



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 25/2026 del 3 Luglio 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

UE - Revisione dell'OCM, presentata la bozza di relazione del Parlamento	PAG. 02
ZOOTECNIA – Strategia dell'UE per il settore attesa il 7 luglio	PAG. 03
MERCATO LATTIERO-CASEARIO – Latte nelle scuole, dal Masaf 6,2 milioni di euro per promuovere la cultura alimentare e sostenere la filiera	PAG. 03
AIUTI ALIMENTARI - Fondo Nazionale Indigenti, stanziati 54,9 milioni di euro per il 2026	PAG. 04
SCAMBI UE/STATI UNITI - L'UE pubblica il regolamento che apre contingenti tariffari per l'importazione di prodotti lattiero-caseari statunitensi	PAG. 04
SCAMBI UE/INDONESIA - Accordo commerciale, ultimi sviluppi	PAG. 05
REGNO UNITO - Export inglese ai livelli più bassi dai tempi del Covid: www.alimentando.info	PAG. 05
STATI UNITI - Boom del biologico, 76,6 miliardi di dollari nel 2025: www.alimentando.info	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 07
FORMAGGI D.O.P. - "ASIAGO" - L'aperitivo dell'estate? È firmato Asiago Beach Dop!	PAG. 07
FORMAGGI D.O.P. - "FONTINA" - Al via la stagione dell'alpeggio tra sfide climatiche e valore territoriale	PAG. 07
FIERE ED EVENTI - Webinar "Export Intelligence e mercati esteri Dati, strumenti e metodologie per orientare le decisioni commerciali" – 14 luglio	PAG. 08
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 26 giugno al 3 luglio 2026	PAG. 09
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 29 giugno al 3 luglio 2026	PAG. 11

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

REVISIONE DELL'OCM: PRESENTATA LA BOZZA DI RELAZIONE DEL PARLAMENTO

(02/07/26) Il relatore del Parlamento europeo, Éric Sargiacomo (S&D, Francia), ha presentato la bozza di relazione sulla revisione del regolamento sull'Organizzazione Comune dei Mercati (OCM). Gli eurodeputati avranno tempo fino al 15 luglio per presentare emendamenti; l'adozione della posizione del Parlamento è prevista entro la fine del 2026, mentre i negoziati con il Consiglio inizieranno nel 2027. Questa revisione si inserisce nella più ampia riforma della PAC.



Di seguito le principali proposte del relatore per il settore lattiero-caseario:

Aggiornamento dell'intervento pubblico – La relazione propone di rivedere le soglie di riferimento per il burro e il latte scremato in polvere (SMP) utilizzate nell'ambito del regime di intervento pubblico. La Commissione sarebbe tenuta a riesaminare tali soglie ogni due anni e a fissarle all'80% dei "costi medi completi di produzione" osservati nell'UE. Poiché i prezzi di acquisto nell'ambito dell'intervento pubblico sono collegati alle soglie di riferimento (l'attuale prezzo di intervento per il latte scremato in polvere, pari a 1.690 €/t, coincide con la soglia di riferimento, mentre quello per il burro, pari a 2.417,15 €/t, corrisponde al 90% della soglia di riferimento), la proposta innalzerebbe di fatto il livello di prezzo al quale opera l'intervento pubblico.

La relazione prevede inoltre che la Commissione sia tenuta a proporre misure di riequilibrio del mercato entro due mesi ogniqualvolta i prezzi di mercato scendano al di sotto di tali soglie. Il relatore suggerisce inoltre che i prodotti acquistati nell'ambito dell'intervento pubblico possano essere rivenduti agli Stati membri per la costituzione di riserve alimentari strategiche, creando così un ulteriore sbocco per le scorte di intervento. L'intervento pubblico sarebbe inoltre aperto durante tutto l'anno e non soltanto nel periodo compreso tra il 1° febbraio e il 30 settembre, come proposto dalla Commissione.

Aiuto all'ammasso privato (PSA) – L'aiuto all'ammasso privato per il latte scremato in polvere e il burro sarebbe mantenuto senza modifiche. Per quanto riguarda i formaggi, l'aiuto sarebbe disponibile per tutti quelli che possono essere conservati per un determinato periodo, eliminando la limitazione attuale alle sole DOP e IGP.

Altri strumenti di gestione delle crisi – Il relatore propone inoltre di rafforzare la "cassetta degli strumenti" per la gestione delle crisi, autorizzando esplicitamente la Commissione a introdurre, in caso di sovrapproduzione o di gravi perturbazioni del mercato, regimi temporanei e volontari di riduzione della produzione di latte. Misure analoghe erano state adottate durante la crisi del settore lattiero-caseario del 2016 per contribuire al riequilibrio del mercato lattiero dell'UE.

Sospensione dei contingenti d'importazione – La relazione introdurrebbe una sospensione automatica dei contingenti tariffari preferenziali per le importazioni di prodotti lattiero-caseari previsti dagli accordi commerciali qualora i prezzi nell'UE scendano al di sotto della soglia di riferimento. Tale

disposizione è chiaramente incompatibile con gli impegni commerciali dell'Unione europea ed è molto improbabile che venga mantenuta nella versione finale del testo.

STRATEGIA DELL'UE PER IL SETTORE ZOOTECNICO ATTESA IL 7 LUGLIO

(02/07/26) Nell'ambito dell'attuazione della **Visione per l'Agricoltura e l'Alimentazione**, il gruppo di lavoro della Commissione dedicato alla zootecnia ha tenuto sei riunioni a partire da maggio 2025, riunendo gli Stati membri e gli stakeholders, tra cui Eucolait, per preparare la futura **Strategia dell'UE per il settore zootecnico**, la cui pubblicazione è prevista per il **7 luglio**. Le discussioni hanno evidenziato diverse priorità fondamentali:



- mantenere il sostegno pubblico alla diversità dei sistemi di produzione zootecnica dell'UE e garantire una concorrenza leale rispetto alle importazioni provenienti da Paesi che applicano standard inferiori;
- riconoscere che la competitività del settore zootecnico non dipende esclusivamente dall'efficienza dei costi, ma richiede un modello resiliente, equo, innovativo e sostenibile, in grado di assicurare la redditività degli allevatori, la fiducia dei consumatori e il mantenimento di standard elevati a livello internazionale;
- dare priorità alla salute animale attraverso la prevenzione e promuovere una maggiore diffusione della ricerca e dell'innovazione nelle aziende agricole;
- favorire un approccio olistico alla sostenibilità che integri le dimensioni ambientale, economica e sociale;
- valorizzare le pratiche di economia circolare, l'innovazione tecnologica e il recupero dei sottoprodotti, che offrono evidenti benefici in termini di sostenibilità, ma la cui diffusione è ancora limitata da ostacoli di natura economica, normativa e legati alla disponibilità di conoscenze;
- per quanto riguarda il benessere animale, riconoscere che nell'UE sono già applicati standard elevati e che eventuali ulteriori requisiti dovrebbero essere accompagnati da un adeguato sostegno finanziario.

La strategia dovrebbe riflettere molte di queste priorità. Pare inoltre che una bozza contenga inoltre disposizioni più incisive in materia di reciprocità negli scambi commerciali, in particolare attraverso un rafforzamento dei controlli sui prodotti importati e la possibile introduzione dell'obbligo di rispettare requisiti equivalenti in materia di benessere animale anche per le importazioni.

LATTE NELLE SCUOLE: DAL MASAF 6,2 MILIONI DI EURO PER PROMUOVERE LA CULTURA ALIMENTARE E SOSTENERE LA FILIERA

(02/07/26) Latte fresco, yogurt e formaggi di alta qualità si preparano a fare il loro ritorno nelle scuole primarie italiane. Il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste ha infatti approvato il nuovo decreto per il programma **"Latte nelle scuole"** relativo all'anno scolastico 2026–2027, stanziando un budget complessivo di **6,2 milioni di euro**.



L'iniziativa, giunta quest'anno alla sua quarta stagione e interamente finanziata dall'Unione Europea, persegue un duplice obiettivo: da un lato educare i più giovani all'importanza di una dieta equilibrata e sana, dall'altro valorizzare il consumo delle eccellenze lattiero-casearie nazionali, con un focus esclusivo

su produzioni a qualità certificata, biologiche e a indicazione geografica.

Il progetto non si esaurisce nella semplice distribuzione gratuita dei prodotti, ma si articola in un vero e proprio **percorso pedagogico e formativo** con laboratori didattici e degustazioni guidate nelle classi, visite sul campo presso aziende agricole e caseifici; e iniziative informative focalizzate sui temi della sostenibilità ambientale, del contrasto allo spreco e della stagionalità delle produzioni.

Le imprese del comparto, le cooperative, i consorzi di tutela e le associazioni di categoria potranno presentare le domande di partecipazione entro il **31 luglio 2026**.

FONDO NAZIONALE INDIGENTI: STANZIATI 54,9 MILIONI DI EURO PER IL 2026

(02/07/26) È stato firmato il nuovo decreto che assegna ben 54,9 milioni di euro al Fondo nazionale indigenti per il 2026, segnando un incremento straordinario rispetto ai circa 4,9 milioni stanziati negli anni precedenti. Il provvedimento, siglato di concerto con il Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, Marina Elvira Calderone, prevede uno stanziamento complessivo di 164,7 milioni di euro per il triennio.



Il bando del 2026 finanzia l'acquisto e la distribuzione di un paniere di prodotti alimentari di alta qualità, provenienti esclusivamente dalle filiere agroalimentari italiane, tra cui biscotti per l'infanzia, **formaggi DOP**, riso per risotti, salumi DOP e IGP, carne in scatola, prodotti a base di frutta, verdure e legumi conservati e sughi pronti. Grazie a queste risorse, le organizzazioni del Terzo Settore potranno programmare le proprie attività con maggiore stabilità e certezza. Si tratta di un supporto fondamentale per garantire la coesione sociale, assicurando cibo sano e nutriente a tutte le persone in difficoltà.

La gestione operativa sarà affidata ad AGEA (Agenzia per l'erogazione dei fondi in Agricoltura), che si occuperà delle procedure di gara per l'acquisto delle derrate e della successiva consegna alle associazioni caritatevoli accreditate sul territorio.

Questa iniziativa riflette il costante impegno del Governo nel contrastare il disagio sociale, garantendo a tutti il diritto ad un'alimentazione sicura e di qualità, e valorizzando al contempo il lavoro delle imprese agricole e alimentari del nostro Paese.

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

L'UE PUBBLICA IL REGOLAMENTO CHE APRE CONTINGENTI TARIFFARI PER L'IMPORTAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI STATUNITENSIS

(02/07/26) Il **Regolamento (UE) 2026/1455**, che elimina i dazi doganali e apre contingenti tariffari per alcuni prodotti statunitensi, compresi i lattiero-caseari, in attuazione dell'accordo commerciale tra l'UE e gli Stati Uniti, è stato pubblicato il 30 giugno nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea. Il regolamento entrerà in vigore domani, **1° luglio**.



I **contingenti tariffari (TRQ)** saranno gestiti secondo il principio del "**primo arrivato, primo servito**"

(first come, first served) dal **1° luglio al 30 giugno** di ogni anno, senza sottoperiodi. Di conseguenza, l'intero volume del contingente sarà disponibile fin dall'inizio dell'anno contingente.

Nell'ambito del sistema "primo arrivato, primo servito", la Commissione assegna i quantitativi sulla base delle richieste di accesso al contingente tariffario seguendo l'ordine cronologico di accettazione delle relative dichiarazioni doganali. Risulta che la prima assegnazione potrà avvenire a partire dal **15 luglio**, poiché, ai sensi dell'articolo 51, paragrafo 5, del Regolamento di esecuzione (UE) 2015/2447 recante modalità di applicazione del Codice doganale dell'Unione, i quantitativi non possono essere assegnati prima dell'undicesimo giorno lavorativo successivo alla data di pubblicazione.

Il regolamento istituisce due **contingenti tariffari a dazio zero**, ciascuno pari a **10.000 tonnellate**, per i prodotti lattiero-caseari statunitensi:

- uno relativo a diverse categorie di **formaggio** (pur non comprendendole tutte);
- uno relativo a vari prodotti lattiero-caseari, tra cui il **grasso di latte anidro (AMF – Anhydrous Milk Fat)** e il **lattosio**, ma che esclude il burro e tutti i tipi di latte in polvere.

Inoltre, le **infant formula**, il **fat-filled powder** e altri preparati lattiero-caseari potranno essere importati nell'ambito di un contingente tariffario di **50.000 tonnellate** relativo a vari prodotti del **Capitolo 19** della nomenclatura doganale. Il dazio applicabile all'interno del contingente varierà in funzione della specifica voce tariffaria. Infine, il regolamento istituisce un contingente tariffario di **250.000 tonnellate** per i prodotti alimentari del **Capitolo 21**, compresi i preparati alimentari contenenti ingredienti lattiero-caseari che non rientrano nel Capitolo 19.

Una panoramica delle concessioni accordate ai prodotti lattiero-caseari statunitensi e ai prodotti composti contenenti ingredienti lattiero-caseari è disponibile [qui](#).

ACCORDO COMMERCIALE UE-INDONESIA: ULTIMI SVILUPPI

(02/07/26) Il 29 giugno, la Commissione Ue ha presentato al Consiglio l'Accordo Generale di Partenariato Economico (CEPA) UE-Indonesia per la firma e la conclusione, segnando una tappa fondamentale verso la sua adozione. Spetta ora al Consiglio autorizzare la firma dell'accordo; seguirà l'approvazione del Parlamento Europeo, necessaria per la conclusione formale e l'entrata in vigore. Parallelamente, l'Indonesia sta procedendo al proprio iter di ratifica interna.



Per il settore lattiero-caseario, i dazi indonesiani su latte liquido, lattosio, caseina e caseinati saranno progressivamente eliminati in cinque anni, mentre quelli sulla crema saranno azzerati in tre anni. Le tariffe doganali su tutte le altre categorie di prodotti lattiero-caseari saranno abolite all'entrata in vigore dell'accordo, prevista per l'inizio del 2027.

UK: EXPORT INGLESE AI LIVELLI PIÙ BASSI DAI TEMPI DEL COVID

(26/06/26) Le **esportazioni britanniche di prodotti alimentari e bevande** hanno registrato un **calo dell'8,9% a volume** su base annua nel **primo trimestre del 2026**, scendendo al livello più basso degli ultimi 10 anni, escluso il picco della **pandemia di Covid-19**, secondo quanto dichiarato dalla **Food and Drink Federation (FDF)**, che rappresenta oltre 12mila aziende.

L'associazione ha affermato che i produttori britannici stanno perdendo terreno rispetto ai concorrenti globali e ha esortato il governo a dare priorità alla creazione di un contesto imprenditoriale competitivo e ad aiutare le aziende a trarre vantaggio dagli accordi commerciali globali.

In termini di valore, le **esportazioni** di prodotti alimentari e bevande nel primo trimestre sono **diminuite del 4,8%** su base annua, attestandosi a 5,7 miliardi di sterline (7,5 miliardi di dollari). Le **importazioni** sono **aumentate del 2,6%**, raggiungendo i 16,3 miliardi di sterline. Le **esportazioni verso l'Ue** sono **diminuite del 6,9% a volume**, riflettendo i costi aggiuntivi e la maggiore complessità degli scambi commerciali a seguito della Brexit.



Ben più pesante il bilancio per quanto riguarda il mercato americano: le **esportazioni verso gli Stati Uniti** sono **diminuite del 27,9%** a valore, evidenziando l'impatto dei dazi aggiuntivi imposti dall'amministrazione Usa nel 2025. Le **importazioni** dagli Stati Uniti sono **aumentate dell'11,5%** a valore.

La FDF ha avvertito che le **sospensioni tariffarie** proposte dal governo britannico sui dazi doganali imposti a prodotti come **cioccolato, biscotti e marmellate** "rischiano di peggiorare una situazione già difficile". Ha sottolineato che i **costi di produzione** di alimenti e bevande nel Regno Unito, dall'energia all'occupazione, sono più elevati rispetto alle economie concorrenti, mentre l'aumento della regolamentazione va ad aggravare ulteriormente la situazione.

[Da www.alimentando.info]

BOOM DEL BIOLOGICO NEGLI USA: 76,6 MILIARDI DI DOLLARI NEL 2025

(01/07/26) Il mercato del biologico negli Stati Uniti continua a crescere e a trainarlo sono soprattutto le nuove generazioni. Secondo i dati dell'Organic Trade Association (Ota) citati a Iddba 2026, la fiera organizzata dall'International Dairy Deli Bakery Association, e riportati dalla testata Foodbusinessnews, le vendite di prodotti bio hanno raggiunto nel 2025 il record di 76,6 miliardi di dollari, in aumento di quasi il 7% su base annua, il ritmo più alto dal 2020.



Il comparto food vale 70,1 miliardi, con una penetrazione del 6,1% sul totale del mercato alimentare, crescendo quasi tre volte più velocemente del food convenzionale (+2,3%). A guidare la domanda sono soprattutto i consumatori Millennial e Gen Z, sempre più attenti a salute, benessere e sostenibilità, ma il fenomeno coinvolge anche consumatori più maturi, secondo le analisi di Circana.

I dati di Circana hanno mostrato che i prodotti con affermazioni sulla salute e sul benessere hanno prezzi medi più alti. Il biologico offre il premio più elevato, pari a circa il 50%, seguito dai prodotti non Ogm con un premio del 29%, mentre i prodotti completamente naturali hanno un premio medio del 3%.

Tra i driver principali di crescita figurano la ricerca di trasparenza in etichetta e il concetto di 'cibo come medicina', sempre più diffuso tra i consumatori (anche grazie al movimento Maha, Make America healthy again, come riporta Foodbusinessnews). In questo contesto, il Non-Gmo Project evidenzia come quasi la metà dei prodotti del mercato naturale presenti una certificazione o un claim non-Ogm.

A livello di categorie, la crescita è trainata da ortofrutta fresca (circa il 30% delle vendite bio), seguita da lattiero-caseario, latte e panna. In forte espansione anche uova e carne, con particolare evidenza per il bovino biologico, che nel 2025 ha superato 1,4 miliardi di dollari di vendite, con un aumento del

44,3%. Il comparto delle bevande biologiche mostra a sua volta una forte vivacità, grazie alla domanda di prodotti percepiti come più naturali e funzionali.

Le previsioni di lungo periodo confermano il trend: l'Ota stima una crescita annua composta del 5,6%, stabile dal 2016, che porterebbe il mercato biologico a superare la soglia dei 100 miliardi di dollari entro il 2030, con un incremento complessivo di ulteriori 24 miliardi nei prossimi cinque anni.

[Da www.alimentando.info]

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

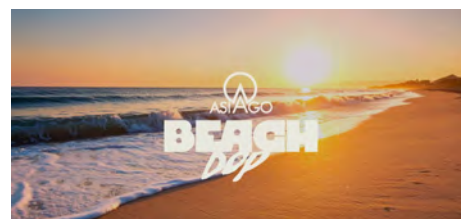
(03/07/26) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

DECRETO 12 giugno 2026 – Conferma dell'incarico al Consorzio tutela Taleggio a svolgere le funzioni di cui all'articolo 53 della legge 24 aprile 1998, n. 128, come modificato dall'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP «Taleggio». (26A03092) (GU n.145 del 25-6-2026)



L'APERITIVO DELL'ESTATE? È FIRMATO ASIAGO BEACH DOP!

(02/07/26) Il **Consorzio Tutela Formaggio Asiago** dà il via a una nuova campagna estiva: **Asiago Beach Dop**. A partire dal 2 luglio, le più celebri località balneari italiane – da Jesolo a Rimini, fino a Santa Margherita Ligure, Orbetello, Sirolo, Santa Severa e Brindisi – diventeranno il palcoscenico del rito dell'aperitivo per eccellenza.



La campagna viaggerà sui social (**Instagram, TikTok e Facebook**) grazie al coinvolgimento di noti talent che racconteranno come l'Asiago Dop, in tutte le sue diverse stagionature, si sposi alla perfezione con le eccellenze gastronomiche locali e con i migliori abbinamenti del momento tra cocktail, mocktail, vini e birre.

Questa iniziativa digitale fa parte di un più ampio progetto multicanale del Consorzio dedicata ai nuovi stili di vita, pensato per unire contenuti social, esperienze sul territorio e collaborazioni esclusive nel mondo food & wine.

FONTINA DOP: AL VIA LA STAGIONE DELL'ALPEGGIO TRA SFIDE CLIMATICHE E VALORE TERRITORIALE

(01/07/26) La stagione della **Fontina Dop Alpeggio** è iniziata in Valle d'Aosta, con una produzione di circa **70.000 forme all'anno** (pari al 15% delle 400.000 complessive della Dop) realizzate in **125 alpeggi** tra i **2.000 e i 2.700 metri** di quota.

Il formaggio viene prodotto artigianalmente con latte crudo munto e trasformato direttamente sul posto nei micro-caseifici di montagna a poche ore dalla mungitura, caratteristica che gli conferisce una straordinaria variabilità: oltre ai classici sentori lattici e di burro, le forme d'alpeggio sviluppano note erbacee, floreali, di frutta secca, legno e di sottobosco, strettamente legate al singolo pascolo, alla quota e alla stagione.



L'alpeggio dura circa **120 giorni**, con la salita delle mandrie in alta quota durante l'estate e la produzione delle prime forme disponibili da fine agosto, dopo almeno **80 giorni di stagionatura**.

Nonostante il **caldo e la scarsità di piogge** che caratterizzano la stagione 2026, gli allevatori stanno adattando la gestione delle mandrie alle condizioni climatiche e alla disponibilità di erba e acqua. Grazie alle risorse idriche naturali e alle temperature più miti in quota, la stagione procede positivamente, ma la fragilità dell'equilibrio alpino rende la Fontina Dop Alpeggio un vero e proprio indicatore climatico.

Oltre al suo valore gastronomico, questa produzione contribuisce alla **tutela del territorio montano**, preservando il paesaggio, contrastando l'abbandono delle aree alpine e sostenendo l'economia locale.

"Parliamo di una produzione limitata ma strategica: circa **70mila forme** che rappresentano il **valore più identitario della nostra Dop**", sottolinea **Fulvio Blanchet**, direttore del Consorzio produttori e tutela della Dop Fontina, "l'alpeggio è un sistema dinamico, capace di adattarsi anche a condizioni climatiche difficili. È qui che si misura la resilienza della nostra filiera e la capacità di coniugare tradizione, sostenibilità e qualità".

4. FIERE ED EVENTI

WEBINAR "EXPORT INTELLIGENCE E MERCATI ESTERI DATI, STRUMENTI E METODOLOGIE PER ORIENTARE LE DECISIONI COMMERCIALI" – 14 LUGLIO

(03/07/26) Il 14 luglio, dalle 10:00 alle 11:00, AICE organizza il webinar "Export Intelligence e mercati esteri Dati, strumenti e metodologie per orientare le decisioni commerciali" in collaborazione con Roncucci&Partners.

L'incontro propone una lettura sintetica dello scenario recente dell'export italiano e introduce strumenti operativi per supportare le decisioni di internazionalizzazione, con un focus sull'uso dei Big Data per la selezione dei mercati esteri.



Il webinar è finalizzato a fornire alle imprese criteri e strumenti per individuare le aree geografiche con maggior potenziale commerciale; interpretare i principali indicatori utili alla scelta dei mercati; ridurre il rischio nelle decisioni di ingresso sui mercati esteri; strutturare una prima analisi di posizionamento e opportunità.

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



Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

‘Vivi Parmigiano Reggiano’: il Consorzio di tutela lancia un progetto per fare della Dop una meta turistica

Reggio Emilia, Martedì 30 giugno - Il Consorzio del Parmigiano Reggiano lancia ‘Vivi Parmigiano Reggiano’, il progetto strategico per trasformare la zona d’origine della Dop in una destinazione turistica da visitare, vivere e raccontare. Il progetto copre l’intera area di produzione, che abbraccia le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del Reno. Questa zona accoglie circa 4 milioni di visitatori ogni anno. L’obiettivo del Consorzio è intercettare in modo sempre più strutturato questo flusso, portando i turisti direttamente all’interno dei caseifici e passando dagli attuali 100mila a 300mila visitatori entro il 2029. Obiettivo del progetto è superare la logica centrata esclusivamente sul prodotto per abbracciare una visione più ampia che metta al centro l’esperienza vissuta. Per tradurre visivamente la vitalità del territorio, il Consorzio si è affidato all’illustratore italiano Antonio Colomboni che ha trasformato in un racconto visivo i luoghi, i gesti della produzione e i paesaggi tipici della Dop. Il Consorzio ha infine istituito la certificazione di ‘Caseifici turistici’ per quelle realtà particolarmente attrezzate per l’accoglienza continua.

Lactalis investe 50 milioni di euro in Germania per aumentare la produzione di quark

Neuburg (Germania), Giovedì 2 luglio - Lactalis rafforza la propria presenza in Germania con un nuovo piano di investimenti da 50 milioni di euro destinato allo stabilimento di Neuburg, in Baviera. L’obiettivo è ampliare la produzione dell’impianto, specializzato anche nella produzione di latte, panna, yogurt e dessert, aggiungendo il quark, formaggio fresco ricco di proteine e povero di grassi. Lactalis passerà a un sistema di lavoro continuo su tre turni, sette giorni su sette, con circa 70 nuovi dipendenti, puntando a produrre circa 40mila tonnellate di quark e 104mila tonnellate di siero di latte entro il 2030.

La Latteria di Chiuro ha presentato il terzo Bilancio di sostenibilità e il suo primo Piano strategico di sostenibilità

Chiuro (So), Mercoledì 1° luglio - Nel corso di un evento dal titolo ‘Insieme per un’economia virtuosa di montagna’, la Latteria di Chiuro ha presentato, lo scorso 19 giugno, il suo terzo Bilancio di sostenibilità e il suo primo Piano strategico di sostenibilità per il triennio 2026-2028. Il Piano strategico, in particolare, si articolerà su quattro assi: il valore della filiera, la cura delle persone, la qualità e la trasparenza, le radici e il rispetto del territorio. Si tratta di obiettivi operativi che guideranno le scelte della Latteria nei prossimi anni. Nel corso della serata, che è stata rivolta a dipendenti, soci e conferenti, i partecipanti sono stati coinvolti in un percorso a tappe interattivo, organizzati in squadre per esplorare i contenuti del Bilancio di sostenibilità, trasformando un documento tecnico in un’esperienza collettiva. Come ha infatti dichiarato il presidente della Latteria di Chiuro, Franco Marantelli Colombin, “la sostenibilità non è un obiettivo che si raggiunge da soli; è un percorso collettivo, costruito giorno dopo giorno grazie all’impegno e alla partecipazione di tutti”.

Sospeso l'accordo sul prezzo del latte tra Fattoria Latte Sano e le cooperative agricole. La polemica con Coldiretti Lazio

Roma, Giovedì 2 luglio - Resta in sospeso, nel Lazio, l'accordo sul prezzo del latte tra Fattoria Latte Sano, che lavora circa 80 milioni di litri di latte, e le cooperative di produttori sue conferenti. Una nota divulgata da Coldiretti Lazio avrebbe spinto i presidenti delle cooperative agricole a non sottoscrivere l'intesa, raggiunta alla fine della scorsa settimana, suscitando una reazione contrariata da parte di Fattoria Latte Sano.

In una nota, l'azienda romana di trasformazione spiega che l'intesa era stata accolta favorevolmente da tutti i presidenti delle Cooperative e che una nota di Coldiretti Lazio e del presidente David Granieri, diffusa poco prima della conclusione della riunione, li ha invece indotti a procrastinare la sottoscrizione dell'accordo, di cui, comunque, nessuna delle parti interessate ha divulgato i contenuti.

Secondo Coldiretti Lazio, "nel Lazio il prezzo del latte alla stalla non può fermarsi al riferimento base definito per il Nord Italia, ma deve tenere conto del differenziale territoriale di almeno 2 centesimi al litro". L'associazione si riferisce all'accordo sul prezzo del latte sottoscritto al Masaf lo scorso 24 giugno che, come spiegato da Copagri, prevedrebbe per le regioni del Nord Italia una remunerazione di 48 centesimi al litro per i mesi di luglio e agosto, per poi salire a 49 centesimi/litro e 50 nel bimestre novembre-dicembre; prevedrebbe inoltre una remunerazione aggiuntiva per il Centro-Sud a coprire i maggiori costi.

Il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri, dichiarava in una nota: "È necessaria una convocazione urgente del tavolo regionale con le principali industrie di settore: Centrale del Latte di Roma e Fattoria Latte Sano, al fine di definire il miglior prezzo possibile per il latte prodotto nella nostra regione, riconoscendo il differenziale Lazio e la dignità del lavoro degli allevatori. Un confronto che dovrà tenere conto del nuovo quadro nazionale e della progressività prevista nei prossimi mesi. Auspichiamo che questa volta Fattoria Latte Sano partecipino al tavolo con proposte realistiche". Aggiungeva, inoltre, rivolgendosi alle cooperative: "Non possono accettare un prezzo ancorato al solo riferimento base. Il comparto sta attraversando un periodo delicato, aggravato dalla siccità, dal rincaro energetico e dall'aumento dei costi di produzione. A fronte di spese maggiori, gli allevatori oggi producono molto meno".

Secondo l'azienda di trasformazione laziale, però, "appare evidente che Coldiretti Lazio sostenga una narrazione errata [...] l'Agreement istituzionale è nazionale e non è vincolante per trasformatori e produttori, che possono liberamente aderirvi o meno". Sottolinea inoltre che l'intesa raggiunta "rappresentava un passo concreto verso la stabilità della filiera, la sostenibilità economica delle aziende agricole e la continuità produttiva dell'intero comparto lattiero-caseario regionale".

Fattoria Latte Sano, infine, spiega che fissare un prezzo unico regionale solleva dubbi di compatibilità con la normativa antitrust e che le aziende di trasformazione non possono sostenere costi aggiuntivi non giustificati e fuori dai valori di mercato, pur avendo Latte Sano garantito nell'ultimo anno prezzi alla stalla superiori alla media nazionale. Ha inoltre sottolineato la propria costante partecipazione ai tavoli di lavoro istituzionali, confermando la propria disponibilità a proseguire i lavori del tavolo regionale.

Conad, piano da 2,5 miliardi di investimenti per nuove aperture, logistica, digitale e servizi

Bologna, Giovedì 2 luglio - Conad ha chiuso il 2025 con un fatturato di 21,72 miliardi di euro, in aumento del 3,83%, un patrimonio netto poco inferiore ai 4 miliardi, 3.700 punti vendita, una quota di mercato del 14,86% e oltre 75mila collaboratori. Per il prossimo triennio la cooperativa investirà 2,5 miliardi per nuove aperture, ammodernamento dei punti vendita, logistica, digitale e diversificazione, come si legge sul Sole 24 Ore. I consumi sono "abbastanza statici", spiega Francesco Avanzini, direttore generale di Conad, e le stime di crescita sono di circa il 4% annuo per i prossimi tre anni. "Parafarmacie, pet store, ristorazione, carburanti e servizi digitali" sono le direttrici di maggior espansione, secondo Avanzini. Mercati che valgono complessivamente circa un miliardo per Conad: poco rispetto ai 21,7 miliardi complessivi, ma con dinamiche di crescita interessanti. Quanto all'e-commerce e in generale al digital, prosegue il direttore generale, "vogliamo offrire digitalmente una serie di opzioni di acquisto, da prodotti fisici a servizi ed esperienze, in modo che il cliente sia sempre più legato a noi". Tradotto: servizi che comprendono viaggi e prodotti assicurativi. L'altro strumento che continua a essere significativo è la Mdd: per Conad pesa il 33,8% delle vendite e vale 6,5 miliardi, in crescita del 5,7%.

**RILEVAZIONI
SETTIMANALI DEI
PREZZI
ALL'INGROSSO**



MILANO – Rilevazione 29 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.	22/06/2026	29/06/2026	VAR.
			Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	18,90 – 19,35	18,90 – 19,35	
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	17,70 – 18,15	17,70 – 18,15	
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	16,70 – 16,85	16,70 – 16,85	
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	14,95 – 15,20	14,95 – 15,20	
28	grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre	Kg	11,55 – 11,75	11,55 – 11,75	
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	10,75 – 11,00	10,75 – 11,00	
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	9,40 – 9,60	9,40 – 9,60	
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	7,35 – 7,55	7,35 – 7,55	
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.	22/06/2026	29/06/2026	VAR.
			Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	1,95	1,95	
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	3,75	3,75	
30	burro di centrifuga	Kg	3,90	3,90	
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	1,75	1,75	
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	1,64	1,64	
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	1,78	1,78	

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

LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	22/06/2026	29/06/2026	VAR.
			Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	415 - 440	415 - 440	
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	540 - 555	540 - 555	
21	francese	1000 Kg	340 - 355	350 - 370	+10/+15
22	tedesco	1000 Kg	360 - 385	370 - 400	+10/+15
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	210 - 225	220 - 240	+10/+15

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 29 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.		1,35	-0,08	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 29 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 29 Giugno 2026 -

PRODOTTI CASEARI	U.M.	Min (€)	Max (€)	Var.
Siero di latte (residuo secco totale 5 - 6% - prezzo franco partenza - I.V.A. escl.)				
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.	7,50	7,65	+0,05/+0,05
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	9,55	9,65	+0,05/+0,05
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	10,40	10,70	+0,05/+0,05
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	11,20	11,30	+0,05/+0,05
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.	9,00	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	450	490	+10/Inv.
Latte crudo alla stalla certificato per prodotti d.o.p.	€/1000 litri	460	500	
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	430	445	
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	660	700	
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	400	410	
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	215	235	+10/+10
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	1750	1850	+50/+50
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	1650	1750	+50/+50

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 30 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	1,35	1,35	=	=
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 1° Luglio 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	3,55		=
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	9,50	9,65	+0,05/+0,05
	Stag. tra 12-16 mesi	10,15	10,75	+0,05/+0,05
	Stag. oltre 20 mesi	11,40	11,90	+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,		MIN	MAX	
------------------------------	--	-----	-----	--

pagamento 60 gg)				
Latte nazionale crudo	2 ^a quindicina Giugno 2026	0,420	0,460	-

* 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 2 Luglio 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	1,950		=
	Mantovano pastorizzato	2,150		=
	Burro mantovano fresco CEE	3,850		=
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	24,500	26,500	-1,000/-1,000
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	0,500	1,500	≠/≠
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	9,500	9,700	+0,050/+0,050
	Stagionatura 14 mesi	10,850	11,050	+0,050/+0,050
	Stagionatura 20 mesi	11,750	11,950	+0,050/+0,050
	<u>Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)</u>	8,250	8,500	+0,050/+0,050
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	15,000	15,200	≠/≠
	Stagionatura fino a 18 mesi	16,250	16,650	≠/≠
	Stagionatura fino a 24 mesi	17,900	18,200	≠/≠
	Stagionatura fino a 30 mesi	18,500	18,950	≠/≠

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 3 Luglio 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%.	=	1,350	
SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 19/06/26</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	≠/≠	18,500	19,050
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	≠/≠	18,100	18,450
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	≠/≠	17,650	17,900
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	≠/≠	16,600	17,100
<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