con l'obiettivo di promuovere il territorio di origine della DOP e raggiungere un pubblico giovane e urbano.

La promozione sarà rafforzata anche dalla diffusione in Francia del nuovo spot pubblicitario del Consorzio di Tutela con l'attrice Serena Autieri, trasmesso sulle connected TV grazie al contributo della Regione Campania, Complemento di Sviluppo Rurale 2023-2027.

Le attività proseguiranno in autunno con la partecipazione al SIAL Paris, in programma a Parigi dal 17 al 21 ottobre, una delle principali fiere mondiali del settore agroalimentare.

La Francia si conferma il primo mercato di esportazione: nel 2025 l'export ha rappresentato il 36% della produzione totale e il 33,6% delle esportazioni è stato destinato proprio ai consumatori francesi.

APPROVATO IL BILANCIO 2025 DEL CONSORZIO DEL MONTASIO DOP: CRESCE DEL 3% IL VALORE DELLA DENOMINAZIONE

(10/06/26) Il **Consorzio di tutela del Montasio Dop** ha approvato il bilancio 2025, che ha visto una crescita del valore della denominazione.

Il Montasio Dop, nel 2025, ha raggiunto una produzione complessiva di **757.535 forme** mantenendo sostanzialmente invariati i volumi rispetto all'anno precedente, ma superando del 9% la programmazione del piano produttivo iniziale. Particolarmente significativa la **performance del Pdm – Prodotto della Montagna**, che ha superato le 71.500 forme, **in crescita del 5%** e pari al 10% della produzione complessiva. **In crescita anche il prezzo medio della Dop** (+3%), indicatore che evidenzia la crescente capacità di valorizzare il prodotto e rafforzare il posizionamento nei segmenti a maggiore valore aggiunto.



Il trend positivo trova conferma anche nei primi mesi del 2026 con una produzione che ha registrato già una crescita superiore al 4%, rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

Tra le direttrici di sviluppo più significative si conferma il **canale Horeca**, che il Consorzio ritiene strategico per intercettare nuovi target di consumo e rafforzare la presenza del Montasio Dop nella ristorazione contemporanea. Parallelamente, prosegue il proprio **percorso di internazionalizzazione** con investimenti promozionali nei mercati Europei e in aree ad alto potenziale come Nord America, Canada, Giappone e Australia.

L'Assemblea ha inoltre nominato il nuovo Consiglio d'amministrazione, composto da nove consiglieri, di cui cinque rappresentanti dei produttori del Friuli e quattro del Veneto Orientale.

[Da www.alimentando.info]

È STATO COSTITUITO IL COMITATO PROMOTORE PER IL RICONOSCIMENTO DELLA DOP BURRO PIEMONTE

(08/06/26) È stato formato, lo scorso 3 giugno, il **Comitato promotore per il riconoscimento della Dop Burro Piemonte**. È un burro ottenuto dalla crema di latte di vacca, prodotto nel territorio della regione Piemonte, e può essere esclusivamente prodotto da panna ottenuta per scrematura meccanica, la centrifuga.

"Il burro di centrifuga del Piemonte è un prodotto eccellente, grazie al processo che dona una dolce e profumata cremosità e che permette di preservare le proprietà organolettiche e nutritive nel tempo", spiega il vice presidente del **Consorzio del Burro del Piemonte, Marcello Pellegrino**. "Il clima del territorio di produzione contribuisce a conferire al Burro Piemonte una consistenza omogenea ed un inimitabile gusto delicato e vellutato".



Il Consorzio Burro del Piemonte si era già costituito lo scorso 16 settembre. Ora, quindi, è **partito l'iter per il riconoscimento della Dop depositando in Regione la documentazione necessaria**. "Con l'iter che abbiamo avviato per l'ottenimento della Dop vogliamo **valorizzare ulteriormente le produzioni di latte piemontese**", aggiunge Pellegrino, "creando un valore aggiunto per le imprese lattiero casearie e una adeguata remunerazione del lavoro degli allevatori che è la condizione imprescindibile per mettere

al sicuro tutta la filiera e continuare a garantire ai consumatori prodotti di qualità che sostengono l'economia, il lavoro e il nostro territorio su cui è presente una straordinaria biodiversità".

[Da www.alimentando.info]

4. FIERE ED EVENTI

WEBINAR "EXPORT CONTROLS USA E SULLE IMPLICAZIONI CONCRETE PER LE AZIENDE EUROPEE" – 17 GIUGNO

(12/06/26) Il 17 giugno, dalle 14:00 alle 14:30, AICE organizza il webinar "Export Controls USA e sulle implicazioni concrete per le aziende europee".

E' un appuntamento online pensato come breve sessione informativa, di taglio pratico e operativo, dedicata ai principali temi legati all'export verso il mercato statunitense. Questa sessione sarà focalizzata sugli Export Controls USA e sulle implicazioni concrete per le aziende europee.



Nel corso dell'incontro verranno affrontati tre messaggi chiave fondamentali per comprendere le normative che disciplinano l'esportazione, la riesportazione e il trasferimento di beni, software, tecnologie e informazioni sensibili dagli Stati Uniti verso l'estero, oppure tra paesi terzi se contengono componenti di origine americana: Cosa significa EAR99; In che modo la tecnologia USA può seguire il prodotto; Conta il cliente finale tanto quanto il prodotto.

Attraverso esempi pratici verrà evidenziato come, negli Export Controls USA, il focus si sposti sempre più da "cosa si esporta" a "a chi, dove e per quale utilizzo".

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

WEBINAR "LOGISTICA E SCAMBI CON L'AFRICA: INDICAZIONI OPERATIVE PER GESTIRE I FLUSSI DI MERCI" - 23 GIUGNO

(11/06/26) L'Ufficio Formazione alle Imprese di Agenzia ICE organizza il webinar dal titolo "Logistica e scambi con l'Africa: indicazioni operative per gestire i flussi di merci", secondo appuntamento del ciclo "Direzione Africa", realizzato nell'ambito dell'iniziativa Lab Innova for Africa "Luca Attanasio".

Il webinar è rivolto alle aziende italiane interessate ad approfondire le principali dinamiche logistiche e operative per operare nel continente africano. L'incontro offrirà una panoramica sulle sfide e opportunità legate alla logistica in Africa, con un focus dedicato al Marocco e al ruolo strategico del porto di Tangeri quale hub logistico e commerciale per l'accesso ai mercati africani.



Per partecipare occorre compilare in ogni sua parte il [form di adesione](#) entro le ore 12:00 del 23 giugno 2026.

Il webinar, gratuito in quanto interamente finanziato da Agenzia ICE, sarà erogato online e alle aziende ammesse saranno fornite le indicazioni per accedere all'aula virtuale entro il 24 giugno 2026.



Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

Atlante ha acquisito il 100% di L'Interform, società di trading di prodotti lattiero caseari

Milano / Casalecchio di Reno (Bo), Martedì 9 giugno - Atlante, azienda di sourcing e distribuzione di prodotti alimentari, ha acquisito dalla società di investimento Gerber-Rauth il 100% di L'Interform, società milanese attiva nel brokeraggio e nel trading di prodotti lattiero caseari. Come si legge in una nota, Atlante ha integrato con successo L'Interform all'interno del gruppo, che sviluppa soluzioni su misura per l'industria del food. Sotto la proprietà di Atlante, L'Interform continuerà il proprio percorso di sviluppo come partner affidabile nel settore lattiero caseario, facendo leva sulle possibilità che offre Atlante in termini di sourcing, sviluppo del prodotto, qualità, logistica e accesso al mercato.

Centrale del latte di Roma, bilancio ancora in perdita nel 2025: -10 milioni di euro. Fatturato in crescita a 79,6 milioni

Roma, Mercoledì 10 giugno - La Centrale del latte di Roma ha chiuso il 2025 con una perdita di 10.760.200 euro rispetto alla perdita di 2.436.199 euro sofferta nel 2024. È Roma Today a riportare i dati di bilancio della società che, dopo essere uscita da Parmalat – Lactalis, è oggi partecipata per l'81,73% da Roma Capitale. Come riporta il quotidiano, il divorzio da Parmalat ha comportato la perdita del contratto ventennale di produzione di latte e panna, un forte squilibrio della struttura dei costi e un calo del fatturato, che la Centrale del Latte di Roma ha cercato di arginare attraverso una procedura di uscita di parte del personale con ammortizzatori sociali e la costituzione di una nuova unità operativa.

A proposito delle perdite, il presidente Fabio Massimo Pallottini spiega: “Oltre quattro milioni sono imputabili all'aumento del prezzo del latte, che ha generato un impatto negativo sul conto economico, ed è stato solo in piccolissima misura ribaltato sul consumatore. Altri due milioni, inoltre, derivano dall'acquisto del latte dal sistema allevatorio laziale, a cui si aggiunge anche il lavoro avviato attraverso gli investimenti sui nuovi prodotti, come la mozzarella”.

Il fatturato, comunque, come segnala Roma Today, è stato pari a 79,6 milioni di euro, con un incremento di 5,5 milioni di euro pari al 7,48% rispetto all'esercizio precedente. Tale incremento sarebbe dovuto ai maggiori volumi prodotti e a una variazione nel mix di referenze.

“Per il 2026 la situazione resta complessa, ma in miglioramento”, conclude Pallottini. “E c'è sintonia con Roma Capitale nell'intenzione di inserire la Centrale del latte in un network più ampio, per valorizzarla”.

Crisi Realco: Conad si aggiudica un lotto per 22 milioni di euro

Bologna, Giovedì 11 giugno - Nell'ambito della vendita di Realco, Conad Nord Ovest e Conad Centro Nord si sono aggiudicate per 22 milioni di euro il lotto numero 5, che comprende nove supermercati con relativi rami d'azienda della capogruppo Realco e cinque immobili di proprietà. I pdv, si legge sul Sole 24 Ore, hanno una superficie compresa tra 400 e 1.000 metri quadrati. Sono coinvolti nel cambio di insegna circa 30 lavoratori. “Nelle scorse settimane è stata pagata la Cassa integrazione a tutti i dipendenti dei pdv chiusi, oltre a quelli della sede, mentre per quelli della piattaforma logistica è stato aperto un contratto di solidarietà”, aggiunge Laura Petrillo, segretaria Filcams Cgil Emilia-Romagna che sta seguendo la vertenza con Fisascat Cisl e Uiltucs Uil. Resta da capire il destino dei circa 450 dipendenti del gruppo Realco e dei circa 1.000 lavoratori tra indiretti e indotto. “Entro fine luglio”, spiega al Sole Mattia Berti, advisor finanziario dello Studio La Croce che sta seguendo le trattative, “ci sarà una nuova asta in cui si punterà a vendere i restanti asset tra cui punti vendita, supermercati, immobili, la sede direzionale di Reggio Emilia con la piattaforma logistica”.

IL MERCATO LATTIERO- CASEARIO





ALLE DITTE ASSOCIATE

LORO INDIRIZZI

Novara, 08/06/2026

prot. n: 26080

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 31.05.2026 risulta essere di n° 2.197.094 forme, con una diminuzione rispetto all'anno precedente di n° -6.162 forme (-0,28%) e un aumento rispetto all'anno 2024 di n° 8.897 forme (+0,41 %). 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	<u>1.819.321*</u>	<u>28.720*</u>	<u>+1,60*%</u>
Maggio	2.188.197	2.203.256	2.197.094	-6.162	-0,28%
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			

*Correzione per comunicazione tardiva di rettifica

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Dettaglio mese di Maggio:

Regione	Maggio 2024	Maggio 2025	Maggio 2026	DIFF 26/25	
TOTALE					
Lombardia	102.961	95.965	85.054	-10.911	-11,37%
Piemonte	310.011	316.690	292.719	-23.971	-7,57%
	412.972	412.655	377.773	-34.882	-8,45%
VENDITA FRESCO					
Lombardia	8.401	8.299	5.195	-3.104	-37,40%
Piemonte	0	0	0	0	
	8.401	8.299	5.195	-3.104	-37,40%

Regione	Maggio 2024	Maggio 2025	Maggio 2026	DIFF 26/25	
PICCANTE					
Lombardia	10.781	8.884	10.638	1.754	19,74%
Piemonte	53.142	54.592	39.726	-14.866	-27,23%
	63.923	63.476	50.364	-13.112	-20,66%
BIO					
Lombardia	1.682	1.561	1.108	-453	-29,02%
Piemonte	2.688	2.588	2.384	-204	-7,88%
	4.370	4.149	3.492	-657	-15,84%

Dati Ultimo trimestre in dettaglio:
Marzo-Aprile-Maggio

	MAR 2026	APR 2026	MAG 2026
Produzione Totale	459.688	414.420*	377.773
Produzione Giornaliera	14.829	13.814*	12.186
Piccante	58.054	56.177	48.962
Piccola Piccante	1.223	1.116	1.402
Biologico	4.258	4.243	3.492
Vendita fresco	6.765	5.573	5.195

*Correzione per comunicazione tardiva di rettifica

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

	Differenza MAG / APR		Differenza APR / MAR		MAR %	APR %	MAG %
Produzione Giornaliera	-1.628	-11,79%	-1.015	-6,84%			
Piccante**	-6.929	-12,09%	-1.984	-3,35%	12,90%	13,82*%	13,33%
Biologico	-751	-17,70%	-15	-0,35%	0,93%	1,02*%	0,92%
Vendita fresco	-378	-6,78%	-1.192	-17,62%	1,47%	1,34*%	1,38%

*Correzione per comunicazione tardiva di rettifica

**comprese piccole piccanti;

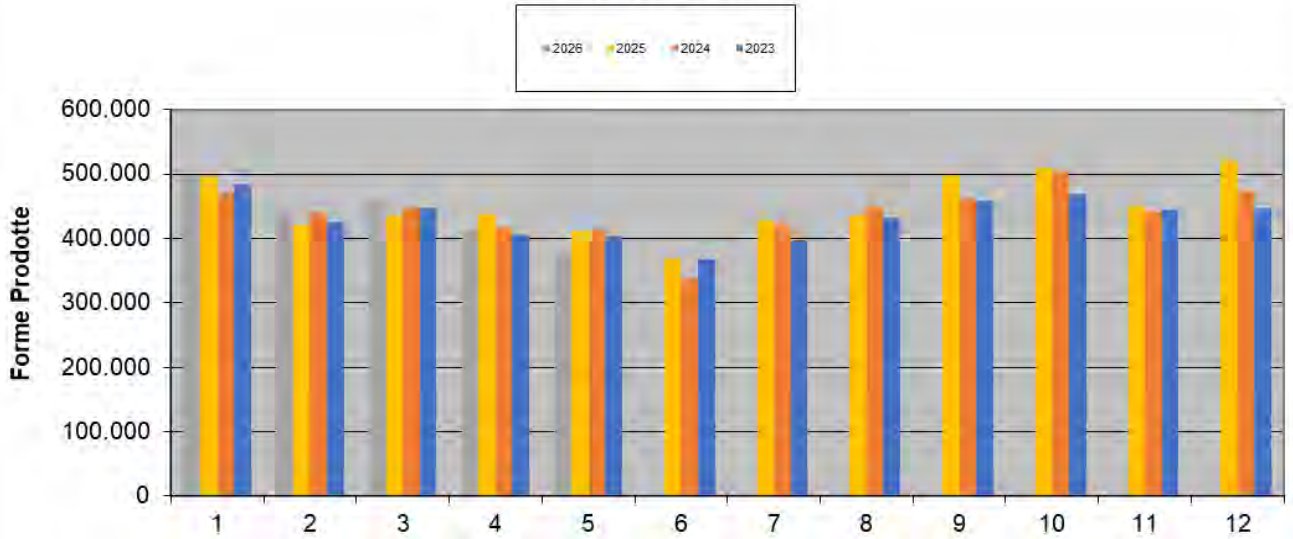
Allegati

Istogrammi totale, Regione Lombardia e Piemonte;

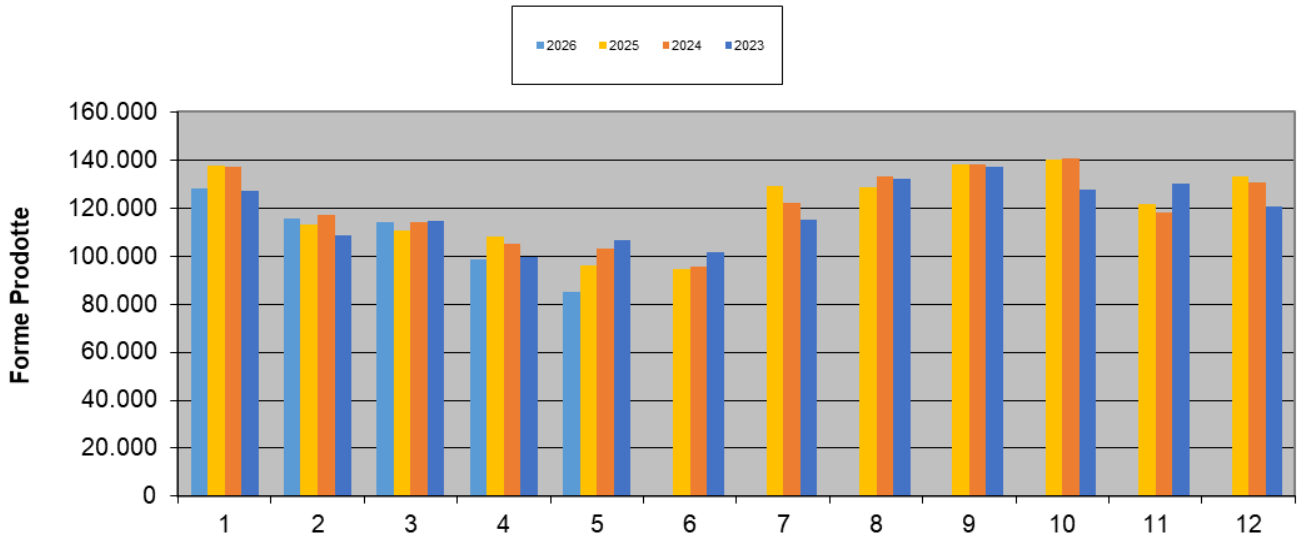
Grafico Produzione

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

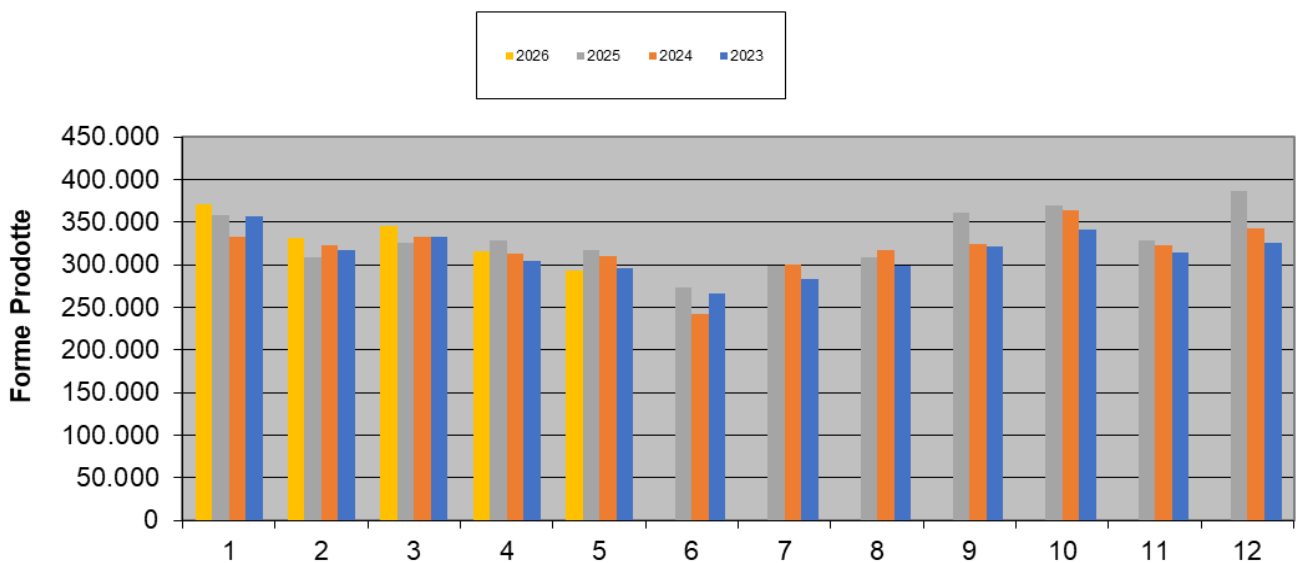
ANDAMENTO TOTALE



REGIONE LOMBARDIA

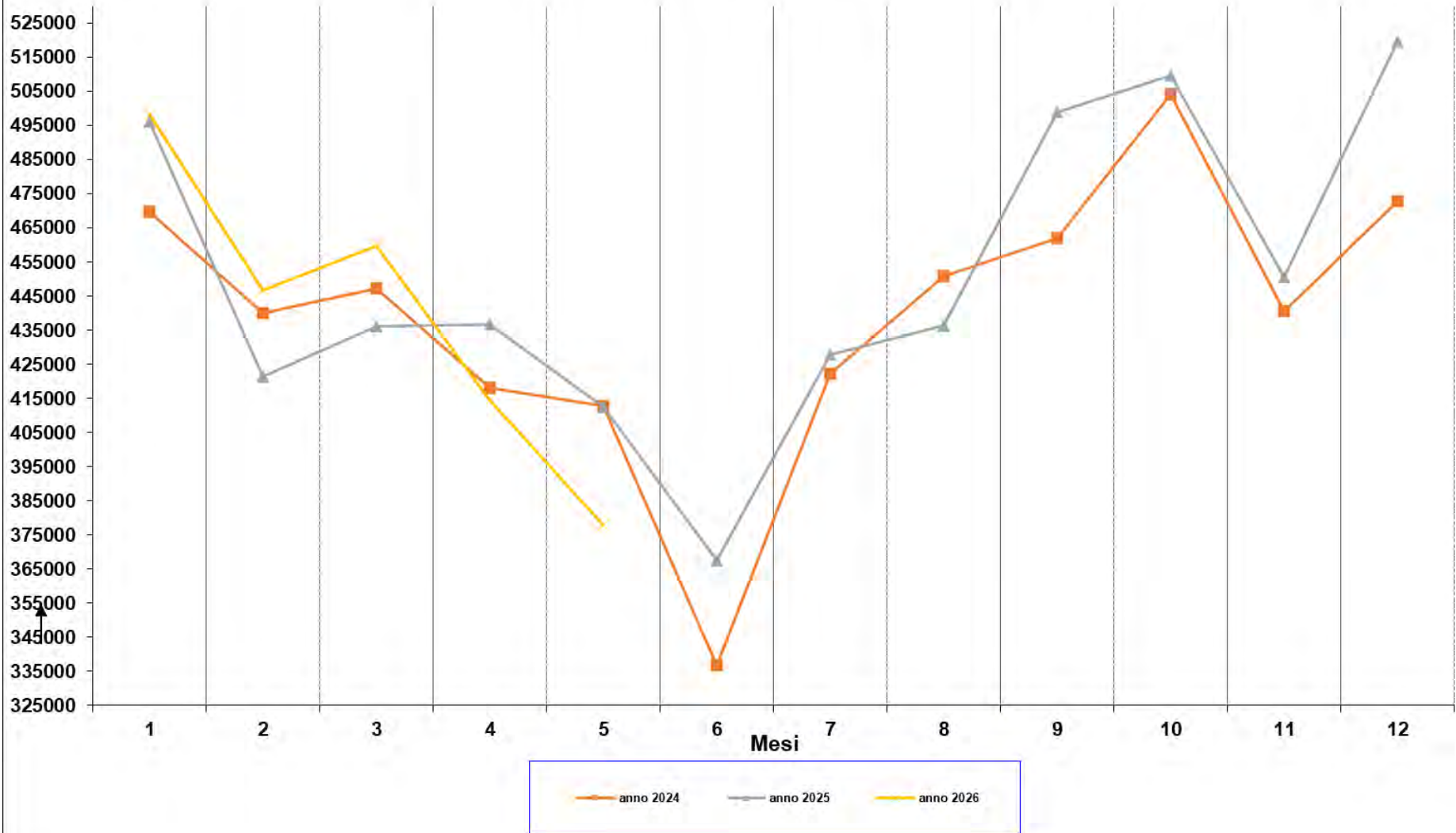


REGIONE PIEMONTE



PRODUZIONE FORMAGGIO GORGONZOLA ANDAMENTO MENSILE

Numero di
forme



**RILEVAZIONI
SETTIMANALI DEI
PREZZI
ALL'INGROSSO**



MILANO – Rilevazione 8 Giugno 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.	25/05/2026	08/06/2026	VAR.
			Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	18,75 – 19,20	18,75 – 19,20	
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	17,60 – 18,05	17,60 – 18,05	
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	16,60 – 16,75	16,60 – 16,75	
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	14,85 – 15,10	14,85 – 15,10	
28	grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre	Kg	11,40 – 11,60	11,45 – 11,65	+0,05/+0,05
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	10,60 – 10,85	10,65 – 10,90	+0,05/+0,05
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	9,25 – 9,35	9,30 – 9,40	+0,05/+0,05
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	7,20 – 7,30	7,25 – 7,35	+0,05/+0,05
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		U.M.	25/05/2026	08/06/2026	VAR.
			Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,03	2,03	
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	3,83	3,83	
30	burro di centrifuga	Kg	3,98	3,98	
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	1,83	1,83	
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	1,68	1,70	+0,02
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	1,76	1,80	+0,04

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

LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	25/05/2026	08/06/2026	VAR.
			Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	340 - 365	380 - 410	+40/+45
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	500 - 510	525 - 535	+25/+25
21	francese	1000 Kg	255 - 275	300 - 315	+45/+40
22	tedesco	1000 Kg	275 - 300	320 - 345	+45/+45
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	145 - 165	185 - 205	+40/+40

Lunedì 1° Giugno la Borsa Merci di Milano è rimasta chiusa; di conseguenza, le variazioni fatto riferimento all'ultima rilevazione del 25 maggio scorso.

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 8 Giugno 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.		1,43	=	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 8 Giugno 2026 -

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

PRODOTTO		Var.		
		Min.	Max.	
Burro pastorizzato	€/kg	2,30	2,50	+0,30/+0,30
Zangolato di creme fresche per la burrificazione	€/kg	2,05	2,35	+0,30/+0,30
Gorgonzola dolce maturo	€/kg	7,85	8,15	
Gorgonzola piccante maturo	€/kg	8,85	9,15	
Siero di gorgonzola freddo franco caseificio	€/1000 kg	23,00	25,00	+1,00/+1,00
Toma piemontese Dop fresca a latte intero	€/kg	6,15	6,25	
Toma piemontese Dop fresca a latte scremato	€/kg	6,35	6,45	

Lunedì 1° Giugno la Borsa Merci di Novara è rimasta chiusa; di conseguenza, le variazioni fatto riferimento all'ultima rilevazione del 25 maggio scorso.

BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 8 Giugno 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.	27,00	28,00	+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.	7,35	7,50	+0,10/+0,10
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	9,40	9,50	+0,10/+0,10
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	10,30	10,60	+0,10/+0,10
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	11,10	11,20	+0,10/+0,10
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.	9,00	9,10	-0,10/-0,10
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	11,60	11,70	-0,10/-0,10
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.	390	420	+30/+40
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	660	700	+20/+20
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	375	385	+80/+80
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	200	220	+40/+50
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	1800	1900	
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	1650	1750	

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 9 Giugno 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	1,43	1,43	=	=
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	18,05	18,65	+0,05	+0,05
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	17,35	17,65	+0,05	+0,05
<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 10 Giugno 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	3,60		=
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	9,30	9,45	+0,05/+0,05
	Stag. tra 12-16 mesi	10,00	10,60	+0,05/+0,05
	Stag. oltre 20 mesi	11,25	11,75	+0,05/+0,05
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 11 Giugno 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche		2,150	=
	Mantovano pastorizzato		2,350	=
	Burro mantovano fresco CEE		4,050	=
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	25,500	27,500	-0,500/-0,500
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	0,500	1,500	=/=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	9,300	9,500	+0,100/+0,100
	Stagionatura 14 mesi	10,650	10,850	+0,100/+0,100
	Stagionatura 20 mesi	11,550	11,750	+0,100/+0,100
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	8,050	8,300	+0,100/+0,100
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 12 Giugno 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%.	=	1,430	
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

