



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 34/2026 del 2 Ottobre 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Latte italiano verso 14 miliardi di litri, cresce la produzione, torna il nodo dell'equilibrio: www.insiderdairy.com	PAG. 02
MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Tracciabilità del latte di bufala, nasce il Registro Unico	PAG. 04
MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Nuove opportunità di valorizzazione per le proteine del siero. Il potenziale del Wppc: www.alimentando.info	PAG. 05
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Malattie animali, pubblicate quattro decisioni dell'UE nel settembre 2026	PAG. 05
UE - Consiglio Agrifish - 28 e 29 settembre 2026	PAG. 06
SCAMBI UE/PAESI TERZI - Relazione sull'attuazione e sull'applicazione della politica commerciale dell'UE	PAG. 07
INDONESIA - Requisito Halal di verifica pre-spedizione	PAG. 08
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 08
FIERE ED EVENTI - B2Cheese 2026 chiude con una crescita del 20%. In aumento i buyer da tutto il mondo (+22%): www.insiderdairy.com	PAG. 09
FIERE ED EVENTI - Webinar "Crescere sui mercati internazionali: strumenti e finanziamenti SIMEST per l'E-commerce, le Fiere e l'Inserimento Mercati" - 13 ottobre	PAG. 10
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 26 settembre al 2 ottobre 2026	PAG. 11
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 28 settembre al 2 ottobre 2026	PAG. 13

NOTIZIE DELLA SETTIMANA

1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

LATTE ITALIANO VERSO 14 MILIARDI DI LITRI: CRESCE LA PRODUZIONE, TORNA IL NODO DELL'EQUILIBRIO

(25/09/26) Il latte non manca. La domanda mondiale continua a crescere e l'export dei formaggi italiani mantiene un andamento positivo. Eppure proprio l'aumento della produzione sta riportando al centro del mercato italiano una parola che nel settore ricorre sempre più spesso: **equilibrio**.

È il quadro emerso il **24 settembre alle 10.30 a B2Cheese**, durante il convegno promosso da Assocaseari "Dentro il mercato lattiero-caseario: i numeri e le analisi di CLAL e le politiche europee con Eucolait". L'analisi di mercato è stata presentata da **Mirco De Vincenzi e Alberto Lancellotti di CLAL**, mentre **Jukka Likitalo, direttore generale di Eucolait**, ha affrontato il quadro geopolitico, commerciale e delle politiche europee. Al confronto hanno partecipato diversi primari operatori dell'industria ed è intervenuto anche Paolo Zanetti, presidente di Assolatte.



Il primo elemento messo in evidenza da CLAL riguarda l'offerta mondiale. La produzione dei principali Paesi esportatori aveva cominciato ad accelerare già nella seconda metà del 2025, arrivando a fine anno su ritmi particolarmente elevati. A sostenere l'aumento sono stati inizialmente soprattutto gli Stati Uniti, dove la crescita produttiva si lega anche agli investimenti messi in campo per aumentare trasformazione ed export, e successivamente l'Europa.

Nel Vecchio Continente hanno giocato a favore un andamento climatico inizialmente meno problematico, minori pressioni sanitarie rispetto al 2024, buoni margini alla stalla e un rallentamento delle macellazioni. Da allora l'offerta ha iniziato a moderarsi, ma resta positiva: a luglio, nel complesso dei principali esportatori monitorati, la produzione risultava ancora superiore di circa **il 2,3%** rispetto all'anno precedente.

Sul lato della domanda il quadro non è fermo. Nei primi sette mesi dell'anno gli scambi mondiali dei principali prodotti lattiero-caseari hanno raggiunto circa **12,5 milioni di tonnellate**, con una crescita del **4,4%**. L'Europa resta il primo grande esportatore, seguita da Nuova Zelanda e Stati Uniti. Proprio gli Usa stanno però aumentando rapidamente la propria presenza internazionale.

Il problema, per l'Europa, è il rapporto tra le due velocità. Nei primi sette mesi l'incremento della produzione europea è stato quantificato da CLAL in circa **2,8 milioni di tonnellate di latte**, mentre la maggiore quantità esportata, espressa in equivalente latte, è stata nell'ordine di **1,3 milioni di tonnellate**. In altre parole: **l'export cresce, ma non abbastanza da assorbire integralmente l'aumento dell'offerta**.

La stessa dinamica è particolarmente evidente in Italia. Dopo gli anni immediatamente successivi alla

fine delle quote latte, quando il tasso di autosufficienza era intorno al 70%, il Paese è arrivato oggi al **93,2%**, livello ormai consolidato.

La produzione nazionale risultava a giugno in crescita del **3,7% su base annua**. Un risultato che deriva anche dagli investimenti realizzati nelle aziende agricole: le stalle italiane sono oggi mediamente meglio attrezzate per mitigare l'effetto delle alte temperature rispetto a quelle di alcune altre grandi aree produttive europee.

Quello che rappresenta un miglioramento dal punto di vista produttivo introduce però una nuova questione di mercato. Durante il confronto è stata avanzata una proiezione vicina ai **14 miliardi di litri di latte italiano nel 2026**, quantità che potrebbe portare l'Italia anche oltre i volumi olandesi.

Il dato medio sull'autosufficienza non racconta però completamente il mercato. Nel corso del convegno è stato sottolineato come l'Italia possa trovarsi **in eccedenza per una parte consistente dell'anno e tornare invece deficitaria nella fase estiva**. Il problema diventa quindi meno "quanto latte produciamo in dodici mesi" e molto più "quanto latte il sistema riesce ad assorbire quando arriva".

Nella seconda metà del 2025 e all'inizio del 2026 l'aumento inatteso della produzione aveva già provocato forti tensioni sul mercato dello spot. L'estate ha aiutato a recuperare equilibrio grazie soprattutto alla buona domanda di mozzarella e formaggi freschi, favorita anche dalle temperature elevate, ma la spinta produttiva non sembra essersi esaurita. Da qui il timore emerso nel confronto di poter ritrovare verso fine anno una situazione simile a quella già vissuta dodici mesi fa.

La struttura casearia italiana rappresenta certamente una protezione. Circa il **46% del latte nazionale è destinato alle produzioni Dop**, che consentono valorizzazioni molto superiori a quelle delle commodity e contribuiscono a mantenere il prezzo del latte italiano sopra la media europea.

Anche l'export continua a svolgere un ruolo decisivo. Le esportazioni italiane di formaggio sono ancora in crescita e comprendono non soltanto Grana Padano, Parmigiano Reggiano e altre Dop, ma anche una componente molto importante di formaggi freschi e grassi.

Resta però **oltre metà del latte italiano** che deve confrontarsi direttamente con il mercato europeo e mondiale e con consumi interni che non crescono alla stessa velocità della produzione.

Il latte fresco continua infatti il proprio declino strutturale, mentre numerose categorie di formaggio sono sostanzialmente stabili. Vanno meglio mozzarella, grattugiati e soprattutto yogurt, che prosegue una fase di crescita già visibile negli anni precedenti.

Una prima risposta alla maggiore disponibilità nazionale è già arrivata. Secondo i dati presentati da CLAL, nel 2026 le importazioni italiane di **latte sfuso sono diminuite di circa il 25%**. È un passaggio significativo: prima di cercare nuovi sbocchi, più produzione interna consente di sostituire almeno in parte il latte che negli anni precedenti veniva acquistato all'estero.

Ma la discussione a B2Cheese è andata oltre. Se l'Italia continuerà ad avvicinarsi all'autosufficienza, il tema potrebbe riguardare anche i **semilavorati lattiero-caseari**, che il Paese continua a importare in quantità rilevanti. La domanda posta durante il confronto è semplice: se esiste latte nazionale in eccesso, una parte potrebbe essere utilizzata per produrre internamente ingredienti e semilavorati oggi comprati all'estero? La risposta non è automatica, perché resta decisiva la convenienza economica. Ma con una disponibilità crescente il tema diventa inevitabilmente più rilevante.

Paolo Zanetti ha proposto anche una lettura positiva della crescita produttiva. Per il presidente di Assolatte, se oggi l'Italia produce più latte è anche perché la filiera è riuscita negli anni a valorizzarlo: attraverso Dop, industria, prodotti e una crescita dell'export che ha pochi equivalenti in altri comparti.

Avvicinarsi all'autosufficienza, però, comporta una conseguenza: **il prezzo del latte italiano tenderà inevitabilmente a confrontarsi sempre di più con quello europeo**. Una riduzione del differenziale, pur meno favorevole sul lato della remunerazione immediata, potrebbe rendere più competitivi sui mercati internazionali anche prodotti come mozzarella e formaggi non Dop. Il punto torna quindi

ancora una volta all'equilibrio: produrre più latte può essere un vantaggio se parallelamente cresce la capacità di trasformarlo e venderlo.

A complicare la partita c'è poi una concorrenza internazionale sempre più aggressiva. Nei primi sette mesi del 2026 le esportazioni mondiali di formaggio sono aumentate dell'**8,6%**, arrivando a circa 2 milioni di tonnellate. L'Unione europea resta il principale esportatore, con circa **863 mila tonnellate** e una crescita vicina al 6%.

Gli Stati Uniti, però, corrono molto più velocemente: **+23,8%** nei primi sette mesi, dopo incrementi già a doppia cifra negli anni precedenti. Lo stesso accade sul burro: dopo una crescita intorno al **150%** nel 2025, le spedizioni americane aumentano di un altro **65%** quest'anno.

Il vantaggio è soprattutto nel prezzo. Formaggi e grassi statunitensi arrivano sui mercati mondiali con quotazioni significativamente inferiori a quelle europee e neozelandesi, consentendo agli Usa di conquistare nuovi sbocchi.

L'Europa conserva invece una posizione competitiva migliore sulle **polveri di latte scremato e sulla frazione proteica**. Le quotazioni delle SMP negli ultimi mesi hanno smesso di scendere e mostrano segnali di consolidamento o recupero. Lo stesso vale per diversi derivati del siero.

Dietro c'è una domanda strutturalmente più forte di proteine, alimentata dall'alimentazione sportiva, dai prodotti per l'infanzia e, più recentemente, anche dai nuovi modelli alimentari legati all'utilizzo dei farmaci GLP-1, nei quali il mantenimento della massa muscolare aumenta l'attenzione all'apporto proteico.

Il cambiamento nella valorizzazione delle diverse componenti del latte sta contribuendo a migliorare anche i ricavi industriali europei.

Nonostante l'aumento della produzione, lo scenario delineato da CLAL sui prossimi mesi non è quello di una nuova caduta generalizzata delle quotazioni. L'offerta europea sta rallentando rispetto ai picchi precedenti e alcune valorizzazioni industriali stanno recuperando. Ad agosto il prezzo medio ponderato del latte alla stalla nell'Unione europea era intorno a **43,16 €/100 kg**, contro circa **48 euro in Italia**.

Anche il latte spot, dopo essere sceso molto nella prima parte dell'anno, è rientrato verso valori più vicini a quelli del latte alla stalla. La prospettiva indicata nel corso del convegno è quindi di un prezzo che nei prossimi mesi potrebbe **mantenersi sui livelli attuali o recuperare leggermente**.

Ma la vera variabile resta la quantità. Con un'Italia ormai vicina all'autosufficienza e una produzione che continua a crescere, la tenuta del mercato dipenderà sempre più dalla capacità della filiera di **trasformare quel latte in prodotti competitivi, sostituire parte delle importazioni e soprattutto trovare nuovi sbocchi sui mercati internazionali**.

[Da www.insiderdairy.com]

TRACCIABILITÀ DEL LATTE DI BUFALA: NASCE IL REGISTRO UNICO

(01/10/26) Il Ministero dell'Agricoltura ha firmato il decreto attuativo della Legge 75/2026, dando ufficialmente vita al **Registro unico delle movimentazioni del latte di bufala e dei suoi derivati**.

La misura introduce un sistema di tracciabilità accentrato per l'intera filiera, pensato per monitorare i flussi di materia prima, tracciare i volumi prodotti e rendere più stringenti ed efficaci i controlli. In particolare:

- **Trasparenza sull'estero:** chi impiega latte o derivati importati dall'estero dovrà dichiararlo obbligatoriamente all'interno del Registro.
- **Tutela della DOP:** i flussi destinati alla produzione DOP verranno nettamente separati da quelli



impiegati per altre lavorazioni.

Lo strumento fa parte del **SIAN** (Sistema Informativo Agricolo Nazionale) ed è interoperabile con la **Banca Dati Nazionale dell'anagrafe zootecnica**. Questo collegamento permetterà di incrociare in tempo reale il numero di capi presenti negli allevamenti con i volumi di produzione dichiarati.

NUOVE OPPORTUNITÀ DI VALORIZZAZIONE PER LE PROTEINE DEL SIERO: IL POTENZIALE DEL WPPC

(30/09/26) Non cessa di crescere l'interesse verso gli **ingredienti di origine lattiero casearia per la formulazione di alimenti funzionali**. E così anche la ricerca e il perfezionamento delle tecniche di separazione. Come spiega un articolo di Leo Bertozzi su Clal News, dunque, è oggi possibile **valorizzare frazioni minori delle proteine contenute nel siero** prima considerate un prodotto di scarto.



È il caso del **whey protein phospholipid concentrate (Wppc)**, concentrato fosfolipidico di siero, una frazione secondaria derivante dalla produzione dell'isolato proteico di siero (whey protein isolate – Wpi).

Dapprima utilizzato come integratore per i mangimi, si è visto che ha un **valore nutrizionale significativo** anche per l'uomo. Risulta dunque un ingrediente a valore aggiunto per gli alimenti funzionali perché ricco di fosfolipidi, sfingolipidi, glicoproteine e proteine bioattive. È inoltre interessante dal punto di vista tecnologico in quanto i fosfolipidigli conferiscono **proprietà emulsionanti naturali**, utili in bevande, yogurt e prodotti lattiero caseari arricchiti.

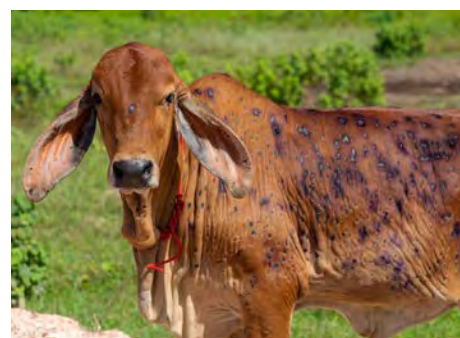
Come sottolinea Bertozzi, "producendo così tanti formaggi, abbiamo (l'Italia, ndr) un potenziale enorme nel siero. Però per utilizzarlo occorrono investimenti in ricerca, impianti, marketing".

[Da www.alimentando.info]

MALATTIE ANIMALI: PUBBLICATE QUATTRO DECISIONI DELL'UE NEL SETTEMBRE 2026

(02/10/26) **Afta epizootica:**

- **Grecia:** la [Decisione di esecuzione \(UE\) 2026/2148 della Commissione](#), pubblicata nella Gazzetta ufficiale il 23 settembre 2026, aggiorna le misure di emergenza adottate per contrastare l'afta epizootica in Grecia. A seguito di ulteriori focolai registrati nell'unità regionale di **Lesbo**, l'allegato contenente l'elenco delle zone soggette a restrizioni è stato sostituito con una versione aggiornata.
- **Cipro:** la [Decisione di esecuzione \(UE\) 2026/2216 della Commissione](#), pubblicata nella Gazzetta ufficiale il 1° ottobre 2026, modifica le misure di emergenza relative all'afta epizootica a Cipro. A seguito della revisione delle date di pulizia e disinfezione degli allevamenti interessati, sono state aggiornate le zone attorno a due focolai nel distretto di **Larnaca**, con misure applicabili fino al **31 dicembre 2026**. Anche la "**zona ulteriormente soggetta a restrizioni**", che comprende il resto dell'isola, rimarrà in vigore fino al 31 dicembre 2026 e la vaccinazione continuerà su tutto il territorio di Cipro.



Dermatite nodulare contagiosa:

- **Italia:** la [Decisione di esecuzione \(UE\) 2026/2186 della Commissione](#), pubblicata nella Gazzetta ufficiale il 30 settembre 2026, modifica le zone soggette a restrizioni in **Sardegna**. Le misure di controllo relative al focolaio di **Samugheo** sono state completate, ma le zone rimangono in vigore a causa di un focolaio attivo nelle vicinanze, a **Escalaplano**. La **zona di protezione** è ora prevista fino al **15 gennaio 2027**, mentre le **zone di sorveglianza** resteranno in vigore fino al **1° febbraio 2027**. Le zone di vaccinazione continuano a essere applicate in Sardegna e in **Valle d'Aosta**.
- **Francia:** la [Decisione di esecuzione \(UE\) 2026/2215 della Commissione](#), pubblicata nella Gazzetta ufficiale il 1° ottobre 2026, riclassifica alcune aree dell'**Alvernia-Rodano-Alpi** e della **Borgogna-Franca Contea**, trasferendole dalla **zona di vaccinazione II** alla **zona di vaccinazione I**. In tali aree non si applicano più le restrizioni legate ai focolai, mentre la vaccinazione continua nell'ambito del piano ufficiale francese.

Virus "Shamonda-like":

C'è la possibilità di assistere alla comparsa e alla diffusione in Europa di questa nuova malattia, che **non è attualmente regolamentata a livello dell'UE o internazionale**, con focolai confermati in **undici Paesi e territori**. Il virus presenta spesso sintomi lievi nei bovini adulti, ma l'infezione durante la gravidanza può provocare **aborti e malformazioni nei neonati**. Poiché la malattia non è soggetta a regolamentazione, **al momento non si applicano restrizioni commerciali**.

CONSIGLIO AGRIFISH – 28 E 29 SETTEMBRE 2026

(02/10/26) I ministri dell'Agricoltura dell'UE si sono riuniti sotto la **Presidenza irlandese** per discutere della **Politica agricola comune (PAC) dopo il 2027**, della situazione dei mercati agricoli e dell'impatto delle ondate di calore e della siccità estive.

Per quanto riguarda la **PAC post-2027**, i ministri hanno fatto il punto sui progressi compiuti e fornito ulteriori indicazioni. La Presidenza irlandese punta a raggiungere un **orientamento generale parziale** in occasione della riunione del Consiglio di ottobre.

In merito alle **condizioni di mercato**, i ministri hanno rilevato alcuni segnali di stabilizzazione, sottolineando tuttavia il persistere della pressione sui **margini degli agricoltori** dovuta agli elevati costi dei fattori produttivi, in particolare di **energia e fertilizzanti**, e alla riduzione dei prezzi alla produzione. La Commissione ha inoltre ribadito il proprio sostegno all'**Ucraina**, in particolare per quanto riguarda il mantenimento delle esportazioni agricole e dell'accesso ai mercati internazionali.

L'**impatto delle ondate di calore e della siccità estive** ha rappresentato una delle principali preoccupazioni. Diversi Stati membri hanno chiesto un'accelerazione degli aiuti finanziari e maggiori investimenti nella **gestione delle risorse idriche, nelle assicurazioni e nella resilienza ai cambiamenti climatici**.

La **Slovacchia** ha avvertito che la siccità potrebbe costringere gli agricoltori a vendere circa **10.000 animali**, di cui la metà vacche da latte, con una possibile riduzione del **5% della mandria bovina da latte nazionale**.

La Commissione ha stimato che le perdite agricole causate dalle ondate di calore e dalla siccità estive



ammontano a **14-17 miliardi di euro**, sottolineando la necessità di affiancare al sostegno immediato una maggiore attenzione alla **resilienza a lungo termine del settore agricolo**.

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

RELAZIONE DELL'UE SULL'ATTUAZIONE E SULL'APPLICAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE DELL'UE

(02/10/26) La sesta [Relazione annuale della Commissione europea sull'attuazione e sull'applicazione della politica commerciale e di sicurezza economica dell'UE](#), relativa al 2025, evidenzia il ruolo degli accordi commerciali dell'UE nel rafforzare la resilienza e la competitività delle imprese europee.



Ampliamento della rete commerciale dell'UE

- Attualmente l'UE dispone di **45 accordi commerciali che riguardano 80 partner commerciali preferenziali**.
- Nel 2025 e nella prima metà del 2026 sono stati conclusi importanti accordi con **Mercosur, Messico, Indonesia, India, Australia e quattro Paesi dell'Africa orientale e meridionale**. Una volta entrati in vigore, questi accordi porteranno al **53,3% la quota degli scambi commerciali dell'UE coperta da accordi preferenziali**.
- Sono inoltre in corso negoziati con **Malaysia, Filippine, Thailandia ed Emirati Arabi Uniti**.

Commercio agroalimentare e principali relazioni commerciali

Nel 2025, **Regno Unito, Svizzera, Turchia, Norvegia e Giappone** sono rimasti i principali partner commerciali preferenziali dell'UE.

Il **Regno Unito** è stato inoltre la principale destinazione delle esportazioni agroalimentari dell'UE, con un valore superiore a **55 miliardi di euro**.

La relazione individua inoltre i rapporti con **Cina e Stati Uniti** come una delle principali sfide, considerata la loro rilevanza in quanto maggiori partner commerciali dell'UE tra i Paesi con cui non sono in vigore accordi commerciali preferenziali.

Nuove barriere e accesso ai mercati

Nel 2025 sono state registrate complessivamente **13 nuove barriere commerciali**. Tra queste figura il [requisito obbligatorio di certificazione Halal introdotto dall'Algeria](#), segnalato da **Eucolait**.

La relazione evidenzia inoltre i progressi compiuti nella rimozione delle barriere commerciali: **20 barriere sono state eliminate completamente o parzialmente in 14 Paesi partner**.

In **Brasile**, a seguito dell'intervento della Commissione europea, sono stati approvati diversi prodotti di origine vegetale e sono stati **pre-inseriti negli elenchi autorizzati 48 prodotti di origine animale provenienti da 18 Stati membri**, migliorando l'accesso al mercato, anche per i prodotti lattiero-caseari.

INDONESIA: REQUISITO HALAL DI VERIFICA PRE-SPEDIZIONE

(02/10/26) Come già comunicato nelle scorse settimane, l'Indonesia ha introdotto un ulteriore requisito di **verifica pre-spedizione** per i prodotti esteri soggetti alle prescrizioni Halal obbligatorie. La verifica deve essere effettuata prima della dichiarazione doganale di importazione e dà luogo a un **Rapporto di Garanzia del Prodotto Halal (LPPH)**, valido per una singola spedizione. L'entrata in vigore, inizialmente prevista per settembre, è stata, secondo quanto riferito, posticipata al **17 ottobre 2026**.



A seguito di un incontro tenutosi questa settimana con la Commissione europea, diversi aspetti restano ancora poco chiari:

- **Certificazione Halal transfrontaliera:**

L'Indonesia ha dato segnali positivi riguardo alla possibilità di introdurre una certificazione Halal transfrontaliera (quando l'organismo di certificazione ha sede in uno Stato membro dell'UE diverso da quello in cui è stabilita l'azienda esportatrice) e ha indicato che sta predisponendo modifiche normative per consentirla. Tuttavia, non è stato confermato se tali modifiche saranno in vigore entro il 17 ottobre.

- **Ispezione pre-spedizione:**

Il Ministero indonesiano degli Affari Economici ha indicato che potrebbe esserci una certa flessibilità nell'attuazione della misura, compresi controlli non sistematici e la possibilità di effettuare le verifiche all'arrivo in Indonesia anziché presso il punto di carico.

La Commissione ha chiesto il ritiro della misura e sta sollevando la questione con l'Indonesia. Anche altri partner commerciali, tra cui **Stati Uniti, Brasile e Australia**, starebbero esprimendo preoccupazioni in merito, aumentando così la pressione sulla **BPJPH**.

La Commissione ha indicato che potrebbe essere presa in considerazione una sospensione della misura, ma sarà necessario continuare a esercitare pressione per ottenere questo risultato.

I commenti dell'UE sulla notifica dell'Indonesia al WTO relativa alla misura sono disponibili [qui](#).

- **Prossimi passi:**

La Commissione solleverà le proprie preoccupazioni con il Ministero indonesiano degli Affari Economici nel corso di un prossimo incontro. Resta ancora da chiarire come funzionerà il sistema a partire dal **17 ottobre**, anche per le merci che saranno già state spedite.

Inoltre, il **24 settembre**, l'Indonesia ha notificato al WTO una bozza di decreto relativa alle **Linee guida per l'attuazione del Sistema di Garanzia dei Prodotti Halal per i servizi di lavorazione (G/TBT/N/IDN/197)**.

La bozza riguarda i **servizi di lavorazione di alimenti e bevande** e include l'obbligo di separare chiaramente i processi Halal da quelli non Halal. Anche le modalità pratiche di attuazione di questi requisiti restano tuttavia ancora poco chiare.

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(02/10/26) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

- Prodotti I.G.P. – “Tjockmjölk” (SE) – Domanda registrazione – Reg. (UE) n. 2024/1143: [Atto Commissione C/2026/5029 su G.U.C.E. C del 29/09/26](#)

4. FIERE ED EVENTI

B2CHEESE 2026 CHIUDE CON UNA CRESCITA DEL 20%. IN AUMENTO I BUYER DA TUTTO IL MONDO (+22%)

(25/09/26) B2Cheese cresce ancora e lo fa soprattutto sui numeri che contano per una manifestazione B2B. La quarta edizione, andata in scena il **23 e 24 settembre alla Fiera di Bergamo**, ha registrato **4.320 operatori**, contro i 3.600 del 2024: 720 presenze in più, con una crescita del **20%**.

Ancora più significativo il dato relativo ai buyer, aumentati del **22%** rispetto all'edizione precedente. Una crescita accompagnata da una presenza internazionale più ampia e da una rappresentanza particolarmente consistente delle insegne della distribuzione italiana. Il dato quantitativo ha trovato riscontro anche nei padiglioni, con appuntamenti commerciali e incontri tra produttori, distributori, importatori, operatori del foodservice e professionisti della filiera.



È proprio la crescita della componente buyer a rappresentare uno degli indicatori più interessanti dell'edizione 2026. B2Cheese nasce infatti con un posizionamento preciso: mettere nello stesso luogo produzione e mercato, concentrando in due giorni relazioni commerciali e occasioni di confronto per un settore nel quale la dimensione internazionale sta diventando sempre più rilevante.

A sottolineare soprattutto la dimensione costruita intorno alle relazioni è **Francesco Maroni, project leader di B2Cheese**.

“Quello che abbiamo visto in questi due giorni è prima di tutto il risultato del lavoro e della fiducia di tantissime persone. Voglio ringraziare gli espositori che hanno scelto di esserci e che hanno portato qui i loro prodotti, le loro aziende, le loro idee e la loro esperienza. E insieme a loro tutti quelli che hanno contribuito a costruire questa edizione: relatori, professionisti, associazioni, partner, sponsor e buyer”.

Per Maroni, il risultato va quindi oltre la sola crescita quantitativa: “B2Cheese prende davvero forma quando chi partecipa la sente come un luogo proprio, dove vale la pena incontrarsi. Abbiamo visto stand pieni, appuntamenti, persone che si fermavano a parlare, convegni partecipati e masterclass per le quali spesso non c’era più un posto libero. È il segnale più bello che potessimo ricevere”.

La dimensione relazionale della manifestazione è proseguita anche fuori dagli stand. La **Cheese Lovers Night**, organizzata mercoledì 23 settembre negli spazi di Gnam e Chorus, ha riunito **500 persone** tra espositori, buyer, professionisti e ospiti.

L'edizione 2026 ha rafforzato il programma di approfondimento professionale. I convegni hanno affrontato alcuni dei dossier più attuali per il settore: dai mercati del latte e dei formaggi alle politiche europee, dall'internazionalizzazione agli accordi commerciali, fino alla sicurezza alimentare e alla valorizzazione delle produzioni. Tra i temi portati al centro del confronto anche il futuro del **banco**

taglio nella distribuzione, con il dibattito sulla sostenibilità della vendita assistita di fronte alla difficoltà di reperire personale e alla crescita del libero servizio, e quello dei **formaggi a latte crudo**, affrontato mettendo insieme ricerca scientifica, controlli, produzione e gestione del rischio.

Il 24 settembre è stato invece il mercato lattiero-caseario a occupare il centro della discussione, con il convegno promosso da Assocaseari e l'analisi di CLAL affiancata dal quadro europeo e internazionale portato da [Eucolait](#).

Una delle novità più evidenti dell'edizione è stata la presenza di **World Cheese Capital**, che ha portato all'interno della fiera un programma di **15 masterclass professionali**.

Tutti gli appuntamenti hanno registrato il sold out. Maître fromager, cheese monger, affinatori, produttori ed esperti provenienti da diversi Paesi hanno affrontato il formaggio lungo tutta la catena del valore: selezione, affinamento, costruzione del plateau, servizio, racconto al consumatore, tecniche di vendita e conoscenza del prodotto.

La partecipazione alle masterclass ha aggiunto alla dimensione strettamente commerciale della fiera un secondo livello, legato alle competenze professionali necessarie per creare valore attorno al formaggio.

A tracciare il bilancio complessivo è anche **Carlo Conte, project manager di B2Cheese e responsabile operations di Promoberg**.

"B2Cheese si conferma un appuntamento di grande successo, tanto da consolidare il suo ruolo di salone B2B di riferimento per la filiera lattiero-casearia. La quarta edizione della manifestazione registra numeri importanti e un forte slancio internazionale".

Conte lega direttamente questo consolidamento alla crescita dei visitatori e della componente commerciale: "Un significativo incremento sia dei visitatori che dei buyer racconta infatti di un appuntamento che negli anni è stato capace di rappresentare in maniera sempre più esaustiva l'intera filiera e le sue esigenze, portando le istanze di uno dei settori trainanti della nostra economia".

La chiusura della parte fieristica del 24 settembre non ha segnato la fine del programma costruito a Bergamo intorno al formaggio. Dal **25 al 27 settembre World Cheese Capital è proseguita in Città Alta**, portando professionisti, prodotti e cultura casearia fuori dai padiglioni e nel centro della città.

Cinque giorni complessivi che hanno così unito due dimensioni diverse: da una parte il **business professionale di B2Cheese**, dall'altra la valorizzazione delle competenze e della cultura del formaggio.

[Da www.insiderdairy.com]

WEBINAR "CRESCERE SUI MERCATI INTERNAZIONALI: STRUMENTI E FINANZIAMENTI SIMEST PER L'E-COMMERCE, LE FIERE E L'INSERIMENTO MERCATI" – 13 OTTOBRE

(02/10/26) Il 13 ottobre, dalle 11:00 alle 12:00, AICE organizza il webinar "Crescere sui mercati internazionali: strumenti e finanziamenti SIMEST per l'E-commerce, le Fiere e l'Inserimento Mercati".

Sostenere la crescita sui mercati internazionali significa poter contare su strumenti finanziari adeguati a ogni fase del percorso di internazionalizzazione. Durante il webinar verranno approfondite le principali soluzioni SIMEST dedicate a fiere ed eventi, e-commerce e inserimento nei mercati esteri, con un focus pratico sulle modalità di presentazione delle domande.



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

Le news di ***"FORMAGGI&CONSUMI"***

Nelle ultime settimane il prezzo del latte europeo è tornato a salire. L'analisi di Clal.it

Sermide (Mn), Lunedì 28 settembre - Nelle ultime settimane il mercato dairy europeo sta mostrando segnali di ripresa nei prezzi del latte alla stalla e dei suoi derivati. Lo rileva Clal.it, specialista in analisi di mercato per il settore lattiero caseario. A guidare il movimento è soprattutto la polvere di latte scremato, sostenuta dalla domanda di proteine e da prezzi europei competitivi rispetto a quelli Usa, principale competitor internazionale. Lato offerta, inoltre, le consegne settimanali di latte in Germania e Francia risultano meno abbondanti e sono in aumento i capi destinati alla macellazione, prime probabili conseguenze della calda estate, secondo Clal. Secondo l'analisi, la minore disponibilità e qualità dei foraggi, lo stress da caldo e l'aumento dei costi di produzione potrebbero limitare la capacità produttiva degli allevamenti europei per i prossimi mesi.

Si concretizza oggi la fusione tra Latteria Soresina e Saviola

Soresina (Cr), Giovedì 1° ottobre - È effettiva da oggi 1° ottobre la fusione tra Latteria Soresina e Saviola. Infatti, a marzo 2024 una cordata composta da Latteria Soresina e Zanetti concretizzava l'acquisizione di Saviola. E dal 1° aprile 2025, come previsto dagli accordi dell'operazione, perfezionava la scissione di Saviola con una operazione di divisione degli asset tangibili ed intangibili, che ha previsto per Latteria Soresina la gestione in toto dello stabilimento di San Giovanni in Croce e la Società Saviola Spa. La fusione di Saviola con Latteria Soresina comporta che le due aziende siano parte di un'unica ragionale sociale, Latteria Soresina Sca, e si concretizzerà in un'importante integrazione informatica che migliorerà i flussi gestionali a tutti i livelli, alzando la qualità e l'efficienza dei processi del Gruppo.

Nuovo piano di investimenti per Trevalli Cooperlat: 25 milioni di euro in quattro anni

Jesi (An), Lunedì 28 settembre - TreValli Cooperlat annuncia un nuovo piano strategico che prevede investimenti complessivi pari a 25 milioni di euro in quattro anni. L'obiettivo è rafforzare il posizionamento competitivo del Gruppo, sostenere la crescita a valore e rispondere all'evoluzione delle abitudini di consumo nei mercati di riferimento. Il piano si inserisce in una strategia di sviluppo che punta a superare i 320 milioni di fatturato entro il 2030 e a rafforzare la propria presenza sui mercati internazionali.

"L'obiettivo non è limitato alla crescita dimensionale, ma si estende alla creazione di valore economico sostenibile e all'incremento della marginalità, attraverso un allineamento proattivo ai cambiamenti strutturali nei modelli di consumo", spiega Giordano Curti, direttore generale della

cooperativa. "Una leva prioritaria di sviluppo è costituita certamente dall'offerta vegetale, un asset che ci distingue rispetto ai concorrenti del comparto lattiero caseario. Questo segmento evidenzia attualmente le migliori performance in termini di redditività e presenta significativi margini di espansione, sia in termini di penetrazione di mercato sia di ampliamento della gamma". Il settore vegetale è presidiato dal marchio Hoplà, che punta a rafforzare la propria identità.

"Sul piano internazionale, la strategia si articola invece lungo una duplice direttrice: da un lato, il consolidamento dei mercati ad alto contributo di valore; dall'altro, l'espansione in aree geografiche a elevato potenziale di crescita", continua Curti. "In tali contesti, il Gruppo intende valorizzare e ampliare la propria offerta casearia, posizionandola come elemento distintivo e rappresentativo di una proposta di qualità made in Italy". La crescita passerà anche attraverso varianti ad alto potenziale, come prodotti delattosati e funzionali. La crescita sarà sostenuta su tutti i canali: nella Gdo e nel discount attraverso ampliamento di gamma, riposizionamento dell'offerta e relazioni più solide con i retailer, ampliamento della distribuzione e revisione del portafoglio prodotti in ottica di maggiore semplificazione ed efficacia.

Un'ulteriore direttrice strategica, infine, riguarda il rafforzamento della presenza nei grandi canali distributivi con l'obiettivo di incrementare i volumi, presidiare nuovi segmenti di clientela e sviluppare partnership commerciali, in particolare con la produzione a marchio del distributore.

Caseificio Longo lancia una nuova campagna di comunicazione integrata

Rivarolo Canavese (To), Mercoledì 30 settembre - Il Caseificio Longo, storica realtà piemontese il cui prodotto simbolo è il Tomino del Boscaiolo, punta a rafforzare il posizionamento del brand come custode della tradizione casearia piemontese e a celebrare la qualità dei suoi formaggi. Lo fa con una nuova campagna di comunicazione integrata dal titolo 'La tradizione ha un sapore nuovo ogni giorno'. Sarà on air dal 30 settembre al 30 novembre 2026 con una pianificazione media integrata che coinvolgerà canali digitali, social media, influencer marketing, stampa, sito web e uno spot dedicato per le piattaforme online. Il concept narrativo parte dalla visione della tradizione non come un concetto statico o un semplice ricordo, ma come una forza viva e dinamica capace di arricchire la quotidianità. Il progetto punta alla fidelizzazione emotiva del pubblico, e all'educare il consumatore alla versatilità dei formaggi in cucina.

Inaugurato il nuovo Iperal di Monza - di Angelo Frigerio

Monza, Mercoledì 30 settembre - Ieri è stato inaugurato ufficialmente, alla presenza del sindaco e di numerose autorità, il nuovissimo punto vendita Iperal di Monza. Un'apertura che prosegue una storia iniziata 40 anni fa con il primo iper della provincia di Sondrio. "Ne abbiamo fatta di strada", sottolinea Antonio Tirelli, presidente di Iperal. "Dopo la Valtellina, nel 2000, abbiamo messo fuori la testa, con il supermercato di Lecco. E poi abbiamo proseguito con la Brianza. Oggi siamo presenti in otto province lombarde. Tanto che, nel 2025, siamo diventati secondi in Lombardia. I dati Circana e Nielsen dicono che abbiamo il 7% di quota mercato in Lombardia. Abbiamo una redditività a metro quadro di 16mila euro. E ne siamo orgogliosi. Nel corso di questi anni sono cambiate molte cose. In primis i consumatori. E noi abbiamo anticipato il cambiamento. Il nostro sviluppo è ragionato, programmato. E' nato così il punto vendita di Monza. Iniziato con l'acquisto di un immobile in Rondò dei Pini. E proseguito con un masterplan che ha convinto l'amministrazione. In un progetto che comprende il parco Villorosi e il Parco della Musica oltre naturalmente al nostro Iperal, una media struttura di 2.500 metri quadri. I posti auto coperti sono 400. Oltre al supermercato ci sono anche il ristorante e il nostro bar interno. C'è anche, al primo piano, un distaccamento degli uffici di Iperal. I lavoratori impiegati sono 127 con 64 donne".

RILEVAZIONI SETTIMANALI DEI PREZZI ALL'INGROSSO



MILANO – Rilevazione 28 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.

			21/09/2026	28/09/2026	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	19,30 – 19,80	+0,10/+0,10
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	17,85 – 18,25	17,95 – 18,35	+0,10/+0,10
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	16,90 – 17,00	17,00 – 17,10	+0,10/+0,10
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	15,00 – 15,25	15,10 – 15,35	+0,10/+0,10
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	quartirolo lombardo	Kg	6,45 – 6,80	6,45 – 6,80	
190	Mascarpone 40% di grassi	Kg	4,15 – 4,50	4,15 – 4,50	
191	siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 Kg	25,50 – 29,00	25,50 – 29,00	
192	siero di latte per uso zootecnico	1000 Kg	2,00 – 3,00	2,00 – 3,00	

FRANCO PARTENZA, PAGAMENTO IN CONTANTI - IVA ESCLUSA - Rilevazione settimanale sulla piazza di Milano

			21/09/2026	28/09/2026	VAR.
BURRO E CREMA DI LATTE		U.M.	Euro	Euro	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,15	2,15	
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	3,95	3,95	
30	burro di centrifuga	Kg	4,10	4,10	
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	1,95	1,95	
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,08	2,00	-0,08
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,18	2,14	-0,04

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

			21/09/2026	28/09/2026	VAR.
LATTE SPOT E PRODOTTI CASEARI		U.M.	Euro	Euro	
	latte spot				
10	latte nazionale crudo	1000 Kg	440 - 460	440 - 460	
	latte estero pastorizzato 3,6% di grasso peso volume f.co arrivo pagamento 60 gg. IVA escl.				
11	latte bovino biologico	1000 Kg	565 - 585	565 - 585	
21	francese	1000 Kg	445 - 465	445 - 465	
22	tedesco	1000 Kg	465 - 495	465 - 495	
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	300 – 315	300 – 315	

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 28 Settembre 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.		1,55	=	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.	19,05	19,55	+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.	18,55	19,00	+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.	17,90	18,25	+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	17,55	=/+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	16,05	=/=	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 28 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	25,50	29,00	+0,500/+2,000
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 28 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	
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	470	490	
Latte crudo alla stalla certificato per prodotti d.o.p.	€/1000 litri	490	540	
LATTE SPOT - in cisterna - franco arrivo				
Latte Spot Nazionale crudo	Ton.	465	480	+15/Inv.
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	650	690	
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	460	490	
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	300	320	
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2100	2200	-50/-50
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	2050	2150	-50/-50

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 29 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	=	=
SIERO					
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	=	=
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO - qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
Produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg	18,40	18,90	=	=
Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	17,80	18,10	=	=
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	16,70	17,00	=	=
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	15,45	15,65	=	=
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	15,00	15,30	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 30 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 1° Ottobre 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,150		=
	Mantovano pastorizzato	2,350		=
	Burro mantovano fresco CEE	4,050		=
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	15,150	15,350	=/=-
	Stagionatura fino a 18 mesi	16,450	16,850	=/=-
	Stagionatura fino a 24 mesi	18,200	18,500	=/=-
	Stagionatura fino a 30 mesi	18,800	19,250	=/=-

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 2 Ottobre 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%.	=	1,550	
SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 18/09/26</u> - prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/t)			
Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	-/-	1,050	1,250
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	-/-	4,300	13,000
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 36 mesi e oltre	+0,200/+0,200	19,000	19,550
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	+0,200/+0,200	18,600	18,950
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	+0,100/+0,100	17,900	18,150
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	=/=-	16,750	17,250
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre	=/=-	15,350	15,750
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)	+0,050/+0,050	15,050	15,300