

Tutti i numeri del Parmigiano Reggiano nel 2016



12 mesi di stagionatura minima

24 mesi di stagionatura media

Dai **30 mesi** in su (400.000 forme prodotte)

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

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

550 litri di latte necessari per produrre una forma

40 kg peso medio di una forma

3.007 allevamenti / conferenti latte ai caseifici (**3.272** nel 2015)

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

1,82 milioni circa di tonnellate di latte prodotto

15,8% circa della produzione nazionale di latte

339 caseifici produttori (**353** nel 2015)

3.469.865 forme prodotte (**3.302.653** nel 2015, variazione del 5,06%)

pari a 139.680 tonnellate

1.117 milioni di euro, stima del giro d'affari alla produzione (produzione 2015 venduta nel 2016)

2.010 milioni di euro, stima del giro d'affari al consumo (produzione 2014 venduta in 2016)

50.000 persone coinvolte nella filiera produttiva

49.400 tonnellate esportate (**46.700 tonn.** nel 2015, **+5,8%**), pari al **37%** sul totale prodotto.