



ASSOCASEARI

ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 36/2026 del 16 Ottobre 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO AGROALIMENTARE - Ecco i 10 trend che guideranno il mercato nel 2027: www.alimentando.info	PAG. 02
SCAMBI UE-AUSTRALIA - Accordo di libero scambio, pubblicato il testo dell'accordo	PAG. 02
SCAMBI UE-REGNO UNITO - Vertice fissato per il 20 novembre a Bruxelles	PAG. 03
INDONESIA - In vigore dal 17 ottobre i nuovi requisiti halal	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi	PAG. 04
FORMAGGI D.O.P. - "PARMIGIANO REGGIANO" - Al via il "Progetto Equilibrio" per tutelare il valore della DOP	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "PROVOLONE VALPADANA" - Nuovo logo, campagna pubblicitaria triennale e presenza record a scaffale	PAG. 05
FORMAGGI D.O.P. - "FONTINA" - Nei ristoranti milanesi torna FontinaMI, iniziativa promozionale del Consorzio: www.alimentando.info	PAG. 06
FIERE ED EVENTI - Webinar "Prima di firmare: guida pratica per capire le garanzie internazionali" - 22 ottobre	PAG. 06
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 10 al 16 ottobre 2026	PAG. 07
PREZZI - Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 12 al 16 ottobre 2026	PAG. 09

NOTIZIE DELLA SETTIMANA

1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

FOOD & BEVERAGE: ECCO I 10 TREND CHE GUIDERANNO IL MERCATO NEL 2027

(14/10/26) Quali caratteristiche renderanno un prodotto competitivo nel 2027? Secondo la società di ricerche di mercato Innova Market Insights, il settore si orienterà sempre più verso proposte capaci di rispondere a bisogni specifici dei consumatori, con benefici chiari e riconoscibili. L'attenzione si sposterà dalla semplice assenza di ingredienti indesiderati (sugar free, gluten free, lactosio free, ecc...) al valore nutrizionale e funzionale degli alimenti. Questo switch, imporrà alle aziende un ripensamento di formulazioni, posizionamento e comunicazione.



Innova Market Insights ha individuato **dieci nuove direttrici**. Al primo posto si colloca **il valore nutrizionale** del prodotto, con proteine e fibre sempre più centrali. Seguono **le proteine di precisione**, selezionate in funzione di esigenze specifiche (ad esempio per il mantenimento della massa muscolare o per il benessere articolare) e **l'esperienza sensoriale**, cioè sapori, consistenze e formati originali. Il quarto trend riguarda i **vantaggi metabolici**, tra controllo della glicemia, appetito e sazietà, anche in relazione alla diffusione dei farmaci anti obesità GLP-1. **La longevità**, al quinto posto, punta sul mantenimento di forza, mobilità e capacità cognitive: nell'ultimo anno i lanci di prodotti contenenti creatina sono cresciuti del 106% su base annua, quelli con collagene del 38% e quelli con calcio del 36%. Seguono **la tranquillità e il benessere mentale**, con alimenti associati al supporto psicofisico quotidiano (ad esempio per la concentrazione e per la gestione dello stress). La classifica prosegue con la valorizzazione della **fermentazione** al settimo posto, con l'impiego di ingredienti fermentati, come kefir, kimchi e miso, e la **sostenibilità**, dal suolo allo scaffale. Cresce inoltre l'interesse per la **bellezza dall'interno**, con prodotti associati alla salute di pelle e capelli. Chiudono la top ten **intelligenza artificiale e social media**, sempre più influenti nello sviluppo delle referenze e nelle scelte d'acquisto.

[Da www.alimentando.info]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

ACCORDO DI LIBERO SCAMBIO UE-AUSTRALIA: PUBBLICATO IL TESTO DELL'ACCORDO

(15/10/26) La Commissione europea ha pubblicato i testi dell'accordo di libero scambio tra l'UE e l'Australia, i cui negoziati si sono conclusi il 24 marzo 2026. L'accordo non è ancora in vigore. La firma è prevista tra la fine del 2026 e l'inizio del 2027, a cui seguirà la ratifica.

Esportazioni dell'UE verso l'Australia

La maggior parte dei prodotti lattiero-caseari beneficia già di un dazio NPF (*nazione più favorita*) pari

allo 0%. L'Australia eliminerà i dazi su tutte le restanti linee tariffarie dell'UE.

I dazi sulle preparazioni lattiero-casearie spalmabili (codice 0405.20) saranno eliminati a partire dall'entrata in vigore dell'accordo di libero scambio. Per alcuni formaggi — freschi e cagliate, grattugiati o in polvere, fusi, erborinati e altri — i dazi saranno gradualmente eliminati nell'arco di tre anni. Alcuni formaggi, come il Roquefort, lo Stilton, il Camembert e il Brie, entrano già in Australia a dazio zero.



Esportazioni australiane verso l'UE

L'accesso al mercato dell'UE per i prodotti più sensibili sarà limitato a contingenti tariffari annuali esenti da dazi, interamente disponibili fin dall'entrata in vigore dell'accordo.

- **8.000 tonnellate** di latte scremato in polvere;
- **5.000 tonnellate** di burro;
- **2.000 tonnellate** di prodotti agricoli trasformati a base di latte e siero ad alto contenuto proteico.

I due contingenti esistenti nell'ambito del WTO, specifici per l'Australia, relativi al formaggio cheddar intero (1.113 tonnellate) e ai formaggi destinati alla trasformazione (150 tonnellate), saranno esenti da dazi fin dall'entrata in vigore dell'accordo. Di fatto, tali contingenti diventeranno privi di rilevanza al terzo anno, quando i dazi saranno completamente eliminati.

Le altre linee tariffarie dell'UE relative ai prodotti lattiero-caseari saranno liberalizzate all'entrata in vigore dell'accordo oppure nell'arco di tre o cinque anni, a seconda della categoria di prodotto.

Le proteine concentrate del latte (MPC, *Milk Protein Concentrates*) e il gelato saranno esentati da dazi fin dall'entrata in vigore dell'accordo, mentre il lattosio sarà liberalizzato nell'arco di cinque anni.

Tutte le altre linee tariffarie diventeranno esenti da dazi nell'arco di tre anni. Tra queste figurano:

- latte e panna (0401);
- latte intero in polvere, polveri zuccherate e latte condensato o evaporato (0402);
- yogurt e latti fermentati, compresi quelli aromatizzati (0403);
- siero di latte e altri costituenti naturali del latte al di fuori del contingente (0404);
- preparazioni lattiero-casearie spalmabili e grassi del latte (0405.20 e 0405.90);
- tutti gli altri formaggi (0406), compresi mozzarella e formaggi freschi, grattugiati, fusi, erborinati, nonché formaggi a pasta dura e semidura.

L'accordo istituisce inoltre un **Comitato SPS** (sanitario e fitosanitario), incaricato di gestire la cooperazione e le eventuali questioni relative all'applicazione del relativo capitolo, nonché un **Comitato congiunto sul commercio delle merci e sugli ostacoli tecnici agli scambi (TBT)**, incaricato di occuparsi delle regolamentazioni tecniche.

Una sintesi delle concessioni tariffarie è disponibile sul sito di Assocaseari a questo [link](#).

VERTICE UE-REGNO UNITO FISSATO PER IL 20 NOVEMBRE A BRUXELLES

(15/10/26) Il secondo vertice UE-Regno Unito si terrà a Bruxelles il 20 novembre 2026, a seguito del rinvio estivo dovuto al cambio di esecutivo nel Regno Unito. Il Presidente del Consiglio europeo António Costa e la Presidente della Commissione Ursula von der Leyen accoglieranno il Primo Ministro britannico Andy Burnham.



Questo passaggio fa seguito alla [Dichiarazione congiunta](#) e all'[Intesa comune tra l'UE e il Regno Unito](#) del maggio 2025, ponendo le basi per una rinnovata cooperazione e un allineamento normativo.

Il futuro accordo comporterebbe un allineamento dinamico della normativa britannica alla legislazione dell'UE in materia di misure sanitarie e fitosanitarie (SPS), con l'obiettivo di eliminare le barriere, quali i certificati veterinari e l'etichettatura «not for EU» («non destinato all'UE») sui prodotti agroalimentari al dettaglio venduti in Irlanda del Nord.

L'accordo faciliterebbe inoltre la circolazione delle merci dalla Gran Bretagna all'Irlanda del Nord nell'ambito del Windsor Framework, eliminando la maggior parte degli obblighi di certificazione e dei controlli, pur mantenendo elevati standard europei.

Sebbene si possano prendere in considerazione deroghe limitate all'allineamento dinamico, queste non sarebbero accettate qualora comportassero l'applicazione di standard sanitari e fitosanitari inferiori a quelli vigenti nell'UE.

Eucolait ribadisce la necessità di giungere a una rapida conclusione dell'accordo SPS, da cui si attende una sensibile riduzione di rischi, costi e oneri amministrativi per gli operatori economici di entrambe le parti.

INDONESIA: IN VIGORE DAL 17 OTTOBRE I NUOVI REQUISITI HALAL

(15/10/26) Il Regolamento BPJPH 4/2026 entrerà in vigore il 17 ottobre 2026, introducendo l'obbligo di verifica pre-spedizione (rapporto LPPH, valido per singola spedizione) e un onere aggiuntivo sui prodotti halal in ingresso. Sebbene l'Indonesia abbia prospettato margini di flessibilità (es. controlli non sistematici o all'arrivo), l'effettiva operatività del sistema dal 17 ottobre rimane incerta, anche per i carichi già in transito.



Le organizzazioni del settore lattiero-caseario di Nuova Zelanda, Australia, USA ed UE (tra cui Eucolait) hanno inviato una lettera congiunta al governo indonesiano, evidenziando che tali misure generano extra-costi e rischiano di perturbare i flussi commerciali in assenza di congrue giustificazioni o di un preventivo confronto, considerato che le esportazioni del comparto risultano già certificate da enti halal accreditati dalle Autorità indonesiane. Si richiede pertanto all'Indonesia di sospendere l'attuazione del regolamento.

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(16/10/26) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:

- Formaggi D.O.P. – “Puzzone di Moena/Spretz Tzaori” – Approvazione modifica ordinaria disciplinare – Reg. (UE) n. 1151/2012: [Atto Commissione C/2026/5293 su G.U.C.E. C del 14/10/26](#)
- [DECRETO 5 ottobre 2026](#) – Conferma dell'incarico al Consorzio per la tutela del Formaggio Montasio 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 «Montasio». (26A05289) (GU Serie Generale n.235 del 09-10-2026)
- [DECRETO 5 ottobre 2026](#) – Conferma dell'incarico al Consorzio per la tutela del Formaggio Asiago 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 «Asiago». (26A05290) (GU Serie Generale n.235 del 09-10-2026)
- [DECRETO 6 ottobre 2026](#) – Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Ossolano». (26A05378) (GU Serie Generale n.239 del 14-10-2026)

- [COMUNICATO](#) – Domanda di modifica ordinaria del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Burrata di Andria». (26A05384) (GU Serie Generale n.239 del 14-10-2026)

PARMIGIANO REGGIANO: AL VIA IL "PROGETTO EQUILIBRIO" PER TUTELARE IL VALORE DELLA DOP

(14/10/26) La crescita produttiva del Parmigiano Reggiano, in aumento di oltre il **5%** dall'inizio dell'anno, rischia di superare la capacità di assorbimento del mercato, con il concreto pericolo di svalutare il prodotto e ridurre la redditività dei caseifici. Per scongiurare questo scenario, l'Assemblea del Consorzio di mercoledì 14 ottobre ha approvato con il **97,9% dei voti favorevoli** il "**Progetto Equilibrio**", un piano di misure per il biennio 2026-2027 pensato per calmierare la produzione e salvaguardare la filiera.



I **punti chiave della misura** sono:

- **Disincentivi ai surplus:** previsti contributi economici più elevati per i caseifici che superano le quote assegnate, con importi fino a **65 euro al quintale** nel 2027 per le eccedenze maggiori.
- **Vincoli di filiera:** inserita una trattenuta del **5%** per chi vende le proprie quote aziendali al di fuori del circuito DOP.
- **Iter autorizzativo:** l'intero pacchetto entrerà in vigore a seguito del via libera definitivo del Ministero dell'Agricoltura (MASAF), atteso entro la fine dell'anno.

L'Assemblea ha inoltre ratificato la nomina di **Guglielmo Garagnani** come nuovo presidente della Sezione di Bologna — in sostituzione del dimissionario Giulio Ghiaroni —, che entra così nel Consiglio di Amministrazione e nel Comitato Esecutivo del Consorzio fino al 2028.

Come sottolineato dal presidente del Consorzio, **Nicola Bertinelli**, l'accordo rappresenta una scelta di responsabilità: un sacrificio condiviso per supportare le imminenti campagne di marketing 2026-2027, rafforzare i controlli e mantenere altissimo lo standard qualitativo della DOP, pilastro del suo posizionamento sul mercato globale.

PROVOLONE VALPADANA DOP: NUOVO LOGO, CAMPAGNA PUBBLICITARIA TRIENNALE E PRESENZA RECORD A SCAFFALE

(12/10/26) Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana rilancia la propria immagine con una strategia a tutto tondo che unisce un profondo restyling grafico, una nuova pianificazione media triennale e una presenza sempre più solida nella grande distribuzione.

La DOP rinnova il proprio **logo** adottando un linguaggio più fresco e contemporaneo, pensato per distinguersi immediatamente sia sui canali digitali sia negli store fisici. L'identità visiva mantiene comunque saldi gli elementi identitari del brand: la forma storica del formaggio, il tricolore e la sigla DOP.

In parallelo prende il via una **campagna pubblicitaria di durata triennale** guidata dal gruppo MFE. La copertura sarà multicanale (TV, radio e digital) con un mix di spot multi-soggetto, ricette, video e contenuti editoriali pensati per intercettare famiglie e consumatori tra i 25 e i 55 anni. Il piano include anche una forte declinazione sportiva attraverso la partnership con MG Sport, che porterà il marchio nelle principali corse e mezze maratone del circuito.



La strategia di comunicazione si inserisce in un contesto di mercato particolarmente favorevole. Secondo l'indagine **NielsenIQ Store Audit**, che ha analizzato circa 1.300 punti vendita tra iper e super e 170 discount, confrontando i dati di dicembre 2025 con quelli dell'anno precedente:

- **Aumento della presenza:** il comparto del provolone (sia DOP che generico) guadagna terreno praticamente in tutte le principali insegne della GDO e nei discount, registrando un incremento netto di spazio e assortimento.
- **Posizionamento premium:** il prodotto beneficia di un'eccellente visibilità nei punti vendita, conquistando con frequenza sempre maggiore i ripiani ad "altezza occhi".

NEI RISTORANTI MILANESI TORNA FONTINAMI, INIZIATIVA PROMOZIONALE DEL CONSORZIO DELLA FONTINA DOP

(16/10/26) Torna, per la sesta edizione, **FontinaMI**, l'evento che vede protagonista la **Fontina Dop** nei menù di alcuni ristoranti milanesi selezionati. **Dal 16 al 29 novembre, 12 ristoranti** includeranno in menù un piatto inedito pensato per valorizzare una delle tre tipologie di Fontina Dop (tradizione, a lunga stagionatura o d'alpeggio), che verrà inoltre proposta in purezza, come omaggio del Consorzio, insieme a un amuse-bouche.



"FontinaMI", sottolinea il presidente del Consorzio, **Andrea Barmaz**, "è per noi un modo innovativo di portare il prodotto fuori dai confini valdostani e dimostrare che può essere interpretato anche in maniera inedita e creativa, al di là della classica fonduta che tutti apprezzano".

Confermano la partecipazione a FontinaMI: lo chef Tommaso Arrigoni e il suo **Innocenti Evasioni** nella location ultrapanoramica di Terrazza Triennale; Eugenio Boer con **Bu:r;** il **Bela Tusa** in zona Isola; **Bottega Lucia** con il suo format dal respiro internazionale; **CIZ Cantina&Cucina**, che vanta una delle cantine più fornite di Milano; **Il Liberty** di Andrea Provenzani e **Osteria Brunello**, entrambi in zona Garibaldi; infine, **RAW Restaurant** in Porta Romana. Dopo due anni di assenza ritorna **Terrazza Gallia** – Excelsior Hotel Gallia, guidato da Andrea Calia Di Dio con la supervisione dell'Executive Vincenzo Lebano. Sono tre invece i nuovi ingressi: **Ristorante Morelli** nella sede milanese presso l'Hotel Viu, il nuovissimo **Dal Salumiere** in Tortona che punta su taglieri di salumi e formaggi attentamente selezionati, e **Trattoria Casa Fontana 23 Risotti**, storica insegna che propone ben 23 tipi di risotti preparati rigorosamente al momento.

[Da www.alimentando.info]

4. FIERE ED EVENTI

WEBINAR "PRIMA DI FIRMARE: GUIDA PRATICA PER CAPIRE LE GARANZIE INTERNAZIONALI" – 22 OTTOBRE

(16/10/26) Il prossimo 22 ottobre 2026, dalle 10.00 alle 11:30, organizza il webinar "Prima di firmare: guida pratica per capire le garanzie internazionali".

Gli obiettivi dell'incontro sono:

- Illustrare le principali caratteristiche e le funzionalità dello strumento giuridico della Garanzia bancaria a prima richiesta.
- Come la garanzia bancaria può essere utilizzata nei pagamenti internazionali.



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



Le news di *“FORMAGGI&CONSUMI”*

Gruppo GranTerre acquisisce la britannica Pimpernel Wharf

Modena, Martedì 13 ottobre - Gruppo Granterre annuncia l'acquisizione del 100% di Pimpernel Wharf, società britannica specializzata nella commercializzazione e distribuzione di formaggi e salumi. L'operazione rappresenta una tappa strategica per il Gruppo, come si legge in una nota. E segna il completamento della prima fase del piano di internazionalizzazione, finalizzato a sviluppare una presenza diretta in tutti i principali mercati di esportazione di formaggi e salumi italiani. Pimpernel Wharf commercializza e distribuisce un'ampia gamma di prodotti alimentari, con una particolare specializzazione nei formaggi, freschi e stagionati, tradizionali e di specialità, e nei salumi continentali. Con l'ingresso di Pimpernel Wharf, GranTerre completa il presidio diretto dei principali mercati internazionali individuati dal piano strategico: Stati Uniti, Regno Unito, Francia, Germania, Spagna e Svizzera. Il Gruppo può così contare su una rete di filiali commerciali nei mercati chiave, gestite da persone della propria organizzazione, con l'obiettivo di rafforzare la vicinanza ai clienti, intercettare più efficacemente le esigenze dei consumatori e valorizzare sui mercati esteri i propri prodotti.

Granarolo ha sottoscritto un finanziamento da 450 milioni di euro

Bologna, Martedì 13 ottobre - Il Gruppo Granarolo ha sottoscritto un finanziamento 'sustainability-linked' del valore di 450 milioni di euro, finalizzato a supportare il piano strategico del Gruppo Granarolo. In particolare, è legato a specifici obiettivi Esg (Environmental, Social and Governance) del Gruppo, con la previsione di un meccanismo premiante collegato al raggiungimento di determinati parametri di sostenibilità. Il finanziamento, coordinato da Intesa Sanpaolo, Bnl Bnp Paribas, Bper Corporate & Investment Banking e UniCredit è stato erogato insieme a Banca Monte dei Paschi di Siena, Banca Sella, Banco Bpm, Cassa Depositi e Prestiti, Sparkasse-Cassa di Risparmio di Bolzano, Cooperatieve Rabobank.

Arrigoni Battista, al via una nuova fase del tour gastronomico promozionale

Pagazzano (Bg), Lunedì 12 ottobre - Prenderà il via il 19 ottobre, e durerà per sei settimane consecutive, la nona edizione del tour gastronomico di Arrigoni Battista, caseificio di Pagazzano, nella bergamasca. L'iniziativa prende il nome di 'A cena con Arrigoni Battista' e toccherà diverse città italiane: Torino, Cavour (To), Milano, Sanremo (Im) e Genova. I formaggi del caseificio bergamasco, dunque, escono dai confini regionali per sposare ed esaltare tradizioni culinarie differenti. Sei i ristoranti coinvolti. Ciascuno ospiterà la rassegna per un'intera settimana, proponendo sia menù dedicati con ricette create ad hoc, sia selezioni in purezza su taglieri. Tra i ristoranti coinvolti: La Nicchia di Cavour, simbolo della tradizione piemontese a Cavour; il Duparc Bistrot, a Torino punto di riferimento per la cucina contemporanea; lo Smith's British a Torino per un tocco anglosassone; e i tre locali della famiglia Scarnecchia, Trattoria della Stampa dal 1956, a Milano, Sanremo e Genova.

Latte di montagna, a Chiuro (So) un convegno sul valore della filiera giovedì 22 ottobre

Chiuro (So), Mercoledì 14 ottobre - 'Quanto vale il latte di montagna?'. Questo il titolo del convegno in programma per giovedì 22 ottobre presso l'Auditorium comunale di Chiuro (So), nonché la domanda a cui si cercherà di dare una risposta durante l'evento. Promosso dall'associazione HonestFood, con il supporto di Fairtrade Italia, Liuc Business School e con il patrocinio del Comune di Chiuro, rappresenta un'importante occasione di approfondimento proprio sul ruolo strategico delle produzioni lattiero casearie nelle aree montane. Ad aprire i lavori sarà il saluto istituzionale del sindaco di Chiuro, Tiziano Maffezzini. Seguirà una panoramica sui primi progetti realizzati da HonestFood. Al centro della mattinata anche la presentazione di una nuova ricerca sul sistema latte italiano a cura dell'Osservatorio HonestFood-Liuc Business School. I numeri e le prospettive della montagna lombarda saranno illustrati da Paola Pezzotti, presidente Cissva, mentre Paolo Pastore, direttore generale di Fairtrade Italia, presenterà l'esperienza Fairtrade/Max Havelaar in Francia e l'alleanza con HonestFood per la valorizzazione del latte di montagna lombardo. A seguire, Gabriele Seminario, presidente dell'azienda Alpe del Garda, porterà la testimonianza di una filiera virtuosa e delle opportunità offerte dal modello francese.

Coop Italia: Lucia Tagliaferri nuovo direttore generale

Roma, Lunedì 12 ottobre - È Lucia Tagliaferri il nuovo direttore generale di Coop Italia. Assumerà l'incarico a partire dal prossimo 1° dicembre e affiancherà il presidente Domenico Brisigotti. Si completa così il nuovo assetto di Coop Italia, dopo l'assemblea di fine giugno che aveva rinnovato la carica apicale e il Consiglio di amministrazione del consorzio delle cooperative. "L'obiettivo della nuova stagione è puntare al rafforzamento dell'insegna e del ruolo di Coop in uno scenario competitivo caratterizzato da un grande e veloce cambiamento", spiega una nota. Lucia Tagliaferri ha maturato una solida esperienza nel settore dei beni di largo consumo in virtù di un percorso professionale che si è consolidato in Essity, la multinazionale svedese leader nei settori dell'igiene e della salute. Durante questo percorso, ha ricoperto incarichi di crescente responsabilità sia in Italia che all'estero contribuendo allo sviluppo di marchi e impegnandosi in diversi ambiti dell'attività di impresa.

RILEVAZIONI SETTIMANALI DEI PREZZI ALL'INGROSSO



MILANO – Rilevazione 12 Ottobre 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.

			05/10/2026	12/10/2026	VAR.
FORMAGGI		U.M.	Euro	Euro	
9	parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita: stagionatura di 30 mesi e oltre	Kg	19,35 – 19,85	19,35 – 19,90	Inv./+0,05
10	stagionatura da 24 mesi e oltre	Kg	18,00 – 18,40	18,00 – 18,45	Inv./+0,05
21	stagionatura di 18 mesi e oltre	Kg	17,05 – 17,15	17,05 – 17,20	Inv./+0,05
22	stagionatura minima di 12 mesi per lotto/lotti da produttore	Kg	15,15 – 15,40	15,15 – 15,45	Inv./+0,05
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	provone valpadana: fino a 3 mesi di stagionatura	Kg	7,80 – 8,10	7,80 – 8,10	
60	oltre 3 mesi di stagionatura	Kg	8,05 – 8,45	8,05 – 8,45	
65	pecorino romano: stagionatura di 5 mesi e oltre da produttore	Kg	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	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

			05/10/2026	12/10/2026	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	2,10	-0,05
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	3,95	3,90	-0,05
30	burro di centrifuga	Kg	4,10	4,05	-0,05
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	1,95	1,90	-0,05
40	crema di latte (40% di sostanza grassa)	Kg	2,00	1,94	-0,06
41	crema da latte italiano (40% di sostanza grassa)	Kg	2,14	2,10	-0,04

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

			05/10/2026	12/10/2026	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 12 Ottobre 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.	19,10	19,65	=/+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.	18,60	19,10	=/+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.	17,95	18,35	=/+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.	16,90	17,65	=/+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.	15,55	16,15	=/+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, lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre da caseificio produttore	Kg.	15,05	15,40	=/+0,05	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 12 Ottobre 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	
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 12 Ottobre 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.	7,75	7,90	
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	9,80	9,90	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	10,15	10,45	
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	10,75	10,85	

Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	6,80	6,90	
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	7,00	7,10	
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	
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.	2050	2150	-50/-50
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	1900	2000	-100/-100

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 13 Ottobre 2026 -

I prezzi si intendono al netto di qualsiasi imposta per merce franco Reggio Emilia salvo speciali indicazioni.

Denominazione e qualità merci	U.M.	Min.	Max.	Var. Min.	Var. Max
ATRI LATTICINI - Prezzo alla produzione. Si informa che dal 1° febbraio 2012 le borse Merci delle Camere di Commercio di Modena, Reggio Emilia e Parma hanno proceduto ad un adeguamento tecnico della quotazione dello zangolato mediante un recupero di €. 0,35/Kg dell'ammontare del premio riconosciuto al produttore					
Zangolato di creme fresche per la burrificazione della provincia di Reggio Emilia, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min. 82%, residuo secco magro max. 2%, acidità max. 1%	Kg	1,50	1,50	-0,05	-0,05
SIERO					
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	=	=
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO - qualità: scelto + 12% fra 0-1 per lotti di partita					
<u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	Kg	18,60	19,10	+0,10	+0,10
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	Kg	18,00	18,30	+0,10	+0,10
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	Kg	16,90	17,20	+0,10	+0,10
<u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	Kg	15,55	15,75	+0,05	+0,05
<u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)</u>	Kg	15,10	15,40	+0,05	+0,05

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 14 Ottobre 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Pastorizzato	3,70		=
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	9,75	9,90	=/=
	Stag. tra 12-16 mesi	10,15	10,75	=/=
	Stag. oltre 20 mesi	11,40	11,90	=/=
Provolone Valpadana	Dolce	7,90	8,00	=/=
	Piccante	8,10	8,30	=/=

Provolone	Stag. fino a 3 mesi	7,45	7,65	=/=
	Stag. oltre 5 mesi	7,70	8,00	=/=

* 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 15 Ottobre 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	2,100		-0,050/-0,050
	Mantovano pastorizzato	2,300		-0,050/-0,050
	Burro mantovano fresco CEE	4,000		-0,050/-0,050
Siero di latte raffreddato per uso industriale	1000 kg	27,000	29,000	+0,500/+0,500
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	0,500	1,500	=/=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	9,700	9,900	-0,100/-0,100
	Stagionatura 14 mesi	10,950	11,150	-0,100/-0,100
	Stagionatura 20 mesi	11,850	12,050	-0,100/-0,100
	Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)	8,450	8,700	-0,100/-0,100
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	15,250	15,450	+0,050/+0,050
	Stagionatura fino a 18 mesi	16,550	16,950	+0,050/+0,050
	Stagionatura fino a 24 mesi	18,300	18,600	+0,050/+0,050
	Stagionatura fino a 30 mesi	18,900	19,350	+0,050/+0,050

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 16 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%.	-0,050	1,500	
SIERO DI LATTE Prezzi del 16/10/26 - prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/t)			
<u>Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio</u>	-/-	1,050	1,250
<u>Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio</u>	+0,200/+1,000	4,500	14,000
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 36 mesi e oltre	+0,100/+0,100	19,100	19,650
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	+0,100/+0,100	18,700	19,050
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	+0,100/+0,100	18,000	18,250
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	+0,100/+0,100	16,850	17,350
<u>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</u> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre	+0,100/+0,100	15,450	15,850
<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)	+0,100/+0,100	15,150	15,400