



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 27/2026 del 17 Luglio 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Caldo europeo ed El Niño possono frenare la crescita dell'offerta latte, secondo la coop irlandese Ornu: www.insiderdairy.com	PAG. 02
MERCATO AGROALIMENTARE – FAO, pascoli e pastori restano centrali per alimentazione, territori e ambiente: www.insiderdairy.com	PAG. 03
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Dermatite nodulare contagiosa, nuovo focolaio in Sardegna: www.alimentando.info	PAG. 04
IMPORTAZIONI DA PAESI TERZI - Contingenti, aggiornamento delle assegnazioni	PAG. 05
IMPORTAZIONI DA PAESI TERZI - STATI UNITI - Dogane, chiarimenti sulla prova dell'origine delle merci	PAG. 06
STATI UNITI - Circana prevede volumi deboli e una crescita moderata nel 2027 per il retail alimentare: www.alimentando.info	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 07
FORMAGGI D.O.P. - "PARMIGIANO REGGIANO" - Al via il terzo step della campagna "Momenti Iconici"	PAG. 07
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 4 al 17 luglio 2026	PAG. 08
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 13 al 17 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

CALDO EUROPEO ED EL NIÑO POSSONO FRENARE LA CRESCITA DELL'OFFERTA LATTE, SECONDO LA COOP IRLANDESE ORNUA

(14/07/26) Il mercato lattiero-caseario globale resta in equilibrio fragile tra disponibilità ancora abbondante e rischi climatici crescenti.

Nell'ultima analisi di mercato, Ornu, cooperativa lattiero-casearia irlandese attiva nella commercializzazione internazionale dei prodotti dairy irlandesi e proprietaria del marchio Kerrygold, segnala che le ondate di calore prolungate in Europa continentale possono iniziare a frenare i flussi di latte nei principali Paesi produttori dell'Unione europea, mentre aumenta la probabilità di un evento El Niño particolarmente intenso, con possibili effetti sulle aree produttive dell'emisfero australe e del Sud degli Stati Uniti.



Il messaggio è prudente ma chiaro: oggi non c'è ancora una contrazione netta dell'offerta globale, ma il clima sta diventando una variabile sempre più determinante per il secondo semestre. A maggio, secondo Ornu, le raccolte globali sono cresciute di circa il 2,5%, sostenute dalla buona produzione nella maggior parte delle principali aree lattiero-casearie. Questa disponibilità, insieme al rallentamento stagionale degli acquisti industriali e alle chiusure estive, può mantenere sotto controllo i prezzi delle commodity dairy tra luglio e agosto.

Il quadro, però, potrebbe cambiare con l'avanzare dell'estate. Se le alte temperature dovessero proseguire in Europa e se l'evoluzione climatica legata a El Niño dovesse penalizzare le aree più sensibili, la crescita dell'offerta potrebbe ridursi proprio nella fase in cui la domanda manifatturiera tende a riprendere.

Europa: produzione in crescita, ma il caldo può cambiare il quadro

Nell'Unione europea la produzione di latte ha continuato a crescere nella prima parte dell'anno. Ornu segnala per l'UE a 27 un aumento delle raccolte del 2,8% ad aprile e una crescita attesa del 2,7% a maggio. A sostenere il dato sono soprattutto Germania, Polonia e Paesi Bassi: la produzione tedesca è indicata in aumento del 6,3%, quella polacca del 3,8% e quella olandese del 2,6%. L'Irlanda si muove invece in direzione opposta: la produzione è calata del 3,5% ad aprile e il recupero appare limitato anche per effetto di una base storica elevata.

Le ondate di calore aggiungono un elemento di incertezza. Nelle aree più colpite, il caldo può ridurre la produzione giornaliera, peggiorare i titoli e aumentare la pressione sulla gestione delle mandrie. È un tema che il mercato italiano ha già iniziato a vedere nelle ultime settimane, con raccolta in calo nel Nord

Italia, latte spot in rialzo, tensione su crema e panna e primi effetti sulle commodity. Il rialzo dello spot non cancella però la debolezza del prezzo medio alla stalla. Secondo i dati del Milk Market Observatory, a giugno 2026 il prezzo medio europeo del latte vaccino è sceso dello 0,68% rispetto a maggio, attestandosi a 42,34 euro/quintale. Il valore resta inferiore del 19,95% rispetto a giugno 2025.

In Italia, nello stesso mese, il prezzo medio del latte bovino si è attestato a 45,43 euro/quintale, stabile rispetto a maggio ma inferiore del 21,85% su base annua. Il dato conferma che la tensione più recente sul mercato spot non si è ancora tradotta in un recupero generalizzato del prezzo medio alla stalla.

Commodity in calo, ma con un possibile pavimento da settembre

Secondo Ornua, i prezzi spot europei di formaggio, burro e latte scremato in polvere si sono recentemente indeboliti a causa della disponibilità di prodotto ancora sufficiente, che limita la possibilità di rialzi importanti nel breve periodo. Il rallentamento stagionale degli acquisti tra luglio e agosto contribuisce alla cautela.

La prospettiva cambia però guardando al terzo e quarto trimestre. Ornua prevede che l'indebolimento stagionale dell'offerta e la ripresa autunnale della domanda manifatturiera possano fornire un sostegno ai prezzi a partire da settembre. Futures sulle polveri, latte spot e indici della crema mostrano già alcuni segnali tecnici positivi, anche se il mercato resta dipendente dalle variabili climatiche.

Export globale positivo, ma attenzione alle scorte

Sul fronte della domanda, Ornua segnala una buona performance del commercio internazionale nei primi mesi dell'anno. Un dato da leggere con cautela. Secondo l'analisi, una parte della crescita potrebbe riflettere acquisti anticipati da parte dei buyer, più che un rafforzamento strutturale della domanda.

A questa incertezza si aggiunge la pressione sul consumatore finale. Il costo della vita resta elevato in molti mercati e può frenare la disponibilità ad assorbire ulteriori aumenti di prezzo. La domanda dairy non scompare, ma diventa più selettiva, soprattutto sulle categorie più esposte al prezzo e nei mercati dove il potere d'acquisto resta sotto pressione. Ornua segnala inoltre che gli esportatori europei continuano a perdere quote in alcuni mercati a favore degli Stati Uniti.

Il rischio El Niño per Nuova Zelanda e Stati Uniti

Il fattore più incerto resta il clima. Ornua richiama la crescente probabilità di un El Niño particolarmente intenso, con possibili effetti sulle aree produttive più sensibili.

Per la Nuova Zelanda, un peggioramento delle condizioni climatiche può incidere direttamente sui sistemi a pascolo, dove disponibilità di erba, piogge e temperature influenzano in modo immediato la raccolta. La Nuova Zelanda è uno dei principali esportatori mondiali di prodotti lattiero-caseari, in particolare polveri e grassi, e qualsiasi rallentamento della produzione può avere effetti sul mercato globale. Anche il Sud degli Stati Uniti potrebbe essere esposto a condizioni climatiche sfavorevoli.

[Da www.insiderdairy.com]

FAO: PASCOLI E PASTORI RESTANO CENTRALI PER ALIMENTAZIONE, TERRITORI E AMBIENTE

(11/07/26) Pascoli e pastori svolgono un ruolo cruciale per la sicurezza alimentare globale, la gestione dei territori e la stabilità ambientale. Lo ha ribadito Qu Dongyu, direttore generale della FAO, durante

una visita di quattro giorni nelle regioni occidentali del Canada e degli Stati Uniti, in occasione del North American Grazing Lands Congress.

L'evento, organizzato dalla Canadian Cattlemen's Association e dalla U.S. Roundtable for Sustainable Beef, si è svolto nell'ambito dell'Anno internazionale dei pascoli e dei pastori 2026 delle Nazioni Unite, di cui la FAO è agenzia capofila. L'obiettivo era mettere in evidenza il valore ecologico, economico e culturale dei pascoli nordamericani e il ruolo delle famiglie che li gestiscono.

Il messaggio della FAO è netto: la zootecnia estensiva e il pascolo non possono essere letti soltanto attraverso la lente dell'impatto ambientale, ma vanno considerati anche per il loro contributo alla nutrizione, alla gestione degli ecosistemi e al sostentamento di milioni di persone.

Secondo la FAO, i pascoli coprono quasi la metà della superficie terrestre e sostengono il sostentamento di centinaia di milioni di persone attraverso l'allevamento e le attività collegate. "Qui non solo vi nutrite voi stessi, ma esportate anche per nutrire il resto del mondo", ha dichiarato Qu durante il Congresso.

Il passaggio più rilevante riguarda il rapporto tra produzione animale, domanda alimentare e ambiente. "Abbiamo bisogno di più carne, ma con un minore utilizzo di risorse e un minore impatto negativo sull'ambiente. Abbiamo bisogno di latte e carne per una buona alimentazione. In tutto il mondo, l'80% dei bambini nei Paesi in via di sviluppo non beve ancora un bicchiere di latte al giorno", ha affermato il direttore generale della FAO.



È una posizione che riporta il dibattito su un piano meno semplificato. La questione non è solo produrre di meno o eliminare la zootecnia, ma produrre meglio, con sistemi più efficienti, minore pressione sulle risorse, maggiore attenzione alla gestione dei pascoli e un contributo reale alla nutrizione.

Per il lattiero-caseario, il richiamo è evidente. In molte aree del mondo il latte resta un alimento difficilmente sostituibile per apporto di proteine, calcio e micronutrienti. Allo stesso tempo, la produzione deve confrontarsi con emissioni, uso delle risorse, benessere animale, qualità dei suoli e gestione degli ecosistemi.

[Da www.insiderdairy.com]

DERMATITE NODULARE CONTAGIOSA: NUOVO FOCOLAIO IN SARDEGNA

(13/07/26) Nuovo caso di **dermatite nodulare contagiosa** (Lumpy Skin Disease) in Sardegna. Il primo focolaio del 2026 nella provincia di Oristano è stato confermato in un allevamento di nove bovini a Samugheo, nel Barigadu, portando a **tre il numero dei focolai attualmente attivi nell'isola**, dopo quelli già rilevati a fine maggio nei territori di San Vito ed Escalaplano.



La positività è stata accertata dall'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna**, dopo che un animale aveva manifestato i tipici noduli cutanei della malattia. In applicazione della normativa europea, **tutti i bovini presenti nell'allevamento saranno abbattuti** e sarà istituita una **zona di protezione e sorveglianza nel raggio di 50 chilometri**, con limitazioni alla movimentazione dei capi.

Secondo la Asl di Oristano, il bovino risultato positivo era l'unico animale non vaccinato dell'azienda.

Le autorità sanitarie ribadiscono l'importanza della vaccinazione come principale strumento di prevenzione, insieme al controllo delle movimentazioni e alla lotta agli insetti vettori. L'obiettivo è

completare la campagna vaccinale entro il mese di agosto per rafforzare la copertura immunitaria degli allevamenti e limitare la diffusione del virus.

[Da www.alimentando.info]

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

CONTINGENTI PER LE IMPORTAZIONI NELL'UE: AGGIORNAMENTO DELLE ASSEGNAZIONI

(16/07/26) La [tabella 2026](#) di Eucolait che riepiloga lo stato di assegnazione di tutti i contingenti tariffari (TRQ) per le importazioni di prodotti lattiero-caseari nell'UE è stata aggiornata con i dati più recenti disponibili. Le modifiche rispetto al mese scorso sono:



• **Nuova Zelanda:**

- +1.861 t di burro (quota OMC/WTO)
- +1.340 t di butterfat (nuovo contingente)
- +406 t di formaggi
- +182 t di prodotti lattiero-caseari trasformati e siero ad alto contenuto proteico (FCFS)

• **Norvegia:**

- +1.528 t di formaggi
- +21 t di siero di latte in polvere

• **Ucraina:**

- +1.421 t di latte scremato in polvere (SMP)
- +394 t di latte e panna
- +4 t di creme spalmabili a base di latte (FCFS)

• **Turchia:**

- +1.932 t di formaggi "specialità"

• **Islanda:**

- +1.100 t di Skyr

• **Erga Omnes:**

- +200 t di cheddar
- +22 t di altri formaggi

• **Israele:**

- +20 t di siero di latte

Per quanto riguarda il butterfat, mentre continua a crescere la domanda di titoli di importazione per il prodotto neozelandese, nel mese di luglio non è stata presentata alcuna domanda per quello ucraino e, durante le prime due settimane del nuovo sotto-periodo, non sono state registrate importazioni nell'ambito del TRQ *Erga Omnes*.

I nuovi contingenti tariffari (TRQ) per gli Stati Uniti relativi ai formaggi e ad altri prodotti lattiero-caseari, compreso il **burro anidro (butteroil)**, sono stati aggiunti alla tabella e sono entrati in vigore ieri. Finora non sono state registrate importazioni nell'ambito di tali contingenti.

Le assegnazioni finali dei contingenti tariffari **first-come, first-served (FCFS)**, aperti a tutti i Paesi terzi e con scadenza il 30 giugno, sono le seguenti:

- il TRQ per il butterfat è stato utilizzato al **71%** durante il secondo sotto-periodo (4.065 t), dopo essere stato completamente utilizzato nel primo sotto-periodo
- il TRQ annuale per gli altri formaggi è stato utilizzato al **6%**
- non sono state registrate assegnazioni per i restanti TRQ, ad eccezione di **105 tonnellate di latte scremato in polvere (SMP)**.

DOGANE: CHIARIMENTI SULLA PROVA DELL'ORIGINE DELLE MERCI STATUNITENSI

(15/07/26) L'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli ha pubblicato un [avviso](#) con le prime indicazioni operative sull'applicazione delle nuove disposizioni UE relative alla prova dell'origine delle merci provenienti dagli Stati Uniti. In attesa delle linee guida definitive della Commissione europea, viene confermato il principio della libera prova dell'origine, demandando all'importatore l'onere di dimostrare l'origine non preferenziale delle merci.



Per accedere al trattamento tariffario previsto dalla normativa UE è consigliato acquisire un certificato di origine non preferenziale rilasciato dalle autorità statunitensi e dimostrare il trasporto diretto verso l'Unione europea. In caso di transito attraverso Paesi terzi, sarà necessario documentare che le merci siano rimaste sotto vigilanza doganale e non abbiano subito lavorazioni.

USA: CIRCANA PREVEDE VOLUMI DEBOLI E UNA CRESCITA MODERATA NEL 2027 PER IL RETAIL ALIMENTARE

(15/07/26) I consumatori statunitensi non solo stanno riducendo i propri acquisti, ma stanno perfino **modificando le proprie abitudini di spesa**. E, anche nel 2027, il **retail alimentare Usa crescerà tra il 2 e il 3%, tornando ai livelli pre-Covid**. È quanto emerge da una recente ricerca di **Circana**.

Nel primo semestre di quest'anno il **retail alimentare statunitense è cresciuto del 2,2%**, mentre i volumi sono rimasti stabili, in linea con le previsioni di Circana. Il **rapporto prezzo/mix prodotto è invece aumentato del 2,3%**. Circana prevede che i **volumi di vendita rimarranno stabili anche nella seconda metà del 2026**, poiché non calerà la pressione sui bilanci familiari e i consumatori diventeranno sempre più efficienti nella gestione della spesa. Anche la crescita del rapporto prezzo/mix dovrebbe mantenersi su livelli analoghi.



Dopo un periodo di crescita elevata – con un tasso medio annuo composto (Cagr) di quasi il 7% tra il 2019 e il 2024 – **Circana prevede che nel 2027 il retail alimentare americano crescerà tra il 2% e il 3%**, tornando vicino ai livelli medi registrati prima della pandemia. I **volumi**, invece, **continueranno a essere deboli**, visto che i consumatori entreranno in una **nuova fase di razionalizzazione della**

propria spesa. Mentre la crescita moderata del rapporto prezzo/mix sarà invece legata al miglioramento del mix di prodotti.

Circana, in particolare, individua tre fattori chiave che plasmeranno il comportamento dei consumatori a partire dal 2027: **pressioni sul potere d'acquisto, ricerca di un migliore equilibrio di vita e crescente influenza degli algoritmi.** Il **consumatore** sarà dunque più **selettivo**, eliminerà gli acquisti superflui, calibrerà meglio quantità e formati continuando a scegliere i suoi prodotti preferiti, purché siano coerenti con i propri obiettivi.

[Da www.alimentando.info]

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(17/07/26) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

DECRETO 8 luglio 2026 – Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Puzzone di Moena/Spretz Tzaori». (26A03501) (GU Serie Generale n.162 del 15-07-2026)



PARMIGIANO REGGIANO: AL VIA IL TERZO STEP DELLA CAMPAGNA "MOMENTI ICONICI"

(13/07/26) Dopo la battitura del primo lotto a dicembre e il taglio dei foraggi in primavera, prende il via la terza fase di **Momenti Iconici**, la campagna di comunicazione del Consorzio del Parmigiano Reggiano firmata VML Italia.

Il nuovo capitolo si concentra sul cuore della filiera: **la lavorazione in caseificio**. La data di lancio non è casuale: il 13 luglio, giorno di San Lucio, patrono dei casari. L'obiettivo è celebrare i gesti, i riti e il talento delle persone che ogni giorno trasformano il latte munto nella zona di origine in un'eccellenza del Made in Italy.



La campagna prevede un minisito dedicato per esplorare da vicino il processo produttivo (parmigianoreggiano.com/momenti-iconici), una **presenza multicanale** con contenuti su stampa, digital e social media e un **approfondimento tecnico scientifico a cura del divulgatore Barbascura X**, che con il suo stile ironico e pop guiderà il pubblico alla scoperta della chimica e dei segreti dietro il processo della caseificazione.

Come ha sottolineato *Carmine Forbuso*, direttore marketing del Consorzio di tutela, l'iniziativa vuole *"aprire le porte dei nostri caseifici ai consumatori, mostrando la bellezza e la complessità dei gesti che danno vita al Parmigiano Reggiano, un prodotto simbolo del Made in Italy"*.

Le news di

“FORMAGGI&CONSUMI”

Ddl latte crudo, Lorenzo Basso (Pd): “Etichette chiare per proteggere i bambini”

Roma, Venerdì 17 luglio - Sbloccare il Ddl 1205 e garantire ai consumatori informazioni chiare sui possibili rischi derivanti dal consumo di prodotti a base di latte crudo. È questo l'appello lanciato ieri in Senato nel corso della conferenza stampa 'Etichette chiare per proteggere i bambini', promossa dal senatore Pd Lorenzo Basso insieme a Sonia Gerelli e Marco Damonte, fondatori dell'associazione 'Il Trenino di Elia Odv'. Il [disegno di legge, proposto nel 2024](#), prevede che "la confezione di prodotti caseari a latte crudo freschi o di media stagionatura deve riportare in etichetta l'indicazione relativa al rischio per la salute per i bambini di età inferiore ai dieci anni". Con l'onorevole Basso abbiamo parlato del provvedimento, della sua genesi e delle ragioni per cui l'iter di legge è al momento fermo.

Quando è stato proposto e che cosa prevede il disegno di legge?

Il disegno di legge è stato presentato nel luglio 2024. È partito in maniera bipartisan, nel senso che è stato presentato sia alla Camera che al Senato da soggetti diversi. È molto semplice: chiede che l'etichetta, già prevista dalla norma europea, diventi obbligatoria. C'è stata anche un'interlocuzione con il ministero della Sanità con cui si è discusso di inserire alcune deroghe. Ad esempio, gli stessi produttori potevano scegliere di non inserire a dicitura, a condizione che se ne prendessero la responsabilità e facessero determinati controlli.

Cosa chiedevate in sede di ministero della Sanità?

Noi abbiamo chiesto che ciò avvenisse solo con la presa di responsabilità del ministero della Salute, perché lì ci sono soggetti che hanno le competenze scientifiche per poter prendersi una responsabilità del genere. Sembrava si fosse arrivati a una convergenza su quelle che sono poi diventate le linee guida, vale a dire: controlli rigorosi, che permettono di attestare l'assoluta sicurezza del prodotto e non inserire la dicitura in etichetta, oppure inserire la dicitura informativa. Questo impianto di legge ha trovato piena condivisione anche da parte dei pediatri e dei medici intervenuti in audizione.

Poi cosa è accaduto?

Dopo le audizioni l'iter si è fermato. Noi abbiamo più volte provato a intervenire sia alla Camera che al Senato su altri provvedimenti, in sede di emendamento. Ma il dato di fatto resta: il Ddl oggi è fermo.

Sono maturate posizioni diverse tra opposizione e maggioranza?

Non faccio processi alle intenzioni. Alcuni colleghi di maggioranza si sono spesi per questo provvedimento. Altri no, e lo hanno detto apertamente che per loro significa voler affossare il settore. In realtà, non si vuole assolutamente affossare il settore: si tratta solamente di riportare un'informativa di prevenzione.

Dal lato dei produttori e dei distributori, quale feedback avete ricevuto?

Non tutti hanno reagito allo stesso modo. Sia in audizione che durante alcune interlocuzioni informali, una parte dei produttori, soprattutto piccoli, non si è schierato contro la proposta, anche perché l'etichetta non è allarmistica, bensì informativa. Molti fra loro già inseriscono una dicitura poiché significa levarsi una responsabilità. Una parte della catena distributiva, invece, ha fatto resistenza: i formaggi a latte crudo hanno un valore alla produzione e alla vendita al distributore piuttosto modesto, mentre hanno un valore alla vendita al consumatore finale elevato, visti i costi legati alla loro conservazione. Una parte dei soggetti che commercializzano questi prodotti ritiene quindi che questo messaggio in etichetta possa fare diminuire le vendite. Tuttavia abbiamo osservato che, laddove l'informazione sia stata inserita in etichetta, non si è avuto un significativo calo delle vendite. E siamo convinti che, alla prova dei fatti, non ci sarà.

Raggiunto un accordo sul prezzo del latte nel Lazio

Roma, Giovedì 9 luglio - Fattoria Latte Sano, azienda romana di trasformazione, ha fatto sapere che nella giornata di ieri è stato raggiunto un accordo sul prezzo del latte nel Lazio, grazie ai lavori svolti in seno al tavolo regionale. Si legge in una nota diffusa da Fattoria Latte Sano: "Le parti, nonostante i contratti di fornitura fossero già stati definiti da tempo, hanno individuato un punto di equilibrio per i mesi di maggio e giugno 2026, fissando il prezzo base (esclusi premi, qualità e Iva) a € 0,48/litro su latte contrattualizzato per tutti i produttori della regione, siano essi soci delle Cooperative o allevatori conferenti in forma diretta. E questo grazie al costante lavoro svolto in questi mesi dall'assessore all'agricoltura Giancarlo Righini e dal suo staff, che hanno affrontato con decisione la crisi che ha colpito il settore produttivo del latte bovino. Ancora una volta l'Assessorato è riuscito a coinvolgere tutti gli attori in modo proattivo e determinato, affinché il tavolo operasse nell'interesse dell'intera zootecnia regionale".

Pubblicato su npj Science of Food uno studio sull'efficacia del latte fermentato arricchito con lattoferrina Inalpi

Moretta (Cn), Giovedì 16 luglio - È stato pubblicato sulla rivista scientifica internazionale npj Science of Food lo studio clinico dedicato al latte fermentato arricchito con lattoferrina, sviluppato da Inalpi in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino e le strutture ospedaliere coinvolte nel progetto. Come spiega una nota dell'azienda, lo studio clinico, condotto in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino, ha evidenziato come il consumo di latte fermentato arricchito con lattoferrina contribuisca a preservare le riserve di ferro nelle donne con diabete gestazionale, mantenendo stabili i livelli di ferritina senza provocare sovraccarico di ferro o effetti indesiderati. La ricerca ha inoltre rilevato un effetto positivo sulla modulazione del microbiota intestinale, confermando il potenziale del prodotto come soluzione nutrizionale a supporto della salute materna e fetale. Lo studio ha fornito solide evidenze sull'efficacia e sulla sicurezza del latte fermentato arricchito con lattoferrina, ponendo le basi per l'avvio dell'iter finalizzato al riconoscimento del prodotto come Alimento a fini medici speciali (Afms).

Brazzale ottiene un finanziamento di 10 milioni grazie alla cartolarizzazione del magazzino

Milano, Mercoledì 8 luglio - Cassa Depositi e Prestiti (Cdp) e Cherry Bank hanno realizzato la prima operazione di cartolarizzazione del magazzino in Italia, concedendo un finanziamento da 10 milioni di euro a favore di Brazzale, storica azienda lattiero casearia fondata nel 1784. L'iniziativa introduce nel mercato italiano il cosiddetto destocking, uno strumento di finanza alternativa che consente alle imprese di trasformare il valore dei beni presenti in magazzino in liquidità immediata, senza attendere la conclusione del normale ciclo produttivo. L'operazione è stata strutturata attraverso la società veicolo Magazzino Italia SPV, che acquista prodotti freschi e semistagionati da Brazzale. Le risorse ottenute permetteranno all'azienda di finanziare nuovi investimenti, tra cui un centro logistico, l'ampliamento del reparto confezionamento, nuovi macchinari e iniziative per rafforzare la competitività e l'espansione internazionale, anche attraverso prodotti a maggiore stagionatura. L'iniziativa è resa possibile dalla recente normativa sulle Pmi che consente di valorizzare i beni in magazzino come leva finanziaria. Il meccanismo è inoltre rotativo: i ricavi derivanti dalla vendita dei prodotti serviranno sia a rimborsare il finanziamento sia a finanziare nuovi acquisti di prodotti presenti in magazzino, garantendo continuità.

Lactalis Italia, nel 2025 fatturato a 3,3 mld euro. Focus sull'innovazione di prodotto

Milano, Giovedì 9 luglio - "Il 2025 è stato un anno complesso caratterizzato da una forte crescita dei costi della materia prima che ha inciso sull'incremento del fatturato (3,3 miliardi, +4,5%) ma ha penalizzato la redditività (l'Ebitda è calato dello 0,8%)". Con queste parole, sulle pagine del Sole 24 Ore, l'ad di Lactalis Italia, Giovanni Pomella, sintetizza il bilancio 2025 della divisione italiana della multinazionale francese. "Il 2025 è stato un anno con la media del prezzo del latte più alta della storia. Quotazioni vicine ai 60 centesimi al litro. E anche i formaggi Dop hanno raggiunto prezzi record", spiega Pomella. L'ad sottolinea come simili quotazioni rischino di penalizzare la produzione lattiero casearia italiana, soprattutto quando si tratta di produzioni non Dop realizzate anche all'estero, come nel caso della mozzarella. L'azienda, comunque, sta lavorando sul fronte dell'innovazione di prodotto per incontrare nuovi consumatori. Sono recenti i lanci della Figliata di bufala Mandara e dei Bocconcini di mozzarella ripieni di crema di latte Valledelata. Inoltre Lactalis Italia sta puntando sui fresh dairy yogurt. E, lo scorso anno, ha lanciato, con Parmalat, Latte Barista e i lattini aromatizzati al cacao e caffè a brand Zymil. L'azienda, poi, sta "provando a mettere a punto un'offerta innovativa sotto il profilo proteico insieme a prodotti liquidi a base di latte e con componenti nutrizionali", aggiunge Pomella.

Caseificio Palazzo, 22 milioni di euro a sostegno del Piano Industriale 2026-2033

Putignano (Ba), Martedì 14 luglio - Caseificio Palazzo, azienda pugliese specializzata nella produzione di paste filate a marchio Murgella, ha concluso un'operazione finanziaria del valore complessivo di 22 milioni di euro nell'ambito del percorso di sviluppo delineato nel Piano Industriale 2026-2033. L'operazione, avvenuta con il supporto di Banco Bpm, è il completamento del percorso avviato nel 2024 da Claudia Palazzo, amministratore unico della società, di cui aveva acquisito il controllo totalitario attraverso un'operazione di finanza straordinaria. Come si legge in una nota, il raggiungimento anticipato degli obiettivi previsti dal Piano Industriale 2023-2027 e la conclusione del processo di fusione per incorporazione della società veicolo costituita per la fase di acquisizione hanno consentito di avviare una nuova fase strategica finalizzata alla razionalizzazione e all'ottimizzazione della struttura finanziaria del gruppo. "Questa operazione segna un passaggio importante nel percorso di crescita avviato nel 2024", commenta Claudia Palazzo. "Il raggiungimento anticipato degli obiettivi del precedente Piano Industriale ci permette oggi di affrontare il nuovo Piano con una struttura finanziaria più solida, a sostegno degli investimenti in capacità produttiva, innovazione e sviluppo internazionale".

Farmaci GLP-1: via libera dell'Ue alla pillola dimagrante Wegovy

Bruxelles (Belgio), Giovedì 16 luglio - Luce verde della Commissione europea alla messa in commercio del semaglutide orale, ossia la versione in compressa di Wegovy, farmaco dimagrante prodotto da Novo Nordisk e già noto nella formulazione iniettabile. Si tratta della prima pillola per la perdita di peso appartenente alla classe dei GLP-1 approvata in Europa. Il farmaco è indicato negli adulti con obesità (indice di massa corporea pari o superiore a 30 kg/m²) e negli adulti con sovrappeso (IMC superiore a 27 kg/m²) con almeno una comorbidità correlata al peso. Un'assunzione al giorno consentirebbe una perdita di peso corporeo pari a circa il 17/20% (in combinazione a una dieta ipocalorica e attività fisica). Wegovy in pillola è già in commercio negli Stati Uniti dallo scorso gennaio, dove il suo decisivo impatto sul futuro del mercato alimentare è stato analizzato in un report a cura di Big Chalk Analytics. Nel Regno Unito l'approvazione è arrivata invece solo poche settimane fa.

Gruppo VéGé presenta il bilancio 2025: fatturato a 16,28 miliardi, nel 2026 punta a superare quota 17 miliardi

Roma, Martedì 7 luglio - Gruppo VéGé chiude il 2025 con un fatturato di 16,28 miliardi di euro, in crescita del 6,5% rispetto all'anno precedente. Il bilancio, approvato dall'Assemblea dei Soci riunita a Roma, conferma anche le prospettive positive per il 2026: sulla base dell'andamento del primo semestre, il Gruppo stima di superare i 17 miliardi di euro di ricavi, con una crescita del 5,1%. Tra i risultati più significativi emerge la performance dei 93 ipermercati della rete, che hanno registrato un incremento delle vendite superiore di oltre quattro volte rispetto alla media del mercato italiano. Un dato che, secondo l'azienda, dimostra la competitività del grande formato quando "valorizza la qualità e la profondità dell'assortimento, i servizi, la specializzazione e la relazione con il cliente". Il piano di sviluppo ha visto 54 nuove aperture (portando il network a 3.605 negozi) e oltre 95 ristrutturazioni, per investimenti complessivi nella rete pari 580 milioni di euro. La quota di mercato è dell'8,53% (Fonte GNLC 2026 NIQ). Continua inoltre l'espansione dell'offerta omnicanale: le vendite generate da Home Delivery, Click & Collect, Locker e Quick Commerce hanno superato i 250 milioni di euro, mentre prosegue l'evoluzione della piattaforma VéGé Data Sharing, sviluppata per rafforzare la collaborazione con l'industria di marca. Guardando al futuro, il Piano Industriale 2026-2027 prevede investimenti per 1,7 miliardi di euro.

Conad Nord Ovest: al via il passaggio nella rete di sei negozi ex Realco

Pistoia, Mercoledì 15 luglio - Nei primi giorni di giugno Conad Nord Ovest e Conad Centro Nord hanno partecipato congiuntamente all'operazione di acquisizione di un lotto di supermercati e di alcuni immobili del gruppo Realco. Concluso l'iter burocratico e perfezionate le acquisizioni, in Conad Nord Ovest prende il via dalla Toscana il percorso di ingresso dei negozi nella rete.

Un'operazione che entro la metà di agosto, si legge in una nota, vedrà il passaggio sotto l'insegna Conad di sei negozi tra Toscana ed Emilia: uno a Marina di Massa, due a Modena e gli altri a Bologna, a Medolla (Mo) e Bomporto (Mo). L'ingresso dei negozi nella rete Conad Nord Ovest consente il mantenimento dei 95 posti di lavoro. "Abbiamo portato a termine un'operazione importante, rilevante dal punto di vista del business ma anche di grande responsabilità sociale verso i territori nei quali operiamo, per garantire una risposta concreta alle difficoltà di una cooperativa storica", dichiara Adamo Ascari, Amministratore Delegato di Conad Nord Ovest. Dopo Marina di Massa, il piano di sviluppo di Conad Nord Ovest prosegue nelle prossime settimane anche in Emilia, con la riapertura dei cinque negozi fra Modena e Bologna.

RILEVAZIONI SETTIMANALI DEI PREZZI ALL'INGROSSO



MILANO – Rilevazione 13 Luglio 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.

			06/07/2026	13/07/2026	VAR.
FORMAGGI		U.M.	Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	18,95 – 19,45	19,00 – 19,50	+0,05/+0,05
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	17,75 – 18,20	17,75 – 18,20	
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	16,75 – 16,90	16,75 – 16,90	
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	15,00 – 15,25	15,00 – 15,25	
28	grana padano (scelto 01): per frazione di partita: riserva 20 mesi e oltre	Kg	11,60 – 11,80	11,60 – 11,80	
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	10,80 – 11,05	10,80 – 11,05	
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	9,45 – 9,65	9,50 – 9,70	+0,05/+0,05
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	7,40 – 7,60	7,45 – 7,65	+0,05/+0,05
50	provone valpadana: fino a 3 mesi di stagionatura	Kg	7,80 – 8,10	7,80 – 8,10	
60	oltre 3 mesi di stagionatura	Kg	8,05 – 8,45	8,05 – 8,45	
65	pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore	Kg	10,40* – 10,60	10,20 – 10,40	-0,20/-0,20
66	stagionatura di 8 mesi e oltre da produttore	Kg	10,65 – 10,80	10,45 – 10,60	-0,20/-0,20
70	asiago: d'allevio 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	quartirol 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	23,00 – 25,00	23,00 – 25,00	
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

			06/07/2026	13/07/2026	VAR.
BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	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	1,72	1,78	+0,06
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	1,86	1,92	+0,06

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

			06/07/2026	13/07/2026	VAR.
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	445 - 465	475 - 495	+30/+30
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	555 - 570	575 - 590	+20/+20
21	francese	1000 Kg	375 - 395	410 - 435	+35/+40
22	tedesco	1000 Kg	395 - 425	430 - 465	+35/+40
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	240 – 260	280 – 300	+40/+40

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 13 Luglio 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	=	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 13 Luglio 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	2,00	2,20	
Zangolato di creme fresche per la burrificazione	€/kg	1,75	2,05	
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 13 Luglio 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.	28,00	29,00	+1,10/+1,10
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.	7,60	7,75	+0,05/+0,05
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	9,65	9,75	+0,05/+0,05
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	10,45	10,75	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	11,25	11,35	
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	6,90	7,00	
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	7,10	7,20	
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	7,00	7,20	-0,05/-0,05

Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	8,20	8,30	-0,05/-0,05
Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	8,95	9,05	-0,05/-0,05
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	11,55	11,65	-0,05/-0,05
LATTE ALLA STALLA (prezzo euro/1000 litri)				
Partenza più qualità				
Latte crudo alla stalla Verona	€/1000 litri	450	490	
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.	490	510	+20/+20
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	660	700	
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	470	490	+40/+40
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	300	320	+50/+60
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	1850	1950	+50/+50
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	1750	1850	+50/+50

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 14 Luglio 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 15 Luglio 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	3,55		=
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	9,55	9,70	≠/≠
	Stag. tra 12-16 mesi	10,15	10,75	≠/≠
	Stag. oltre 20 mesi	11,40	11,90	≠/≠
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 Luglio 2026	0,475	0,495	-

* 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 16 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	≠/≠
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	0,500	1,500	≠/≠
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	9,500	9,700	≠/≠
	Stagionatura 14 mesi	10,850	11,050	≠/≠
	Stagionatura 20 mesi	11,750	11,950	≠/≠
	Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)	8,250	8,500	≠/≠
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 17 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 Prezzi del 17/07/26 - prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/t)			
<u>Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio</u>	≠/≠	1,050	1,250
<u>Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio</u>	-0,300/-0,300	4,200	11,700
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 36 mesi e oltre	+0,100/+0,100	18,600	19,150
<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	18,200	18,550
<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	17,700	17,950
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	+0,050/+0,050	16,650	17,150
<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