



IL PARMIGIANO REGGIANO IN CIFRE 2018

3.699.695 forme prodotte (3.650.562 nel 2017, variazione del 1,35%) pari a 147.692 tonnellate

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 in tutte le fasi di produzione

13.5 litri di latte per la produzione di 1 Kg di formaggio

520 litri di latte necessari per produrre una forma

39,9 kg peso medio di una forma

2.820 allevamenti/conferenti latte ai caseifici (2.893 nel 2017)

265.000 bovine di oltre 24 mesi di età per la produzione di latte

1,92 mln tonnellate di latte prodotto

15,9% della produzione nazionale di latte

330 caseifici produttori (335 nel 2017)

1,4 miliardi di euro, stima del giro d'affari alla produzione

2,4 miliardi di euro giro d'affari al consumo

50.000 persone coinvolte nella filiera produttiva

54.360 tonnellate esportate (51.500 tonn. nel 2016, +5.5%),

40.1% quota export