A S S O C A S E A R I
ASSOCIAZIONE COMMERCIO PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Servizio informativo N° 37/2026 del 23 Ottobre 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

ETICHETTATURA ALIMENTARE - Origine, la Commissione risponde alle preoccupazioni circa una possibile estensione dell'obbligo **PAG. 02**
UE - OCM, il Consiglio concorda la posizione sulla revisione del regolamento **PAG. 02**
POLITICA AGRICOLA COMUNE (PAC) - 2028-2034, gli agricoltori europei chiedono risorse protette e adeguate all'inflazione **PAG. 03**
MERCATO AGROALIMENTARE - Report 2025 dell'ICQRF relativo all'attività di contrasto alle frodi agroalimentari e alle pratiche commerciali sleali **PAG. 03**
INDONESIA - Ultimi aggiornamenti sui nuovi requisiti halal **PAG. 04**
COMMERCIO INTERNAZIONALE - Notifiche TBT (ostacoli tecnici agli scambi) **PAG. 04**
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi **PAG. 05**
FORMAGGI D.O.P. - "MONTASIO" – Il Consorzio festeggia i 40 anni dal riconoscimento Dop con un evento celebrativo **PAG. 05**
FORMAGGI D.O.P. - "VALTELLINA CASERA" – Al Progetto TIVAC, l'innovazione sostenibile **PAG. 05**
FIERE ED EVENTI - Webinar "L'incasso documentario" – 29 ottobre **PAG. 06**
FIERE ED EVENTI – In scena dall'1 al 3 dicembre, a Ragusa, la prima edizione di See Cheese, congresso internazionale dedicato ai formaggi tradizionali: www.alimentando.info **PAG. 06**
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 17 al 23 ottobre 2026 **PAG. 07**
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 19 al 23 ottobre 2026 **PAG. 10**

****

NOTIZIE DELLA SETTIMANA

****

1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

ETICHETTATURA D'ORIGINE: LA COMMISSIONE RISPONDE ALLE PREOCCUPAZIONI CIRCA UNA POSSIBILE ESTENSIONE DELL'OBBLIGO



(22/10/26) La Commissione europea ha risposto alla dichiarazione congiunta inviata il 1° luglio da organizzazioni che rappresentano i settori della trasformazione alimentare, della distribuzione, del commercio e della ristorazione, tra cui Eucolait, nella quale venivano espresse preoccupazioni in merito alle proposte presentate congiuntamente da diversi Stati membri per estendere l'obbligo di indicazione del Paese d'origine ad ulteriori categorie di prodotti alimentari.

La risposta della Commissione non assume una posizione definitiva e sottolinea la necessità di rafforzare il riconoscimento sul mercato e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari dell'UE. La qualità è considerata uno degli asset strategici dei sistemi agroalimentari dell'UE, come illustrato nella Visione per l'agricoltura e l'alimentazione e nella Strategia per il settore zootecnico, pubblicate il 7 luglio. La Commissione conferma che sta valutando diverse opzioni per estendere l'obbligo di indicazione dell'origine ad «altri canali di consumo» rispetto a quelli già contemplati dalla normativa vigente, senza fare esplicito riferimento al settore lattiero-caseario.

Per il settore lattiero-caseario, l'obbligo di indicazione del Paese d'origine non rispecchierebbe la realtà di filiere di approvvigionamento integrate a livello europeo, nelle quali il latte e gli ingredienti lattiero-caseari vengono frequentemente acquistati e trasformati in diversi Stati membri. Requisiti aggiuntivi creerebbero notevoli difficoltà operative e aumenterebbero gli oneri amministrativi, compromettendo al contempo il corretto funzionamento del Mercato unico e gli sforzi della Commissione volti alla semplificazione normativa.

OCM: IL CONSIGLIO CONCORDA LA POSIZIONE SULLA REVISIONE DEL REGOLAMENTO

(22/10/26) Il 20 ottobre, il Consiglio ha concordato la propria posizione negoziale parziale sulla revisione del regolamento relativo all'organizzazione comune dei mercati (OCM), nell'ambito della riforma della PAC. Il mandato del Consiglio consentirà di avviare i negoziati con il Parlamento europeo.



Per il settore lattiero-caseario, i principali aspetti riguardano la prosecuzione del programma europeo Latte nelle scuole nell'ambito del prossimo quadro finanziario pluriennale (QFP), mantenendo l'attenzione sulla promozione di sane abitudini alimentari, e il quadro più ampio relativo alle norme di commercializzazione dei prodotti agricoli.

La revisione prevede inoltre la possibilità di introdurre o aggiornare norme di commercializzazione per determinati prodotti agricoli, compresi i formaggi, con la potenziale elaborazione di una norma europea per i formaggi fusi. Il Consiglio non intende modificare gli strumenti classici di mercato, ossia l'intervento pubblico e l'aiuto all'ammasso privato.

Si prevede che i negoziati in seno al Consiglio procederanno in modo relativamente agevole, poiché gli

Stati membri hanno ormai concordato una posizione comune. La posizione del Parlamento europeo rimane invece meno prevedibile, con discussioni che potrebbero svilupparsi in diverse direzioni, in particolare per quanto riguarda le norme di commercializzazione e l'intervento pubblico.

Questo dossier è distinto dalla revisione mirata dell'OCM volta a rafforzare la posizione degli agricoltori nella filiera alimentare, che comprende disposizioni relative ai contratti scritti per le consegne di latte.

PAC 2028-2034, GLI AGRICOLTORI EUROPEI CHIEDONO RISORSE PROTETTE E ADEGUATE ALL'INFLAZIONE



(20/10/26) Le **organizzazioni agricole europee chiedono di mantenere il bilancio della Politica agricola comune (Pac) almeno ai livelli attuali**, prevedendo un adeguamento all'inflazione e risorse dedicate. La richiesta è stata al centro della **Dichiarazione di Stoccolma**, adottata durante il 12° Congresso degli agricoltori europei, organizzato da **Copa** (Comitato delle organizzazioni professionali agricole) e **Cogeca** (Comitato Generale della Cooperazione Agricola dell'Unione Europea) dal 14 al 16 ottobre nella capitale svedese.

Secondo le organizzazioni, **l'agricoltura rappresenta un elemento strategico per la sicurezza alimentare e la resilienza dell'Unione europea**. Per questo, la Pac deve conservare il proprio carattere comune, evitando una rinazionalizzazione che potrebbe compromettere il funzionamento del mercato unico. Tra le priorità indicate figurano anche strumenti più efficaci per la gestione delle crisi, investimenti in innovazione e risorse idriche e una maggiore semplificazione degli adempimenti.

A Stoccolma, **Massimiliano Giansanti**, presidente di Confagricoltura e del Copa, ha ribadito **la necessità di una politica agricola con un bilancio dedicato e senza tagli**, sottolineando che le decisioni sul prossimo quadro finanziario europeo condizioneranno la capacità dell'Unione di sostenere le imprese e i territori rurali.

Intanto, a Bruxelles prosegue il confronto sul quadro finanziario pluriennale 2028-2034. La presidenza irlandese del Consiglio dell'Ue ha presentato una proposta negoziale che, secondo la presidente del Parlamento europeo Roberta Metsola, rischia di compromettere l'equilibrio tra politiche tradizionali e nuove priorità. L'obiettivo dei leader europei è raggiungere un accordo entro la fine del 2026, per consentire l'adozione degli atti legislativi nel 2027 e garantire la continuità dei finanziamenti dal gennaio 2028.

[Da www.alimentando.info]

REPORT 2025 DELL'ICQRF RELATIVO ALL'ATTIVITÀ DI CONTRASTO ALLE FRODI AGROALIMENTARI E ALLE PRATICHE COMMERCIALI SLEALI



(20/10/26) Sul sito del Masaf è stato pubblicato il Report dell'ICQRF relativo all'attività svolta nel 2025 per il contrasto alle frodi agroalimentari e alle pratiche commerciali sleali. Nel 2025, l'attività di controllo dell'ICQRF ha confermato un livello elevato di presidio del mercato agroalimentare nazionale, con **54.913 controlli complessivi** effettuati lungo l'intera filiera produttiva e commerciale di cui 44.076 ispettivi e 10.837 analitici.

Le principali infrazioni per settore merceologico sono sintetizzate nelle Tabelle riassuntive dell'attività del ICQRF allegate al *Report.*

Per quanto riguarda l'attività svolta dall'ICQRF sulle **pratiche commerciali sleali**, i controlli effettuati hanno registrato un incremento estremamente significativo, passando dagli 809 del 2024 fino a raggiungere la quota di 3.536 nel 2025. Parallelamente è cresciuto anche il numero degli operatori

controllati, arrivati a 1.430 nel 2025. Le verifiche hanno interessato le diverse filiere agroalimentari, portando all'emersione di 150 operatori irregolari e alla notifica di 562 contestazioni amministrative. I controlli si sono concentrati sull'esame di contratti di fornitura, condizioni di vendita e termini di pagamento, individuando tra le violazioni principali: il ritardo nei pagamenti oltre i termini di legge, gli annullamenti di ordini con scarso preavviso e l'imposizione al fornitore di costi, sconti ingiustificati o condizioni contrattuali gravose. In questo scenario, i settori più strategici, come il **vitivinicolo** e il **lattiero-caseario**, sono risultati anche quelli con il maggiore impatto economico delle violazioni, mentre altri comparti presentano criticità più limitate ma comunque diffuse.

In un'ottica di innovazione tecnologica, il *Report* sottolinea che l'ICQRF sta implementando soluzioni avanzate per il monitoraggio della rete e sistemi basati sull'**Intelligenza Artificiale**, mirati proprio a potenziare ulteriormente il contrasto alle pratiche commerciali sleali e le frodi digitali.

Inoltre, per supportare al meglio questa complessa attività di vigilanza e l'analisi economica dei fattori di rischio, l'ICQRF continua a operare in stretta collaborazione con gli enti di ricerca agricola, tra cui **ISMEA** e **CREA**.

Nella sezione "Studi, ricerche e analisi di mercato" del sito del MASAF sono pubblicati i *report* mensili dell'Istituto sul monitoraggio dell'indice dei prezzi e dei costi di produzione di diverse filiere.

Infine, per quanto riguarda l'indirizzo e il coordinamento dell'attività ispettiva in generale, la Legge 21 aprile 2026, n. 75, ha istituito ufficialmente la **Cabina di Regia per i controlli amministrativi nel settore agroalimentare**, già operativa anche prima della sua definitiva istituzione. Al riguardo, il Piano Operativo dei Controlli (Poc) e il "*Vademecum controlli per le aziende del settore agroalimentare*" approvati dalla Cabina di Regia per il 2025 sono disponibili alla pagina web.

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

INDONESIA: ULTIMI AGGIORNAMENTI SUI NUOVI REQUISITI HALAL

(22/10/26) Il 16 ottobre 2026, l'Indonesia ha posticipato la data a partire dalla quale gli alimenti e le bevande importati dovranno essere certificati halal nell'ambito del nuovo regime normativo. Il governo indonesiano ha annunciato che l'obbligo per i prodotti provenienti dall'estero entrerà in vigore il 18 ottobre 2028, anziché il 18 ottobre 2026.



La modifica fa seguito a una valutazione e ai contributi delle associazioni imprenditoriali e industriali e tiene conto del livello di preparazione dell'ecosistema halal nazionale. La nuova data è collegata al completamento degli accordi di riconoscimento reciproco delle certificazioni halal. La modifica sarà attuata mediante un emendamento al Regolamento governativo n. 42/2024.

Il governo ha inoltre annunciato che revocherà il regolamento BPJPH n. 4/2026 che aveva introdotto una procedura di verifica della conformità alle garanzie halal dei prodotti prima della spedizione (Halal Product Assurance Verification), da effettuarsi nel Paese di carico prima della presentazione della dichiarazione doganale d'importazione. La procedura si concludeva con il rilascio di un rapporto di garanzia halal del prodotto (Laporan Pemeriksaan Produk Halal, LPPH), valido per una singola spedizione.

Tuttavia, **le informazioni diffuse dalla Commissione il 21 ottobre suggeriscono che i prodotti lattiero-caseari potrebbero non rientrare nel rinvio annunciato la settimana precedente**. Il rinvio potrebbe infatti riguardare i requisiti aggiuntivi, in particolare quelli relativi all'intera filiera di approvvigionamento.

NOTIFICHE TBT (OSTACOLI TECNICI AGLI SCAMBI)

- **Thailandia**: la Food and Drug Administration (FDA) thailandese sta riesaminando una notifica del Ministero della Salute pubblica relativa al latte vaccino. L'attenzione si concentra sulle definizioni di latte fresco e latte ricostituito, nonché sui requisiti di denominazione, al fine di garantire la coerenza tra la denominazione del prodotto e le materie prime utilizzate. Le misure proposte mirano a migliorare la chiarezza dell'etichettatura e a rafforzare la tutela dei consumatori e la sicurezza alimentare.

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(23/10/26) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:
- Formaggi D.O.P. – "Grana Padano" – Approvazione modifica ordinaria disciplinare – Reg. (UE) n. 1151/2012: Atto Commissione C/2026/5199 su G.U.C.E. C del 19/10/26
- Prodotti D.O.P. – "Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" (E) – Approvazione modifica ordinaria disciplinare – Reg. (UE) n. 1151/2012: Atto Commissione C/2026/5441 su G.U.C.E. C del 21/10/26

MONTASIO, IL CONSORZIO FESTEGGIA I 40 ANNI DAL RICONOSCIMENTO DOP CON UN EVENTO CELEBRATIVO



(21/10/26) In occasione del quarantesimo anniversario dal riconoscimento della DOP, il Consorzio di Tutela del Montasio organizza un incontro speciale **venerdì 23 ottobre, alle ore 15:30, a Villa Manin di Passariano (UD)**. L'appuntamento ripercorrerà la storia del celebre formaggio friulano, analizzandone l'evoluzione e l'impatto economico e culturale sul territorio e sulla filiera locale.

I lavori, aperti dal presidente del Consorzio Valentino Pivetta e moderati dal conduttore radio-televisivo Federico Quaranta, vedranno l'intervento di studiosi ed esperti del settore: Renato Romanzin (direttore del Consorzio di tutela), Angelo Floramo (storico e docente), Enos Costantini (agronomo), Nadia Innocente e Marilena Marino (professoresse presso l'Università degli studi di Udine). Le conclusioni dell'incontro saranno affidate all'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, forestali e ittiche **Stefano Zannier.**

PROGETTO TIVAC: INNOVAZIONE SOSTENIBILE AL SERVIZIO DEL VALTELLINA CASERA



(22/10/26) In occasione della 119ª Mostra del Bitto, è stato ufficialmente presentato **TIVAC** ("Tecnologie innovative e sostenibili per la valorizzazione qualitativa, nutrizionale e commerciale del Valtellina Casera DOP"), un'iniziativa promossa dal Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto che mira a introdurre soluzioni tecnologiche d'avanguardia per far evolvere la filiera casearia mantenendo intatti il legame con il territorio e la tipicità del prodotto.

Il progetto ha una durata di 24 mesi e un valore complessivo di 317.011 euro (di cui 253.609 euro finanziati tramite il Complemento per lo Sviluppo Rurale della PAC 2023-2027 di Regione Lombardia e fondi FEASR). TIVAC impatta su un comparto strategico dell'economia valtellinese, composto da circa 200 aziende agricole e 10.000 vacche da latte, per le quali il Valtellina Casera costituisce la principale voce di reddito della trasformazione lattiero-casearia di fondovalle.

Guidato dal Prof. Ivano De Noni (DeFENS - Università degli Studi di Milano) e sviluppato in continuità con il precedente progetto "SIMCA", TIVAC si articola su tre ambiti di indagine lungo la filiera:

- **Mungitura robotizzata**: valutazione degli effetti dell'automazione della mungitura sulle caratteristiche igienico-sanitarie, compositive e sensoriali del latte e del formaggio.
- **Gestione della crosta e conservabilità**: test su trattamenti superficiali innovativi — come colture bioprotettive e sacchi di maturazione — per gestire il microbiota, ridurre gli scarti, prevenire contaminazioni e allungare la *shelf-life* del prodotto porzionato sottovuoto.
- **Profilo nutrizionale**: caratterizzazione di amminoacidi liberi e peptidi per definire la carta d'identità nutrizionale del Valtellina Casera, fornendo dati scientifici utili a una comunicazione di prodotto più efficace.

TIVAC unisce le competenze scientifiche del Dipartimento DeFENS dell'Università degli Studi di Milano e del CNR con l'esperienza operativa delle realtà locali. Oltre al Consorzio, partecipano attivamente la Latteria Sociale Valtellina, la Latteria Sociale di Chiuro, La Fiorida e diverse aziende agricole del territorio, con l'obiettivo comune di coniugare competitività di mercato, sostenibilità e tutela della tradizione casearia.

4. FIERE ED EVENTI

WEBINAR "L'INCASSO DOCUMENTARIO" – 29 OTTOBRE



(23/10/26) Il prossimo 29 ottobre 2026, dalle 10.00 alle 11:30, organizza il webinar "L'incasso documentario". L'obiettivo dell'incontro è illustrare il funzionamento dell'incasso documentario quale strumento di regolamento delle transazioni commerciali internazionali e valutarne l'efficacia nel soddisfare le esigenze di tutela e flessibilità di esportatori e importatori.

La partecipazione è gratuita previa compilazione del form di adesione.

IN SCENA DALL'1 AL 3 DICEMBRE, A RAGUSA, LA PRIMA EDIZIONE DI SEE CHEESE, CONGRESSO INTERNAZIONALE DEDICATO AI FORMAGGI TRADIZIONALI



(20/10/26) Si svolgerà dall'1 al 3 dicembre il primo congresso internazionale dedicato ai formaggi tradizionali. Si chiamerà **See Cheese** – International Congress on Traditional Cheeses e ha l'obiettivo di mettere in dialogo ricerca scientifica, tradizione casearia e sostenibilità, valorizzando al tempo stesso le risorse del territorio e le conoscenze che hanno costruito nel tempo la cultura e l'eredità centenaria del formaggio.

Si terrà presso il CoRFiLaC di Ragusa, il Consorzio per la ricerca nel settore della filiera lattiero casearia e dell'agroalimentare che dal 1996, in collaborazione con l'Università degli Studi di Catania, l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura della Regione Sicilia, il Comune di Ragusa e la Società cooperativa Progetto Natura, dedica la propria attività alla ricerca applicata al servizio del territorio siciliano.

L'appuntamento riunirà 44 relatori provenienti da 16 Paesi per confrontare, attraverso 15 sessioni tra cui 5 plenarie, esperienze e sistemi produttivi diversi e approfondire il ruolo della ricerca nella conoscenza, tutela e valorizzazione delle produzioni casearie tradizionali. Il filo conduttore del primo Congresso internazionale sui formaggi tradizionali sarà il dialogo tra i sistemi di produzione naturali e tradizionali, l'innovazione scientifica e la sostenibilità.

L'inaugurazione del congresso sarà anche l'occasione per riaprire ufficialmente la Cacioteca di Ragusa, che viene restituita alla comunità dopo un periodo di chiusura per gli interventi di ristrutturazione degli spazi. La riapertura segnerà l'inizio di una nuova fase per la struttura che, come si legge in una nota, ambisce a diventare **un punto di riferimento per la valorizzazione della cultura casearia siciliana**, mettendo in relazione produttori, ricerca e territorio.

[Da www.alimentando.info]

Le news di

"FORMAGGI&CONSUMI"

Si svolgerà l'8 novembre, ad Ancona, la finale degli Italian Cheese Awards: 34 i formaggi in gara

Ancona, Martedì 20 ottobre - Sono giunti all'11esima edizione gli Italian Cheese Awards, riconoscimento dedicato ai formaggi prodotti con latte e caglio 100% italiano. Sarà Ancona a ospitare, per la terza volta, la finale del concorso, che si svolgerà domenica 8 novembre presso l'Auditorium della Mole Vanvitelliana. In gara 34 formaggi finalisti, selezionati lo scorso aprile a Cittadella nel corso della manifestazione Formaggio in Villa: si contenderanno 17 premi, divisi in dieci categorie e sette premi speciali assegnati da Guru Comunicazione, la redazione organizzatrice. Una giuria composta da esperti, tecnici caseari, operatori del settore e giornalisti indipendenti da Guru Comunicazione degusterà i formaggi finalisti nelle ore precedenti la cerimonia e decreterà i vincitori. I formaggi finalisti sono stati selezionati tra le migliori produzioni casearie italiane, in rappresentanza di 14 regioni. Il Veneto guida la classifica regionale con 11 finalisti, seguito dall'Emilia Romagna, dalla Sardegna e dalla Toscana, con presenze significative anche di Puglia, Basilicata, Campania, Sicilia, Lombardia, Piemonte, Alto Adige, Trentino, Molise e Abruzzo. Tra i finalisti figurano interpretazioni tradizionali di grandi Dop italiane accanto a produzioni identitarie di piccole realtà artigiane e casearie di malga.

Proteste degli autotrasportatori, gravi ripercussioni anche sulla filiera bufalina

Caserta, Mercoledì 21 ottobre - La protesta degli autotrasportatori si ripercuote gravemente anche sulla filiera bufalina, già alle prese con l'aumento dei costi di produzione. A lanciare l'allarme è il Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, che sottolinea come lo scenario vada peggiorando di giorno in giorno. Spiega infatti in una nota che non solo la Bufala Dop scarseggia nei supermercati, ma è bloccata anche la produzione. Gli allevatori, inoltre, che non possono cessare di mungere le bufale, non sanno dove conservare il latte e non stanno ricevendo gli approvvigionamenti per le mandrie. "La Mozzarella di Bufala Campana Dop è un prodotto fresco, per cui risente maggiormente delle difficoltà", spiega il direttore del Consorzio, Pier Maria Saccani. "Ad oggi gli allevatori producono latte, ma non riescono a farlo arrivare ai caseifici a causa del blocco dei trasporti, così da ieri molti caseifici sono chiusi perché non hanno a disposizione il latte da trasformare in mozzarella Dop entro 60 ore, come previsto dal disciplinare". "È urgente un intervento risolutivo del Governo, per evitare il panico che già si vede in queste ore", commenta il direttore Saccani, che lancia infine un appello "al senso di responsabilità di chi sta manifestando, a cui chiediamo un'attenzione per i prodotti deperibili, lasciandoli passare per non innescare una guerra dei poveri".

Al via nuovi progetti nell'ambito del Patto Territoriale per la Sostenibilità dei Prati Stabili della Valle del Mincio

Mantova, Lunedì 19 ottobre - Prosegue il Patto Territoriale per la Sostenibilità dei Prati Stabili della Valle

del Mincio. Si tratta di uno strumento di collaborazione e partenariato promosso da Regione Lombardia per favorire lo sviluppo sostenibile dei territori. E Confcooperative Agroalimentare Mantova ne annuncia gli avanzamenti operativi. Il Patto Territoriale per la Sostenibilità dei Prati Stabili della Valle del Mincio è nato con l'obiettivo di valorizzare le esperienze già realizzate sul territorio e sviluppare un percorso condiviso di pianificazione, gestione e promozione. E punta a tutelare e valorizzare il patrimonio paesaggistico, ambientale e produttivo di questo territorio nelle tre dimensioni della sostenibilità, ambientale, economica e sociale. In concreto, sono numerosi i progetti in cantiere: dal portale digitale a due infopoint territoriali, fino a un hub divulgativo permanente. A questi progetti si aggiungono i miglioramenti delle connessioni infrastrutturali per la mobilità dolce. E inoltre, sul lato dell'innovazione, è previsto un progetto pilota per la gestione delle risorse idriche dell'Isolo di Goito, mentre verrà sviluppato un osservatorio digitale sul paesaggio, che raccoglierà informazioni su diversi aspetti di sviluppo del territorio.

Inalpi Nutrition, terminati i lavori di conversione della prima torre di sprayatura

Moretta (Cn), Lunedì 19 ottobre - Il progetto industriale di Inalpi Nutrition, società del Gruppo Inalpi dedicata all'alimentazione funzionale, entra in una fase concreta. Sono infatti appena stati terminati i lavori per la conversione della prima storica torre di sprayatura in un impianto per l'estrazione di diverse tipologie di proteine del latte, che entrerà in funzione nel primo trimestre 2027. Verranno prodotti Mpc (milk protein concentrate), Mpi (milk protein isolate), Mcc (milk casein concentrate) e Mci (milk casein isolate), destinati a differenti applicazioni nell'industria alimentare e nutrizionale. Accanto agli investimenti produttivi, Inalpi Nutrition sviluppa referenze che interpretano nuove esigenze alimentari. Tra queste, Inlytes, bevanda funzionale dedicata all'integrazione di sali minerali ed elettroliti, e le Fettine Protein+, caratterizzate da un maggiore apporto proteico. "Il completamento dei lavori di conversione della prima storica torre rappresenta una tappa importante di questo percorso, che unisce competenze industriali, ricerca e innovazione per creare nuove opportunità di sviluppo e valorizzare ulteriormente la filiera lattiero casearia", dichiara Pierantonio Invernizzi, presidente di Inalpi Nutrition. Le previsioni per il 2027 indicano un fatturato atteso di circa 75 milioni di euro, con un piano di investimenti pari a 20 milioni".

Nasce Bontiamo, azienda specializzata nella produzione di Parmigiano Reggiano, burro e snack da forno

Reggio Emilia, Lunedì 19 ottobre - Nasce Bontiamo. Si tratta dell'evoluzione di Armonie Alimentari, azienda fondata nel 2014 specializzata nella produzione di snack da forno a base di Parmigiano Reggiano, poi ampliatasi con la produzione e vendita di Parmigiano Reggiano e burro, quindi con l'apertura di un centro di grattugia e confezionamento. L'azienda di Bibbiano (Re) ha anche annunciato l'acquisizione e l'ingresso operativo nel caseificio di Gavasseto e Roncadella, previsto per il 1° gennaio 2027. Il progetto prevede la prosecuzione della produzione di Parmigiano Reggiano e interventi di ampliamento di natura conservativa. Bontiamo ha inoltre presentato un premio per gli allevatori che conferiscono il latte all'azienda. Il riconoscimento valorizzerà chi si distingue per qualità, sostenibilità e benessere animale. La gamma di Parmigiano Reggiano Bontiamo comprende oggi il classico, quello da prati stabili, di vacca rossa e di vacca bruna, oltre alle lunghe stagionature. Sono presenti anche il grattugiato fresco in confezione richiudibile e le punte stagionate 24 mesi. L'assortimento di burro comprende il classico 82%, il senza lattosio, il burro da centrifuga, il salato, il biologico e quello da pasticceria. Non mancano le Parmonie, gli snack con cui era stata avviata Armonie Alimentari.

Cibus 2027 verso il sold out

Parigi (Francia), Lunedì 19 ottobre - A sette mesi dall'apertura, Cibus 2027 (4-6 maggio) è ormai sold out. Oltre il 90% della superficie espositiva disponibile è già stato assegnato e tutti i grandi espositori

hanno confermato il ritorno a Parma, spiega una nota. Sono attesi 3mila brand e 3.500 buyer provenienti da 80 Paesi, con un focus speciale dedicato alla Corea del Sud.

Ad annunciarlo è Fiere di Parma, che ha presentato ieri a Parigi i primi numeri e le novità della prossima edizione di Cibus, durante 'The Italian Aperitivo', il format itinerante che si è svolto nella sede dell'Automobile Club de France. L'iniziativa, promossa in collaborazione con Anuga Colonia (Koelnmesse) e il Consorzio Parmigiano Reggiano Dop, ha riunito 300 ospiti, metà dei quali top buyer internazionali.

La manifestazione parte da un'identità precisa: essere la casa del Made in Italy agroalimentare, delle sue filiere, dei territori e delle produzioni certificate, e la porta su una dimensione sempre più internazionale. Sono attese 18 Regioni e oltre 50 realtà tra Consorzi Dop, Igp e Stg.

"L'Italia sta rafforzando la propria centralità nel food business internazionale perché può contare su una combinazione difficile da replicare: una filiera agroalimentare forte, territori produttivi riconoscibili e due piattaforme come Cibus e Tuttofood capaci di trasformare questa base industriale in relazioni di mercato e attrazione internazionale. La competizione non si gioca più soltanto tra singole manifestazioni, ma tra sistemi fieristici che sempre di più diventano infrastrutture di mercato, strumenti attraverso cui le imprese diversificano gli sbocchi commerciali e presidiano geografie più complesse", afferma Antonio Cellie, amministratore delegato di Fiere di Parma.

Gs (ex Carrefour). Lo scontro fra sindacati e presidenza. Riaperto il dialogo fra le parti

Milano, Martedì 20 ottobre - Si riapre uno spiraglio nel confronto tra il gruppo GS (NewPrinces) e le organizzazioni sindacali. Nella giornata di ieri le segreterie nazionali di Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs hanno incontrato il presidente del gruppo, Angelo Mastrolia, che ha ricondotto la rottura delle relazioni a incomprensioni sull'applicazione dei contratti nazionali nelle attività in appalto e in fase di riorganizzazione, attenuando le dichiarazioni del 16 ottobre e manifestando disponibilità a riprendere il dialogo. I sindacati hanno confermato la propria apertura, chiarendo però che la ripresa delle relazioni dovrà passare da un incontro con la partecipazione delle strutture territoriali, delle Rsa e delle Rsu. Al centro del confronto resta la verifica della corretta applicazione della contrattazione nazionale nei settori interessati dalla riorganizzazione. Le organizzazioni sindacali hanno inoltre chiesto di riprendere, in delegazione plenaria, la discussione sugli annunci relativi al costo del lavoro, contestando nuovamente le dichiarazioni sull'operato delle lavoratrici e dei lavoratori. L'incontro, durato circa 30 minuti, ha consentito di concordare la programmazione di un nuovo appuntamento. Un primo passo positivo sul piano delle relazioni, ma i nodi di merito restano ancora tutti da affrontare.

Francia / Dopo i disordini, Carrefour taglia le stime di crescita. Il titolo crolla in Borsa

Parigi (Francia), Mercoledì 21 ottobre - Carrefour rivede al ribasso le previsioni finanziarie per il 2026 a causa dei recenti disordini in Francia, che hanno compromesso l'attività di numerosi punti vendita e pesato sui consumi. Lo ha annunciato il gruppo della grande distribuzione nel comunicato ufficiale del 20 ottobre, diffuso in occasione dei risultati del terzo trimestre. Secondo Carrefour, il deterioramento della situazione sociale e della sicurezza ha provocato una riduzione dell'affluenza nei negozi, limitazioni agli orari di apertura e maggiori costi per sicurezza e logistica. L'impatto sul risultato operativo è stimato tra 80 e 200 milioni di euro. Il gruppo prevede ora un incremento del margine operativo compreso tra 0 e 15 punti base, contro i 25 precedentemente attesi. Le prospettive sull'utile per azione rettificato passano da una crescita elevata a una cifra a una sostanziale stabilità o lieve aumento. Attesa inoltre una leggera flessione del flusso di cassa libero netto, mentre gli investimenti annuali vengono ridotti da 1,7 a 1,6 miliardi di euro. Pesante la reazione della Borsa di Parigi: nella mattinata di oggi il titolo Carrefour è arrivato a perdere circa il 15%, risultando il peggiore del CAC 40 e dello STOXX 600. Il crollo ha bruciato circa 1,7 miliardi di euro di capitalizzazione. La revisione delle stime arriva nonostante vendite trimestrali in crescita del 2,3% a parità di perimetro.

RILEVAZIONI SETTIMANALI DEI PREZZI ALL'INGROSSO



MILANO – Rilevazione 19 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.

			12/10/2026	*19/10/2026*	*VAR.*
FORMAGGI		**U.M.**	**Euro**	**Euro**	
9	**parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita:** stagionatura di **30 mesi e oltre**	Kg	19,35 – **19,90**	19,35 – **19,90**	
10	stagionatura da **24 mesi e oltre**	Kg	18,00 – **18,45**	18,00 – **18,45**	
21	stagionatura di **18 mesi e oltre**	Kg	17,05 – **17,20**	17,05 – **17,20**	
22	stagionatura minima di **12 mesi** per lotto/lotti da produttore	Kg	15,15 – **15,45**	15,15 – **15,45**	
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'allevo 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	**26,00 – 30,00**	**+0,50/+1,00**
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

			12/10/2026	*19/10/2026*	*VAR.*
BURRO E CREMA DI LATTE		**U.M.**	**Euro**	**Euro**	
11	burro pastorizzato (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	2,10	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	1,94	1,94	
41	**crema da latte italiano** (40% di sostanza grassa)	Kg	2,10	2,10	

****

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

			12/10/2026	*19/10/2026*	*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 19 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 *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**	**-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.	**19,15**	**19,70**	**+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.	**18,65**	**19,15**	**+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 24 mesi e oltre	Kg.	**18,00**	**18,40**	**+0,05/+0,05**	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg.	**16,95**	**17,70**	**+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.	**15,60**	**16,20**	**+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, lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre da caseificio produttore	Kg.	**15,10**	**15,45**	**+0,05/+0,05**	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

---

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 19 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 19 Ottobre 2026 -

PRODOTTI CASEARI	U.M.	Min (€)	Max (€)	Var.
Siero di latte (residuo secco totale 5 - 6% - prezzo franco partenza - I.V.A. escl.)				
Per uso zootecnico	Ton.	7,50	8,50	
Per uso industriale	Ton.	**31,00**	**32,00**	**+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.	**7,65**	**7,80**	**-0,10/-0,10**
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	**9,70**	**9,80**	**-0,10/-0,10**
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	**10,05**	**10,35**	**-0,10/-0,10**
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	**10,55**	**10,65**	**-0,20/-0,20**
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	**6,70**	**6,80**	**-0,10/-0,10**
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	**6,90**	**7,00**	**-0,10/-0,10**
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	6,95	7,15	
Monte Veronese DOP – D'allevo 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	**480**	Inv./**-10**
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	300	320	
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2050	2150	
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	1900	**1950**	**Inv./-50**

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 20 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	=	=
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	18,60	19,10	=	=
Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	18,00	18,30	=	=
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	16,90	17,20	=	=
Produzione minimo 15 mesi e oltre	Kg	15,55	15,75	=	=
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	Kg	15,10	15,40	=	=

BORSA MERCI DI CREMONA - Rilevazioni di Mercoledì 21 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	=/=

LATTE SPOT (franco partenza, pagamento 60 gg)		**MIN**	**MAX**	
Latte nazionale crudo	1a quindicina ottobre 2026	**0,440**	**0,460**	-

* 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 22 Ottobre 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	27,000	29,000	=/=
Siero di latte per uso zootecnico	1000 kg	**2,000**	**3,000**	**+1,500/+1,500**
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	**9,600**	**9,800**	**-0,100/-0,100**
	Stagionatura 14 mesi	**10,850**	**11,050**	**-0,100/-0,100**
	Stagionatura 20 mesi	**11,750**	**11,950**	**-0,100/-0,100**
	Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)	**8,350**	**8,600**	**-0,100/-0,100**
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	15,250	15,450	=/=
	Stagionatura fino a 18 mesi	16,550	16,950	=/=
	Stagionatura fino a 24 mesi	18,300	18,600	=/=
	Stagionatura fino a 30 mesi	18,900	19,350	=/=

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 23 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%.	=	1,500	
SIERO DI LATTE **Prezzi del 16/10/26 -** 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	-/-	4,500	14,000
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita **Produzione minimo 36 mesi e oltre**	=/=	19,100	19,650
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita **Produzione minimo 30 mesi e oltre**	=/=	18,700	19,050
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita **Produzione minimo 24 mesi e oltre**	=/=	18,000	18,250
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita **Produzione minimo 18 mesi e oltre**	=/=	16,850	17,350
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita **Produzione minimo 15 mesi e oltre**	=/=	15,450	15,850
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita **Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)**	=/=	15,150	15,400