



I numeri del Parmigiano Reggiano

3.650.563	forme prodotte (+5,2% rispetto al 2016)
12	mesi di stagionatura minima
5	province della zona di origine (Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova destra fiume Po, Bologna sinistra fiume Reno) dove avviene la produzione dei foraggi, la produzione di latte, la trasformazione in Parmigiano Reggiano, la stagionatura e il confezionamento
ZERO	insilati (divieto di uso di foraggi fermentati nell'alimentazione delle bovine)
ZERO	additivi e conservanti
13.5	litri di latte per la produzione di 1 Kg di formaggio
520	litri di latte necessari per produrre una forma
40.5 kg	peso medio di una forma
2.893	allevamenti/conferenti latte ai caseifici
265.000	bovine di oltre 24 mesi di età per la produzione di latte
1,9 milioni	tonnellate di latte trasformato (circa 16% della produzione nazionale di latte)
335	caseifici produttori (339 nel 2016)
1.3	miliardi di euro, giro d'affari alla produzione
2.2	miliardi di euro, giro d'affari al consumo
50.000	persone coinvolte nella filiera produttiva
51.500	tonnellate esportate (+3,9% rispetto al 2016)



Grafico - Distribuzione export per mercato di destinazione

