



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 23/2026 del 19 Giugno 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

| | |
|--|----------------|
| MERCATO AGROALIMENTARE – Il Parlamento europeo adotta la revisione dell'OCM | PAG. 02 |
| MERCATO AGROALIMENTARE – Fertilizzanti, ok dell'Ue all'aumento della riserva anticrisi: www.alimentando.info | PAG. 02 |
| MERCATO AGROALIMENTARE - 'La salute riempie il carrello', il ruolo del benessere nei consumi degli italiani secondo YouGov: www.alimentando.info | PAG. 03 |
| SCAMBI UE/STATI UNITI - Il Parlamento Ue approva l'attuazione dell'accordo di Turnberry tra nuove tensioni tariffarie | PAG. 04 |
| IMPORTAZIONI DA PAESI TERZI - Nuove condizioni UE legate all'uso di medicinali veterinari | PAG. 04 |
| UE – Avviati i negoziati sul primo cluster per l'adesione dell'Ucraina | PAG. 05 |
| WTO - Notifiche di Giappone, Uruguay, Indonesia e Canada | PAG. 05 |
| FORMAGGI D.O.P. - " GRANA PADANO " - Con il Prosecco DOC protagonisti di Taste of London 2026 | PAG. 06 |
| FORMAGGI D.O.P. - " MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA " - "Tutta un'altra razza", la campagna del Consorzio di tutela: www.mozzarelladop.it | PAG. 06 |
| FIERE ED EVENTI - Webinar "Go global: strumenti per l'export italiano verso il mercato cinese" – 23 giugno | PAG. 07 |
| FIERE ED EVENTI - Presentata a Milano 54ª edizione di Cibus Tec 2026 | PAG. 07 |
| PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 15 al 19 giugno 2026 | PAG. 08 |

Partita IVA / Codice Fiscale 07043480966 – Sito web: www.assocaseari.it

SEDI OPERATIVE:

00153 ROMA - P.zza G.G. Belli, 2 - tel. +39 06.58301087 - fax +39 06.5817299 e-mail: assocaseari@confcommercio.it

26100 CREMONA – Via Manzoni, 2 – tel. +39 0372.464280 – e-mail: info@assocaseari.it

SEDE LEGALE: 20121 MILANO – C.so Venezia 47/49

NOTIZIE DELLA SETTIMANA

1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

IL PARLAMENTO EUROPEO ADOTTA LA REVISIONE DELL'OCM

(18/06/26) Il 16 giugno il Parlamento europeo ha approvato a larga maggioranza l'accordo provvisorio sulla revisione mirata del regolamento sull'Organizzazione Comune dei Mercati (OCM), volta a rafforzare la posizione degli agricoltori nella filiera alimentare. Il voto conferma l'intesa politica già raggiunta quest'anno con il Consiglio.

Il [testo adottato](#) impone agli Stati membri l'obbligo di definire e pubblicare indicatori di riferimento (*benchmark*) per le trattative contrattuali tra produttori e acquirenti. Tra le misure a tutela del reddito agricolo rientra l'obbligo di contratti scritti per le consegne di latte. Tuttavia, nel settore dairy, sono previste deroghe parziali su elementi specifici come gli indicatori di prezzo o le clausole di revisione. L'accordo attende ora l'adozione formale del Consiglio per l'entrata in vigore.



Questa riforma è distinta dall'altra revisione del regolamento OCM attualmente in corso ([proposta della Commissione](#)), che disciplina le norme di commercializzazione e l'intervento pubblico. In quest'ultimo ambito potrebbero essere modificati o introdotti standard specifici per il settore caseario (es. definizioni del prodotto, composizione ed etichettatura), ponendo le basi per il dibattito sull'indicazione obbligatoria di origine di alcuni prodotti lattiero-caseari. L'iter di questa revisione prosegue al Parlamento europeo: la presentazione della bozza di relazione alla commissione Agricoltura è prevista per il 29 giugno.

FERTILIZZANTI: OK DELL'UE ALL'AUMENTO DELLA RISERVA ANTICRISI

(16/06/26) La Commissione Ue ha adottato formalmente la **proposta per mobilitare fino a 540 milioni dalla riserva anticrisi della Pac** per fornire **sostegno "mirato ed eccezionale" agli agricoltori colpiti dai rincari seguiti alla guerra in Iran**. I Paesi europei dovranno approvare entro fine luglio, si legge su Agrisole, **l'aumento delle risorse che potranno cofinanziare con fondi nazionali fino al 200%**, portando così il budget potenziale a oltre 1,5 miliardi.



Insieme all'aumento della riserva anticrisi, **Bruxelles ha proposto anche una serie di modifiche mirate al funzionamento della Politica agricola** lanciando un regime di liquidità temporaneo, la possibilità per gli Stati membri di anticipare i pagamenti diretti il 16 ottobre "con un tasso maggiorato" e di riprogrammare i pagamenti diretti agli agricoltori in base all'evoluzione della situazione.

Il budget è diviso in **300 milioni di fondi aggiuntivi nel bilancio 2026** ai quali si aggiungono gli oltre 200 milioni ancora disponibili nella riserva anticrisi (alimentata da un prelievo sui pagamenti diretti agli agricoltori) di quest'anno. Il nuovo regime per un sostegno straordinario alle imprese in caso di crisi potrà essere cofinanziato fino al 65% dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale. Gli aiuti potranno essere versati come importo fisso per ettaro attraverso i piani strategici nazionali.

[Da www.alimentando.info]

'LA SALUTE RIEMPIE IL CARRELLO': IL RUOLO DEL BENESSERE NEI CONSUMI DEGLI ITALIANI SECONDO YUGOV

(16/06/26) **Il 75% degli italiani** dichiara una grande attenzione al tema, un dato che supera nettamente la media europea (61%). Dopo le preoccupazioni economiche e quelle legate al cambiamento climatico, i problemi di salute sono il principale pensiero delle famiglie, con un **particolare riguardo al peso corporeo (38%), allo stress (37%) e ai disturbi del sonno (26%)** che si traduce prevalentemente nell'applicazione di una dieta sana (46%) e nella pratica regolare di sport (34%).



Questa attitudine determina anche le scelte di acquisto quotidiane per un italiano su due (51%): il 49% infatti è abituato a tenere in considerazione le informazioni nutrizionali dei prodotti e il 47% le certificazioni di qualità. È quanto emerge da 'La salute riempie il carrello', il webinar realizzato da YouGov.

Per il 60% degli italiani l'aiuto che riceve nelle scelte salutistiche è un criterio importante nell'individuazione del punto vendita dove rifornirsi, quasi uno su cinque (17%) dichiara che un maggior assortimento migliorerebbe la sua esperienza d'acquisto, suggerendo un ampliamento dell'offerta degli alimenti che fanno bene all'intestino (21%), di quelli con supplementi nutrizionali (17%) e dei prodotti per il benessere e la cura della pelle (15%). **Il costo (53%) rimane la principale barriera per gli acquisti,** doppiando la diffidenza per i cibi confezionati (26%) e la mancanza di chiarezza nella lista degli ingredienti (21%): non a caso le private label mostrano una crescita in penetrazione maggiore dei brand, guadagnando dieci punti percentuali nelle categorie sugar free, senza lattosio e plant-based.

Sono quattro le principali tendenze che influenzano i consumi in Europa e in Italia: 'ridurre per stare meglio', 'costruire la salute nel tempo', 'benessere facile e veloce', 'piacere consapevole'. Il primo di questi atteggiamenti è sospinto sia dalla necessità di far fronte a intolleranze e allergie che dalla ricerca di stili di vita alternativi (vegetariani e vegani) o orientati a un maggior controllo su di sé, come nel caso degli alcohol reducers.

'Costruire la salute nel tempo' significa indirizzare le proprie preferenze verso i cosiddetti super food, con la frutta secca a recitare la parte del leone (88,5%) per penetrazione, seguita dallo yogurt greco (57,9%) e dal kefir (39%) che è il prodotto a far registrare la maggior crescita relativa dal 2022. Le referenze ad alto contenuto proteico nel 2025 hanno raggiunto una penetrazione del 56,2% dal 52,3% dell'anno precedente. Quelle a base di fibre beneficiano della diffusa attenzione per il trattamento dei disturbi intestinali, affrontati in Italia mediamente con 2,3 rimedi diversi con una preferenza per alimentazione adeguata (56%), farmaci otc (40%) e integratori alimentari (36%).

'Il benessere facile e veloce' risponde alla praticità: la colazione rinnovata secondo queste esigenze premia così kefir (la cui penetrazione è cresciuto del 9,3%), frutti di bosco (+5,2%) e creme spalmabili 100% frutta secca (5,1%) e penalizza succhi di frutta (-2,3%), merendine (2,1%) e confetture con zucchero (2,1%). 'Velocità' è il trend che spinge il mercato delle acque funzionali (10,4%) e quello dei farmaci per la perdita di peso (utilizzati dal 7% dei consumatori europei).

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

COMMERCIO UE-USA: IL PARLAMENTO APPROVA L'ATTUAZIONE DELL'ACCORDO DI TURNBERRY TRA NUOVE TENSIONI TARIFFARIE

(18/06/26) Il 16 giugno il Parlamento europeo ha approvato le due proposte legislative per l'attuazione delle misure tariffarie previste dall'accordo "Turnberry" tra UE e USA, raggiunto a luglio 2025. Il voto consente all'UE di applicare le concessioni tariffarie prima della scadenza del 4 luglio fissata dal Presidente statunitense Donald Trump.

Il regolamento introduce un meccanismo di sospensione che permette all'UE di ripristinare i dazi qualora gli Stati Uniti non rispettino i punti chiave dell'accordo, tra cui il tetto tariffario omnicomprendente del 15%. Il testo prevede anche una clausola di salvaguardia che autorizza la Commissione a intervenire in caso di grave pregiudizio per l'industria o l'agricoltura europee causato dall'aumento delle importazioni statunitensi. Salvo proroghe successive a un riesame della Commissione, le preferenze tariffarie scadranno il 31 dicembre 2029.



Il voto si inserisce in un contesto di crescenti tensioni commerciali. Il 2 giugno, l'USTR ha proposto un nuovo dazio del 10% sulle importazioni dall'UE a seguito di un'indagine (*Section 301*) sui controlli all'importazione legati al lavoro forzato. Secondo l'indagine, l'UE non applicherebbe efficacemente il divieto sui prodotti derivanti da lavoro forzato, dato che il relativo regolamento europeo diventerà applicabile solo a dicembre 2027. I dazi proposti sono oggetto di una consultazione pubblica che si concluderà il 6 luglio, con l'avvio delle audizioni il 7 luglio.

La Commissione ha esortato Washington a rispettare pienamente l'accordo di Turnberry, avvertendo che l'introduzione di dazi aggiuntivi rispetto a quelli concordati potrebbe comprometterne l'attuazione.

NUOVE CONDIZIONI UE PER L'IMPORTAZIONE LEGATE ALL'USO DI MEDICINALI VETERINARI

(18/06/26) Dal 3 settembre 2026 entreranno in vigore i nuovi requisiti UE sulle importazioni legati all'uso di medicinali veterinari, in applicazione del regolamento delegato 2023/905 e del regolamento di esecuzione 2026/1189.

Il **regolamento delegato 2023/905** introduce requisiti di certificazione aggiuntivi per l'importazione di animali e prodotti di origine animale, inclusi i prodotti lattiero-caseari. In particolare, i prodotti importati non devono provenire da animali trattati con antimicrobici utilizzati come promotori della crescita o per aumentare la produttività, né con antibiotici riservati esclusivamente all'uso umano.



Il [regolamento di esecuzione 2026/1189](#) stabilisce l'elenco dei Paesi terzi e delle regioni autorizzati ad esportare tali prodotti nell'UE. In base alla bozza della Commissione, tutti i principali Paesi esportatori di prodotti lattiero-caseari risultano autorizzati. Rispetto al precedente [regolamento di esecuzione 2024/2598](#), l'unica novità è l'inclusione della Serbia, che ha fornito le garanzie necessarie sul rispetto delle norme UE relativi agli antimicrobici. Rimangono tuttavia incertezze sull'applicazione pratica dei nuovi certificati e sulla capacità delle autorità dei Paesi terzi di siglarli senza causare interruzioni commerciali.

Diversi partner commerciali chiave hanno già avviato un confronto con la Commissione europea. Le autorità del Canada e degli Stati Uniti hanno chiesto rassicurazioni sulla continuità dei flussi commerciali. Anche la Nuova Zelanda, che beneficia di un accordo veterinario con l'UE e di un sistema di certificazione semplificato, sta collaborando con la Commissione per aggiornare i modelli di certificato; al momento, non si prevedono perturbazioni significative per le importazioni neozelandesi.

UE E UCRAINA AVVIANO I NEGOZIATI SUL PRIMO CLUSTER DI ADESIONE

(18/06/26) Il 15 giugno, alla seconda Conferenza di adesione tenutasi a Lussemburgo, l'UE e l'Ucraina hanno aperto i negoziati di adesione relativi al cluster dei "valori fondamentali" (*Fundamentals*). Questo cluster riguarda i principi cardine dell'Unione, tra cui lo Stato di diritto, i diritti fondamentali, il funzionamento delle istituzioni democratiche, la riforma della pubblica amministrazione e la governance economica.



L'evento rappresenta una tappa fondamentale nel processo di integrazione europea dell'Ucraina e conferma il reciproco impegno politico dei due partner.

NOTIFICHE AL WTO: GIAPPONE, URUGUAY, INDONESIA E CANADA

(18/06/26) • **Giappone:** revocata la sospensione temporanea delle importazioni di latte crudo e prodotti lattiero-caseari non trattati termicamente dall'Ungheria, introdotta a marzo 2025 a seguito di focolai di afta epizootica (FMD). A seguito della valutazione delle misure di controllo ungheresi, le autorità giapponesi hanno giudicato il rischio trascurabile; pertanto, i prodotti originati a partire dal 17 aprile 2026 sono nuovamente ammessi all'export. ([G/SPS/N/JPN/1328/Add.1](#))



• **Uruguay:** notificata una bozza di regolamento tecnico Mercosur che aggiorna l'elenco degli additivi alimentari e dei coadiuvanti tecnologici autorizzati per i prodotti lattiero-caseari, inclusi latte liquido, bevande a base di latte e panna. ([G/TBT/N/URY/112](#))

• **Indonesia:** notificati emendamenti alle norme sull'informazione nutrizionale per l'etichettatura degli alimenti trasformati. La proposta consolida la legislazione vigente e aggiorna i requisiti per le tabelle nutrizionali (NIP) e l'etichettatura nutrizionale fronte-pacco (FOPNL). Sono previsti due sistemi: il logo *Healthier Choice* e il sistema *Nutri-Level*. Quest'ultimo, che valuta i prodotti in base al contenuto di zuccheri, sale e grassi, diventerà obbligatorio 24 mesi dopo l'entrata in vigore del regolamento e si applicherà ai prodotti lattiero-caseari trasformati. ([G/TBT/N/IDN/56/Add.2](#))

- **Canada:** avviata una consultazione pubblica sulle modifiche proposte alle tabelle dei criteri microbiologici e ai metodi microbiologici di riferimento per gli alimenti, unitamente a un nuovo documento d'indirizzo. Le modifiche includono linee guida microbiologiche per i prodotti lattiero-caseari in polvere (escluse le proteine in polvere e i prodotti multi-ingredienti contenenti uova, zucchero o addensanti) e per le formule per lattanti in polvere. La consultazione, aperta l'11 giugno 2026, si chiuderà il 25 agosto 2026. ([avviso](#))

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

GRANA PADANO DOP E PROSECCO DOC PROTAGONISTI DI TASTE OF LONDON 2026

(16/06/26) Grana Padano DOP e Prosecco DOC sono tra i protagonisti di **Taste of London 2026**, l'importante evento dedicato al food & beverage in programma dal 17 al 21 giugno a Londra. La partecipazione si inserisce nel progetto triennale europeo "**Cheers&Cheese to EU**", promosso dal Consorzio Tutela Grana Padano e da Next Generation Pro con il sostegno dell'Unione Europea.



L'iniziativa punta a valorizzare due simboli dell'eccellenza agroalimentare italiana attraverso un ricco programma di degustazioni, showcooking, masterclass e attività interattive. I visitatori avranno l'opportunità di approfondire qualità, origine certificata e versatilità di Grana Padano DOP e Prosecco DOC, vivendo un'esperienza immersiva dedicata alla cultura gastronomica italiana.

Tra gli ospiti principali figurano lo chef Danilo Cortellini e il wine expert Neil Phillips, che guideranno appuntamenti dedicati alla cucina italiana contemporanea e agli abbinamenti tra le diverse stagionature del Grana Padano e le tipologie di Prosecco. L'evento coinvolgerà chef, influencer e professionisti del settore internazionale, con l'obiettivo di promuovere i valori del Made in Italy, dalla tradizione all'innovazione.

«Portare Grana Padano DOP e Prosecco DOC al Taste of London significa raccontare, attraverso il gusto, una parte autentica della nostra identità. È un'occasione preziosa per condividere con il pubblico britannico il valore delle denominazioni europee: origine, tracciabilità, qualità e legame con il territorio», dichiara **Stefano Berni, Direttore Generale del Consorzio Tutela Grana Padano**.

"TUTTA UN'ALTRA RAZZA", LA CAMPAGNA DEL CONSORZIO DI TUTELA DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

(12/06/26) L'eccellenza della mozzarella di bufala campana Dop parte da quell'animale straordinario e unico, che è la bufala di razza mediterranea italiana, diversa da ogni altra specie e che proprio nell'area della Dop ha trovato il suo habitat. E la nuova campagna di comunicazione del Consorzio punta proprio a sottolineare questa specificità.

"Tutta un'altra razza" è il claim-provocazione scelto dal Consorzio con in primo piano una elegante bufala impreziosita da un corno stile Vietri.



L'immagine campeggerà negli aeroporti di Napoli e Salerno e sarà delcinato sui principali siti di informazione italiani in questa estate 2026. La diversità è il vero valore aggiunto, sempre.

Solo così si ottiene un prodotto iconico, come la mozzarella di bufala campana Dop.

[Da www.mozzarelladop.it]

4. FIERE ED EVENTI

WEBINAR "GO GLOBAL: STRUMENTI PER L'EXPORT ITALIANO VERSO IL MERCATO CINESE" – 23 GIUGNO

(19/06/26) Il 23 giugno, dalle 10:00 alle 11:30, AICE organizza il webinar "Go global: strumenti per l'export italiano verso il mercato cinese".

La Cina si conferma uno dei mercati più strategici per l'export italiano, offrendo significative opportunità di crescita ma anche complessità normative e doganali da affrontare con attenzione.



Il webinar sarà dedicato alle opportunità del mercato cinese, alle strategie di ingresso e alle principali soluzioni operative per esportare in modo efficace e conforme. Nel corso dell'incontro saranno approfonditi i principali trend della domanda cinese, i comparti a maggiore potenziale di sviluppo e gli aspetti tecnici fondamentali legati a procedure doganali, certificazioni e gestione dell'Importer of Record (IOR).

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

PRESENTATA A MILANO 54ª EDIZIONE DI CIBUS TEC 2026

(17/06/26) A quattro mesi dall'inizio, la 54ª edizione di **Cibus Tec 2026**, la fiera dedicata alle tecnologie per l'industria alimentare e delle bevande, è vicina al tutto esaurito per gli spazi espositivi. L'obiettivo della manifestazione è quello di superare i **1.300 espositori e brand**, i **40.000 mq di area espositiva** e i **40.000 visitatori professionali**. Sono inoltre attesi oltre il **30% di espositori internazionali** e più di **3.000 buyer esteri**, grazie alla collaborazione con ICE Agenzia e la Regione Emilia-Romagna.



L'edizione 2026, che si terrà dal 27 al 30 settembre a Parma in contemporanea alla 2ª edizione di Labotec, è stata presentata ufficialmente lunedì 16 giugno a Milano. Secondo Thomas Rosolia, il supporto di Koelnmesse rafforza la crescita internazionale della manifestazione grazie all'esperienza nel food tech e alla rete globale sviluppata attraverso eventi come Anuga FoodTec.

Antonio Cellie, ceo Koeln Parma Exhibitions e Fiere di Parma, afferma: "Cibus Tec è l'unica manifestazione capace di riunire, in un unico luogo, tutte le filiere della tecnologia e dell'innovazione per il food & beverage. È questo che rende Cibus Tec **un appuntamento imprescindibile per chi vuole capire dove sta andando il settore** e quali soluzioni guideranno la competitività dei prossimi anni".

**RILEVAZIONI
SETTIMANALI DEI
PREZZI
ALL'INGROSSO**



MILANO – Rilevazione 15 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. | 08/06/2026 | 15/06/2026 | 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 | 11,45 – 11,65 | 11,50 – 11,70 | +0,05/+0,05 |
| 29 | stagionatura di 16 mesi e oltre | Kg | 10,65 – 10,90 | 10,70 – 10,95 | +0,05/+0,05 |
| 40 | stagionatura di 9 mesi da produttore | Kg | 9,30 – 9,40 | 9,35 – 9,50 | +0,05/+0,10 |
| 41 | stagionatura 60-90 gg. fuori sale | Kg | 7,25 – 7,35 | 7,30 – 7,45 | +0,05/+0,10 |
| 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. | 08/06/2026 | 15/06/2026 | 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 | 1,70 | 1,70 | |
| 41 | crema da latte italiano (40% di sostanza grassa) | Kg | 1,80 | 1,80 | |

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

| LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI | | U.M. | 08/06/2026 | 15/06/2026 | VAR. |
|--------------------------------------|--|---------|------------|------------------|----------------|
| | | | Euro | Euro | |
| | latte spot | | | | |
| 10 | latte nazionale crudo | 1000 Kg | 380 - 410 | 415 - 440 | +35/+30 |
| | latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl. | | | | |
| 11 | latte bovino biologico | 1000 Kg | 525 - 535 | 540 - 555 | +15/+20 |
| 21 | francese | 1000 Kg | 300 - 315 | 340 - 355 | +40/+40 |
| 22 | tedesco | 1000 Kg | 320 - 345 | 360 - 385 | +40/+40 |
| 25 | latte estero scremato 0,03 | 1000 Kg | 185 – 205 | 210 – 225 | +25/+20 |

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 15 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 15 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 |
| Zangolato di creme fresche per la burrificazione | €/kg | 2,05 | 2,35 |
| 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 |
| 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 15 Giugno 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. | 27,00 | 28,00 | |
| 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 | |
| Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi | Kg. | 9,40 | 9,50 | |
| Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi | Kg. | 10,30 | 10,60 | |
| Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi | Kg. | 11,10 | 11,20 | |
| 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 | |

| | | | | |
|---|--------------|-------------|-------------|------------------|
| Monte Veronese DOP - Vecchio | Kg. | 11,60 | 11,70 | |
| 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 | 460 | 500 | +20/+10 |
| LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo | | | | |
| Latte Spot Nazionale crudo | Ton. | 415 | 445 | +25/+25 |
| Latte Spot Biologico Nazionale | Ton. | 660 | 700 | |
| Latte Estero di provenienza Germania - Austria | Ton. | 395 | 405 | +20/+20 |
| Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G | Ton. | 200 | 220 | |
| Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale) | Ton. | 1700 | 1800 | -100/-100 |
| Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.) | Ton. | 1600 | 1700 | -50/-50 |

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 16 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 | = | = |
| <u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u> | Kg | 17,35 | 17,65 | = | = |
| <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 17 Giugno 2026 -

| PRODOTTO (kg) | | MIN | MAX | Var. |
|----------------------------------|----------------------|--------------|--------------|--------------------|
| Burro | Pastorizzato | 3,60 | | = |
| Grana Padano (scelto 01)* | Stag. di 9 mesi | 9,40 | 9,55 | +0,10/+0,10 |
| | Stag. tra 12-16 mesi | 10,05 | 10,65 | +0,05/+0,05 |
| | Stag. oltre 20 mesi | 11,30 | 11,80 | +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 | =/= |

| LATTE SPOT (franco partenza, pagamento 60 gg) | | MIN | MAX | |
|---|--|-----|-----|--|
| | | | | |

| | | | | |
|------------------------------|--------------------------------------|--------------|--------------|---|
| Latte nazionale crudo | ^{1a} quindicina Giugno 2026 | 0,410 | 0,440 | - |
|------------------------------|--------------------------------------|--------------|--------------|---|

* 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 18 Giugno 2026 -

| PRODOTTO (kg) | | MIN | MAX | Var. |
|--|---|--------|--------|---------------|
| Burro | Zangolato di creme fresche | 2,050 | | -0,100/-0,100 |
| | Mantovano pastorizzato | 2,250 | | -0,100/-0,100 |
| | Burro mantovano fresco CEE | 3,950 | | -0,100/-0,100 |
| | | | | |
| Siero di latte raffreddato per uso industriale | 1000 kg | 25,500 | 27,500 | =/= |
| Siero di latte per uso zootecnico | 1000 kg | 0,500 | 1,500 | =/= |
| | | | | |
| Grana Padano (1) | Stagionatura 10 mesi | 9,400 | 9,600 | +0,100/+0,100 |
| | Stagionatura 14 mesi | 10,750 | 10,950 | +0,100/+0,100 |
| | Stagionatura 20 mesi | 11,650 | 11,850 | +0,100/+0,100 |
| | <u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u> | 8,150 | 8,400 | +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 19 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 Prezzi del 19/06/26 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 | +0,100/+0,100 | 18,000 | 18,350 |
| <u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre | +0,050/+0,050 | 17,550 | 17,800 |
| <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 |