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

Servizio informativo N° 40/2026 del 13 Novembre 2026

- RISERVATO AGLI ASSOCIATI -

NORME E NOTIZIE

MERCATO LATTIERO-CASEARIO - Caldo; Rabobank, l'Europa rischia di perdere 12 milioni di tonnellate di latte l'anno entro il 2050: www.insiderdairy.com **PAG. 02**
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Virus Shamonda, nuove positività in Europa: : www.alimentando.info **PAG. 03**
MERCATO AGROALIMENTARE - Agroalimentare, Ismea: 89 miliardi di valore aggiunto ed export record a 72,5 miliardi: www.alimentando.info **PAG. 03**
CINA - Riviste le norme di iscrizione doganale per importatori ed esportatori di prodotti alimentari **PAG. 04**
WTO - Notifiche di Vietnam, Thailandia, Indonesia, Stati Uniti e Nuova Zelanda **PAG. 05**
FORMAGGI D.O.P. E I.G.P. - Nuovi testi normativi **PAG. 06**
FORMAGGI D.O.P. - "TRENTINGRANA"- Lanciata la nuova campagna "Ciò che conta" **PAG. 06**
FORMAGGI D.O.P. - "FONTINA" - Produzione stabile nonostante la siccità negli alpeggi: www.insiderdairy.com **PAG. 06**
FORMAGGI D.O.P. - "MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA " - Eletto il nuovo Consiglio di Amministrazione **PAG. 07**
FIERE ED EVENTI - Assemblea Ordinaria di Assocaseari – Peschiera del Garda, Martedì 1° Dicembre 2026 **PAG. 07**
FIERE ED EVENTI - Webinar "Come tutelare l'azienda dai rischi doganali nei contratti di fornitura e di vendita internazionale" – 18 novembre **PAG. 08**
FIERE ED EVENTI - Webinar "Quality control, expediting e pre-shipment inspection" – 19 novembre **PAG. 08**
MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO - Le news di Formaggi&Consumi dal 7 al 13 novembre 2026 **PAG. 09**
FORMAGGI D.O.P. - "GORGONZOLA" - Produzione ottobre 2026: Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola **PAG. 11**
PREZZI – Rilevazioni delle Camere di Commercio dal 9 al 13 novembre 2026 **PAG. 16**

Confcommercio

Partita IVA / Codice Fiscale 07043480966 – Sito web: www.assocaseari.it
SEDI OPERATIVE:
00153 ROMA - P.zza G.G. Belli, 2 - tel. +39 06.58301087 - e-mail: assocaseari@confcommercio.it
26100 CREMONA – Via Manzoni, 2 – tel. +39 0372.464280 – e-mail: info@assocaseari.it
SEDE LEGALE: 20121 MILANO – C.so Venezia 47/49

****

NOTIZIE DELLA SETTIMANA

****

1. IL MERCATO AGROALIMENTARE E LATTIERO-CASEARIO

CALDO, RABOBANK: L'EUROPA RISCHIA DI PERDERE 12 MILIONI DI TONNELLATE DI LATTE L'ANNO ENTRO IL 2050



(10/11/26) La calda estate appena trascorsa ha lasciato il segno, nel mondo del latte, e spinge gli analisti a ragionare in termini numerici. Dodici milioni di tonnellate di latte all'anno è ciò che l'Europa potrebbe perdere a causa dello stress da caldo, intorno al 2050, se il riscaldamento climatico proseguisse secondo lo scenario più severo analizzato da **RaboResearch**.

Il nuovo studio *Europe's dairy comfort zone is moving* stima infatti che nelle regioni europee considerate le perdite di produzione legate alle alte temperature potrebbero passare dagli attuali **circa 4,5 milioni di tonnellate a 12,2 milioni**. Non si tratta di una previsione sulla produzione futura: Rabobank mantiene costanti numero di vacche, produttività, razze e pratiche di gestione per misurare quanto cambierebbe, da solo, l'effetto del clima.

A fronte di circa 159 milioni di tonnellate di latte crudo prodotte nell'Ue nel 2025, le perdite attualmente associate allo stress termico equivalgono a circa il **2,8% della produzione**. Nello scenario futuro analizzato da Rabobank il peso potrebbe salire a circa il **7,5%**. L'impatto non sarebbe uniforme: le regioni atlantiche settentrionali resterebbero relativamente meno esposte, mentre alcuni dei principali bacini produttivi dell'Europa continentale vedrebbero aumentare nettamente il rischio. Tra le aree indicate figurano il **Nord Italia, Francia, Germania meridionale e Spagna**.

La questione non riguarda soltanto la quantità di latte prodotta per vacca. Con eventi di caldo estremo più frequenti, sottolinea Rabobank, diventa anche **meno prevedibile la quantità di latte disponibile per la trasformazione**. Per l'industria questo può significare stabilimenti utilizzati al di sotto della capacità produttiva, variazioni stagionali più marcate nell'approvvigionamento e costi più elevati per adattare organizzazione, impianti e supply chain. È un problema particolarmente rilevante per un settore che parte già con costi di produzione superiori rispetto ad alcune delle principali aree esportatrici mondiali. Il cambiamento climatico diventa così anche una questione di **competitività industriale**.

La geografia produttiva può diventare un vincolo ancora più forte per le Dop. Rabobank cita esplicitamente il **Parmigiano Reggiano**, che può essere prodotto soltanto nella propria area di origine come tutte le Dop. Se lo stress termico dovesse ridurre la disponibilità di latte nel comprensorio, la filiera non potrebbe reagire trasferendo semplicemente parte della produzione in una zona europea più fresca. Lo stesso principio riguarda tutte le produzioni il cui valore è strettamente legato a un territorio delimitato. Per queste filiere, l'adattamento climatico diventerà sempre di pià una condizione per proteggere nel tempo la capacità stessa di produrre.

Lo scenario non è però inevitabile. Rabobank sottolinea che gli effetti possono essere ridotti attraverso investimenti di **raffrescamento delle stalle, alimentazione, gestione delle mandrie e selezione degli animali**, insieme a strategie produttive capaci di adattarsi ai mesi più caldi. Esistono già sistemi dairy ad

alta produttività in Paesi molto più caldi dell'Europa, come Israele e Arabia Saudita, a dimostrazione del fatto che temperatura e produttività non sono necessariamente incompatibili quando esistono tecnologie e gestione adeguate. Anche i trasformatori, però, saranno chiamati a intervenire. Secondo RaboResearch dovranno sostenere gli investimenti degli allevatori, contribuire alla diffusione delle conoscenze e costruire maggiore flessibilità negli approvvigionamenti e negli impianti.

[Da www.insiderdairy.com]

VIRUS SHAMONDA, NUOVE POSITIVITÀ IN EUROPA



(09/11/26) Il **virus Shamonda** (Shav) che colpisce bovini e bufali, ovini e caprini, alpaca e cavalli, continua a diffondersi negli allevamenti europei. Il 2 novembre le autorità britanniche hanno confermato le prime positività in bovini di due aziende da latte, una nel Powys, in **Galles**, e una nello Shropshire, in **Inghilterra**. In **Spagna**, intanto, il primo caso in territorio basco porta a nove il numero delle province interessate. In **Francia** i focolai sono stati rilevati in 56 dipartimenti, secondo il bollettino della Plateforme ESA aggiornato al 1° novembre.

In **Italia**, dopo le prime segnalazioni di agosto in allevamenti bovini delle province autonome di **Trento e Bolzano** e in animali introdotti dalla Francia, sono state riscontrate ulteriori positività nei bovini in **Lazio** e **Lombardia** e nei bufali in **Campania**. In quest'ultima regione, le analisi su animali sintomatici hanno rilevato RNA virale anche in campioni individuali di latte. Il Ministero della Salute precisa tuttavia che questo riscontro non dimostra la presenza di virus infettante: i tentativi di isolamento dal latte di bufala non hanno finora dato esito positivo e non sono documentate trasmissioni attraverso il latte o i prodotti lattiero-caseari.

La trasmissione tra animali avviene principalmente attraverso insetti del genere Culicoides (piccoli insetti ditteri come moscerini). Nei bovini l'infezione può provocare febbre, diarrea, abbattimento e calo della produzione lattea. Particolare attenzione è richiesta per gli animali in gravidanza, per i possibili effetti riproduttivi, tra cui aborti e malformazioni fetali. Sono suscettibili anche ovini, caprini ed equini.

Sul fronte della **salute umana**, il 22 ottobre le autorità francesi hanno comunicato il primo caso documentato di infezione da Shamonda-Europe 1 in un paziente gravemente immunodepresso, deceduto all'inizio del mese. L'Ecdc indica la puntura di un Culicoides come ipotesi più probabile di contagio, ma le indagini sulle modalità di trasmissione e sul ruolo del virus nel decesso sono ancora in corso. In Italia, al momento, non sono noti casi nell'uomo.

Con una nota del 28 ottobre, il **Ministero della Salute ha invitato Regioni e Province autonome a rafforzare l'attenzione sui quadri clinici compatibili negli allevamenti e a valorizzare la sorveglianza entomologica già attiva per la bluetongue** (malattia virale infettiva e non contagiosa che colpisce i ruminanti). Tra le indicazioni figurano il monitoraggio di febbre, diarrea e cali produttivi, la segnalazione di aborti e mortalità anomala e, dove possibile, la riduzione dei ristagni d'acqua e degli accumuli di effluenti che possono favorire la presenza degli insetti vettori.

Ecdc ed **Efsa** stanno preparando una **valutazione congiunta del rischio,** attesa per il **30 novembre** 2026.

[Da www.alimentando.info]

AGROALIMENTARE, ISMEA: 89 MILIARDI DI VALORE AGGIUNTO ED EXPORT RECORD A 72,5 MILIARDI

(12/11/26) Nel 2025 l'agroalimentare italiano ha generato 89 miliardi di euro di valore aggiunto, il 4,4% del Pil, con una crescita reale dell'1,2%, più del doppio dello 0,5% dell'economia nazionale. Considerando l'intera filiera, il peso sale all'8% con distribuzione e ristorazione e al 15% includendo logistica, trasporti e intermediazione.

L'industria alimentare è la componente più dinamica: +1,5% in termini reali, il triplo del Pil e quasi il doppio dello 0,8% di agricoltura, foreste e pesca. Con 41,5 miliardi di valore aggiunto è terza in Europa, con primati in comparti come pasta e vino, e conta 500 mila addetti, in crescita sul 2024.



L'agricoltura è prima in Ue per valore aggiunto, con oltre 43 miliardi di euro, il 16,9% del totale. Gli addetti superano il milione e gli investimenti salgono a 13,1 miliardi (+5,1%); tra 2016 e 2024 l'Italia ha segnato +18,8%, contro il +4,3% della media europea. Il reddito per unità di lavoro è cresciuto del 6,6% nel 2025 e del 50,8% in cinque anni, contro il +21,4% Ue.

L'export ha toccato il record di 72,5 miliardi (+5%). Nell'ultimo decennio è cresciuto in media del 7,3% l'anno, più dell'export complessivo, e il peso del settore sulle vendite estere è salito dal 9 all'11%. Sul mercato interno la spesa alimentare delle famiglie, fuori casa inclusa, ha raggiunto i 305 miliardi (+3,2%), con una ripresa anche dei volumi.

A sostenere la crescita ci sono oltre 17,5 miliardi mobilitati dal Governo in tre anni per il settore primario. La rimodulazione del Pnrr ha portato le risorse dedicate da 3,6 a 8,8 miliardi (oltre 10 con il Piano complementare), con il Parco Agrisolare da circa 3,2 miliardi.

I Contratti di filiera gestiti da Ismea hanno esaurito di fatto le risorse: al 30 giugno 2026 i programmi ammessi a finanziamento sono 221, con 6,3 miliardi di investimenti attivati a fronte di 3,9 miliardi di agevolazioni. Coinvolgono 3.430 soggetti e destinano al Mezzogiorno il 53,7% dei fondi. Oltre l'80% degli investimenti riguarda sostenibilità ambientale, efficienza delle risorse e transizione energetica, con un peso rilevante del biologico (65 programmi per circa 1,4 miliardi).

Il presidente di Ismea Livio Proietti e il direttore generale Sergio Marchi leggono i risultati come crescita dei fondamentali e non solo della congiuntura, ma indicano un nodo: serve potenziare l'organizzazione delle filiere e distribuire in modo più equo il valore generato, a beneficio soprattutto della componente agricola.

[Da www.alimentando.info]

2. IL MONDO DELL'IMPORT-EXPORT

CINA: RIVISTE LE NORME DI ISCRIZIONE DOGANALE PER IMPORTATORI ED ESPORTATORI DI PRODOTTI ALIMENTARI



(12/11/26) Il 23 ottobre 2026 l'Amministrazione generale delle dogane cinese (GACC) ha emanato l'Avviso n. 150 del 2026, che modifica le *Disposizioni amministrative sull'iscrizione degli importatori e degli esportatori di prodotti alimentari importati*. Il provvedimento sostituisce la normativa del 2012, ritenuta dalla stessa GACC in parte incoerente con la legislazione vigente e fonte di oneri documentali eccessivi e tempi istruttori prolungati.

Gli importatori nazionali devono possedere l'abilitazione commerciale prevista dall'ordinamento interno e aver già ottenuto (o contestualmente richiesto) l'iscrizione doganale quale destinatario o speditore di merci importate ed esportate. La modulistica è stata ridotta a due soli formulari: uno per gli importatori

(voci ridotte da 20 a 16) e uno per gli esportatori o agenti esteri (da 20 a 10). I termini istruttori per gli importatori scendono da 5 a 3 giorni lavorativi, scadenza ora espressamente fissata anche per gli esportatori e gli agenti esteri. Infine, le categorie merceologiche alimentari sono state uniformate tra importatori nazionali, esportatori o agenti esteri e produttori esteri.

Per il comparto lattiero-caseario restano fermi tre distinti adempimenti:

- **Produttori esteri:** permane l'obbligo di registrazione presso la GACC. Il settore lattiero-caseario rientra tra le 17 categorie alimentari per le quali l'istanza deve includere un rapporto di ispezione e una lettera di raccomandazione dell'autorità competente del Paese esportatore, requisito non abrogato dalle nuove disposizioni.
- **Esportatori e agenti esteri:** inclusi gli intermediari commerciali (*trading company*), devono effettuare una propria iscrizione, ove applicabile, comunicando eventuali variazioni dei dati registrati entro 60 giorni.
- **Importatori cinesi:** devono presentare un'iscrizione separata tramite un unico modulo; l'iscrizione ha validità a tempo indeterminato, fatte salve le cause di revoca o cancellazione previste dalla normativa.

NOTIFICHE AL WTO: VIETNAM, THAILANDIA, INDONESIA, STATI UNITI E NUOVA ZELANDA



(12/11/26) Il **Vietnam** ha notificato una revisione del disegno di legge sulla sicurezza alimentare (destinato a sostituire la legge del 2010 e già notificato con sigla G/SPS/N/VNM/187 il 3 agosto 2026). Il testo aggiornato chiarisce gli obblighi regolamentari, individuando i prodotti ammessi alla dichiarazione di conformità agli standard, delimitando l'ambito di applicazione e introducendo nuove definizioni.

Per gli operatori del settore lattiero-caseario, tuttavia, le modifiche proposte comporterebbero un significativo aggravio normativo e amministrativo: i prodotti attualmente soggetti ad autodichiarazione potrebbero richiedere una registrazione formale, corredata eventualmente da studi di stabilità, mentre l'intensificarsi di ispezioni fisiche e campionamenti rischierebbe di rallentare i tempi di sdoganamento e gravare sulla capacità amministrativa. La bozza introduce inoltre due ulteriori fasi autorizzative preliminari all'importazione: l'abilitazione del Paese esportatore e quella dello stabilimento estero (G/SPS/N/VNM/187/Add.2).

La **Thailandia** ha trasmesso diverse notifiche volte a rivedere e chiarire le denominazioni degli alimenti in etichetta, inclusi il latte aromatizzato e il latte vaccino.

In **Indonesia** è stato adottato un emendamento che rivede l'attuazione graduale della certificazione halal obbligatoria e abroga le disposizioni sulla valutazione della conformità dei prodotti halal esteri in ingresso nel Paese (ispezione pre-spedizione). Di conseguenza, il Regolamento BPJPH n. 4/2026 — già notificato al WTO per disciplinare tali verifiche — è abrogato e non è più in vigore, confermando la soppressione del regime di controllo pre-spedizione. (G/TBT/N/IDN/190/Add.2)

Negli **Stati Uniti**, la *Food and Drug Administration* (FDA) ha pubblicato una proposta di regolamento per aggiornare i requisiti nutrizionali delle formule per lattanti. La consultazione pubblica è aperta fino al 26 febbraio 2027. (G/TBT/N/USA/2327)

In **Nuova Zelanda** sono stati emanati i *New Zealand Infant Formula Products Standards 2026*, che stabiliscono requisiti normativi obbligatori in materia di composizione, etichettatura e presentazione delle formule per lattanti e di quelle di proseguimento. La normativa è entrata in vigore il 25 settembre 2026, con un periodo transitorio fino al 13 settembre 2029.

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

NUOVI TESTI NORMATIVI

(13/11/26) Nell'ultima settimana sono stati pubblicati i seguenti testi normativi:



REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2026/2524 DELLA COMMISSIONE del 6 novembre 2026 recante iscrizione dell'indicazione geografica «Fior di latte molisano» (DOP) nel registro dell'Unione delle indicazioni geografiche a norma del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

Prodotti I.G.P. – "Tavas Yanık Koyun Yoğurdu" (TK) – Respinta domanda registrazione – Reg. (UE) n. 2024/1143: Dec. di esecuzione (UE) n. 2026/2492 del 12/11/26

TRENTINGRANA LANCIA LA NUOVA CAMPAGNA "CIÒ CHE CONTA"



(10/11/26) Con la nuova campagna "Ciò che conta", Trentingrana racconta il legame autentico tra l'eccellenza del formaggio, chi lo produce e il territorio in cui nasce. Il Trentino supera il ruolo di semplice cornice paesaggistica per farsi espressione di un valore chiave: il rispetto, celebrato come quarto ingrediente simbolico accanto a latte, sale e caglio.

Il lancio si inserisce in un piano di comunicazione integrata online e offline, pensato per rafforzare il posizionamento premium del brand. La strategia affianca alla pianificazione su TV connessa e piattaforme digitali un presidio costante sui social, contenuti editoriali e attività di influencer marketing. Sui canali Meta, in particolare, il racconto adotta un linguaggio vicino alla community attraverso contenuti UGC realizzati con i creator per mostrare il prodotto nella quotidianità, confermando per il terzo anno consecutivo la collaborazione strategica con Davide Zambelli.

FONTINA DOP, PRODUZIONE STABILE NONOSTANTE LA SICCITÀ NEGLI ALPEGGI



(09/11/26) Meno acqua, maggiori costi e volumi stabili. È il primo bilancio dell'estate 2026 in alpeggio tracciato dal **Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina** dopo la conclusione della stagione. La siccità estiva ha reso più complessa la gestione delle mandrie in quota e dei pascoli, senza però determinare, secondo le prime indicazioni, un calo significativo della produzione.

Lo scorso anno sono state certificate **353.048 forme di Fontina Dop**. Di queste, 61.924 erano Fontina Dop Alpeggio, circa il 18% del totale. Per il 2026 i numeri definitivi non sono ancora disponibili, ma il Consorzio indica una produzione complessivamente stabile. "La produzione tiene, ma la siccità ha presentato il conto", spiega il direttore Fulvio Blanchet. Le aziende hanno infatti dovuto affrontare maggiori costi per garantire l'acqua agli animali, mantenere i pascoli e gestire più in generale la permanenza delle mandrie in quota.

Qui il rapporto tra andamento climatico e produzione è particolarmente stretto. La Fontina Dop Alpeggio nasce dal latte munto e trasformato direttamente durante il periodo estivo in montagna. Quantità e qualità dei pascoli, disponibilità d'acqua e condizioni meteorologiche incidono quindi

direttamente sull'organizzazione del lavoro e sull'alimentazione degli animali. La tenuta dei volumi nel 2026 non significa perciò che la stagione sia stata neutra sotto il profilo economico. Le aziende hanno mantenuto la produzione assorbendo **costi e difficoltà operative maggiori**.

[Da www.insiderdairy.com]

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP: ELETTO IL NUOVO CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE



(12/11/26) Un voto all'insegna della compattezza ha rinnovato i vertici del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop. Nel corso dell'assemblea dei soci, svoltasi il 10 novembre nella sede consortile, l'affluenza alle urne ha registrato una partecipazione massiccia: ha votato il 92% dei caseifici e il 92,4% degli allevatori, segnando un netto balzo in avanti rispetto al 33% di tre anni fa.

L'unanimità raggiunta dai rappresentanti dei caseifici conferma la volontà dell'intera filiera di procedere in modo coeso per tutelare una delle principali eccellenze agroalimentari italiane.

Gli undici membri eletti nel nuovo Consiglio di Amministrazione sono: Gennaro Bianchino, Mario Carravetta, Pasquale Cirillo, Sara Consalvo, Lino Fierro, Lazzaro Iemma, Patrizio La Marca, Davide Letizia, Marco Nobis, Domenico Raimondo e Massimo Rega.

Il mandato della nuova governance si concentrerà sul rafforzamento della tutela della denominazione e sulla competitività del settore. Tra le priorità figurano il riequilibrio dei volumi produttivi lungo la filiera, la destagionalizzazione della produzione di latte e il consolidamento del posizionamento sui mercati nazionali e internazionali.

Nei prossimi giorni il CdA si riunirà per eleggere al proprio interno il presidente e i due vicepresidenti — uno dei quali in quota allevatori, come previsto dallo Statuto — completando così il rinnovo degli organi direttivi.

4. FIERE ED EVENTI

ASSEMBLEA ORDINARIA DI ASSOCASEARI – PESCHIERA DEL GARDA, MARTEDÌ 1° DICEMBRE 2026



(02/11/26) L'Assemblea Ordinaria dei Soci di Assocaseari è convocata per Martedì 1° Dicembre 2026 a Peschiera del Garda (VR) presso l'hotel Le Ali del Frassino.

Programma:

- ore 9.00 Accoglienza
- ore 9.30 Assemblea Ordinaria. All'ordine del giorno: Analisi del conto preventivo dell'anno 2027
- ore 10.00: "*Forecast 2027: commodities e proteine. Continuerà questo trend?*" – Christophe Lafougere, Gira Food (www.girafood.com)
- ore 11.00: prima discussione
- ore 11.30: "*Enzimi coagulanti: innovazione & tradizione al servizio dei formaggi DOP e non DOP*" – Massimo Nurisso, Novonesis

- ore 11.50: seconda discussione
- ore 12:10: "*Il siero: quali prospettive per quello nostrano*" – Paulo De Waal, Zoogamma
- ore 12:30: lunch e auguri Natalizi

Oltre al tradizionale pranzo al ristorante Ardea Purpurea, verrà allestito il buffet con i formaggi e altri prodotti lattiero-caseari dei nostri Associati.

Per motivi organizzativi, è necessario ricevere Vostra registrazione, sia all'Assemblea che al lunch, specificando se interessati a offrire prodotti per il buffet, entro giovedì 26 novembre p.v. al link: https://www.eventbrite.it/e/assemblea-ordinaria-di-assocaseari-1-dicembre-2026-tickets-2003961208921?aff=oddtdtcreator

WEBINAR "COME TUTELARE L'AZIENDA DAI RISCHI DOGANALI NEI CONTRATTI DI FORNITURA E DI VENDITA INTERNAZIONALE" – 18 NOVEMBRE

(13/11/26) Il prossimo 18 novembre 2026, dalle 10.00 alle 12:00, AICE organizza il webinar "**Come tutelare l'azienda dai rischi doganali nei contratti di fornitura e di vendita internazionale**".



Le operazioni di importazione ed esportazione espongono le imprese a rischi doganali che possono tradursi in maggiori costi, contestazioni, sanzioni e responsabilità anche rilevanti. Molti di questi rischi possono essere prevenuti o ridotti già nella fase di negoziazione e redazione dei contratti con clienti e fornitori esteri.

Il webinar approfondirà, con un taglio pratico e attraverso esempi concreti, come utilizzare le clausole contrattuali per tutelare l'impresa, con particolare attenzione alla corretta ripartizione degli obblighi e delle responsabilità doganali tra le parti. Saranno esaminati i principali aspetti critici delle operazioni di import ed export: classificazione tariffaria, origine e valore doganale delle merci, documentazione e restrizioni commerciali.

L'obiettivo è fornire alle imprese indicazioni operative per riconoscere i rischi doganali e gestirli preventivamente attraverso strumenti contrattuali adeguati.

La partecipazione è gratuita previa compilazione del form di adesione.

WEBINAR "QUALITY CONTROL, EXPEDITING E PRE-SHIPMENT INSPECTION" – 19 NOVEMBRE

(13/11/26) Il prossimo 19 novembre 2026, dalle 10.00 alle 11:30, AICE organizza il webinar "**Quality control, expediting e pre-shipment inspection**".



L'incontro approfondirà le funzioni chiave della Supply Chain Inspection e il suo ruolo strategico nella gestione e nel controllo della qualità lungo la filiera di fornitura, evidenziando le differenze e le complementarità tra le attività di Inspection, Expediting e Pre-Shipment Inspection. Saranno inoltre condivise le best practice e le metodologie adottate da Bureau Veritas, anche attraverso l'analisi di case study reali, per illustrare le applicazioni concrete di questi strumenti e il loro contributo alla prevenzione delle criticità e al miglioramento dell'efficienza dei processi di approvvigionamento.

La partecipazione è gratuita previa compilazione del form di adesione.

Le news di

"FORMAGGI&CONSUMI"

La multinazionale francese Savencia acquisirà Ferrari Giovanni Industria Casearia

Lodi, Mercoledì 11 novembre - Ferrari Giovanni Industria Casearia passerà nelle mani della francese Savencia. A dare conferma della notizia, trapelata nei giorni scorsi, è il Sole 24 Ore.

Savencia è oggi titolare del 49% del capitale di Ferrari Formaggi dal 2010 e ne acquisirà il restante 51%. Savencia, ex Bongrain, è una multinazionale francese del lattiero caseario che, tramite Ferrari, distribuisce in Italia alcuni tra i suoi brand più famosi come il Caprice des Dieux, Camoscio d'Oro, Roquefort Papillon. L'azienda lodigiana, invece, sfruttando le reti di vendita Savencia, distribuisce i propri prodotti all'estero attraverso il brand dedicato Giovanni Ferrari.

L'operazione, come riporta il quotidiano, verrà perfezionata una volta ottenute le autorizzazioni dalle autorità competenti e avverrà nel segno della continuità: il managing director Massimo Estrinelli continuerà a guidare l'azienda e Laura Ferrari rimarrà come presidente onorario. La famiglia Ferrari ha fatto sapere al Sole 24 Ore che l'operazione rappresenta "un importante passo nel percorso di sviluppo di Ferrari e testimonia la volontà di Savencia, partner industriale e strategico di Ferrari dal 2010, di investire in Italia e nel futuro dell'azienda, valorizzandone la storia, le competenze, le persone, i marchi e il forte radicamento nel territorio".

"L'azienda è in salute, non ci aspettavamo un investitore", hanno riferito i sindacati, interpellati da Il Sole 24 Ore. Per il prossimo 12 novembre è previsto un incontro con l'azienda che, nel frattempo, ribadisce al quotidiano: "La tutela degli stabilimenti, delle persone e del legame con i territori è stata un elemento centrale nella scelta del partner. L'operazione avviene in un momento di solidità, con l'obiettivo di assicurare continuità e nuove opportunità di crescita".

Brazzale presenta i nuovi formati disponibili per il Burro Fratelli Brazzale e il Burro delle Alpi

Zané (Vi), Lunedì 9 Novembre – Brazzale amplia la gamma dei suoi burri roll, affiancando nuove grammature al classico formato da 40 grammi: i rollini monoporzione da 20 e 30 grammi e il rollone da 250 grammi. I nuovi formati, disponibili sia per il Burro Fratelli Brazzale, sia per il Burro delle Alpi, vanno incontro alle nuove esigenze di consumo. I rollini consentono di portare in tavola una forma curata, riconoscibile e porzionata, adatta soprattutto per la colazione e il segmento hotellerie. Il rollone da 250 grammi, invece, è pensato per lasciare al professionista maggiore libertà nel taglio, nella quantità e nella presentazione. Il Burro Fratelli Brazzale è inoltre disponibile nelle versioni naturale, salata, affumicata, all'erba cipollina, al rosmarino, al finocchietto selvatico e agli Agrumi di Sicilia, pensate per accompagnare pane e lievitati, arricchire l'aperitivo, completare un piatto oppure caratterizzare il servizio al tavolo.

Paolo Guzzardi è il nuovo general manager della business unit 'Cheese' di Lactalis

Milano, Giovedì 12 novembre - Lactalis annuncia la nomina di Paolo Guzzardi in qualità di general manager della business unit 'Cheese', che comprende marchi come Galbani, Président, Vallelata, Leerdammer e Kraft. In questo ruolo Paolo Guzzardi guiderà le strategie di crescita, lo sviluppo del business e il posizionamento sul mercato della divisione, riportando direttamente al Ceo di Lactalis Italia Giovanni Pomella. Al fine di garantire la continuità operativa durante la fase di transizione, Guzzardi manterrà ad interim anche il ruolo di general manager della business unit 'Meat'. Guzzardi lavora all'interno di Lactalis da vent'anni, avendo ricoperto nel tempo ruoli manageriali di crescente responsabilità nelle aree marketing, vendite e direzione generale. Dal 2022 ricopre il ruolo di general manager della business unit 'Meat', esperienza che gli ha consentito di ampliare ulteriormente il proprio profilo manageriale.

Il Gruppo Auricchio svela i nuovi obiettivi di sviluppo. Nuove acquisizioni in vista

Cremona, Lunedì 9 novembre - La Auricchio si appresta a crescere ancora. In un'intervista al Sole 24 Ore, Alberto Auricchio, amministratore delegato del gruppo celebre per il suo provolone, spiega i prossimi obiettivi di crescita. Il primo è la conquista del mercato indiano. "Fermo restando che alcuni nostri prodotti sono già adatti al mercato indiano", spiega Auricchio, "l'azienda lavora con Assolatte per superare le barriere religiose che nel Paese, a prevalenza induista, non ammettono caglio animale. Parallelamente stiamo sperimentando un nuovo tipo di provolone piccante realizzato con caglio vegetale". Il secondo obiettivo di crescita riguarda 3B Latte, specializzata nella produzione di formaggi bufalini e di capra freschi, acquisita nel 2022. "L'azienda, molto concentrata al Nord, ha chiuso un fatturato da 43 milioni di euro e l'obiettivo annunciato due anni fa di raggiungere i 50 milioni in un paio d'anni è alla portata", spiega Auricchio. Che ora punta a espandere la presenza dell'azienda nel Centro e Sud Italia e in Spagna. Proprio a 3B Latte è destinata parte del piano di investimenti 2026-28 da 22 milioni di euro da spalmare in tre anni sulle varie aziende del gruppo. Il Gruppo Auricchio, infine, punta a concludere nuovi acquisizioni in vari ambiti dell'agroalimentare. "Un paio di aziende ci sarebbero, sempre in ambito formaggi", rivela Auricchio al Sole 24 Ore. "Siamo a metà del guado".

Centrale del Latte d'Italia: fatturato in calo del 10,7% nei primi nove mesi dell'anno

Torino, Martedì 10 novembre - Il Consiglio di amministrazione di Centrale del Latte d'Italia ha approvato i risultati al 30 settembre 2026. Nei primi nove mesi dell'anno, l'azienda, terzo operatore italiano del latte fresco e a lunga durata, ha registrato un fatturato pari a 233,3 milioni di euro, con un decremento del 10,7%, dovuto principalmente a una riduzione del prezzo medio di vendita per effetto del minor costo di acquisto della materia prima nel segmento latte fresco. Il margine operativo lordo (Ebitda) al 30 settembre 2026 risulta in calo a 21,9 milioni di euro rispetto 25,7 milioni di euro al 30 settembre 2025. Anche l'Ebitda margin del 9,4% risulta essere in leggera diminuzione rispetto al 9,8% nell'anno precedente. Il risultato operativo (Ebit) è pari a 10,6 milioni di euro, rispetto ai 13,7 milioni di euro registrati nello stesso periodo dell'esercizio precedente. In calo anche il risultato ante imposte, pari a 8,2 milioni di euro, rispetto agli 11 milioni al 30 settembre 2025. L'utile netto, infine, risulta pari a 5,9 milioni di euro, in diminuzione rispetto agli 8,7 milioni al 30 settembre 2025, e la posizione finanziaria netta (esclusi gli effetti IFRS 16) risulta pari a -2,6 milioni di euro rispetto ai -266 mila euro al 31 dicembre 2025.

Avviato a Roma il confronto tra Federdistribuzione e sindacati sul rinnovo del Ccnl della distribuzione moderna

Roma, Martedì 10 novembre - Si è svolto oggi a Roma il primo incontro tra Federdistribuzione e le organizzazioni sindacali Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs-Uil per l'avvio delle trattative di rinnovo del Contratto collettivo nazionale di lavoro della Distribuzione moderna organizzata, in scadenza il 31 marzo 2027. Nel corso della riunione le organizzazioni sindacali hanno illustrato la piattaforma unitaria, dando avvio a un primo scambio di valutazioni sullo scenario economico e sull'evoluzione organizzativa del comparto, spiega una nota. "Con la plenaria di oggi apriamo una fase di confronto rilevante per un settore strategico dell'economia italiana, che impiega centinaia di migliaia di addetti e rappresenta un punto di riferimento quotidiano per le esigenze di acquisto delle famiglie", dichiara Francesco Quattrone, direttore affari generali e area lavoro di Federdistribuzione. "Affrontiamo questo percorso con senso di responsabilità e spirito costruttivo, con l'obiettivo di raggiungere un rinnovo equo per i lavoratori e sostenibile per le imprese del settore". Il confronto proseguirà nelle prossime settimane secondo un calendario di approfondimenti tecnici e nuovi incontri che sarà definito a breve tra le parti.

Mastrolia (NewPrinces-GS): "Non possiamo ancora comunicare le location degli iper in affitto a Tosano. Nessuna vendita in Lazio"

Lugano (Svizzera), Martedì 10 novembre - Nel corso della conference call di presentazione dei risultati di NewPrinces abbiamo posto ad Angelo Mastrolia due domande dirette. La prima: "Si possono conoscere le location dei 15 punti vendita ceduti in affitto a Tosano?". Ha risposto il presidente della società: "Non possiamo ancora comunicare le location dei punti vendita coinvolti nel deal con Tosano in quanto sono soggetti alle valutazioni dell'Antitrust. Preferiamo comunicarli quando la situazione sarà più chiara". Questa la seconda domanda: "E' vero che volete vendere i punti vendita del Lazio al Gruppo Arena?". Mastrolia ha risposto: "C'è stato un progetto di valutazione in merito, ma abbiamo deciso di non portarlo a termine. Smentisco dunque le voci di mercato che parlano di una nostra vendita di 100 supermarket Carrefour in Lazio al Gruppo Arena". Smentite anche le voci su nuove aperture in Sardegna. La società si concentrerà sul rebranding da Carrefour a GS. A breve, a Milano, si potranno vedere punti vendita con la nuova insegna.

IL MERCATO LATTIERO-CASEARIO







GORGONZOLA

ALLE DITTE ASSOCIATE

LORO INDIRIZZI

Novara, 10/11/2026

prot. n: 26121

oggetto: Grafico di produzione –

Andamento progressivo mensile.

Da un esame del grafico di produzione che si allega alla presente, si può rilevare che la produzione al 31.10.2026 risulta essere di n° 4.319.040 forme, con una diminuzione rispetto all'anno precedente di n° 124.826 forme (-2,81%) e una diminuzione rispetto all'anno 2024 di n° 45.272 forme (-1,04 %). Dettaglio ultimi 3 anni in tabella:

Mese	2024	2025	2026	DIFF 26/25	
Gennaio	469.767	496.159	**498.382**	2.223	+0,45%
Febbraio	909.817	917.709	**943.543**	27.504	+3,00%
Marzo	1.357.024	1.353.848	**1.404.901**	51.053	+3,77%
Aprile	1.775.225	1.790.601	**1.819.321**	28.720	+1,60%
Maggio	2.188.197	2.203.256	**2.197.094**	-6.162	-0,28%
Giugno	2.525.061	2.570.759	**2.581.701**	10.942	+0,43%
Luglio	2.947.335	2.998.588	**2.996.661**	-1.927	-0,06%
Agosto	3.398.197	3.435.139	**3.403.110**	-32.029	-0,93%
Settembre	3.860.197	3.934.100	**3.856.606**	-77.494	-1,97%
Ottobre	4.364.312	4.443.866	**4.319.040**	-124.826	-2,81%
Novembre	4.804.805	4.894.399			
Dicembre	5.277.721	5.414.026			

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

Via A. Costa, 5/c – 28100 NOVARA – tel. 0321.626.613 – fax 0321.390.936 – reg. imp. di Novara n° 00305470031
p. iva 01889280036 c.f. 00305470031 e-mail:info@gorgonzola.com

Dettaglio mese di Ottobre:

Regione	Ottobre 2024	Ottobre 2025	Ottobre 2026	DIFF 26/25	
TOTALE					
Lombardia	140.925	140.433	118.947	-21.486	-15,30%
Piemonte	363.190	369.333	343.487	-25.846	-7,00%
	504.115	**509.766**	**462.434**	**-47.332**	**-9,29%**
VENDITA FRESCO					
Lombardia	10.838	10.090	6.149	-3.941	-39,06%
Piemonte	0	0	0	0	
	10.838	**10.090**	**6.149**	**-3.941**	**-39,06%**

Regione	Ottobre 2024	Ottobre 2025	Ottobre 2026	DIFF 26/25	
PICCANTE					
Lombardia	9.397	10.023	7.021	-3.002	-29,95%
Piemonte	62.932	41.465	37.886	-3.579	-8,63%
	72.329	**51.488**	**44.907**	**-6.581**	**-12,78%**
BIO					
Lombardia	1.591	1.587	1.294	-293	-18,46%
Piemonte	2.387	2.240	1.801	-439	-19,60%
	3.978	**3.827**	**3.095**	**-732**	**-19,13%**

Dati Ultimo trimestre in dettaglio:

Agosto-Settembre-Ottobre

	AGO 2026	SET 2026	**OTT 2026**
Produzione Totale	406.449	453.496	**462.434**
Produzione Giornaliera	13.111	15.116	**14.917**
Piccante	35.726	18.266	**43.000**
Piccola Piccante	548	1.081	**1.907**
Biologico	2.977	2.626	**3.095**
Vendita fresco	8.695	7.493	**6.149**

- Ottobre su Settembre / Settembre su Agosto / Percentuale su produzione Totale

	Differenza OTT / SET		**Differenza SET / AGO**		**AGO %**	**SET %**	**OTT %**
Produzione Giornaliera	-199	-1,32%	2.005	15,29%			
Piccante**	25.560	132,11%	-16.927	-46,66%	8,92%	4,27%	**9,71%**
Biologico	-587	-15,94%	705	23,68%	0,73%	0,81%	**0,67%**
Vendita fresco	-1.344	-17,94%	-1.202	-13,82%	2,14%	1,65%	**1,33%**

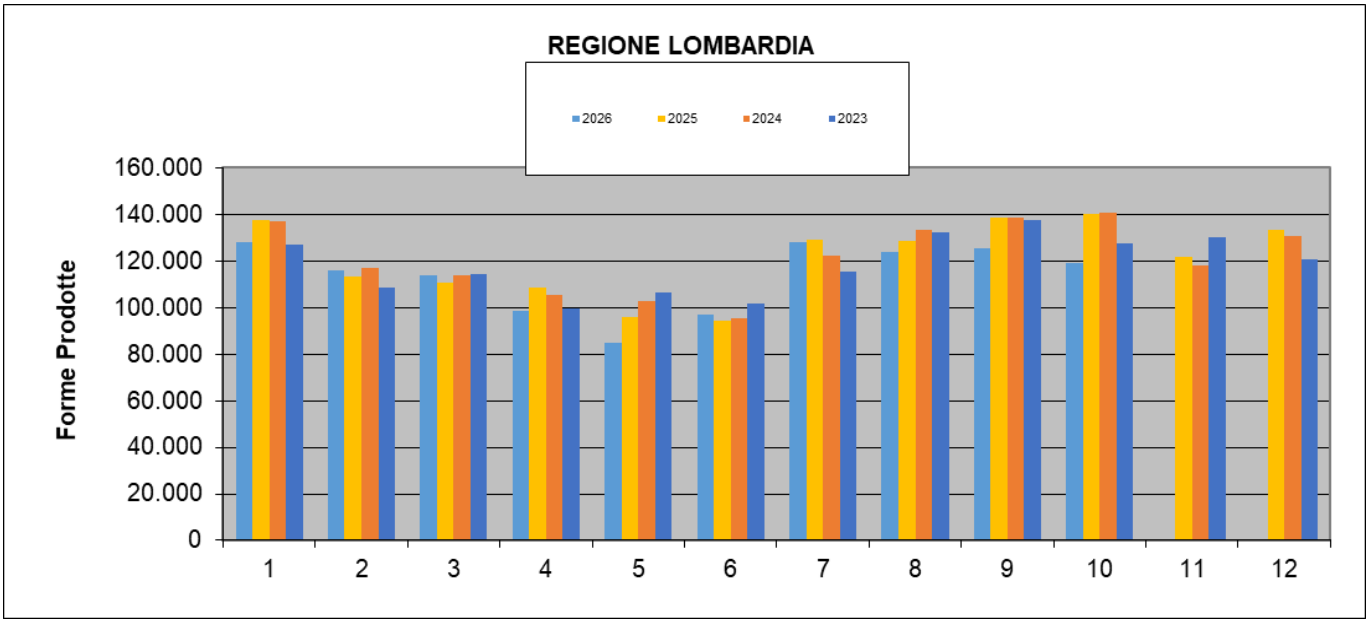
**comprese piccole piccanti;

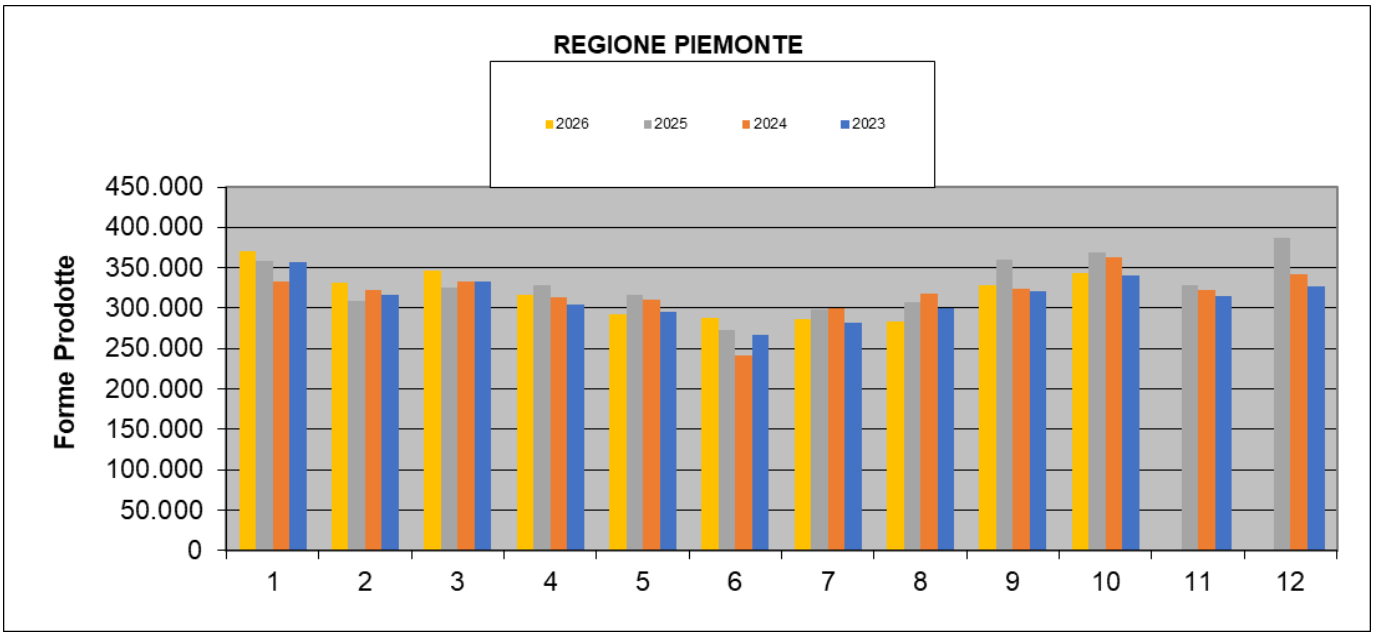
Allegati

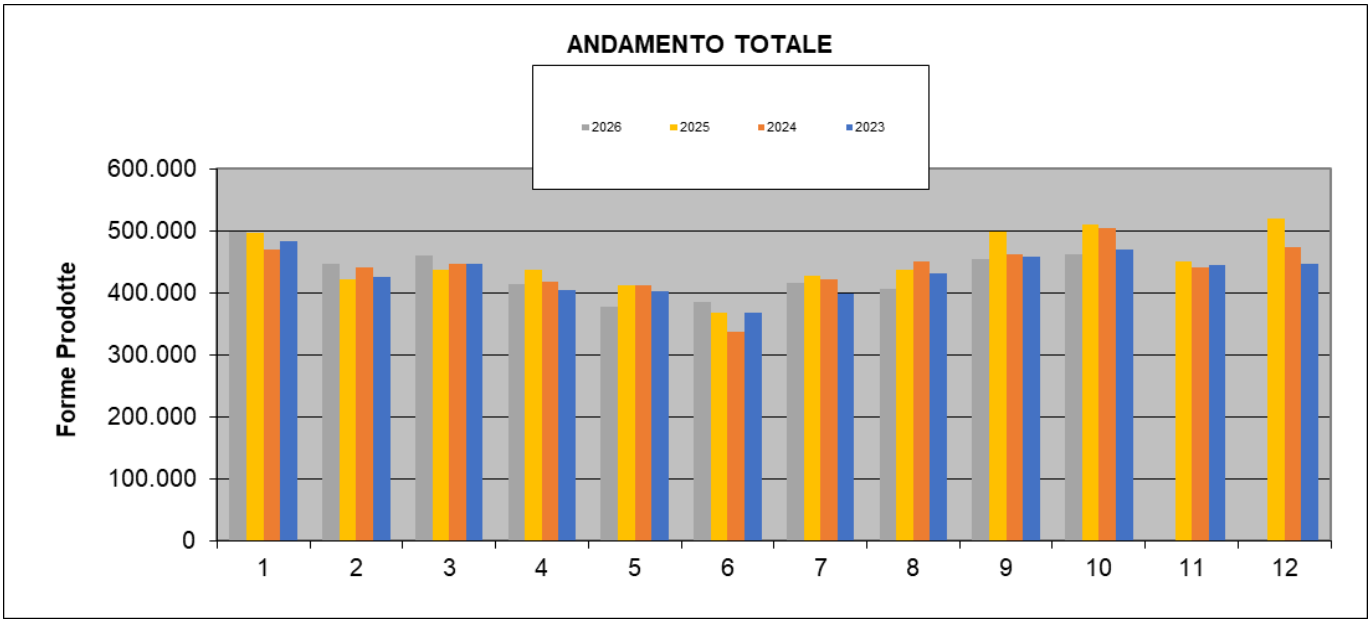
Istogrammi totale, Regione Lombardia e Piemonte;

Grafico Produzione

Via A. Costa, 5/c – 28100 NOVARA – tel. 0321.626.613 – fax 0321.390.936 – reg. imp. di Novara n° 00305470031
p. iva 01889280036 c.f. 00305470031 e-mail:info@gorgonzola.com

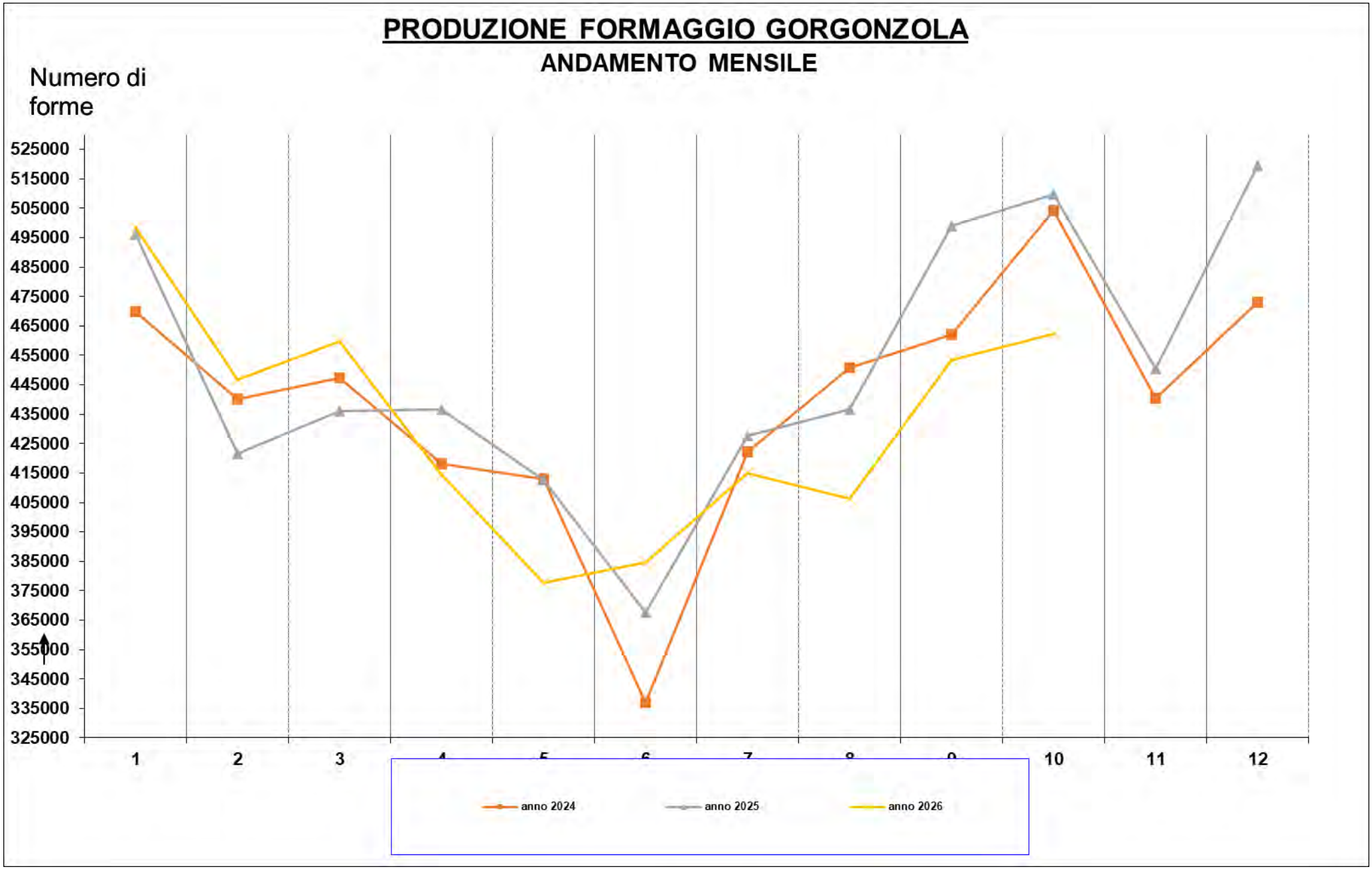

REGIONE LOMBARDIA
2026
2025
2024
2023
Forme Prodotte
160.000
140.000
120.000
100.000
80.000
60.000
40.000
20.000
0
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12


REGIONE PIEMONTE
2026
2025
2024
2023
Forme Prodotte
450.000
400.000
350.000
300.000
250.000
200.000
150.000
100.000
50.000
0
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12


ANDAMENTO TOTALE
2026
2025
2024
2023
Forme Prodotte
600.000
500.000
400.000
300.000
200.000
100.000
0
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

PRODUZIONE FORMAGGIO GORGONZOLA

ANDAMENTO MENSILE



RILEVAZIONI SETTIMANALI DEI PREZZI ALL'INGROSSO



MILANO – Rilevazione 9 Novembre 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.

			02/11/2026	*09/11/2026*	*VAR.*
FORMAGGI		**U.M.**	**Euro**	**Euro**	
9	**parmigiano reggiano (scelto 01): per frazione di partita:** stagionatura di **30 mesi e oltre**	Kg	19,65 – 20,20	**19,75 – 20,30**	**+0,10/+0,10**
10	stagionatura da **24 mesi e oltre**	Kg	18,30 – 18,75	**18,40 – 18,85**	**+0,10/+0,10**
21	stagionatura di **18 mesi e oltre**	Kg	17,15 – 17,30	**17,25 – 17,40**	**+0,10/+0,10**
22	stagionatura minima di **12 mesi** per lotto/lotti da produttore	Kg	15,15 – 15,45	**15,20 – 15,50**	**+0,05/+0,05**
28	**grana padano (scelto 01): per frazione di partita:** riserva 20 mesi e oltre	Kg	11,45 – 11,65	**11,35 – 11,60**	**-0,10/-0,05**
29	stagionatura di 16 mesi e oltre	Kg	10,65 – 10,90	**10,55 – 10,85**	**-0,10/-0,05**
40	stagionatura di 9 mesi da produttore	Kg	9,60– 9,80	**9,50– 9,75**	**-0,10/-0,05**
41	stagionatura 60-90 gg. fuori sale	Kg	7,50 – 7,75	**7,40 – 7,70**	**-0,10/-0,05**
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	26,00 – 30,00	26,00 – 30,00	
192	**siero di latte per uso zootecnico**	1000 Kg	3,00 – 4,00	3,00 – 4,00	

****

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

			02/11/2026	*09/11/2026*	*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	**2,02**	**-0,08**
20	burro prodotto con crema di latte sottoposta a centrifugazione e pastorizzazione (secondo Regolamento UE n. 1308/2013)	Kg	3,90	**3,82**	**-0,08**
30	burro di centrifuga	Kg	4,05	**3,97**	**-0,08**
32	zangolato di creme fresche per la burrificazione (al netto dei premi quali quantitativi, oneri trasporti, provvigioni)	Kg	1,90	**1,82**	**-0,08**
40	**crema di latte** (40% di sostanza grassa)	Kg	1,94	**1,90**	**-0,04**
41	**crema da latte italiano** (40% di sostanza grassa)	Kg	2,10	**2,08**	**-0,02**

****

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

			02/11/2026	*09/11/2026*	*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	**450 - 470**	**+5/+5**
22	tedesco	1000 Kg	465 - 495	**470 - 500**	**+5/+5**
25	latte estero scremato 0,03	1000 Kg	300 – 315	**310 – 325**	**+10/+10**

BORSA MERCI DI MODENA - Rilevazioni di Lunedì 9 Novembre 2026 -

Denominazione e qualità delle merci	U.M.	Min EURO	Max EURO	Var.	Fase di scambio, condizione di vendita ed altre note
Zangolato di creme fresche per burrificazione della provincia di Modena, destinato ad *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	=	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.	**19,30**	**19,85**	**+0,10/+0,10**	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa: produzione minimo 30 mesi e oltre	Kg.	**18,80**	**19,30**	**+0,10/+0,10**	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg.	**18,15**	**18,55**	**+0,10/+0,10**	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo
Formaggio Parmigiano-Reggiano: qualità: scelto +12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme circa, produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg.	**17,05**	**17,80**	**+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.	**15,70**	**16,30**	**+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.	**15,15**	**15,55**	**+0,05/+0,05**	Prezzo franco magazzino venditore. Note: Adeguamento tecnico del prezzo

---

BORSA MERCI DI NOVARA - Rilevazioni di Lunedì 9 Novembre 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	26,00	30,00	
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 9 Novembre 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.	32,00	33,00	
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.	**7,35**	**7,5**	**-0,20/-0,20**
Grana Padano DOP - Stagionato 10/12 mesi	Kg.	**9,4**	**9,5**	**-0,20/-0,20**
Grana Padano DOP - Stagionato oltre 15 mesi	Kg.	**9,75**	**10,05**	**-0,20/-0,20**

Grana Padano DOP - Stagionato oltre 20 mesi	Kg.	**10,25**	**10,35**	**-0,20/-0,20**
Provolone Valpadana DOP – Merce fresca	Kg.	6,60	6,70	
Provolone Valpadana DOP – Stagionatura oltre 3 mesi	Kg.	6,80	6,90	
Monte Veronese DOP – A latte intero	Kg.	**6,85**	**7,05**	**-0,10/-0,10**
Monte Veronese DOP – D'allevo fresco	Kg.	**8,05**	**8,15**	**-0,10/-0,10**
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.	**470**	**480**	**+5/+5**
Latte Spot Biologico Nazionale	Ton.	**680**	**710**	**+10/+10**
Latte Estero di provenienza Germania - Austria	Ton.	**490**	**500**	**+20/+20**
Latte Magro Pastorizzato tipo 0,03 M.G	Ton.	**300**	**330**	**+10/+10**
Panna di centrifuga 40% M.G. (nazionale)	Ton.	2050	2150	
Panna di centrifuga 40% M.G. (U.E.)	Ton.	**1900**	**1950**	**-50/-50**

BORSA MERCI DI REGGIO EMILIA - Rilevazioni di Martedì 10 Novembre 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	**1,42**	**1,42**	**-0,08**	**-0,08**
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	**18,90**	**19,50**	**+0,10**	**+0,10**
Produzione minimo 24 mesi e oltre	Kg	**18,30**	**18,60**	**+0,10**	**+0,10**
Produzione minimo 18 mesi e oltre	Kg	**17,00**	**17,30**	**+0,10**	**+0,10**
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 11 Novembre 2026 -

PRODOTTO (kg)		**MIN**	**MAX**	**Var.**
Burro	Pastorizzato	3,65		=
Grana Padano (scelto 01)*	Stag. di 9 mesi	**9,50**	**9,65**	**-0,05/-0,05**
	Stag. tra 12-16 mesi	**9,90**	**10,50**	**-0,05/-0,05**
	Stag. oltre 20 mesi	**11,15**	**11,65**	**-0,05/-0,05**
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 12 Novembre 2026 -

PRODOTTO (kg)		MIN	MAX	Var.
Burro	Zangolato di creme fresche	**2,050**		-0,050
	Mantovano pastorizzato	**2,250**		-0,050
	Burro mantovano fresco CEE	**3,950**		-0,050
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	=/=
Grana Padano (1)	Stagionatura 10 mesi	9,400	9,600	=/=
	Stagionatura 14 mesi	10,650	10,850	=/=
	Stagionatura 20 mesi	11,550	11,750	=/=
	Stagionatura tra i 60 e i 90 giorni fuori sale (con bollo provvisorio di origine del Grana Padano)	8,150	8,400	=/=
Parmigiano Reggiano (2)	Stagionatura 12 mesi	**15,450**	**15,650**	+0,050/+0,050
	Stagionatura fino a 18 mesi	**16,900**	**17,300**	+0,200/+0,200
	Stagionatura fino a 24 mesi	**18,700**	**19,000**	+0,250/+0,250
	Stagionatura fino a 30 mesi	**19,350**	**19,800**	+0,300/+0,300

BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 13 Novembre 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%.	**-0,080**	**1,420**	
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	**+0,200/+0,200**	**19,600**	**20,150**
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 30 mesi e oltre	**+0,200/+0,200**	**19,200**	**19,550**
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 24 mesi e oltre	**+0,200/+0,200**	**18,500**	**18,750**
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 18 mesi e oltre	**+0,100/+0,100**	**17,150**	**17,750**
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita - Produzione minimo 15 mesi e oltre	**+0,100/+0,100**	**15,700**	**16,100**
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**	**15,350**	**15,600**