



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 31/2026 dell'11 Settembre 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Audit alimentari e veterinari dell'UE – Programma 2027	
SETTORE LATTIERO-CASEARIO - Giovanni Guarneri rieletto presidente del gruppo di lavoro Latte del Copa-Cogeca: www.alimentando.info	PAG. 02
IMPORT/EXPORT ITALIA - Rapporto Crea, cresce il nostro export agroalimentare: www.alimentando.info	PAG. 02
DOGANE - Riforma doganale dell'UE, approvazione definitiva del Consiglio	PAG. 04
SCAMBI STATI UNITI/CANADA - Inasprimento delle tensioni commerciali	PAG. 04
ISRAELE - Via i dazi sui formaggi di capra e di pecora, prezzi in calo fino al 25%: ICE	PAG. 04
URUGUAY - Le consegne di latte sono aumentate del 10% e il settore punta al suo anno migliore: ICE	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "PECORINO ROMANO" - Arriva la "Riserva" e cambiano le regole per fermenti, crosta e grattugiato: www.insiderdairy.com	PAG. 05
FIERE ED EVENTI – Convegno di Assocaseari "Dentro il mercato lattiero-Caseario: i numeri e le analisi di CLAL e le politiche europee con Euclait" - Bergamo (B2Cheese), 24 settembre 2026	PAG. 07
FIERE ED EVENTI – Webinar "Digital Passport e economia circolare. L'importanza della tracciabilità e della verifica dei claim" – 16 settembre	PAG. 07
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 31 agosto all'11 settembre 2026	PAG. 08
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Produzione agosto 2026: Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola	PAG. 12
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 7 all'11 settembre 2026	PAG. 16

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

AUDIT ALIMENTARI E VETERINARI DELL'UE – PROGRAMMA 2027

(11/09/26) La Commissione europea ha pubblicato il suo **programma 2027 di audit alimentari e veterinari**, che definisce gli audit e i controlli previsti nei settori della sicurezza alimentare, della salute e del benessere degli animali, della salute delle piante e dei controlli sulle importazioni.



Il programma comprende audit sulla sicurezza alimentare dei prodotti lattiero-caseari in **Svizzera e negli Stati Uniti**. Inoltre, per la **Nuova Zelanda** è previsto un audit sulla salute degli animali, riguardante bovini e ovini, che comprende il latte crudo.

Più in generale, il programma 2027 riflette la crescente attenzione della Commissione ai **controlli sulle importazioni dai Paesi terzi** e prevede 144 audit.

UE: GIOVANNI GUARNERI RIELETO PRESIDENTE DEL GRUPPO DI LAVORO LATTE DEL COPA-COGECA

(08/09/26) Giovanni Guarneri è stato rieletto oggi a Bruxelles **presidente del gruppo di lavoro Latte del Copa-Cogeca, la principale organizzazione di rappresentanza agroalimentare europea**. Guarneri, presidente dal 2022 al 2026 del comitato del settore lattiero caseario di Confcooperative Agroalimentare, è stato eletto in rappresentanza di Alleanza cooperative Agroalimentari e verrà affiancato dai due vicepresidenti, provenienti da Francia e Polonia, anch'essi riconfermati.



Giovanni Guarneri conduce, in società con suo fratello, un allevamento di 400 vacche e 250 ettari in provincia di Cremona dal 2001. La sua azienda agricola è socia della Cooperativa Fattorie Cremona-PLAC, di cui Guarneri è VicePresidente. **Guarneri riveste anche la carica di Presidente del Consorzio per la Tutela del Provolone Valpadana** ed è membro del consiglio d'amministrazione del Consorzio per la Tutela del **Grana Padano**.

[Da www.alimentando.info]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

RAPPORTO CREA, CRESCE IL NOSTRO EXPORT AGROALIMENTARE

(10/09/26) È stato presentato ieri il **Rapporto Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura) sul commercio con l'estero dei prodotti agroalimentari 2025**, giunto alla sua 34esima edizione. Le

esportazioni agroalimentari italiane **crescono del 5,6% nel 2025**, raggiungendo il valore di 72 miliardi di euro, un dato quasi doppio rispetto a dieci anni fa. Le importazioni, però, corrono ancora più veloce, salendo del 10,1% a 72,45 miliardi di euro, 6,6 miliardi in più rispetto al 2024.

Il risultato è un saldo commerciale del settore che torna leggermente negativo, a -426 milioni di euro, dopo il netto miglioramento dello scorso anno. A pesare sulla crescita dell'import è soprattutto l'impennata dei prezzi internazionali delle materie prime (cacao, caffè, cereali in testa) più che un reale aumento dei volumi acquistati.

La geografia degli scambi conferma il **ruolo centrale dell'Unione Europea**, che assorbe il 59,5% delle esportazioni agroalimentari italiane e fornisce il 69,5% delle importazioni, con una crescita a doppia cifra su entrambi i fronti.

La Germania si conferma primo mercato di sbocco, con oltre 11 miliardi di euro (+5,7%), seguita da Francia (8 miliardi, +6,2%). Gli Stati Uniti, che nel 2024 avevano conquistato la seconda posizione, scivolano quest'anno al terzo posto, con un calo del 4,2% legato alla nuova politica commerciale statunitense e all'aumento dei dazi entrato in vigore ad agosto.



Il Rapporto dedica un **approfondimento specifico proprio all'impatto dei dazi Usa**: se nei primi mesi dell'anno l'export italiano verso gli Stati Uniti aveva tenuto, da agosto in poi la crescita si è progressivamente ridimensionata. Il comparto più colpito è quello del vino, che sul mercato statunitense segna una contrazione dell'8,8% in valore; ancora peggio va agli 'altri alcolici', con un calo superiore al 20%, che fa scivolare gli Usa al secondo posto per questo comparto, dietro la Germania. In controtendenza le bevande non alcoliche, acque minerali in primis, che continuano a crescere anche oltreoceano.

Sul fronte dell'approvvigionamento, **il 2025 segna una netta diversificazione dei fornitori**: balzano le importazioni dal Sud America (+21,7%) e dall'Africa non mediterranea (+41,4%), trainate dai maggiori acquisti di caffè e cacao greggio, i cui prezzi internazionali hanno toccato livelli record. Bene anche i mercati dell'Europa centro-orientale come sbocco per l'export: la Polonia cresce del 18,7%, la Romania dell'11,2%, confermando un trend di espansione che negli ultimi quattro anni ha in alcuni casi raddoppiato il valore delle vendite italiane in quest'area.

Le esportazioni del Made in Italy agroalimentare valgono **52,2 miliardi di euro, il 72,5% dell'intero export agroalimentare**, in crescita del 3,7%. Le performance più brillanti arrivano dalla **frutta fresca (+14,6%), dai formaggi (+13,4%), dal caffè torrefatto (+23,6%) e dai prodotti dolciari a base di cacao (+21,4%)**. Segnali opposti, invece, per due bandiere storiche del Made in Italy. **Il vino confezionato arretra del 3,9% in valore e l'olio d'oliva perde addirittura il 19,9%**, anche se in questo caso le quantità vendute crescono del 15,1%, segno che a pesare è soprattutto la discesa dei prezzi internazionali dopo i rincari degli anni scorsi.

A livello territoriale, il Nord del Paese continua a concentrare circa il 70% degli scambi agroalimentari con l'estero. Lombardia ed Emilia-Romagna, da sole, coprono insieme circa un terzo dell'export nazionale del settore, seguite da Veneto e Piemonte. Sud e Isole restano su quote più contenute, rispettivamente intorno al 15% e al 3% dell'export.

Il Rapporto dedica per la prima volta **un intero capitolo all'accordo UE-Mercosur**. L'intesa, che coinvolge due aree con circa 700 milioni di consumatori e quasi il 20% del PIL mondiale, prevede l'eliminazione progressiva dei dazi su oltre il 90% dei prodotti scambiati. Per il restante 10%, considerato "sensibile", sono previste quote tariffarie a tutela dei produttori europei: 99mila tonnellate di carne bovina a dazio ridotto, 180mila tonnellate di pollame a dazio zero, 190mila tonnellate di zucchero. L'accordo protegge **344 Indicazioni Geografiche europee**, tra cui 58 eccellenze italiane, contro le imitazioni nei mercati sudamericani. Per l'export italiano si aprono spiragli su olio d'oliva, pasta, conserve di pomodoro e mele, ma i tempi di liberalizzazione sono lunghi (fino a 15 anni per l'olio d'oliva e 7 anni per pasta e conserve di pomodoro). Restano inoltre **clausole di salvaguardia che permettono all'UE di reintrodurre dazi in caso di squilibri gravi per i produttori europei**.

[Da www.alimentando.info]

RIFORMA DOGANALE DELL'UE: APPROVAZIONE DEFINITIVA DEL CONSIGLIO

(11/09/26) Il 3 settembre, il Consiglio ha dato la sua [approvazione definitiva](#) alla principale riforma del quadro doganale dell'UE, confermando l'accordo raggiunto con il Parlamento europeo a marzo. La riforma mira a modernizzare e digitalizzare le procedure doganali in tutti gli Stati membri.

Un elemento fondamentale è la creazione di un EU Customs Data Hub, una piattaforma unica per i dati doganali che sostituirà gradualmente i sistemi informatici nazionali. Il suo utilizzo diventerà obbligatorio per gli operatori dell'e-commerce a partire dal 1° luglio 2028 e per tutti gli operatori commerciali dal 1° marzo 2034.



Una nuova **Autorità doganale dell'UE**, con sede a Lille, inizierà a operare nel 2027 e supporterà l'analisi dei rischi e il coordinamento dei controlli doganali a livello europeo. La riforma introduce inoltre un nuovo status per gli operatori commerciali denominato **"Trust and Check"**, che offrirà alle imprese più trasparenti e affidabili procedure semplificate.

Il Parlamento europeo dovrebbe approvare il testo definitivo nel corso di settembre. Successivamente, la normativa sarà formalmente firmata e pubblicata nella **Gazzetta ufficiale dell'Unione europea**.

INASPRIMENTO DELLE TENSIONI COMMERCIALI TRA STATI UNITI E CANADA

(11/09/26) Le tensioni commerciali tra Stati Uniti e Canada si sono ulteriormente inasprite a seguito della decisione degli Stati Uniti di imporre nuove misure ai sensi della **Section 338**, tra cui il divieto di ingresso nel mercato statunitense per determinati prodotti canadesi ([dichiarazione USTR](#)).

Per il settore lattiero-caseario, gli **Stati Uniti hanno vietato, a partire dal 29 settembre, le importazioni di alcuni prodotti canadesi a base di siero di latte** (codice HS 040410). I prodotti interessati comprendono concentrati di proteine del siero, siero modificato e siero in polvere, nonché alcuni altri prodotti a base di siero di latte ([annuncio](#) e [allegato](#)).



Inoltre, martedì è stata pubblicata una modifica all'elenco dei prodotti interessati dalla Section 338. Sebbene la misura riguardi principalmente le bevande alcoliche, essa comprende anche una **ampia varietà di formaggi canadesi**. A partire dal 15 settembre, questi formaggi saranno soggetti a un dazio aggiuntivo del 50% ([annuncio](#) e [allegato](#)).

Le misure fanno seguito all'introduzione da parte del Canada, con effetto dall'8 settembre, di **dazi di ritorsione sui prodotti statunitensi**, tra cui 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% sui formaggi.

L'ultima escalation aggiunge ulteriore incertezza agli scambi di prodotti lattiero-caseari tra i due Paesi e potrebbe complicare ulteriormente la prossima revisione dell'**USMCA** (Accordo Stati Uniti-Messico-Canada).

ISRAELE: VIA I DAZI SUI FORMAGGI DI CAPRA E DI PECORA, PREZZI IN CALO FINO AL 25%

(03/09/26) Grazie a un nuovo accordo tra il Governo e gli allevatori locali, Israele eliminerà i dazi d'importazione di 8,5 shekel al kg sui formaggi di capra e pecora per favorire la concorrenza e abbassare i costi al consumo. Per permettere ai produttori interni di reggere il confronto con le importazioni, lo Stato erogherà sussidi diretti che consentiranno di tagliare del 25% il prezzo del latte venduto ai caseifici.



Il provvedimento punta a trasferire questo forte ribasso sui prezzi finali dei prodotti lattiero-caseari nei supermercati, garantendo al contempo la sopravvivenza della filiera locale.

[Da ICE]

URUGUAY: LE CONSEGNE DI LATTE SONO AUMENTATE DEL 10% E IL SETTORE PUNTA AL SUO ANNO MIGLIORE

(04/09/26) La produzione ha registrato un'accelerazione nel primo semestre, trainata da consegne senza precedenti all'industria e da una ripresa delle esportazioni verso il Brasile e l'Algeria. Le forniture di latte dalle aziende agricole agli stabilimenti industriali hanno raggiunto i 213,27 milioni di litri a luglio, l'11% in più rispetto allo stesso mese del 2025 e il volume più elevato mai registrato per quel mese, secondo i dati dell'Istituto Nazionale del Latte (Inale) diffusi alla fine di agosto.



Il risultato ha confermato una tendenza osservata durante tutto l'anno: sei mesi consecutivi con crescite a due cifre. Tra gennaio e luglio, le forniture hanno raggiunto complessivamente 1.239 milioni di litri, con un incremento del 10,5% rispetto allo stesso periodo del 2025. Nel periodo compreso tra agosto 2025 e luglio 2026, la consegna ha raggiunto i 2.329 milioni di litri, il 10% in più rispetto ai 2.112 milioni registrati nei dodici mesi precedenti.

Il dato assume rilevanza perché il settore aveva già raggiunto nel 2025 il suo massimo storico di produzione con 2.212 milioni di litri, quando la produzione era aumentata dell'8,4% rispetto al 2024. Pertanto, se il ritmo di produzione osservato nei primi sette mesi dovesse mantenersi anche nella seconda parte dell'anno, il 2026 potrebbe superare il record annuale raggiunto appena un anno fa. L'andamento della produzione nei prossimi mesi sarà fondamentale, soprattutto a causa della componente stagionale che caratterizza la produzione lattiera.

[Da ICE]

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(11/09/26) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

- [DECRETO 31 agosto 2026](#) – Conferma dell'incarico al Consorzio di tutela Ricotta Romana DOP a svolgere le funzioni di cui all'articolo 53 della legge 24 aprile 1998, n. 128, come modificato dall'articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per la DOP «Ricotta Romana». (26A04735) (GU n.210 del 10-9-2026)

- [DECRETO 31 agosto 2026](#) – Conferma dell'incarico al Consorzio per la tutela del Formaggio Piave DOP a svolgere le funzioni di cui all'articolo 53 della legge 24 aprile 1998, n. 128, come modificato dall'articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per la DOP «Piave». (26A04736) (GU n.210 del 10-9-2026)

PECORINO ROMANO DOP, ARRIVA LA "RISERVA" E CAMBIANO LE REGOLE PER FERMENTI, CROSTA E GRATTUGIATO

(07/09/26) Con la pubblicazione nella **Gazzetta ufficiale dell'Unione europea**, avvenuta il 2 settembre, si completa l'iter europeo delle modifiche al disciplinare del **Pecorino Romano DOP**.

Non si tratta tecnicamente di una nuova approvazione da parte della Commissione europea. Le modifiche ordinarie erano già state approvate dal MASAF con il decreto del 30 marzo 2026, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale italiana l'8 aprile ed entrato in vigore il giorno successivo. La pubblicazione della comunicazione europea C/2026/4125 rende ora le nuove disposizioni applicabili nell'intero territorio dell'Unione.



L'aggiornamento non cambia gli elementi fondamentali della denominazione, prodotta con latte ovino proveniente da Sardegna, Lazio e provincia di Grosseto, ma interviene su diversi aspetti produttivi e commerciali con l'obiettivo di ampliare le possibilità di valorizzazione e precisare alcune fasi della lavorazione e della tracciabilità.

La novità più immediatamente riconoscibile è l'introduzione dell'indicazione tipologica aggiuntiva "**Riserva**". Potranno utilizzarla esclusivamente le forme che abbiano raggiunto almeno **18 mesi di stagionatura** e che siano state prodotte tra dicembre e marzo dell'annata casearia. Per questa tipologia è previsto inoltre un contenuto di **cloruro di sodio non superiore al 4% sul formaggio tal quale**, requisito che dovrà essere rispettato sia al raggiungimento dei 18 mesi sia al momento dell'immissione al consumo. Durante la stagionatura potrà essere utilizzato anche un involucro protettivo finalizzato a mantenere l'edibilità della crosta.

Restano invece confermate le stagionature minime di **cinque mesi** per il Pecorino Romano destinato al consumo da tavola e alle preparazioni alimentari e di **otto mesi** per quello destinato alla commercializzazione come grattugiato.

La nuova Riserva introduce quindi una categoria basata non soltanto sulla maggiore durata della maturazione, ma anche sulla selezione del periodo di produzione e su un requisito specifico relativo al sale, offrendo un ulteriore strumento di differenziazione per le forme a lunga stagionatura.

Il nuovo disciplinare chiarisce innanzitutto che il periodo produttivo si estende da **ottobre a luglio dell'anno solare successivo**, precisando quindi la struttura dell'annata casearia. Particolare attenzione viene dedicata ai **fermenti lattici**. Il latte, dopo l'eventuale termizzazione, può essere inoculato con colture autoctone e naturali, che possono essere integrate con ceppi identificati a livello di specie e di ceppo attraverso analisi genetica, purché provenienti dall'area geografica della denominazione.

La mappatura genetica dei fermenti selezionati dal latte ovino della zona delimitata, insieme alle schede di caratterizzazione dei singoli ceppi, viene conservata presso il Consorzio di tutela. Questo patrimonio microbico potrà inoltre essere aggiornato sulla base di nuove ricerche, validate dal Consorzio e trasmesse al Ministero competente.

Si rafforza anche il requisito territoriale relativo al **caglio di agnello in pasta**: gli animali dai quali viene ottenuto devono essere non soltanto allevati, ma anche macellati all'interno dell'area geografica della DOP. Il legame con il territorio viene quindi esplicitamente esteso anche ad alcuni degli elementi microbiologici ed enzimatici utilizzati nella trasformazione.

Una parte rilevante dell'aggiornamento riguarda ciò che avviene dopo la stagionatura. Dopo almeno **cinque mesi**, il Pecorino Romano DOP può essere confezionato in porzioni con o senza crosta e utilizzato come ingrediente nelle preparazioni alimentari, sia partendo dalle forme intere sia attraverso gli sfridi generati dalla porzionatura.

Per il prodotto commercializzato come **grattugiato** resta invece necessaria una stagionatura minima di otto mesi. Potranno essere impiegati anche gli sfridi derivanti dal taglio e dal confezionamento in pezzi, blocchetti, cubetti o altri formati, a condizione che siano privi di crosta e provengano da prodotto che abbia raggiunto la stagionatura richiesta.

Grattugiatura e confezionamento dovranno avvenire immediatamente, senza trattamenti o aggiunte in grado di modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.

Il sistema dovrà inoltre consentire di ricondurre il prodotto alle forme di origine attraverso **codice identificativo del produttore e riferimenti temporali della produzione**, compreso il giorno corrispondente al lotto giornaliero.

Più precisa anche l'identificazione del prodotto destinato all'industria. L'etichetta dovrà riportare la dicitura **"Pecorino Romano DOP destinato alle preparazioni alimentari e prodotti trasformati"** e questa tipologia non potrà essere venduta direttamente al consumatore finale.

L'intervento chiarisce così una destinazione già importante per una denominazione fortemente presente anche come ingrediente e consente al tempo stesso di utilizzare gli sfridi della lavorazione, mantenendo però requisiti specifici di stagionatura, identificazione e tracciabilità.

[Da www.insiderdairy.com]

4. 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

(11/09/26) 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.

WEBINAR "DIGITAL PASSPORT E ECONOMIA CIRCOLARE. L'IMPORTANZA DELLA TRACCIABILITÀ E DELLA VERIFICA DEI CLAIM" – 16 SETTEMBRE

(11/09/26) Il 16 settembre, dalle 10:00 alle 11:30, AICE organizza il webinar "Digital Passport e economia circolare. L'importanza della tracciabilità e della verifica dei claim".

Le politiche europee in materia di sostenibilità, come l'ESPR, stanno passando dalla fase di progettazione a quella di obblighi vincolanti e, a partire dal 2026, saranno attuate tramite atti delegati per ciascuna categoria di prodotti.



Da questo momento in poi, i requisiti di sostenibilità non saranno più volontari o specifici per settore, ma obbligatori, digitali e applicabili lungo l'intero ciclo di vita del prodotto, con obblighi sempre più stringenti in materia di disponibilità dei dati, tracciabilità, durabilità, riparabilità e prestazioni ambientali.

Questo webinar fornirà una chiara panoramica dei prossimi requisiti previsti dal DPP (Digital Product Passport) e dall'ESPR (Ecodesign for Sustainable Products Regulation), illustrerà le tempistiche previste e le priorità per le principali categorie di prodotti e delinea le misure concrete che le aziende devono adottare sin da ora per preparare i propri sistemi, le catene di approvvigionamento e i modelli di governance alle nuove sfide in materia di sostenibilità in Europa.

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

Le news di “FORMAGGI&CONSUMI”

Il post social del ministro

Una cucina che ricorda ‘quella della nonna’, con pentole di rame e tavolo in legno. Un bambino in un seggiolone, Giulio. E poi lui, Francesco Lollobrigida, in camicia e bretelle, seduto di fronte al bambino. Questa l’ambientazione di un video, pubblicato dal ministro dell’Agricoltura sui propri canali social domenica scorsa. “Capra, vacca, pecora. Questi ti danno il latte”, spiega il ministro a Giulio, muovendo sul tavolo delle statuine. “Grazie ai nostri allevatori, questo straordinario prodotto ti aiuta a crescere!”. E offre al bambino un bicchiere di latte. Lancia così uno spot, in onda sui canali Rai, che racconta il latte italiano.

“Poi, quando cresci, mangi anche dei formaggi eccezionali, che vengono fatti con il nostro latte dai nostri casari, dai nostri produttori, che li vendono in tutto il mondo!”, aggiunge. Le reazioni degli utenti social? Molti portano l’attenzione del ministro su tematiche ambientaliste e animaliste; altri invece lo invitano a dare più aiuti agli allevatori italiani. Di commenti positivi, pochissimi, a fronte di oltre 4.500 like su Instagram. Anche se qualcuno lo ringrazia definendolo “un vero ministro dell’agricoltura”. Non mancano, poi, gli inevitabili e numerosi sfottò... “Ok ministro ma qui siamo a Palazzo Chigi, per piacere tolga quei giocattoli!”, scrive uno fra i tanti. Con oltre 200mila visualizzazioni solo su Facebook, il video è diventato virale.

Nella giornata di mercoledì il ministro Lollobrigida ha pubblicato un secondo video su Instagram, prendendo la difesa degli allevatori e della filiera lattiero casearia, oggetto di aspre critiche in numerosi commenti sotto il primo post. Ha inoltre ribadito il proprio sostegno e quello del governo Meloni ad allevatori, pescatori e agricoltori, sottolineando, ancora una volta, l’importanza del latte in una dieta sana.

Il Consorzio Tutela Grana Padano sostiene la campagna

Il Consorzio Tutela Grana Padano esprime apprezzamento per la campagna social lanciata dal ministro dell’Agricoltura Francesco Lollobrigida per promuovere il consumo di latte e formaggi a tutte le età. Secondo il Consorzio, l’iniziativa contribuisce a diffondere una maggiore conoscenza di questi alimenti e a promuovere corrette abitudini alimentari fin dall’infanzia. Il Consorzio sottolinea in particolare l’importanza di avvicinare i consumatori ai prodotti della filiera lattiero casearia italiana attraverso una comunicazione capace di rivolgersi a fasce di età e pubblici diversi. Un obiettivo che, secondo Grana Padano, dovrebbe essere sostenuto anche dalle istituzioni, valorizzando il patrimonio produttivo nazionale e le produzioni a denominazione d’origine: “Promuovere il consumo di latte e formaggi coinvolgendo generazioni di tutte le età è una priorità sia per il sistema produttivo sia per le istituzioni chiamate a tutelarlo”. In quest’ottica, il Consorzio auspica che la campagna possa proseguire e ampliarsi anche attraverso le reti del servizio pubblico Rai, rafforzando il dialogo tra consumatori e produttori e la conoscenza delle eccellenze casearie italiane.

Il presidente di Granarolo Stanislao Fabbrino esprime soddisfazione per il sostegno alla filiera

“Accogliamo con piacere l’attenzione rivolta dal Masaf alla filiera del latte attraverso il recente spot ‘Ovunque ti porti la vita il latte ti fa grande’”. Il presidente di Granarolo, Stanislao Fabbrino, esprime soddisfazione per la campagna del ministero dell’Agricoltura, lanciata con un video ad hoc dal ministro Lollobrigida, dedicata alla filiera del latte. “Il latte rappresenta un alimento completo ed equilibrato, che ha nel suo profilo proteico il suo punto di forza che lo rende particolarmente adatto a tutte le età, ai

giovani, agli sportivi come me e alle persone anziane”, spiega in una nota. “Siamo convinti che il futuro del comparto si fondi su un giusto equilibrio tra produzione e trasformazione e sulla sostenibilità della produzione in stalla e in stabilimento, consapevoli che sono attività che inevitabilmente impattano anche sull’ambiente e che abbiamo il dovere di gestire con attenzione, tutelando i territori e introducendo il digitale per misurare e ridurre gli indicatori connessi alla CO2 eq”, aggiunge Fabbrino. “Il latte e i suoi derivati, a volte esclusi erroneamente dalle diete, rappresentano una scelta di benessere consapevole in virtù di un grande contributo nutrizionale (apportano infatti proteine nobili, vitamine e minerali, a fronte di un apporto calorico bilanciato). Dovremo noi tutti sempre più valorizzare le nostre eccellenze, anche attraverso politiche nazionali ed europee come l’Ocm latte e puntare su un’innovazione che risponda ai bisogni di un consumatore attento al benessere e alla sostenibilità”, ha concluso Stanislao Fabbrino.

Confagricoltura Milano, Lodi, Monza e Brianza chiede un nuovo metodo per stabilire il prezzo del latte

Milano, Giovedì 3 settembre - Serve un nuovo metodo per stabilire il prezzo del latte, secondo Confagricoltura Milano, Lodi, Monza e Brianza. Il presidente della sezione lattiero casearia e vicepresidente dell’organizzazione, Danilo Barbaglio, infatti, sottolinea: “Stiamo attraversando una fase delicata e credo sia necessario leggerla senza allarmismi, ma anche senza nascondere le criticità [...] Oggi gli allevatori devono confrontarsi contemporaneamente con la volatilità del mercato, con l’aumento e l’incertezza dei costi di produzione, con le conseguenze dei cambiamenti climatici e soprattutto con una prospettiva sul prezzo del latte che desta preoccupazione”. Come spiega Confagricoltura in una nota, occorre “un costo di produzione elaborato con criteri rigorosi e aggiornati, anche attraverso l’Ismea, l’Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, che tenga realmente conto dell’alimentazione animale, dell’energia, del lavoro, degli investimenti, del costo del denaro, degli adeguamenti ambientali e del benessere animale”. Secondo Barbaglio, infatti, l’accordo sul prezzo del latte di giugno, tarato sulla produzione del 2025, definisce “latte di serie A o di serie B soltanto in funzione dei volumi”. Il latte eccedente, infatti, viene pagato “a valori molto inferiori” rispetto ai prezzi alla stalla accordati.

Gianni Maoddi ha chiesto all’ambasciatore Usa in Italia di intervenire per azzerare i dazi sulla Dop

Porto Cervo (Ss), Martedì 1° settembre - Si è tenuto la scorsa settimana un incontro tra il presidente del Consorzio di tutela del Pecorino Romano, Gianni Maoddi, e l’ambasciatore degli Stati Uniti in Italia, Tilman J. Fertitta. Il colloquio si è svolto a Porto Cervo, a bordo dello yacht Boardwalk, alla presenza della vice capo missione dell’ambasciata americana, Marta Costanzo Youth. Obiettivo dell’incontro per Maoddi era richiedere un intervento per ottenere l’azzeramento dei dazi Usa sul Pecorino Romano, con il fine di tutelare non solo i produttori italiani, ma anche gli importatori, i distributori e le imprese di trasformazione americane. “L’ambasciatore ha dimostrato grande attenzione e disponibilità”, ha commentato Maoddi su L’Unione Sarda. “Il suo impegno a fare da ponte diretto con Trump è per noi particolarmente importante”. Secondo quanto fa sapere Maoddi al quotidiano, il Consorzio ha già consegnato all’ambasciata un dossier con le ragioni economiche e commerciali dell’esenzione, offrendo la disponibilità a un nuovo confronto negli Usa.

Il percorso di Compral Latte e Inalpi al centro di un convegno alla Mostra della Meccanica Agricola a Saluzzo (Cn)

Saluzzo (Cn), Lunedì 7 settembre - Il percorso di Compral Latte, cooperativa che conta oggi 230 stalle nelle province di Cuneo, Torino, Alessandria e Asti e rappresenta oltre il 25% del latte raccolto in Piemonte, e il suo rapporto con Inalpi sono stati al centro del convegno ‘La Filiera Compral Latte: una solida realtà con lo sguardo rivolto al futuro’. È stato organizzato nell’ambito della 79esima Mostra della Meccanica Agricola a Saluzzo (Cn) domenica 6 settembre. Il concetto di qualità è stato al centro del contributo di Riccardo Moretti, PhD e ricercatore del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell’Università di Torino, che ha affrontato il tema della lattoferrina e del passaggio dal latte ‘di quantità’ al latte ‘di qualità’. Giacomo Astrua, nutrizionista di Inalpi Nutrition, ha invece proposto una lettura del latte nella sua complessità, superando la valutazione basata sui singoli nutrienti. È emerso che, in una dieta equilibrata, il latte rappresenta una fonte importante di calcio e di proteine di elevata qualità. All’interno di questa visione si inserisce anche la lattoferrina, che Astrua ha indicato come una delle componenti

sulle quali la ricerca sta concentrando crescente attenzione. È proprio su questo terreno che si colloca il lavoro di Inalpi Nutrition, impegnata in attività di ricerca e sviluppo anche attraverso studi sul latte fermentato con lattoferrina.

La scomparsa di Paolo Montanari dell'azienda casearia Montanari&Gruzza

Reggio Emilia, Lunedì 31 agosto - Montanari&Gruzza, azienda specializzata nella produzione di Grana Padano, Parmigiano Reggiano e altri formaggi duri, annuncia la scomparsa di Paolo Montanari. Si è spento all'età di 85 anni. Insieme al fratello Leonida e ai cugini Corrado e Giordano Gruzza, ha rappresentato la seconda generazione dell'azienda. Paolo Montanari aveva iniziato lavorando in banca, ma aveva poi raccolto l'eredità dei fondatori Arturo Montanari e Arnaldo Gruzza e aveva contribuito in modo determinante alla crescita della realtà emiliana, che oggi riunisce 150 caseifici e realizza un fatturato di 160 milioni di euro.

B2Cheese 2026 / Caseificio Longo presente con una selezione di formaggi freschi e stagionati

Bergamo, Mercoledì 9 settembre - Il Caseificio Longo sarà tra gli espositori della quarta edizione di B2Cheese, la fiera internazionale dedicata agli operatori del settore lattiero-caseario, in programma alla Fiera di Bergamo il 23 e 24 settembre. La storica realtà piemontese presenterà la propria gamma di formaggi freschi e stagionati, realizzati con latte fresco selezionato, presso lo stand 114, Padiglione A. Tra le referenze in evidenza ci saranno alcune delle proposte più rappresentative dell'azienda, tra cui il Tomino a Rotolo, pensato per facilitare il taglio in porzioni pratiche e veloci, il Tomino del Boscaiolo, caratterizzato da una consistenza morbida e da una crosta edibile, indicato anche per la cottura alla piastra o al forno, e la Ricotta dalla consistenza morbida e dal gusto delicato, insieme a una selezione di formaggi freschi.

Magazzini Generali delle Tagliate amplia lo stabilimento di Montecavolo (Re). Un'area sarà destinata a Caseifici GranTerre

Montecavolo (Re), Venerdì 11 settembre - Magazzini Generali delle Tagliate (Mgt), società controllata al 100% dal Gruppo Credem che offre servizi di stagionatura e logistica, inaugura oggi un nuovo capannone da 4.300 metri. È frutto di un investimento di oltre 7 milioni di euro, parte di un più ampio piano finalizzato allo sviluppo complessivo dell'intero polo produttivo di Montecavolo. L'operazione ha visto infatti l'acquisizione anche di macchinari e software di movimentazione di ultima generazione per migliorare ulteriormente i livelli di sicurezza e ridurre i carichi di lavoro per i dipendenti. E ha consentito di raggiungere una capacità ricettiva complessiva di 560mila posti forma di formaggio a pasta dura, suddivise nei due stabilimenti situati a Montecavolo (Re) e Castelfranco Emilia (Mo).

Un'area operativa del nuovo stabilimento sarà destinata a Caseifici GranTerre, leader nella produzione e commercializzazione di formaggi stagionati e burro, attraverso un accordo decennale che rinnova una collaborazione ultratrentennale tra il Gruppo Credem e GranTerre. "Continua una partnership", ha dichiarato Maurizio Moscatelli, amministratore delegato di GranTerre, "che tra i suoi elementi fondanti ha la valorizzazione del territorio con i suoi prodotti, le sue persone, le sue tradizioni, con quella spinta costante a migliorarsi, alla crescita, all'efficienza operativa ed all'innovazione. Perché da soli si va veloci, ma soltanto insieme si raggiungono i grandi traguardi."

Discount, cresce la penetrazione nei principali mercati europei. Italia terza con l'86,1%

Milano, Giovedì 3 settembre - Il canale discount continua a crescere nei principali mercati europei analizzati da NielsenIQ, come riporta Foodretail.es. Una dinamica particolarmente rilevante per l'Italia, che figura tra i Paesi europei con la maggiore penetrazione del discount con l'86,1% (+2,9%). La rilevazione si riferisce alla percentuale di famiglie che hanno effettuato almeno un acquisto nel canale discount nell'ultimo anno. In particolare, Lidl Italia, con il +3,1% e una penetrazione al 59% è il secondo player per incremento nella Top 20 europea dei retailer con la maggiore penetrazione (Gdo+discount). Viene superata solo da Action in Francia (+4,4%). La Germania resta il mercato più maturo, con una penetrazione del canale discount pari al 94,6%, seguita dalla Svizzera con l'88,2% e appunto dall'Italia. In Spagna, uno dei Paesi dove il discount sta crescendo più rapidamente, la penetrazione ha raggiunto l'82,4%, con un incremento di 3,6 punti percentuali in un anno. La crescita è sostenuta in particolare da Dia, Aldi e Lidl. Nella prima metà del 2026 Dia ha raggiunto il 59% di penetrazione, con un aumento di 2,9 punti rispetto all'anno precedente; Aldi è salita al 37%, con un incremento di 2,8 punti, mentre Lidl ha raggiunto il 61%, in crescita dell'1,4%.

IL MERCATO LATTIERO- CASEARIO





ALLE DITTE ASSOCIATE

LORO INDIRIZZI

Novara, 08/09/2026

prot. n: 26103

oggetto: Grafico di produzione –

Andamento progressivo mensile.

Da un esame del grafico di produzione che si allega alla presente, si può rilevare che la produzione al 31.08.2026 risulta essere di n° **3.403.110** forme, con una diminuzione rispetto all'anno precedente di n° 32.029 forme (-0,93%) e un aumento rispetto all'anno 2024 di n° 4.913 forme (+0,14 %). Dettaglio ultimi 3 anni in tabella:

Mese	2024	2025	2026	DIFF 26/25	
Gennaio	469.767	496.159	498.382	2.223	+0,45%
Febbraio	909.817	917.709	943.543	27.504	+3,00%
Marzo	1.357.024	1.353.848	1.404.901	51.053	+3,77%
Aprile	1.775.225	1.790.601	1.819.321	28.720	+1,60%
Maggio	2.188.197	2.203.256	2.197.094	-6.162	-0,28%
Giugno	2.525.061	2.570.759	2.581.701	10.942	+0,43%
Luglio	2.947.335	2.998.588	2.996.661	-1.927	-0,06%
Agosto	3.398.197	3.435.139	3.403.110	-32.029	-0,93%
Settembre	3.860.197	3.934.100			
Ottobre	4.364.312	4.443.866			
Novembre	4.804.805	4.894.399			
Dicembre	5.277.721	5.414.026			

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Dettaglio mese di Agosto:

Regione	Agosto 2024	Agosto 2025	Agosto 2026	DIFF 26/25	
TOTALE					
Lombardia	133.192	128.495	123.749	-4.746	-3,69%
Piemonte	317.670	308.056	282.700	-25.356	-8,23%
	450.862	436.551	406.449	-30.102	-6,90%
VENDITA FRESCO					
Lombardia	10.912	9.625	8.695	-930	-9,66%
Piemonte	0	0	0	0	
	10.912	9.625	8.695	-930	-9,66%

Regione	Agosto 2024	Agosto 2025	Agosto 2026	DIFF 26/25	
PICCANTE					
Lombardia	11152	10796	8492	-2.304	-21,34%
Piemonte	59167	40882	27782	-13.100	-32,04%
	70.319	51.678	36.274	-15.404	-29,81%
BIO					
Lombardia	1661	1258	1334	76	6,04%
Piemonte	1923	2845	1643	-1.202	-42,25%
	3.584	4.103	2.977	-1.126	-27,44%

Dati Ultimo trimestre in dettaglio:
Giugno-Luglio-Agosto

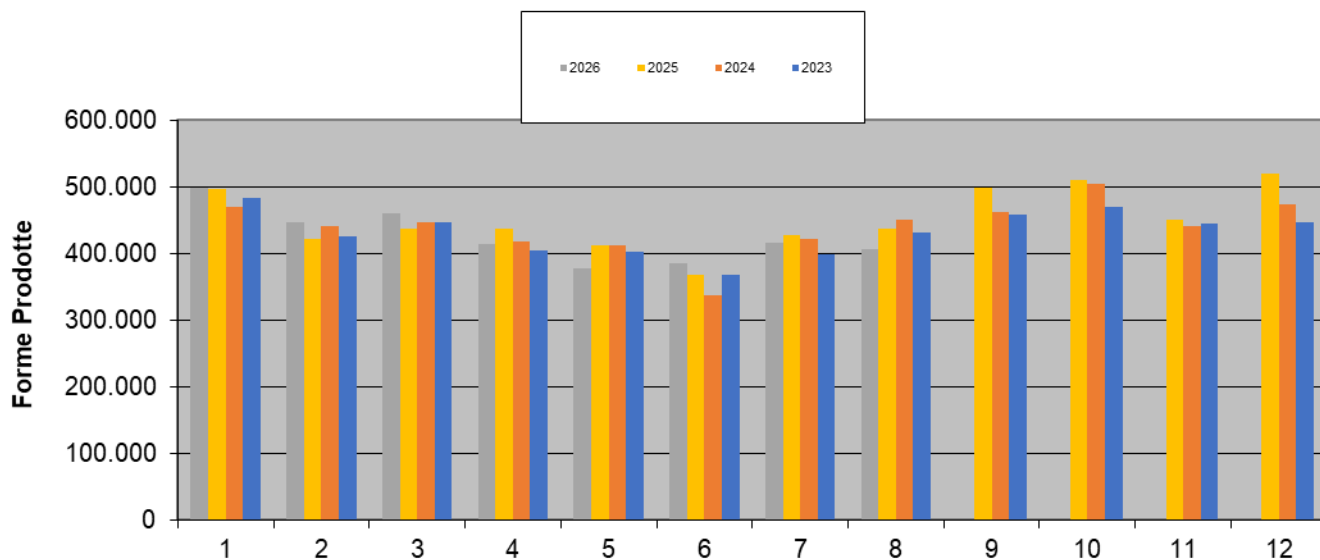
	GIU 2026	LUG 2026	AGO 2026
Produzione Totale	384.607	414.960	406.449
Produzione Giornaliera	12.820	13.386	13.111
Piccante	52.409	44.662	35.726
Piccola Piccante	1.265	987	548
Biologico	3.225	3.563	2.977
Vendita fresco	5.335	7.518	8.695

- Agosto su Luglio / Luglio su Giugno / Percentuale su produzione Totale

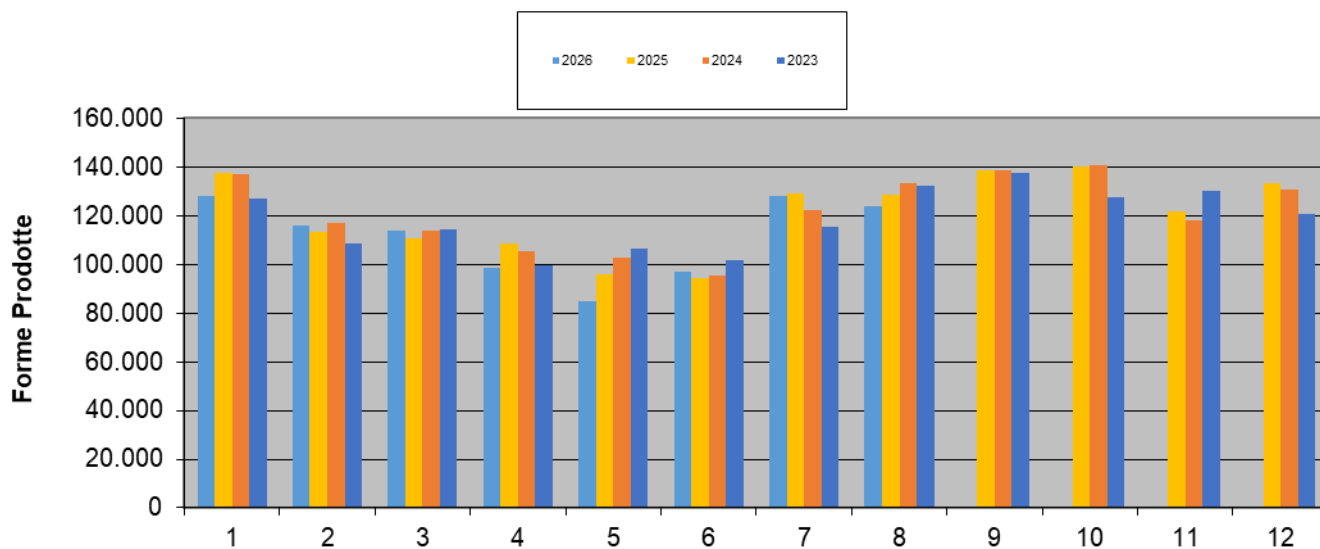
	Differenza AGO / LUG		Differenza LUG / GIU		GIU %	LUG %	AGO %
Produzione Giornaliera	-275	-2,05%	566	4,41%			
Piccante**	-9.375	-20,54%	-8.025	-14,95%	13,96%	11,00%	8,92%
Biologico	-586	-16,45%	338	10,48%	0,84%	0,86%	0,73%
Vendita fresco	1.177	15,66%	2.183	40,92%	1,39%	1,81%	2,14%

**comprese piccole piccanti;
Allegati
Istogrammi totale, Regione Lombardia e Piemonte;
Grafico Produzione

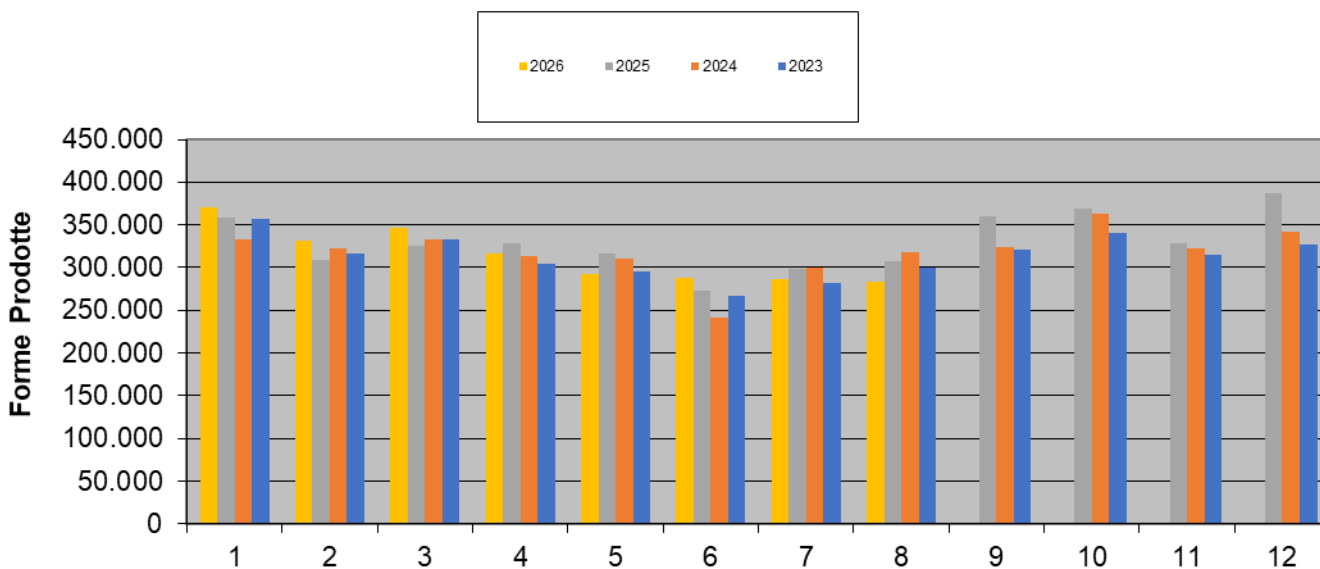
ANDAMENTO TOTALE



REGIONE LOMBARDIA

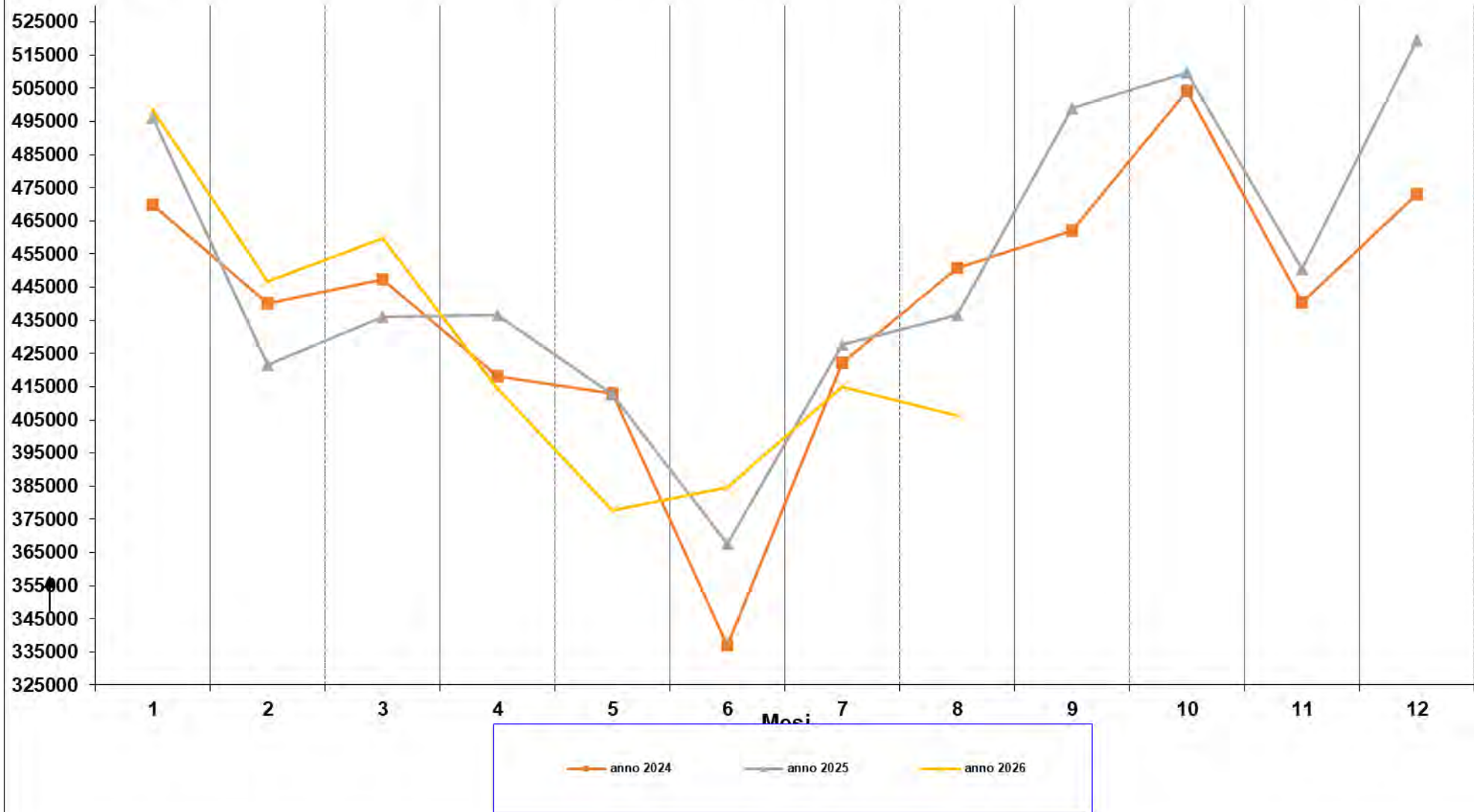


REGIONE PIEMONTE



PRODUZIONE FORMAGGIO GORGONZOLA ANDAMENTO MENSILE

Numero di
forme



RILEVAZIONI SETTIMANALI DEI PREZZI ALL'INGROSSO



MILANO – Rilevazione 7 Settembre 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.

			31/08/2026	07/09/2026	VAR.
FORMAGGI		U.M.	Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	19,20 – 19,70	19,20 – 19,70	
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	17,85 – 18,25	17,85 – 18,25	
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	16,90 – 17,00	16,90 – 17,00	
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	9,80– 10,00	9,80– 10,00	
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	7,70 – 7,95	7,70 – 7,95	
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	9,90 – 10,10	9,90 – 10,10	
66	stagionatura di 8 mesi e oltre da produttore	Kg	10,15 – 10,30	10,15 – 10,30	
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	24,00 – 26,00	25,00 – 28,00	+1,00/+2,00
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

			31/08/2026	07/09/2026	VAR.
BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,10	2,10	
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	3,90	3,90	
30	burro di centrifuga	Kg	4,05	4,05	
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	1,90	1,90	
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,04	2,04	
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,14	2,14	

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

			31/08/2026	07/09/2026	VAR.
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	460 - 480	455 - 475	-5/-5
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	570 - 590	570 - 590	
21	francese	1000 Kg	445 - 465	445 - 465	
22	tedesco	1000 Kg	465 - 495	465 - 495	
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	315 – 330	315 – 330	

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 7 Settembre 2026 -

Denominazione e qualità delle merci	U.M.	Min EURO	Max EURO	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.		1,50	+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.	18,95	19,45	+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 30 mesi e oltre	Kg.	18,45	18,90	+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 24 mesi e oltre	Kg.	17,85	18,15	+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.	16,85	17,45	+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 7 Settembre 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	24,00	26,00	+1,00/+1,00
Toma piemontese Dop fresca a latte intero	€/kg	6,15	6,25	
Toma piemontese Dop fresca a latte scremato	€/kg	6,35	6,45	

BORSA MERCI DI VERONA - Rilevazioni di Lunedì 7 Settembre 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.	30,00	31,00	+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	490	540	+20/+20
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	450	490	-20/Inv.
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	660	700	
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	470	500	-10/Inv.
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	320	340	-15/-10
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2150	2250	-50/-50
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	2050	2150	-50/-50

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 8 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	1,55	1,55	+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	=	=
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	17,80	18,10	=	=
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	16,70	17,00	=	=
<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 9 Settembre 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	3,70		=
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	9,85	10,00	≠/≠
	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	=/=-

* 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 10 Settembre 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,100		=
	Mantovano pastorizzato	2,300		=
	Burro mantovano fresco CEE	4,000		=
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	26,500	28,500	=/=-
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 11 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%.	=	1,500	
SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 28/08/26</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>	-/-	4,300	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