



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 30/2026 del 4 Settembre 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

IMPORTAZIONI DA PAESI TERZI - Nuovi requisiti veterinari per i prodotti lattiero-caseari	PAG. 02
SCAMBI UE/MERCOSUR - Gestione e assegnazione dei contingenti di importazione del Mercosur	PAG. 02
SCAMBI STATI UNITI/CANADA - Tensioni commerciali	PAG. 03
INDONESIA - Nuovi requisiti Halal pre-spedizione	PAG. 03
SCAMBI SVIZZERA/CINA - Conclusi I negoziati per l'Accordo di libero scambio	PAG. 04
ARMENIA - Preferenze commerciali temporanee dell'UE	PAG. 04
OMAN - Obbligo di utilizzo dei pallet per le spedizioni in entrata	PAG. 04
PANAMA - Nuovo regolamento sull'etichettatura degli alimenti confezionati: ICE	PAG. 05
WTO - Notifiche de Paesi del Consiglio di cooperazione del Golfo, India e Australia	PAG. 05
REGNO UNITO - Export dairy giù del 25%. Ma i formaggi toccano i massimi: www.insiderdairy.com	PAG. 06
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 07
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Avviata la campagna d'autunno crossmediale 2026 del Consorzio	PAG. 07
FORMAGGI D.O.P. - "ASIAGO" - Prodotto della Montagna, in vent'anni la produzione è aumentata del 29,8%: www.alimentando.info	PAG. 07
FORMAGGI D.O.P. - "TALEGGIO" - Al via una campagna di comunicazione digitale in Francia: www.alimentando.info	PAG. 08
FIERE ED EVENTI - Convegno di Assocaseari "Dentro il mercato lattiero-Caseario: i numeri e le analisi di CLAL e le politiche europee con Eucolait" - Bergamo (B2Cheese), 24 settembre 2026	PAG. 08
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 22 agosto al 4 settembre 2026	PAG. 09
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 31 agosto al 4 settembre 2026	PAG. 12

NOTIZIE DELLA SETTIMANA

1. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

IMPORTAZIONE: NUOVI REQUISITI VETERINARI PER I PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

(03/09/26) Ai sensi del **Regolamento delegato (UE) 2023/905**, a partire dal **3 settembre 2026**, i prodotti lattiero-caseari che entrano nell'UE devono essere accompagnati da un **certificato ufficiale** contenente un'attestazione relativa alla conformità alle restrizioni dell'UE sull'impiego di determinati medicinali antimicrobici.



Per i prodotti lattiero-caseari, l'attestazione conferma in particolare che gli animali dai quali è stato ottenuto il latte crudo **non sono stati trattati con antimicrobici utilizzati per promuovere la crescita o aumentare la resa produttiva**, né con antimicrobici **riservati al trattamento di determinate infezioni nell'uomo**.

Inoltre, il **Regolamento delegato (UE) 2026/1304**, pubblicato il **24 agosto** e applicabile dal **13 settembre 2026**, aggiunge il codice **1901** all'elenco delle categorie di prodotti al di fuori del capitolo 4, le cui importazioni devono provenire da **stabilimenti autorizzati situati in Paesi terzi riconosciuti**.

L'elenco comprende ingredienti lattiero-caseari e prodotti composti contenenti prodotti lattiero-caseari classificati ai codici **1702, 1901, 2105, 3501, 3502 e 3504**. Sembra che il codice **1901 fosse stato omissso per errore** nel regolamento iniziale.

Per essere autorizzati, i Paesi terzi devono, tra l'altro, disporre di un **piano di controllo relativo ai medicinali veterinari, ai pesticidi e ai contaminanti**, tale da garantire il rispetto dei requisiti dell'UE.

ACCORDO UE-MERCOSUR: GESTIONE E ASSEGNAZIONE DEI CONTINGENTI DI IMPORTAZIONE DEL MERCOSUR

(27/08/26) Dall'entrata in vigore provvisoria dell'accordo UE-Mercosur, il 1° maggio 2026, i contingenti reciproci sui prodotti lattiero-caseari sono stati utilizzati esclusivamente per le importazioni del Mercosur nell'UE, beneficiando della riduzione del 10% del dazio applicabile alle quantità contingentate.

I contingenti tariffari (TRQ) da parte del Mercosur sono gestiti attraverso un sistema di titoli, in base al quale gli importatori presentano alle rispettive Autorità nazionali una richiesta di titoli per riservare un determinato quantitativo del contingente disponibile. **I volumi contingentati vengono assegnati secondo il principio "primo arrivato, primo servito"** (*first-come, first-served*).



Questo approccio differisce dal sistema dell'UE, nel quale le richieste di titoli di importazione vengono esaminate dalla Commissione una volta al mese, prima dell'assegnazione dei quantitativi disponibili.

Finora, sono stati assegnati **il 18% del contingente per il formaggio** (354 tonn.) e il 5% del TRQ per le formule per lattanti (18 tonn.). Sono inoltre stati riservati ulteriori quantitativi, in attesa di assegnazione,

tra cui 142 tonn. di formaggio, 18 tonn. di formule per lattanti e 6 tonn. di latte in polvere. L'utilizzo di questi TRQ può essere consultato [qui](#). Queste informazioni mostrano inoltre la ripartizione dei quantitativi riservati e assegnati tra i singoli Paesi del Mercosur. Come prevedibile, il Brasile rappresenta praticamente la totalità dei quantitativi riservati e assegnati per il formaggio (98%) e per le formule per lattanti (100%).

Tutti i dettagli relativi al sistema di gestione dei TRQ sono riportati nella **Risoluzione Mercosur 46/2020**, disponibile [qui](#), insieme alle corrispondenti normative nazionali. Una versione in spagnolo e una traduzione automatica in inglese della Risoluzione sono disponibili [qui](#).

Come promemoria, una **panoramica delle concessioni** previste dall'accordo è disponibile [qui](#).

TENSIONI COMMERCIALI TRA STATI UNITI E CANADA

(27/08/26) Le tensioni commerciali tra Stati Uniti e Canada si sono intensificate a seguito del fallimento dei negoziati bilaterali della scorsa settimana. Il 22 agosto, gli Stati Uniti hanno introdotto dazi del 50% su alcuni prodotti lattiero-caseari canadesi, tra cui latte in polvere, concentrati di proteine del siero e siero modificato, lattosio, caseina e caseinati, nonché concentrati e isolati di proteine del latte e del siero di latte. Le misure non hanno una data di scadenza prestabilita e possono essere modificate dal Presidente degli Stati Uniti ([dichiarazione della Casa Bianca](#)).



Il Canada ha annunciato dazi di ritorsione, con effetto dall'8 settembre, sulle esportazioni statunitensi di prodotti lattiero-caseari, sia nell'ambito dei contingenti che al di fuori. Le misure prevedono dazi del 50% su latte e siero in polvere, caseina e caseinati, concentrati e isolati di proteine del latte e del siero, nonché un dazio del 25% sul formaggio. [Elenco dei prodotti canadesi soggetti a dazi di ritorsione](#).

Entrambe le parti hanno indicato che un ritorno ai negoziati rimane possibile, sebbene non sia stata fissata alcuna data. La situazione potrebbe inoltre complicare l'imminente revisione dell'USMCA, poiché l'aumento delle tensioni tra le 3 parti accresce l'incertezza sul futuro del quadro commerciale trilaterale.

INDONESIA: NUOVI REQUISITI HALAL PRE-SPEDIZIONE

(03/09/26) L'Indonesia ha adottato il **Regolamento BPJPH n. 4/2026**, introducendo un ulteriore passaggio di verifica per i prodotti Halal esteri destinati al mercato indonesiano.

La nuova **Verifica dell'Assicurazione dei Prodotti Halal (Halal Product Assurance Verification)** deve essere completata **prima della dichiarazione doganale di importazione**. I controlli vengono effettuati presso il **magazzino di carico nel Paese di carico e/o di origine**.



In caso di esito positivo della verifica, viene rilasciato un **Rapporto sull'Assicurazione dei Prodotti Halal (LPPH)**, necessario per lo **sdoganamento** e valido **esclusivamente per una singola spedizione**.

La misura dovrebbe entrare in vigore il **9 settembre 2026**, anche se, secondo quanto riferito, la sua attuazione potrebbe essere rinviata al **17 ottobre 2026**.

Inoltre, l'Indonesia ha notificato una **proposta di regolamento distinta** che stabilisce i compiti e le responsabilità dei Supervisor Halal nominati dagli operatori economici, nazionali o esteri, al fine di garantire il rispetto degli obblighi di certificazione Halal.

La proposta richiederebbe alle imprese di nominare un **Supervisore Halal** incaricato di:

- supervisionare il **Processo dei Prodotti Halal**;

- attuare il **Sistema di Garanzia Halal**;
- fornire supporto durante gli **audit** e nelle eventuali **azioni correttive**.

I Supervisor Halal già in carica avrebbero **due anni di tempo per adeguarsi ai nuovi requisiti**.

SVIZZERA: CONCLUSI I NEGOZIATI PER L'ACCORDO DI LIBERO SCAMBIO CON LA CINA

(28/08/26) La Svizzera e la Cina hanno concluso i negoziati per la modernizzazione del loro **Accordo bilaterale di libero scambio**, originariamente concluso nel 2014. L'accordo aggiornato migliorerebbe significativamente l'accesso al mercato cinese per le esportazioni svizzere, infatti, a regime, il **99,8% di esse** sarebbe esente da dazi, rispetto al 53,6% previsto dall'accordo attualmente in vigore. ([Scheda informativa Svizzera](#)).



Per il settore lattiero-caseario, il **formaggio** beneficerà di un migliore accesso al mercato, con l'eliminazione graduale dei dazi nell'arco di **10 anni**. In precedenza, beneficiava soltanto di concessioni parziali oppure era escluso dall'accordo esistente.

L'accordo aggiorna inoltre le **regole di origine**, le disposizioni in materia di **facilitazione degli scambi** e di **ostacoli tecnici agli scambi**, oltre a includere norme in materia di ambiente e lavoro.

L'accordo non è ancora stato firmato. I testi sono attualmente sottoposti a revisione giuridica e dovrebbero essere pubblicati al momento della firma dell'accordo, prevista entro la fine del 2026. La Svizzera è tra i pochi Paesi europei ad avere un accordo di libero scambio con la Cina; tra gli altri figurano **Islanda, Serbia e Georgia**.

ARMENIA: PREFERENZE COMMERCIALI TEMPORANEE DELL'UE

(03/09/26) Il Consiglio ha concordato misure temporanee di liberalizzazione degli scambi commerciali per i prodotti armeni, con l'obiettivo di sostenere l'economia dell'Armenia a seguito delle recenti restrizioni commerciali imposte dalla Russia. Le misure liberalizzeranno circa l'80% delle esportazioni armene verso l'UE, compresi alcuni prodotti agricoli soggetti a contingenti tariffari.



Alcuni prodotti originari dell'Armenia sarebbero esenti dai dazi all'importazione ad valorem, tra cui yogurt, latticello e prodotti lattiero-caseari spalmabili. I dazi dell'UE applicabili a questi prodotti lattiero-caseari consistono in una combinazione di un'aliquota ad valorem e di un dazio calcolato per chilogrammo di prodotto.

Attualmente in Armenia non vi sono stabilimenti lattiero-caseari autorizzati dall'UE.

Le disposizioni preferenziali si applicheranno per due anni e saranno soggette a condizioni specifiche, tra cui il rispetto delle regole di origine e dei principi democratici e dello Stato di diritto. Si prevede che il Parlamento europeo approvi la proposta durante la sessione plenaria di settembre, dopodiché il Regolamento potrebbe essere adottato rapidamente.

OMAN: OBBLIGO DI UTILIZZO DEI PALLET PER LE SPEDIZIONI IN ENTRATA

(03/09/26) L'Oman ha introdotto l'obbligo per le merci importate (compresi latte e prodotti lattiero-caseari) trasportate in container di essere caricate e stivate su pallet idonei.

L'obbligo si applica a partire dal 15 luglio 2026 alle spedizioni via terra e dal 15 settembre 2026 alle spedizioni via aerea e via mare.

La misura si basa sull'articolo 44 della Legge doganale unificata del GCC. Tra i pallet accettati rientrano quelli in legno conformi ai requisiti ISPM-15, quelli in plastica e quelli in metallo.

Le spedizioni non pallettizzate, nei casi in cui tale requisito sia applicabile, potranno essere respinte e restituite al Paese di origine.



PANAMA: NUOVO REGOLAMENTO SULL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI CONFEZIONATI

(31/08/26) Il Ministero del Commercio e delle Industrie di Panama (MICI) ha avviato il coordinamento interistituzionale per l'attuazione del nuovo Regolamento Tecnico Centroamericano (RTCA) sull'etichettatura generale degli alimenti confezionati. Durante una riunione con le istituzioni competenti e rappresentanti del settore privato sono state analizzate le principali disposizioni previste dalla nuova normativa.



Tra gli aspetti affrontati figura l'introduzione dell'etichetta complementare, che permetterà di aggiungere in spagnolo le informazioni obbligatorie qualora queste non siano presenti sull'etichetta originale del prodotto, nonché eventuali ulteriori dati richiesti dal regolamento. Il MICI ha inoltre indicato che Panama potrà valutare l'utilizzo di soluzioni tecnologiche che consentano ai consumatori di accedere in spagnolo alle informazioni obbligatorie relative ai prodotti commercializzati nel Paese.

La riunione ha consentito di raccogliere osservazioni delle diverse istituzioni coinvolte e del settore privato, rappresentato dalla Camera di Commercio, Industrie e Agricoltura di Panama, e di definire i prossimi passaggi per un'applicazione ordinata della normativa.

Panama dispone di un periodo di otto mesi per adeguarsi al nuovo regolamento, con scadenza prevista per febbraio 2027.

[Da ICE]

NOTIFICHE AL WTO: PAESI DEL CONSIGLIO DI COOPERAZIONE DEL GOLFO, INDIA E AUSTRALIA

(03/09/26) – I **Paesi del Consiglio di cooperazione del Golfo** hanno notificato una bozza di Regolamento tecnico che stabilisce i limiti massimi di residui (LMR) per i medicinali veterinari negli alimenti, compresi quelli di origine animale. Per quanto riguarda i prodotti lattiero-caseari, la proposta prevede LMR nel latte per **imidacloprid (600 µg/kg)** e **ivermectina (10 µg/kg)** (cfr. [Notifica](#)).



- L'**India** ha notificato proposte di modifiche della propria normativa in materia di sicurezza alimentare, riguardanti gli alimenti sicuri e le diete equilibrate per i bambini nelle scuole. La proposta introduce le definizioni di alimenti ad **alto contenuto di grassi aggiunti, zuccheri aggiunti o sale** (cfr. [G/TBT/N/IND/441](#)).

- L'**Australia** ha proposto modifiche all'**Allegato 20 del Food Standards Code Australia New Zealand**, riguardanti i **limiti massimi di residui (LMR)** per le sostanze chimiche agricole e veterinarie. Per il latte, la proposta prevede un LMR di **0,03 mg/kg per l' 1,4-dimetilnaftalene** (cfr. [G/SPS/N/AUS/641](#)).

REGNO UNITO, EXPORT DAIRY GIÙ DEL 25%. MA I FORMAGGI TOCCANO I MASSIMI

(22/08/26) Il secondo trimestre segna una brusca frenata per il commercio lattiero-caseario del Regno Unito, secondo l'analisi AHDB (Agriculture and Horticulture Development Board), ma dietro al dato complessivo si nascondono dinamiche molto diverse, positive per i formaggi. Fra aprile e giugno le esportazioni dairy del Regno Unito sono diminuite del 25% rispetto allo stesso periodo del 2025, scendendo a 277.800 tonnellate.



Il valore è calato del 17%, a 487 milioni di sterline. Contemporaneamente, però, i formaggi hanno raggiunto il massimo storico in volume e le polveri hanno continuato a crescere.

È la prima contrazione trimestrale dei volumi dal primo trimestre 2025 e il rallentamento è concentrato soprattutto nei flussi verso l'Unione europea: -94.400 tonnellate su base annua, mentre le spedizioni verso i mercati extra-Ue sono aumentate leggermente, di 1.400 tonnellate.

La principale eccezione è rappresentata dai formaggi. Le esportazioni del Regno Unito sono cresciute del 15,3%, pari a circa 8mila tonnellate aggiuntive, raggiungendo il livello trimestrale più alto mai registrato. L'aumento ha interessato numerosi mercati europei, a partire da Paesi Bassi, Francia e Belgio, ma anche destinazioni più lontane come Cina, Singapore, Canada e diversi Paesi del Medio Oriente e del Nord Africa. Il record dei volumi non si traduce tuttavia in un record economico. Il valore dell'export di cheese è diminuito del 4%, riflettendo il forte ridimensionamento delle quotazioni internazionali rispetto al 2025.

Molto dinamiche anche le polveri di latte, aumentate del 22,2%, pari a 9.400 tonnellate aggiuntive. Secondo AHDB, a favorire le vendite sono state le abbondanti disponibilità generate dalle produzioni record della campagna lattiera 2025/26 e prezzi sufficientemente competitivi sui mercati internazionali.

Le performance positive di formaggi e polveri non sono bastate a compensare il calo delle altre categorie. Latte e crema hanno perso il 43,5% dei volumi esportati, circa 102mila tonnellate. Lo yogurt è sceso del 49,7%, con una contrazione particolarmente forte verso l'Irlanda, mentre il siero ha perso il 14%. Più contenuta in volume la diminuzione del burro, -4,3%, ma molto più pesante in valore: -37%. Il dato riflette direttamente il forte ridimensionamento delle quotazioni del grasso rispetto alla scorsa estate, dinamica che non riguarda soltanto il mercato britannico ma l'intero scenario internazionale. Anche le importazioni complessive sono diminuite, ma soltanto del 2%, a 342.500 tonnellate. All'interno di questo dato crescono invece gli acquisti di yogurt, formaggio e siero, che AHDB collega anche alla domanda dei consumatori per alimenti a maggiore contenuto proteico.

Alla frenata dell'export si sovrappone ora un cambio di scenario sul fronte della disponibilità di latte. Dopo i volumi record della precedente campagna, a luglio le consegne in Gran Bretagna sono scese del 3,2% rispetto all'anno precedente. Caldo e siccità hanno colpito le produzioni e in alcune settimane il deficit è arrivato al 4,5%. AHDB segnala inoltre costi ancora elevati, diffusione della bluetongue in alcune aree e una mandria da latte in riduzione.

La minore disponibilità ha già prodotto qualche effetto sulle quotazioni: nel corso di luglio crema, SMP e mild Cheddar hanno recuperato terreno, anche perché una parte maggiore del latte è stata destinata ai prodotti freschi. Il mercato del burro resta invece più appesantito dalle disponibilità accumulate. Il quadro britannico racconta così bene la fase attraversata dall'intero dairy europeo: dopo mesi di latte abbondante e prezzi in riduzione, il caldo restringe improvvisamente l'offerta ma non cancella gli squilibri costruiti in precedenza. E mentre alcune commodity continuano a soffrire, il cheese dimostra una capacità di tenuta molto superiore, almeno sul fronte dei volumi.

[Da www.insiderdairy.com]

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(04/09/26) Nelle ultime due settimane sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

- Formaggi D.O.P. – “Pecorino Romano” – Approvazione modifica ordinaria disciplinare – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione C/2026/4125 su G.U.C.E. C del 02/09/26](#)

GORGONZOLA: AVVIATA LA CAMPAGNA D'AUTUNNO CROSSMEDIALE 2026 DEL CONSORZIO

(02/09/26) È partita la nuova campagna di comunicazione crossmediale 2026 del **Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola Dop**, pensata per consolidare il posizionamento del formaggio più cercato al mondo su Google. La strategia per la stagione Autunno/Inverno unisce la copertura della TV nazionale sulle reti Mediaset/Publitalia (Canale 5, Italia 1, Rete 4 e canali specializzati) a un'intensa attività di content e influencer marketing sui mercati esteri.



La narrazione del prodotto e lo sviluppo di ricette inedite sono affidati a importanti partner editoriali:

- **Italia:** *Il Cucchiario d'Argento* realizzerà sei piatti creativi dedicati.
- **Europa:** Partnership con il francese *Le Monde* e il tedesco *FoodBoom*.

Sulle piattaforme digitali (Instagram, TikTok e Facebook) la campagna punta su reel e video dinamici per mostrare la versatilità del Gorgonzola Dop in cucina, coinvolgendo un team di creator e chef europei:

- **Italia:** Valentina Cutaia e lo "chef pop" Federico Fusca, confermato anche per la creazione del piatto di Natale 2026.
- **Europa:** Achim Oecal (Germania), la nutrizionista Ysaline Benakli (Francia), Amy Sheppard (Regno Unito) e lo chef Roberto Bosquet (Spagna).

Il Consorzio si conferma tra le poche realtà DOP con un'impronta digitale internazionale capillare, presidiando sito web e canali ufficiali in 11 Paesi e mercati chiave (tra cui Spagna, Germania, Regno Unito, Giappone e Corea del Sud).

ASIAGO DOP PRODOTTO DELLA MONTAGNA, IN VENT'ANNI LA PRODUZIONE È AUMENTATA DEL 29,8%

(31/08/26) A vent'anni dall'introduzione a disciplinare dell'**Asiago Dop Prodotto della Montagna**, il Consorzio di tutela rileva numeri in crescita.

Nel primo semestre del 2026, **la sua produzione è aumentata del 7,5%** rispetto allo stesso periodo del 2025. Tale andamento si inserisce in un trend di crescita costante: **tra il 2015 e il 2025, le forme sono passate da 52.802 a 68.555, con un incremento del 29,8%**. Il dato conferma dunque la vitalità dell'Asiago Dop Prodotto della Montagna e il suo **ruolo per l'economia locale**, sostenuto anche dall'ingresso di nuove malghe nella compagine dei soci.



"I risultati ottenuti in vent'anni dall'istituzione dell'Asiago Dop Prodotto della Montagna", afferma Fiorenzo Rigoni, presidente del Consorzio tutela formaggio Asiago, "mostrano l'efficacia di pianificazioni e scelte di lungo periodo. La sfida dei prossimi vent'anni sarà quella di creare le condizioni affinché questa produzione possa continuare a mantenersi in buona salute, affrontando i cambiamenti con la resilienza che è propria della nostra filiera e preservando il patrimonio di conoscenze, saperi e paesaggio che la rende unica".

Il Consorzio di tutela si impegna a promuovere la varietà di montagna anche attraverso eventi dedicati, come **Made in Malga**, manifestazione che andrà in scena sull'Altopiano dei Sette Comuni dal 4 al 6 settembre e dall'11 al 13 settembre 2026.

[Da www.alimentando.info]

TALEGGIO DOP, AL VIA UNA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE DIGITALE IN FRANCIA

(02/09/26) Il **Taleggio Dop** si racconta sui mercati internazionali. Il Consorzio di tutela ha avviato una **campagna di comunicazione in Francia**, primo mercato estero per la Dop, per valorizzare l'origine, la qualità e la versatilità del prodotto attraverso i canali digitali. L'iniziativa è stata realizzata grazie al **contributo del bando promosso dal ministero delle Imprese e del Made in Italy** (Mimit – Direzione Generale per la Proprietà Industriale – Uibm) e gestito da Unioncamere.



Il progetto prende forma attraverso il concept creativo '**Taleggio in vacanza**': un quartino di formaggio viaggia attraverso la Francia, incontrando alcuni dei prodotti più rappresentativi della tradizione gastronomica locale, suggerendo così accostamenti in cucina. Nel corso della campagna, i canali digitali del Consorzio ospiteranno post, reel, ricette e contenuti dedicati, affiancati dalla collaborazione con **cinque food creator francesi**, chiamati a reinterpretare il Taleggio Dop attraverso il proprio linguaggio e la propria sensibilità culinaria.

Nel 2025 l'Europa ha assorbito il 68,5% delle esportazioni complessive di Taleggio Dop e **la Francia si è confermata il primo Paese importatore**, con circa **496 tonnellate** acquistate nel corso dell'anno e una crescita del 6,4% rispetto al 2024. Un andamento positivo confermato anche nell'ultimo trimestre dell'anno, quando le importazioni hanno raggiunto **131.377 chilogrammi**, in aumento del 3% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

[Da www.alimentando.info]

3. FIERE ED EVENTI

CONVEGNO DI ASSOCASEARI "DENTRO IL MERCATO LATTIERO-CASEARIO: I NUMERI E LE ANALISI DI CLAL E LE POLITICHE EUROPEE CON EUCOLAIT" - BERGAMO (B2CHEESE), 24 SETTEMBRE 2026

(04/09/26) In occasione del B2Cheese, giovedì 24 settembre, alle ore 10:30, Assocaseari organizzerà presso la Fiera di Bergamo il convegno "Dentro il mercato lattiero-Caseario: i numeri e le analisi di CLAL e le politiche europee con Eucolait".

Quali dinamiche stanno guidando oggi il mercato lattiero-caseario? E quali decisioni europee contribuiranno a definirne gli sviluppi nei prossimi mesi? Il convegno offrirà una lettura aggiornata dello scenario internazionale, con un focus sull'evoluzione dei mercati del latte, affiancata da un approfondimento sui principali dossier europei destinati a incidere sul settore, dalle normative allo sviluppo dei mercati internazionali.



Ne parleremo con Mirco De Vincenzi e Alberto Lancelotti di CLAL e Jukka Likitalo, Direttore generale di Eucolait (European Dairy Trade Association).

Gli interessati sono pregati di registrarsi, rispondendo alla presente circolare, entro mercoledì 16 settembre. In seguito, riceveranno il biglietto con le indicazioni per ottenere il voucher d'ingresso.

Le news di

“FORMAGGI&CONSUMI”

Le vendite di formaggi in Europa sostengono l'export lattiero caseario italiano, secondo dati di Clal.it

Sermide (Mn), Martedì 25 agosto - Nei primi cinque mesi del 2026, l'export lattiero caseario italiano ha mantenuto un andamento positivo, sostenuto principalmente dalle maggiori vendite di formaggi verso l'Europa. È Clal.it a fornire un approfondimento sull'andamento dell'export dairy nel mondo. Secondo la società di analisi di mercato, la forte concentrazione dell'export italiano verso il mercato europeo, che rappresenta circa l'83% delle nostre esportazioni di formaggi, ha permesso di compensare la flessione registrata verso altre aree mondiali dovuta al contesto geopolitico complesso. I dati Clal, comunque, mostrano segnali positivi da alcuni mercati strategici, come Giappone (+8,2%, 5.611 tonnellate), Canada (+9,6%, 4.217 tonnellate) e Arabia Saudita (+24,8%, 1.608 tonnellate), confermando opportunità di crescita anche sui mercati extraeuropei.

Usa / Proteine del siero di latte, verso una nuova fase di mercato?

Kansas City (Usa), Venerdì 28 agosto - Il siero di latte, un tempo considerato un sottoprodotto della produzione casearia, ha vissuto negli ultimi tre anni una fase storica, con prezzi saliti a livelli senza precedenti. Gran parte di questa crescita è stata alimentata dal crescente interesse dei consumatori per fonti proteiche pratiche e facilmente disponibili.

Secondo un articolo del magazine americano Food Business News, con l'aumento del valore di prodotti ad alto contenuto proteico, come il Wpc 80% (concentrato proteico di siero all'80%) e il Wpi (isolato proteico di siero), i trasformatori americani hanno privilegiato la loro produzione. Hanno così ridotto quella di Wpc 34% e contribuito alla scarsità dell'offerta nell'intero comparto delle proteine del siero.

La domanda strutturale dovrebbe rimanere forte, ma come spiega sul magazine Joshua White, vicepresidente della divisione ingredienti lattiero caseari di T.C. Jacoby & Co., alcuni clienti hanno sospeso gli acquisti in attesa di comprare a condizioni più favorevoli. Il mercato, dunque, potrebbe aver superato la sua fase 'parabolica' per entrare in una più matura.

Come si legge su Food Business News, le aziende che cercano semplicemente di aumentare il contenuto proteico delle proprie formulazioni possono avere maggiore flessibilità rispetto a quelle che necessitano specificamente delle caratteristiche nutrizionali o funzionali del siero. Di conseguenza, concentrato proteico del latte, caseina e caseinati stanno diventando alternative sempre più interessanti in alcune formulazioni.

Tuttavia, non tutte le alternative al Wpc sono equivalenti. Dunque, se proteine del latte significativamente più economiche potrebbero offrire opportunità di riformulazione nei prodotti in cui il siero è desiderabile ma non indispensabile, dall'altra parte, in vista del 2027, i produttori alimentari potrebbero comunque dover rivedere le proprie aspettative sul costo del siero con prezzi che negli Usa potrebbero salire da 5 o 6 dollari per libbra (9,5-11,3 euro/kg) a 10 o 12 dollari per libbra (19-22,6 euro/kg), sempre secondo White.

Per il momento, secondo le stime riportate dal magazine, il mercato Usa del siero rimane caratterizzato da un'offerta limitata e il quadro generale della domanda appare ancora solido. La questione fondamentale sarà capire come acquirenti e consumatori reagiranno man mano che gli elevati prezzi si trasferiranno lungo la filiera e se questa reazione sarà sufficiente a riequilibrare la domanda rispetto alla disponibilità di prodotto.

Unionplus presenta Mamoprotein, gamma di sistemi proteici per la produzione di yogurt

Bolzano, Mercoledì 26 agosto - Una ricerca di Unionplus, azienda specializzata nello sviluppo e nella produzione di sistemi proteici e ingredienti funzionali per l'industria alimentare e lattiero casearia, ha rilevato come l'evoluzione dei consumi stia cambiando la progettazione e la produzione dello yogurt. Negli ultimi dieci anni, le abitudini d'acquisto si sono trasformate e oggi l'attenzione dei consumatori si concentra su precisi parametri di qualità: elevato contenuto proteico ed essenzialità degli ingredienti; consistenza e cremosità al cucchiaino; naturalità della ricetta, riduzione dei grassi e 'clean label'; assenza di difetti visivi; alto contenuto proteico. Per questo motivo, l'azienda ha lanciato Mamoprotein, una gamma di sistemi proteici formulati per rispondere a specifiche esigenze di

processo: Mamoprotein MP/YSTABC, per l'ottimizzazione e il controllo della viscosità; Mamoprotein MP/85YSTABM, dedicato a yogurt premium, per ottenere un'elevata stabilità, controllo totale della sineresi e un profilo aromatico pulito; Mamoprotein MP/85YSTABM PLUS, sviluppato specificamente per le referenze Greek Style; e Mamoprotein MP/FSTAB80, per dessert fermentati e yogurt cremosi, pensati anche per il segmento bambini.

Il Consorzio del Grana Padano è main sponsor della Nuova Millenaria

Desenzano del Garda (Bs), Venerdì 28 agosto - Il Consorzio tutela Grana Padano è main sponsor della Nuova Millenaria, la fiera nazionale dell'agricoltura e dell'agroalimentare che si svolgerà dal 4 all'8 settembre a Gonzaga (Mn). La manifestazione ha origini che affondano nel 1490, che l'edizione 2026 intende riscoprire e valorizzare. Per tutta la manifestazione il Consorzio di tutela accoglierà il pubblico nel suo stand offrendo gadget e materiale divulgativo e proporrà l'apertura davanti al pubblico e la degustazione di forme di Grana Padano Dop Riserva. "Il successo del Grana Padano cresce e si consolida nel tempo", commenta Renato Zaghini, presidente del Consorzio di tutela. "La nostra comunicazione ha convinto i consumatori che il Grana Padano 'fa star bene', che hanno colto i legami forti con lo sport e con uno stile di vita sano e attivo. Questa leadership è anche il frutto della valorizzazione dei territori e della continua ricerca per migliorare sempre più le qualità e le caratteristiche del Grana Padano. Si tratta di un impegno che ispira l'attività e i messaggi della Nuova Millenaria".

Grand Tour Italia, il bilancio 2025 (1)/ Ancora un profondo rosso per il parco della famiglia Farinetti

Bologna, Lunedì 24 agosto - Doveva essere l'anno del rilancio, il 2025, per Grand Tour Italia, il parco tematico di Oscar Farinetti, nato dopo il flop di Fico. Invece i bilanci depositati in Camera di commercio parlano di una perdita di 6 milioni e 173mila euro a fronte di ricavi di quasi 6 milioni di euro. Un rosso pesante che va ad aggiungersi alle perdite degli anni precedenti: 4 milioni e 770mila euro nel 2024 e circa 3 milioni nel 2023. Ma quali i motivi di questo rosso? Lo spiega la relazione che accompagna il bilancio: "La causa di tale situazione è da rilevarsi nei mancati accordi con le Regioni d'Italia e le disattese opportunità che erano state espresse dagli enti locali: ripristino trasporto pubblico per/verso Grand Tour, mancata realizzazione del polo sportivo temporaneo Bologna Fc 1909". In pratica Eatinvest, la società della famiglia Farinetti che possiede il 100% di Grand Tour Italia, lamenta il mancato arrivo del tram e dello stadio temporaneo del Bologna calcio. Quest'ultimo previsto, in prima battuta, proprio dietro il parco e successivamente "programmato" in area fiera. Per evitare il fallimento, spiega il quotidiano Repubblica nella sua edizione bolognese, la famiglia Farinetti ha versato nelle casse della società 4 milioni nel 2024, 6,7 nel 2025 e altri 5 solo nei primi sei mesi del 2026: fanno 15,7 milioni in tutto.

Belgio / Carrefour lancia la spesa con ChatGPT

Bruxelles (Belgio), Martedì 25 agosto - Carrefour compie un ulteriore passo nell'integrazione dell'intelligenza artificiale nelle proprie attività con il lancio, in Belgio, di un assistente intelligente che consente ai clienti di effettuare acquisti direttamente da ChatGPT. Carrefour è il primo retailer in Belgio a offrire questa modalità di acquisto. L'assistente suggerisce agli acquirenti un carrello completo, comprensivo dei prezzi. I clienti possono personalizzare la lista e, dopo averla confermata, vengono reindirizzati automaticamente al sito di Carrefour per completare l'ordine. Possono inoltre scegliere se ritirare l'ordine in negozio tramite Carrefour Drive oppure riceverlo a domicilio entro 24 ore con Carrefour Delivery. A seconda dell'opzione scelta, vengono applicati costi di preparazione e consegna, che possono essere azzerati per ordini superiori a un determinato importo o grazie a promozioni, precisa l'insegna. Il sistema tiene conto delle preferenze e delle intolleranze alimentari e le memorizza per gli acquisti futuri. La catena gestisce inoltre diversi negozi BuyBye, dotati di tecnologia basata sull'intelligenza artificiale, in varie località del Paese.

Unes rileva i 30 negozi Emmeci a insegna MD

Milano, Giovedì 27 agosto - L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato ha approvato senza condizioni l'acquisizione da parte di Unes Maxi Spa dell'intero capitale sociale di Emmeci Spa e della collegata immobiliare Mega Srl. L'Authority ritiene che l'incremento delle quote di mercato post-merger non ostacoli la concorrenza nelle sei province lombarde interessate: solo in due mercati locali la quota complessiva supererà il 30%, con incrementi marginali sul punto vendita target compresi tra l'1 e il 5%. Il valore della transazione non è stato reso noto. Emmeci, attiva dal 1989 su iniziativa degli imprenditori Filippo Mazzoleni e Dario Corbetta, che inaugurarono il primo supermercato a Mapello (Bg), gestisce oggi 30 punti vendita a insegna MD Discount tra le province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Monza e Sondrio, per un totale di 27 supermercati e 3 superette con superfici tra 400 e 2.499 mq. L'operazione era stata anticipata da un avviso al mercato pubblicato dall'Agcm il 2 luglio scorso, che indicava l'interesse di Unes Maxi a rilevare l'intero capitale di entrambe le società. Le parti hanno inserito nel contratto patti di non concorrenza e non sollecitazione. Si tratta della seconda operazione che Unes mette in atto negli ultimi mesi, dopo la recente acquisizione dei Supermercati Borello, a conferma della strategia di consolidamento territoriale del gruppo milanese nel Nord Italia.

RILEVAZIONI SETTIMANALI DEI PREZZI ALL'INGROSSO



MILANO – Rilevazione 31 Agosto 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.

			24/08/2026	31/08/2026	VAR.
FORMAGGI		U.M.	Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	19,10 – 19,60	19,20 – 19,70	+0,10/+0,10
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	17,80 – 18,25	17,85 – 18,25	+0,05/Inv.
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	16,80 – 16,95	16,90 – 17,00	+0,10/+0,05
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	11,65 – 11,85	11,65 – 11,85	
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	10,85 – 11,10	10,85 – 11,10	
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	9,70 – 9,90	9,80 – 10,00	+0,10/+0,10
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	7,60 – 7,85	7,70 – 7,95	+0,10/+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	10,00 – 10,20	9,90 – 10,10	-0,10/-0,10
66	stagionatura di 8 mesi e oltre da produttore	Kg	10,25 – 10,40	10,15 – 10,30	-0,10/-0,10
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	24,00 – 26,00	+1,00/+1,00
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

			24/08/2026	31/08/2026	VAR.
BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,05	2,10	+0,05
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	3,85	3,90	+0,05
30	burro di centrifuga	Kg	4,00	4,05	+0,05
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	1,85	1,90	+0,05
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	1,92	2,04	+0,12
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,04	2,14	+0,10

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

			24/08/2026	31/08/2026	VAR.
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	445 - 470	460 - 480	+15/+10
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	560 - 580	570 - 590	+10/+10
21	francese	1000 Kg	415 - 435	445 - 465	+30/+30
22	tedesco	1000 Kg	435 - 465	465 - 495	+30/+30
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	285 – 300	315 – 330	+30/+30

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 31 Agosto 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.		1,45	+0,05	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.	18,90	19,40	+0,10/+0,10	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.	18,40	18,85	+0,10/+0,10	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.	17,80	18,10	+0,05/+0,05	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.	16,80	17,40	+0,05/+0,05	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.	15,00	15,30	=/=	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 31 Agosto 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 31 Agosto 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.	29,00	30,00	+1,00/+1,00
FORMAGGI - per merce nuda, franco caseificio o magazzino di stagionatura, con un contenuto di grassi secondo le prescrizioni di legge, a pronta consegna e pagamento.				
Grana Padano - "Formaggio fuori sale" atto a divenire Grana Padano	Kg.	7,85	8,00	
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	9,90	10,00	
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.	6,95	7,15	
Monte Veronese DOP – D'allevato fresco	Kg.	8,15	8,25	

Monte Veronese DOP – Mezzano	Kg.	8,95	9,05	
Monte Veronese DOP - Vecchio	Kg.	11,55	11,65	
LATTE ALLA STALLA (prezzo euro/1000 litri)				
Partenza più qualità				
Latte crudo alla stalla Verona	€/1000 litri	460	500	
Latte crudo alla stalla certificato per prodotti d.o.p.	€/1000 litri	470	520	
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	470	490	+10/+10
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	660	700	
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	480	500	+20/+20
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	335	350	+5/+5
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2200	2300	+100/+100
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	2100	2200	+100/+100

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 1° Settembre 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	1,50	1,50	+0,05	+0,05
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	18,40	18,90	+0,10	+0,10
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	17,80	18,10	+0,10	+0,10
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	16,70	17,00	+0,10	+0,10
<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 2 Settembre 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	3,70		+0,10
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	9,85	10,00	+0,15/+0,15
	Stag. tra 12-16 mesi	10,25	10,85	=/=
	Stag. oltre 20 mesi	11,50	12,00	=/=
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 Agosto 2026	0,400	0,425	-
	^{2a} quindicina Agosto 2026	0,460	0,480	-

* 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

La Borsa Merci di Cremona è rimasta chiusa per tutto il mese di agosto, pertanto le variazioni fanno riferimento all'ultima rilevazione di mercoledì 29 luglio.

BORSA MERCI DI MANTOVA - Rilevazioni di Giovedì 3 Settembre 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,100		+0,050
	Mantovano pastorizzato	2,300		+0,050
	Burro mantovano fresco CEE	4,000		+0,050
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	26,500	28,500	+1,000/+1,000
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	0,500	1,500	=/=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	9,800	10,000	=/=
	Stagionatura 14 mesi	11,050	11,250	=/=
	Stagionatura 20 mesi	11,950	12,150	=/=
	Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)	8,550	8,800	=/=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	15,100	15,300	=/=
	Stagionatura fino a 18 mesi	16,400	16,800	=/=
	Stagionatura fino a 24 mesi	18,150	18,450	=/=
	Stagionatura fino a 30 mesi	18,750	19,200	=/=

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 4 Settembre 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%.	+0,050	1,500	
SIERO DI LATTE Prezzi del 28/08/26 - 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>	-/-	4,300	11,900
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 36 mesi e oltre	=/=	18,800	19,350
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	=/=	18,400	18,750
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	=/=	17,800	18,050
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	=/=	16,750	17,250
<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)	=/=	15,000	15,250