BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

2025



PARMIGIANO REGGIANO

Consorzio Parmigiano Reggiano

Bilancio di Sostenibilità
Ed II - 2025

In collaborazione con
LIFE CYCLE ENGINEERING SPA

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

2025

PARMIGIANO REGGIANO

INDICE

Lettera agli Stakeholder 08

1 Il Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano 12



1.1 Il Consorzio del Parmigiano Reggiano: una storia di tradizione ed eccellenza 12

1.2 Consorzio in numeri 13

1.3 Statuto del Consorzio 17

1.4 Assetto istituzionale del Consorzio 21

1.5 Struttura organizzativa del Consorzio 26

1.6 Sezioni provinciali 31

2 Il Parmigiano Reggiano 34



2.1 DOP - Denominazione di Origine Protetta 40

2.2 Disciplinare del Parmigiano Reggiano 41

2.3 Sistema Parmigiano Reggiano 45



3 Il Bilancio di sostenibilità 52

3.1 Sostenibilità del Consorzio 54

3.2 Qualità e sostenibilità: un approccio trasversale 55

3.3 Analisi di doppia materialità 57

3.4 Materialità di impatto: temi materiali del Consorzio 67

3.5 Prossimi passi: materialità finanziaria 72



4 Le attività del Consorzio 76

4.1 Servizi istituzionali 77

4.2 Servizi tecnici 91

4.3 Marketing e sviluppo mercati 100



Gestione ambientale responsabile (E) 110

5.1 Gestione delle sedi del Consorzio 110

5.2 Progetti filiera del Parmigiano Reggiano 118

5.3 Ricerca scientifica e innovazione 120

5.4 Progetti Europei per la sostenibilità agroalimentare 127

5.5 Biodiversità e tutela del territorio 135

5.6 Benessere animale 139



Attenzione al sociale (S): persone e lavoro 146

6.1 Valorizzare le persone 146

6.2 Composizione risorse umane 149

6.3 Contrattualistica e welfare aziendale 155

6.4 Selezione e ricambio generazionale 157

6.5 Parità di trattamento 158

6.6 Formazione e crescita professionale 159

6.7 Coinvolgimento e ascolto del personale 164

6.8 Gestione sicurezza dei lavoratori 165



7 Attenzione al sociale (S): territorio e comunità 170

7.1 Supporto al territorio 170

7.2 Sviluppo delle competenze nella filiera 181

7.3 Sicurezza alimentare e tutela dei consumatori 194

7.4 Educazione alimentare 197

7.5 Responsabilità sociale 200



8 Governance (G) 206

8.1 Etica e responsabilità sociale 206

8.2 Performance economica 210

8.3 Stabilizzazione del mercato 216

8.4 Comunicazione e marketing responsabile 223

8.5 Gestione e protezione dei dati 231

Appendice 238

Nota metodologica 254

Lettera agli Stakeholder



È con rinnovato senso di orgoglio e di responsabilità che presentiamo il secondo Bilancio di sostenibilità del Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano. Questo documento rappresenta una nuova tappa di un percorso avviato con la nostra prima rendicontazione e conferma la volontà di dotarci di strumenti sempre più strutturati e trasparenti per comprendere, valutare e monitorare il contributo e gli impatti delle nostre attività.

Se il primo Bilancio ha costituito un punto di partenza, questo secondo esercizio ci permette di consolidare il lavoro svolto: rendicontando le attività e i risultati raggiunti ci si interroga anche sulle priorità future, sulle aspettative delle parti interessate e sugli ambiti nei quali è necessario continuare a migliorare.

Per il settore agroalimentare e, in particolare, per una filiera a Denominazione di Origine Protetta, la sostenibilità è la condizione essenziale per generare valore nel lungo periodo ed è strettamente legata alla tutela delle risorse e del territorio, alla solidità economica della filiera, alla valorizzazione del lavoro e delle competenze, alla qualità e alla sicurezza del prodotto.

Il Consorzio è pienamente consapevole della responsabilità che deriva dal proprio ruolo. Da un lato, siamo un'organizzazione che eroga attività e servizi a beneficio dei consorziati e delle parti interessate; dall'altro, siamo chiamati, nell'ambito delle nostre funzioni di tutela e valorizzazione della DOP, a promuovere gli interessi generali e lo sviluppo equilibrato dell'intero sistema Parmigiano Reggiano.

È in questa duplice prospettiva che si colloca il nostro impegno: migliorare continuamente il modo in cui il Consorzio opera e contribuire, al tempo stesso, a creare le condizioni perché l'intera filiera possa affrontare le sfide presenti e future in modo sempre più consapevole e coordinato. La sostenibilità del sistema Parmigiano Reggiano non è un tema nuovo, né un obiettivo separato dalla nostra missione ma è radicato nella storia stessa della nostra DOP, nel suo profondo legame con il territorio, nelle regole che ne disciplinano la produzione e nella tutela delle tradizioni e delle competenze che la rendono unica.

Oggi siamo chiamati a rendere questo patrimonio di valori sempre più leggibile e misurabile attraverso metodologie chiare, verificabili e condivise, capaci di trasformare un concetto complesso in obiettivi concreti e indicatori attraverso i quali misurare i progressi nel tempo.

Per questo il Consorzio intende rafforzare il proprio ruolo di impulso, confronto e accompagnamento del sistema, favorendo la condivisione delle conoscenze, la diffusione delle buone pratiche e lo sviluppo di strumenti comuni, attraverso il coinvolgimento dei diversi attori della filiera e un dialogo costante con tutte le parti interessate.

In questa prospettiva, un passaggio particolarmente rilevante riguarda la definizione della metodologia per l'analisi della doppia materialità, con l'obiettivo di approfondire progressivamente sia gli impatti generati dal Consorzio e dal sistema di riferimento, sia la dimensione finanziaria, ovvero i rischi e le opportunità che le tematiche ambientali, sociali e di governance possono determinare per la capacità di creare valore nel tempo.

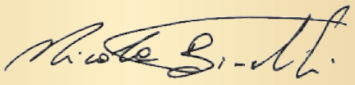
Si tratta di un percorso che intendiamo sviluppare con rigore e gradualità, adattandolo alle caratteristiche e alle specificità del sistema Parmigiano Reggiano. L'obiettivo è costruire una base conoscitiva sempre più solida per orientare le decisioni, individuare le priorità e comprendere meglio le interconnessioni tra impatti, strategia e prospettive future.

Anche questo Bilancio si inserisce, quindi, in un percorso di miglioramento continuo. Attraverso la raccolta e l'analisi dei dati, il confronto con gli stakeholder e il progressivo affinamento degli indicatori, vogliamo rendere sempre più trasparente il nostro operato e rafforzare la capacità di misurare i risultati raggiunti.

Siamo consapevoli che il percorso è ancora in evoluzione e che le sfide richiederanno ulteriori approfondimenti, nuove competenze e una sempre maggiore capacità di collaborazione. Ma siamo altrettanto convinti che debbano essere affrontate con concretezza, responsabilità e visione di lungo periodo.

Con questo secondo Bilancio rinnoviamo il nostro impegno nei confronti dei consorziati e di tutte le parti interessate. Siamo custodi della qualità e dell'identità di una Marca iconica globale. Essere custodi oggi significa anche accompagnarne l'evoluzione, affinché il Parmigiano Reggiano possa continuare a essere, per le generazioni presenti e future, espressione di qualità, autenticità, territorio e valore.

Il Presidente Nicola Bertinelli




PARMIGIANO
CONSORZIO
TUTELA
21
1000



Il Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano

1



1 Il Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano

1.1 Il Consorzio del Parmigiano Reggiano: una storia di tradizione ed eccellenza

Nel Medioevo, i monaci cistercensi e benedettini delle terre dell'Emilia avviarono opere di bonifica che portarono alla formazione di ampie superfici destinate al pascolo, contribuendo alla crescita dell'allevamento bovino e della disponibilità di latte. Per valorizzare il surplus produttivo di latte vaccino ed evitarne lo spreco, i monaci svilupparono un metodo di trasformazione che consentiva di ottenere un formaggio durevole nel tempo, grazie anche all'impiego del sale proveniente dalle saline di Salsomaggiore. Nacque così il **caseus parmensis**, formaggio di Parma a pasta asciutta, capace di conservarsi a lungo.

Nel corso del Medioevo e del Rinascimento, il **caseificio** assunse un ruolo centrale nell'economia locale, divenendo il punto di raccolta e trasformazione del latte proveniente da abbazie e territori rurali.
La produzione si consolidò inizialmente nell'area modenese e si estese successivamente alle province di Parma e Reggio Emilia, favorendo lo sviluppo di una filiera strutturata e radicata nel territorio. Il Parmigiano Reggiano iniziò così a essere commercializzato anche oltre i confini locali, raggiungendo mercati europei quali Germania, Fiandre, Francia e Spagna.

La progressiva affermazione del prodotto rese necessaria l'introduzione di strumenti di tutela. Con un atto del 7 agosto 1612, Ranuccio I Farnese definì i territori autorizzati alla produzione del formaggio "di Parma", anticipando il moderno concetto di denominazione d'origine.

Un passaggio fondamentale nel percorso di valorizzazione si è avuto **nel 1934 con la costituzione del primo consorzio** tra i produttori delle province interessate, seguito nel 1937 dalla definizione dell'attuale area di produzione. **Il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano ha assunto formalmente il ruolo di organismo di tutela nel 1954**, con la normativa italiana sulle denominazioni d'origine.
A livello europeo, il riconoscimento della **Denominazione di Origine Protetta** (**DOP**), ottenuto nel 1996 a seguito dell'introduzione del relativo regolamento nel 1992, ha rafforzato ulteriormente la protezione del Parmigiano Reggiano, **uno dei prodotti agroalimentari più rappresentativi e al contempo più esposti al fenomeno delle imitazioni**.

Dopo più di 90 anni di storia, il Consorzio continua a promuovere un modello che integra qualità, tutela dell'origine e sostenibilità legato al Prodotto Parmigiano Reggiano. La valorizzazione del territorio, il rispetto delle pratiche produttive e la cooperazione tra gli attori della filiera rappresentano elementi chiave di un sistema che genera **valore economico, sociale e ambientale per la comunità di riferimento**.

Nel 2025 c'è stato il rinnovo degli organi di governance che rimarranno in carica fino all'approvazione del bilancio del 2028 e sono state definite le lineeguida strategiche per il periodo di attività (1.3 Statuto del Consorzio).
Il 2025 è inoltre caratterizzato dall'approvazione da parte dei Consorziati del **Piano Regolazione Offerta 2026-2031**, che ha l'obiettivo di adeguare l'offerta di prodotto alla domanda (8.3 Stabilizzazione del Mercato).



1.2 Consorzio in numeri

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano fornisce servizi e assistenza a una rete composta da **oltre 280 caseifici** e da circa **2.100 aziende agricole** produttrici di latte; il Consorzio rappresenta infatti un punto di riferimento per la filiera, assicurando supporto tecnico per la produzione lattiero-casearia, il controllo del prodotto finito, la vigilanza sui mercati e lo sviluppo di attività di promozione e marketing sia a livello nazionale che internazionale.

1.2.1 Produzione di Parmigiano Reggiano

Nel 2025 il volume accertato di prodotto finito ha toccato quota **4.189.945 forme**, per un totale di circa **168.225 tonnellate**. Il confronto con l'anno precedente evidenzia **un incremento del +2,71%**, corrispondente a **110.697 forme aggiuntive**, a conferma di una dinamica di crescita stabile.

Caseifici Produttivi e produzione Parmigiano Reggiano 2023-2025

Figura 1.1
Fonte: Elaborazioni su rilevazioni dirette del Consorzio

	2023		2024		2025		
							%
Bologna	9	109.173	9	114.389	9	115.302	+0,80
Mantova	20	476.361	19	507.631	19	523.791	+3,18
Modena	53	860.971	54	877.874	53	918.233	+4,60
Parma	136	1.350.415	136	1.362.226	132	1.390.549	+2,08
Reggio Emilia	81	1.217.380	75	1.217.128	74	1.242.070	+2,05
Comprensorio	299	4.014.300	293	4.079.248	287	4.189.945	+2,71

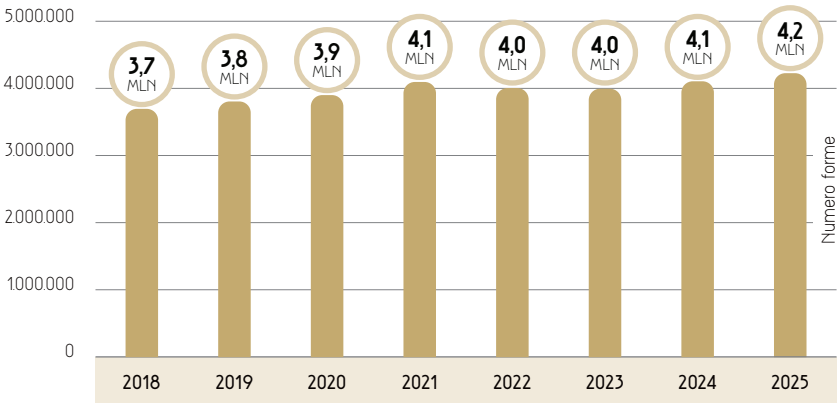
CASEIFICI PRODUTTIVI

NUMERO FORME ACCERTATE

variazione % 2025-2024

Andamento produzione del Parmigiano Reggiano

Figura 1.2
Fonte: Elaborazioni su rilevazioni dirette del Consorzio





PRINCIPALI INDICATORI 2025

99

DIPENDENTI DEL CONSORZIO

4.189.945

FORME PRODOTTE NEL 2025

5

SEZIONI PROVINCIALI

74.605

TONNELLATE DI PARMIGIANO REGGIANO VENDUTO ALL'ESTERO
(+2,3% RISPETTO AL 2024)

>1.000

CAMPIONI DI PARMIGIANO REGGIANO ALL'ESTERO ESAMINATI PER ETICHETTATURA E CONFORMITÀ
(DI CUI 600 ANALIZZATI IN LABORATORIO)

~700

SOPRALLUOGHI IN 65 PROVINCIE ITALIANE NELL'AMBITO DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA AL COMMERCIO

800

PRODOTTI COMPOSTI, TRASFORMATI O ELABORATI CHE CONTENGONO PARMIGIANO REGGIANO ESAMINATI IN ITALIA

1.2.2 Esportazioni di Parmigiano Reggiano

Le informazioni raccolte dalle aziende aderenti, attive nel confezionamento e nella commercializzazione del Parmigiano Reggiano, confermano andamento positivo delle vendite estere. Nel 2025, le imprese hanno esportato complessivamente **74.605 tonnellate** di Parmigiano Reggiano, registrando una **crescita del 2,3%** in volume rispetto all'anno precedente.



Per la prima volta, i volumi destinati ai mercati internazionali hanno superato quelli assorbiti dal mercato interno, con una quota export che ha **oltrepassato il 50% del totale commercializzato**. Questo risultato evidenzia il ruolo sempre più strategico dell'export, che si afferma come motore di crescita e leva fondamentale per il rafforzamento del Parmigiano Reggiano sul mercato globale.

Per questo motivo, il Consorzio continua la sua missione di promozione del formaggio Parmigiano Reggiano nel mondo tramite progetti orientati alla valorizzazione della sua distintività, con iniziative di comunicazione e marketing attive sia sul territorio nazionale che all'estero, in **più di 50 Paesi nel mondo**.

Esportazioni Parmigiano Reggiano 2023-2025

Figura 1.3
Fonte: Elaborazioni su rilevazioni dirette del Consorzio

	2023	2024	2025	%
Forme	6.137	6.664	6.542	-1,8
Porzionato	38.549	44.660	45.052	+0,9
Grattugiato	13.719	15.580	16.913	+8,6
Altri formati*	5.309	6.030	6.098	+1,1
Totale	63.713	72.934	74.605	+2,3

*Petali, scaglie, cubetti, stick

variazione % 2025-2024

1.3 Statuto del Consorzio

Lo Statuto del Consorzio, consultabile sul sito istituzionale, costituisce il riferimento giuridico fondamentale che ne disciplina l'assetto organizzativo e le modalità di funzionamento[1].

Ai sensi dello Statuto, il Consorzio del Parmigiano Reggiano è un'organizzazione senza scopo di lucro con sede a Reggio Emilia, che persegue **finalità di tutela, valorizzazione e promozione della Denominazione di Origine Protetta Parmigiano Reggiano.**

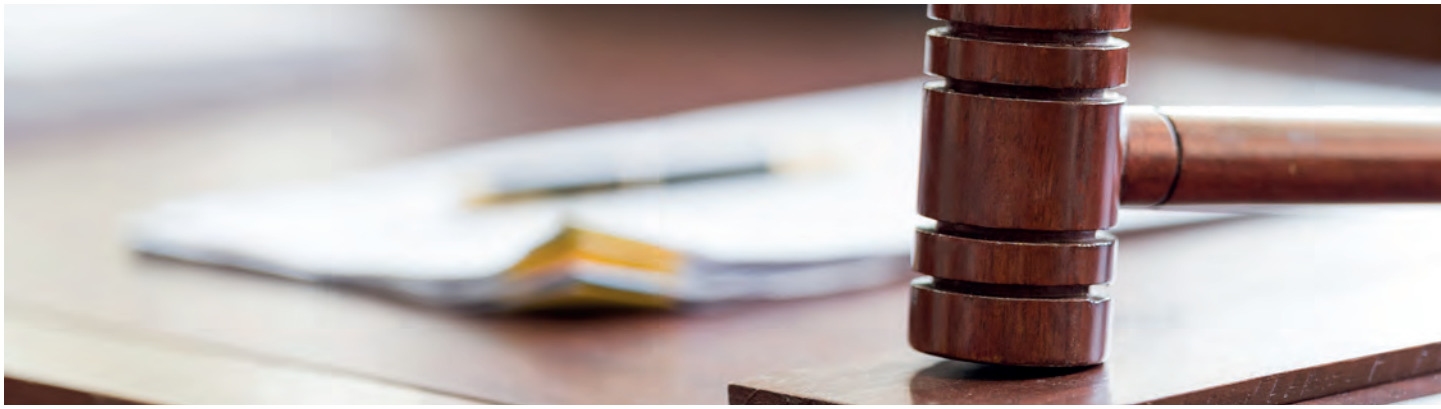
L'operato del Consorzio si articola in un insieme coordinato di attività volte in particolare a:

- garantire il **rispetto del disciplinare di produzione** e degli **standard qualitativi**;
- presidiare il **corretto utilizzo dei marchi** distintivi;
- sostenere il **posizionamento del prodotto sui mercati** nazionali e internazionali.

In tale ambito, il Consorzio svolge funzioni di **vigilanza, controllo e promozione**, contribuendo alla protezione dell'integrità e della reputazione della denominazione; a queste si affiancano iniziative dedicate alla **formazione** degli operatori della filiera, con l'obiettivo di favorire l'incremento delle competenze tecniche e qualitative, nel rispetto delle caratteristiche di tipicità del prodotto.

La missione del Consorzio si configura quindi non solo come presidio della qualità e della reputazione del Parmigiano Reggiano, ma anche come promozione di un modello di filiera orientato a sostenere uno sviluppo equilibrato sotto il profilo economico, sociale e ambientale.

1 La versione vigente dello Statuto comprende le ultime modifiche approvate dall'Assemblea generale straordinaria dei soci del 25/03/26 ed è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il 3 giugno 2026. (https://www.parmigianoreggiano.com/it/consorzio-statuto).



1.3.1 Obiettivi del Consorzio

Il Consorzio opera nel rispetto di norme nazionali, comunitarie e degli accordi e trattati internazionali per garantire ai consorziati il raggiungimento degli obiettivi riportati di seguito.

Gli obiettivi del Consorzio

Figura 1.4



TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (CE) n. 510/06, delle norme nazionali ed internazionali



VIGILANZA DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

in collaborazione con ICQRF - Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agro-alimentari del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste



VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

per l'equilibrio del mercato del Parmigiano Reggiano



PROMOZIONE DELLA DOP

e dei marchi ad essa riservati e del consumo del Parmigiano Reggiano in Italia e all'estero



SVILUPPO DELLA NOTORIETÀ DEL PRODOTTO

anche attraverso la partecipazione e la costituzione di società o di organizzazioni consortili

Coerentemente con gli obiettivi previsti, il Consorzio esercita le sue funzioni a livello operativo con particolare riferimento ai seguenti ambiti.

Miglioramento tecnico, qualitativo ed economico

Il Consorzio opera come soggetto abilitante della qualità della filiera, mettendo a disposizione dei consorziati un articolato sistema di competenze specialistiche e servizi tecnici finalizzati al perfezionamento delle modalità di produzione del Parmigiano Reggiano. Tale sistema si declina su tre dimensioni complementari: il miglioramento tecnico dei processi e della qualità organolettica, la ricerca scientifica e la sostenibilità economica delle produzioni. L'azione del Consorzio si concretizza attraverso due canali operativi: da un lato, la diffusione di conoscenze e competenze mediante programmi formativi e di aggiornamento professionale di elevato profilo, rivolti agli operatori della filiera; dall'altro, il presidio costante degli standard qualitativi che caratterizzano la DOP, assicurando la salvaguardia delle peculiarità tipiche del prodotto nel corso dell'evoluzione dei modelli produttivi. Obiettivo dell'operato è inoltre assicurare condizioni di redditività adeguata per tutta la filiera attraverso gli strumenti di gestione dell'equilibrio di mercato. Tale impegno rappresenta un elemento strutturale di preservazione e consolidamento dell'eccellenza che contraddistingue il Parmigiano Reggiano.

Comunicazione e promozione commerciale

L'azione del Consorzio nel campo della comunicazione e della promozione si orienta al rafforzamento della notorietà, dell'immagine e della reputazione del Parmigiano Reggiano nei mercati nazionali e internazionali. A tal fine, il Consorzio promuove e organizza iniziative di valorizzazione della DOP e, se necessario, intervenendo direttamente nei progetti promozionali attraverso l'acquisto di formaggio destinato alle attività istituzionali, promozionali e benefiche, nonché al supporto dell'espansione commerciale nei mercati. Questo strumento operativo consente al Consorzio di agire concretamente nel sostegno della domanda e della visibilità del prodotto.

Obblighi di legge e tutela legale

Il Consorzio esercita funzioni di controllo e tutela della conformità del Parmigiano Reggiano al disciplinare di produzione e alle normative vigenti, operando in collaborazione con le autorità competenti. Nell'ambito di questo mandato, il Consorzio dispone della facoltà di intraprendere azioni giudiziarie finalizzate a proteggere la DOP, gli interessi dei consorziati e la propria reputazione da violazioni normative, atti illeciti o lesivi, con diritto di richiedere il risarcimento dei danni derivanti da tali comportamenti. Tale presidio legale rappresenta uno strumento essenziale di difesa dell'integrità della denominazione e della filiera.



Approvazione del nuovo Consiglio d'Amministrazione del Consorzio

Mandato 2025-2028

Il 24 giugno 2025 l'Assemblea Generale dei Consorziati ha approvato il nuovo Consiglio d'Amministrazione per il mandato 2025-2028. Il nuovo Consiglio d'Amministrazione ha elaborato un documento programmatico nell'ambito del processo di pianificazione strategica dell'ente definendo le linee guida, le priorità di intervento e gli strumenti operativi che orienteranno l'azione del Consorzio e dei suoi associati nel quadriennio di riferimento.

Nel Programma di mandato sono state delineate le linee di sviluppo della filiera con una visione chiara: **crescere in condizioni di equilibrio**, garantendo un costante bilanciamento tra la domanda organica del mercato e la produzione di formaggio.

La strategia del Consorzio si articola su due direttrici complementari: da un lato, la **gestione esecutiva** delle scelte e degli indirizzi assegnati ai servizi del Consorzio, volta a supportare condizioni di crescita sostenibile della filiera; dall'altro, le **riforme strutturali** necessarie a rendere il modello organizzativo coerente all'evoluzione della base sociale, dei modelli produttivi e delle sfide poste dal mercato e dai consumatori.

La priorità di carattere operativo del Mandato 2025-2028 si concentra sul tema della qualità, intesa come **qualità organolettica del prodotto Parmigiano Reggiano** ma anche qualità del **processo di produzione**, lavorazione e trasformazione.

La centralità di questa tematica ha determinato un significativo cambiamento di prospettiva nell'organizzazione interna del Consorzio, attraverso una **visione coesa e trasversale** tra i vari Servizi chiamati a definire come il concetto di qualità si declini nelle proprie attività e come i propri obiettivi possano essere allineati a tale priorità strategica attraverso azioni concrete volte a garantire un **approccio sistemico ed integrato della qualità e della sostenibilità della filiera** superando la logica settoriale e promuovendo invece una collaborazione trasversale e coordinata tra tutte le componenti dell'organizzazione (3. Il Bilancio di Sostenibilità).

1.4
Assetto istituzionale del Consorzio

La governance del Consorzio del Parmigiano Reggiano si fonda su una struttura multi-livello che assicura la rappresentanza partecipata degli interessi collettivi della filiera e la corretta amministrazione delle risorse.

Tale assetto, definito dallo Statuto consortile, integra organi decisionali sovrani, corpi esecutivi e sistemi di controllo, garantendo trasparenza, responsabilità e conformità normativa nell'esercizio delle funzioni di tutela, valorizzazione e promozione della DOP.





ORGANI DI GOVERNO DEL CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

ASSEMBLEA GENERALE DEI CONSORZIATI

Rappresenta l'organo sovrano del Consorzio, composto da tutti i consorziati. L'Assemblea Generale approva il Bilancio Consuntivo e Preventivo, ratifica l'elezione del Consiglio di Amministrazione ed è convocata almeno due volte l'anno per trattare le tematiche amministrative e strategiche di rilevanza consortile.

ASSEMBLEE SEZIONALI E CONSIGLI SEZIONALI

Costituiscono il primo livello di partecipazione, composte dai consorziati iscritti alle singole Sezioni. Sono convocate dal Presidente di Sezione per affrontare tematiche rilevanti a livello locale e procedono all'elezione dei membri dei Consigli Sezionali, i quali compongono il Consiglio di Amministrazione del Consorzio.

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Composto da un numero variabile tra 28 e 42 membri eletti dalle Assemblee Sezionali e ratificati dall'Assemblea Generale. Il Consiglio definisce le linee strategiche e le politiche generali del Consorzio, supervisiona il Bilancio di Sostenibilità e garantisce la rappresentanza di almeno un Consigliere per ogni Sezione.

COMITATO ESECUTIVO

Organo operativo che assicura l'attuazione delle decisioni del Consiglio di Amministrazione. Composto da 9-11 membri, include di diritto il Presidente, il Vicepresidente e i Presidenti delle Sezioni provinciali, affiancati da membri elettivi per garantire una rappresentanza equilibrata tra le categorie della filiera.

PRESIDENTE DEL CONSORZIO

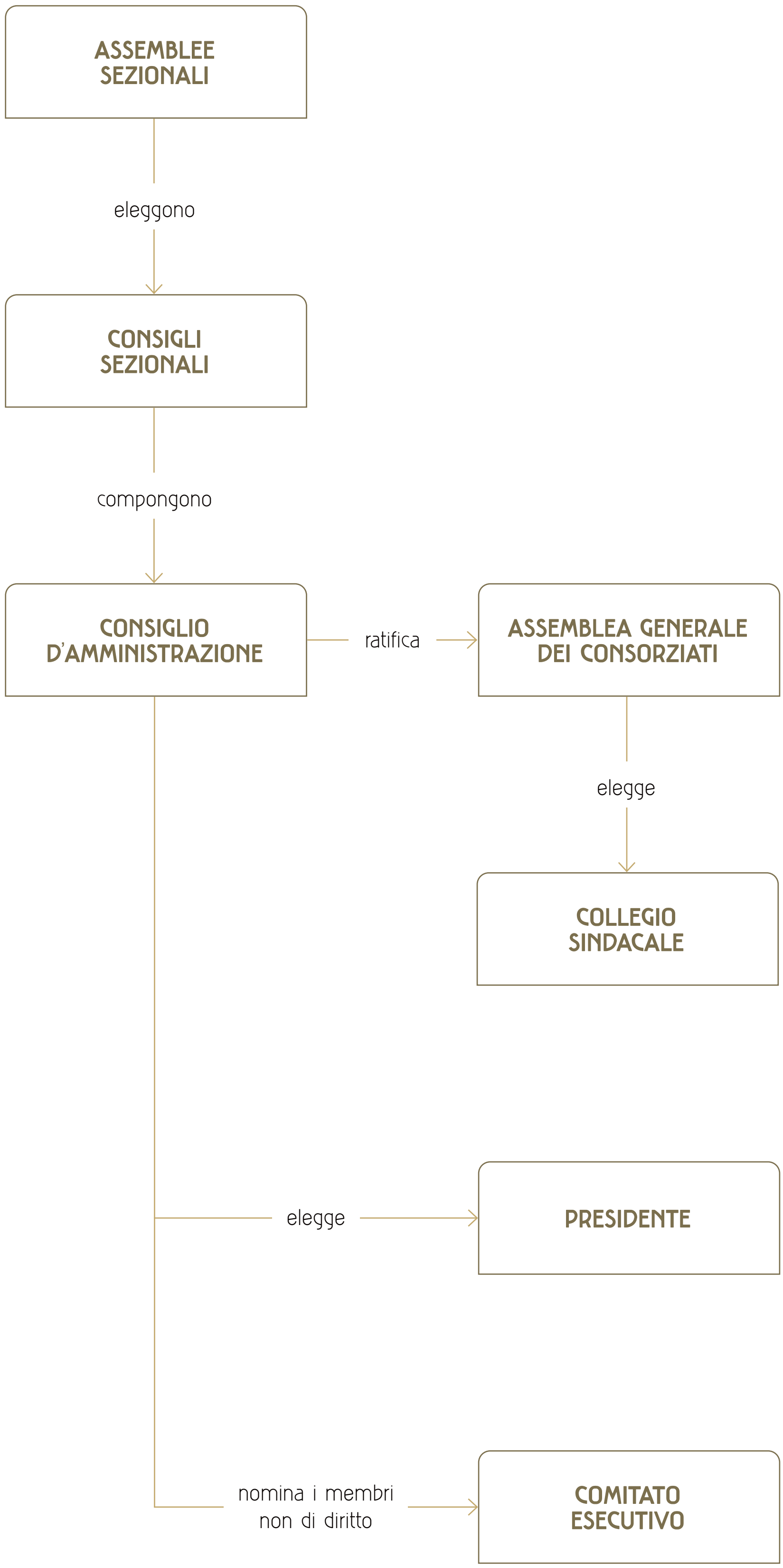
Ricopre il ruolo di rappresentante legale del Consorzio e presiede sia il Consiglio di Amministrazione che il Comitato Esecutivo. Guida le attività strategiche, coordina i vari organi e mantiene le relazioni con gli attori esterni della filiera.

COLLEGIO SINDACALE

Organo di controllo composto da 3 membri effettivi e 3 supplenti, tutti iscritti al Registro dei Revisori. Eletto dall'Assemblea Generale, vigila sulla corretta gestione amministrativa, assicurando trasparenza e correttezza nella gestione delle risorse economiche e nella rendicontazione.

Assetto istituzionale del
Consorzio Parmigiano Reggiano

Figura 1.5





CATEGORIE DI CONSORZIATI[2]
(PREVISTE AI SENSI DELLO STATUTO VIGENTE)

ALLEVATORI E PRODUTTORI DI LATTE

Operano all'interno della zona di produzione, sono in possesso del certificato di conformità rilasciato dall'Organismo di controllo, forniscono il latte destinato alla produzione del Parmigiano Reggiano.

CASEIFICI PRODUTTORI

Operano all'interno della zona di produzione, sono in possesso del certificato di conformità rilasciato dall'Organismo di Controllo, trasformano il latte in formaggio Parmigiano Reggiano. Attualmente i soci del Consorzio appartengono esclusivamente a questa categoria.

STAGIONATORI E/O PORZIONATORI

Responsabili della maturazione e del trattamento del formaggio fino alla conclusione del termine minimo di stagionatura previsto dal Disciplinare della DOP "Parmigiano Reggiano", sempre all'interno della zona di produzione e sotto il controllo dell'Organismo certificatore.

2 Attualmente i caseifici produttori sono l'unica categoria a cui appartengono gli attuali soci del Consorzio.

I NUMERI DELLA GOVERNANCE 2025

19

RIUNIONI CdA

CON LA PARTECIPAZIONE DEL **86,5%** MEMBRI CdA

4

ASSEMBLEE GENERALI CONVOCATE

CON IL **53,0-59,8%** DEI VOTI ASSEGNATI

15,9%

DONNE NEL CdA

36

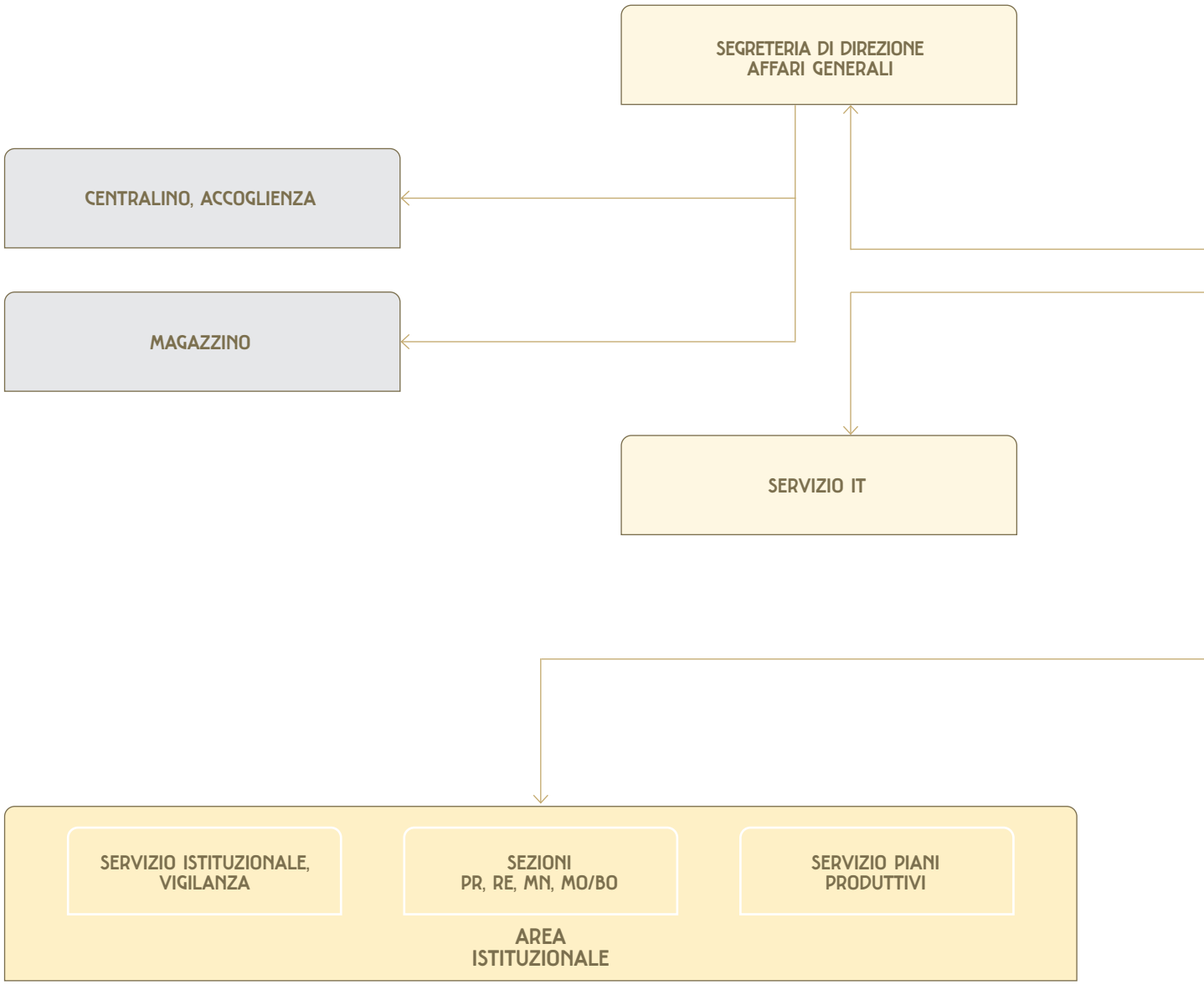
RIUNIONI DEL COMITATO ESECUTIVO

0

SEGNALAZIONI RICEVUTE MEDIANTE IL SISTEMA WHISTLEBLOWING

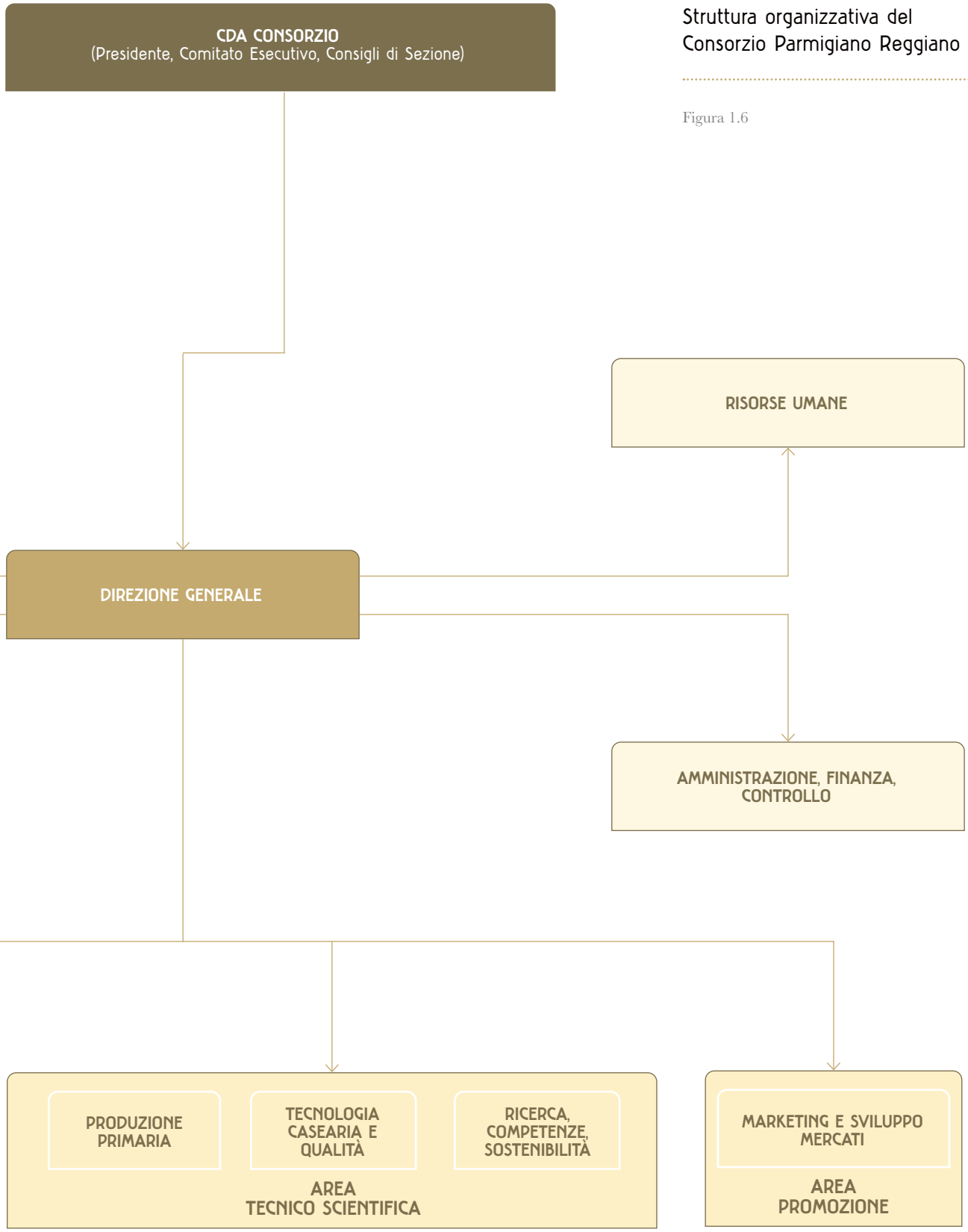
1.5 Struttura organizzativa del Consorzio

Il Consorzio è organizzato in specifiche aree di competenza che si differenziano in base alle attività operative condotte, la cui sinergia assicura il corretto funzionamento dei processi interni e il raggiungimento degli obiettivi di gestione, promozione e tutela della Denominazione di Origine Protetta (Figura 1.6).



Struttura organizzativa del Consorzio Parmigiano Reggiano

Figura 1.6



La **Direzione Generale** si avvale di una serie di funzioni trasversali di supporto essenziali per il coordinamento e l'operatività dell'Organizzazione con particolare riferimento a:

Segreteria di Direzione e Affari Generali svolge compiti di natura amministrativa, organizzativa e di raccordo tra le diverse funzioni, con l'obiettivo di assicurare un efficace flusso informativo e operativo; supporta la Direzione Generale nella gestione complessiva delle attività consortili.

Amministrazione, Finanza e Controllo presidia la gestione economica e finanziaria del Consorzio, curando gli aspetti contabili, amministrativi, fiscali e di budgeting promuovendo un utilizzo efficiente e responsabile delle risorse e fornendo strumenti utili al processo decisionale.

Risorse Umane gestisce e valorizza il capitale umano del Consorzio attraverso la selezione del personale, lo sviluppo delle competenze, la definizione di percorsi di crescita professionale e l'implementazione di politiche volte a migliorare il benessere organizzativo.

Servizio IT è coinvolto nel percorso di innovazione e sostenibilità del Consorzio, contribuendo in modo determinante all'efficienza operativa e alla trasformazione digitale dei processi interni. A titolo esemplificativo, gestisce e potenzia le infrastrutture informatiche, automatizza i flussi di lavoro, sviluppa soluzioni digitali a supporto delle diverse aree operative e presidia la sicurezza informatica. Il Servizio IT contribuisce quindi non solo al miglioramento delle performance organizzative, ma anche alla promozione di un modello di gestione più sostenibile, orientato alla digitalizzazione, alla riduzione dell'impatto ambientale e all'ottimizzazione delle risorse.

1.5.1 Area istituzionale

L'area istituzionale coordina le attività associate al perseguimento degli obiettivi strategici del Consorzio e si compone dei Servizi Istituzionali, Servizio Piani Produttivi e delle Sezioni Provinciali.

L'area in oggetto si occupa in particolare della gestione e la rappresentanza degli interessi legali, pubblici e commerciali legati al marchio Parmigiano Reggiano, con particolare attenzione alla tutela e valorizzazione nei mercati nazionali e internazionali. Le attività si svolgono in costante collaborazione con i caseifici e le Sezioni provinciali, che rivestono un ruolo attivo anche nella raccolta di segnalazioni per indirizzare le attività di controllo (4.1 Servizi Istituzionali).

1.5.2 Area tecnico-scientifica

Le competenze specialistiche del Consorzio risiedono all'interno dell'area tecnico-scientifica, che ha come obiettivi principali il **miglioramento tecnologico e qualitativo del processo produttivo del Parmigiano Reggiano e l'interpretazione delle esigenze dei consumatori** in modo tale da tradurle in linee guida produttive coerenti con la strategia del Consorzio, nel rispetto degli standard di Qualità e Sicurezza Alimentare (4.2 Servizi Tecnici).

L'Area Tecnico-Scientifica include il Servizio Produzione Primaria, il Servizio Tecnologia, Controllo e Qualità del Prodotto ed il Servizio Ricerca, Innovazione, Competenze e Sostenibilità.

Le attività svolte dall'area in oggetto includono:

- **raccolta e l'analisi di dati** relativi alle materie prime e ai processi di trasformazione;
- **studio delle caratteristiche sensoriali** del Parmigiano Reggiano;
- **sviluppo ricerche** focalizzate sul legame tra origine, lavorazione e profilo organolettico del prodotto;
- **identificazione dei fabbisogni formativi** nell'ambito della filiera produttiva, al fine di perseguire promuovendo un adeguato equilibrio tra domanda di competenze e offerta formativa qualificata;
- **progetti** finalizzati alla rendicontazione delle **pratiche di sostenibilità** del Consorzio e della filiera.



Le evidenze emerse dalle attività di ricerca vengono messe a disposizione dei Consorziati per favorire il miglioramento delle tecniche di produzione e la valorizzazione del prodotto.

1.5.3 Area promozione

Il servizio **Marketing e Sviluppo Mercati**, è impegnato nella promozione e valorizzazione del marchio Parmigiano Reggiano nel mercato nazionale ed internazionale attraverso attività di comunicazione declinate su quattro aree strategiche integrate, che rappresentano le principali leve di azione del marketing del Consorzio. (4.3 Marketing e Sviluppo Mercati):

- Brand e comunicazione;
- Marketing esperienziale;
- Trade marketing;
- Cultura di prodotto.



1.6
Sezioni provinciali

Per lo sviluppo delle attività sul Territorio, il Consorzio si avvale delle Sezioni Provinciali di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova e Bologna che si occupano dello sviluppo del Territorio e della gestione capillare e dialogo con gli operatori locali. Le Sezioni Provinciali comprendono i Consorziati operanti nei rispettivi territori di riferimento e sono coordinate e rappresentate dal **Presidente di Sezione**, che cura, tra l'altro, la convocazione delle Assemblee Sezionali.

Le Sezioni sono parte integrante di un sistema che, pur essendo diffuso e diversificato, opera in modo unificato per perseguire gli obiettivi comuni di tutela e promozione del Parmigiano Reggiano. (7.1.1 Sezioni provinciali – Promozione del Territorio).

Attività svolte dalle Sezioni Provinciali del Consorzio

Figura 1.7

COORDINAMENTO

delle attività a livello territoriale e definizione delle politiche decisionali locali.

INTERMEDIAZIONE

tra i caseifici e gli enti pubblici territoriali (es. Provincia, Comuni e organi di governo provinciali) e le organizzazioni di categoria che operano nel settore agricolo ed alimentare.

INTERFACCIA

tra il Consorzio ed i Consorziati in riferimento alle attività di autocontrollo ed espertizzatine del formaggio (processo di valutazione delle forme di Parmigiano Reggiano), formazione dei battitori e marchiatura del prodotto.

GESTIONE E REALIZZAZIONE

di eventi ed attività promozionali a favore dei Consorziati correlate alla diffusione del prodotto sul territorio.


PARMIGIANO
REGGIANO



Il Parmigiano Reggiano

2



Il Parmigiano Reggiano

Il **Parmigiano Reggiano DOP** è prodotto esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a destra del fiume Po dove si concentrano gli allevamenti delle bovine alimentate con **foraggi prodotti nella medesima zona di origine** senza l'utilizzo di foraggi insilati, alimenti fermentati e farine di origine animale.

Il Parmigiano Reggiano DOP è un formaggio a pasta dura e cotta, e caratterizzato da una lunga stagionatura prodotto con latte crudo parzialmente scremato; il processo di produzione prevede l'impiego del latte crudo della mungitura mattutina insieme a quello della sera precedente, che vengono lavorati nelle tradizionali caldaie di rame a forma di campana rovesciata.

Per ogni forma di Parmigiano Reggiano sono necessari circa 500 litri di latte lavorati con un processo di coagulazione lento e naturale sviluppato mediante all'aggiunta di caglio e siero innesto, ricco di **batteri lattici naturali**.

La cagliata viene frammentata dal maestro casaro in granuli molto fini e sottoposta a cottura fino a raggiungere i 55 gradi centigradi. Al termine di questa fase, i granuli caseosi si depositano sul fondo della caldaia, aggregandosi in un'unica massa che darà origine a due forme gemelle. Dopo alcuni giorni, le forme vengono immerse in una soluzione satura di acqua e sale (salatura per osmosi) che conclude il ciclo di produzione e inizia il periodo di stagionatura.



INGREDIENTI DEL PARMIGIANO REGGIANO



LATTE VACCINO CRUDO

Caratterizzato dall'attività batterica della flora microbica autoctona, a sua volta influenzata dall'alimentazione delle bovine a base di foraggio proveniente prevalentemente dalla zona di origine. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici di pastorizzazione e non è ammesso l'uso di additivi nel processo di lavorazione. Un chilogrammo di prodotto richiede l'utilizzo di circa 14 litri di latte.



SIERO INNESTO

Ottenuto per fermentazione del siero residuo della lavorazione del giorno precedente, questo starter naturale è necessario per innescare la fermentazione lattica e l'acidificazione.



CAGLIO

La coagulazione del latte avviene utilizzando il caglio di vitello, l'agente coagulante previsto dal Disciplinare di produzione.



SALE

Ogni forma viene sottoposta ad un lento processo di salatura per immersione, della durata di circa 20 giorni, che consente al sale di svolgere la sua naturale funzione conservante.

I NUMERI DELLA FILIERA 2025

2.121
ALLEVATORI DI BOVINE DA LATTE

287
CASEIFICI

>50.000
OPERATORI E LAVORATORI NELLA FILIERA

168.225
TONNELLATE DI PARMIGIANO REGGIANO PRODOTTO

36.977
TONNELLATE DI PARMIGIANO REGGIANO PRODOTTE DA CASEIFICI DI MONTAGNA



+2,71%
AUMENTO DELLA PRODUZIONE RISPETTO AL 2024

=

+110.697
FORME

I numeri della filiera del Parmigiano Reggiano

Tabella 2.1

	Caseifici produttivi	Numero forme accertate	Tonnellate
Bologna	4	86.394	3.468
Mantova	19	523.791	21.030
Modena	25	609.424	24.468
Parma	102	1.132.002	45.449
Reggio Emilia	54	917.344	36.831
TOTALE PIANURA	**204**	**3.268.955**	**131.247**

Caseifici e produzioni 2024 per provincia: PIANURA

	Caseifici produttivi	Numero forme accertate	Tonnellate
Bologna	5	28.908	1.160
Modena	28	308.809	12.398
Parma	30	258.547	10.380
Reggio Emilia	20	324.726	13.037
TOTALE MONTAGNA	**83**	**920.990**	**36.977**

Caseifici e produzioni 2024 per provincia: MONTAGNA

	Caseifici produttivi	Numero forme accertate	Tonnellate
Bologna	9	115.302	4.629
Mantova	19	523.791	21.030
Modena	53	918.233	36.866
Parma	132	1.390.549	55.830
Reggio Emilia	74	1.242.070	49.868
TOTALE COMPRENSORIO	**287**	**4.189.945**	**168.225**

CASEIFICI PRODUTTIVI

NUMERO FORME ACCERTATE

Caseifici e produzioni 2024 per provincia: TOTALE

Il Disciplinare di produzione prevede una stagionatura minima di 12 mesi per il Parmigiano Reggiano, configurandosi come il periodo di stagionatura più lungo tra i formaggi DOP.
La progressione della stagionatura determina l'evoluzione delle caratteristiche organolettiche e strutturali del prodotto, attraverso i processi di proteolisi e degradazione enzimatica operati dai batteri lattici naturalmente presenti nel latte e nel siero innesto.

Le stagionature del Parmigiano Reggiano

Figura 2.1



A livello nutrizionale, il Parmigiano Reggiano è un formaggio 100% naturale composto per circa il 30% d'acqua e per il restante 70% da sostanze nutritive, in buona parte rappresentate da proteine (32 g per 100 g di prodotto). Il formaggio è inoltre ricco di fosforo e calcio ed è naturalmente privo di lattosio, considerando che nel processo di produzione lo stesso viene fermentato dalla microflora di batteri lattici che si trovano naturalmente nel latte nelle prime 48 ore successive alla lavorazione.
In Tabella 2.2 sono riportate le principali caratteristiche nutrizionali del Parmigiano Reggiano

Valori nutrizionali Parmigiano Reggiano[1]

Tabella 2.2
Fonte: https://www.parmigianoreggiano.com/it/prodotto-guida-caratteristiche-nutrizionali

Umidità	g 31,4
Proteine	g 32,4
Amminoacidi liberi su proteina totale[2]	% 23,3
Energia[3]	kcal 402
	kJ 1671
Grassi	g 29,7
Acidi grassi saturi	g 19,6
Acidi grassi monoinsaturi	g 9,3
Acidi grassi polinsaturi	g 0,8
Grassi sulla sostanza secca	% s.s. 43,3
Carboidrati	g 0
di cui zuccheri	g 0
Lattosio	mg <1
Fibre	g 0
Sale[4]	g 1,6
Acido lattico	g 1,6
Calcio	mg 1155
Fosforo	mg 691
Sodio	mg 650
Potassio	mg 100
Magnesio	mg 43
Ferro	mg 0,2
Zinco	mg 4
Colesterolo	mg 83
Vitamina A	µg 430
Tiammina (Vit. B1)	mg 0,03
Riboflavina (Vit. B2)	mg 0,35
Vitamina B6	mg 0,060
Vitamina B12	µg 1,7
Vitamina C	mg 0
Niacina (Vit. PP/B3)	mg 0,06
Vitamina E	mg 0,55
Vitamina K	µg 1,6
Acido pantotenico (Vit. B5)	mg 0,320
Colina	mg 40
Biotina	µg 23

1 I valori riportati sono ricavati da analisi svolte dal Consorzio su campioni casuali di Parmigiano Reggiano DOP, non riconducibili ad uno specifico produttore, lotto di produzione, area geografica.

2 La percentuale di amminoacidi liberi è riferita al Parmigiano Reggiano 24 mesi.

3 Valore energetico calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'All. XIV, Reg. UE 1169/2011.

4 Contenuto equivalente di sale calcolato mediante la formula Sale = Sodio x 2,5 come definito dal Reg. UE 1169/2011, All. 1.

2.1 DOP - Denominazione di Origine Protetta

Per Denominazione di Origine Protetta si intende un marchio di tutela giuridica della denominazione di determinati **prodotti agricoli o alimentari di alta qualità**, registrato presso la Commissione Europea; il Regolamento CEE 2081/1992 (aggiornato dal Regolamento CEE 510/2006), disciplina il sistema che protegge e valorizza le produzioni agroalimentari legate a specifici territori, introducendo la certificazione di **Denominazione di Origine Protetta** (**DOP**)[5].

La certificazione DOP ha come obiettivo primario la tutela del prodotto contro imitazioni e utilizzi impropri della denominazione, garantendone l'autenticità. Al tempo stesso, rappresenta per il consumatore un elemento di fiducia, in quanto assicura **standard qualitativi, tracciabilità della filiera, origine controllata delle materie prime e rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare**.



Il Parmigiano Reggiano ha ottenuto il riconoscimento di DOP a livello europeo nel 1996.

In questo contesto, un ruolo determinante è svolto dal Consorzio del Parmigiano Reggiano che nel tempo ha contribuito a garantire l'affidabilità dei produttori e la trasparenza del processo produttivo.

L'attività del Consorzio è finalizzata non solo a prevenire fenomeni di contraffazione e utilizzi non autorizzati della denominazione, ma anche ad assicurare il rispetto del disciplinare di produzione, che definisce i requisiti essenziali per mantenere gli standard qualitativi del prodotto correlati alla Denominazione di Origine Protetta.

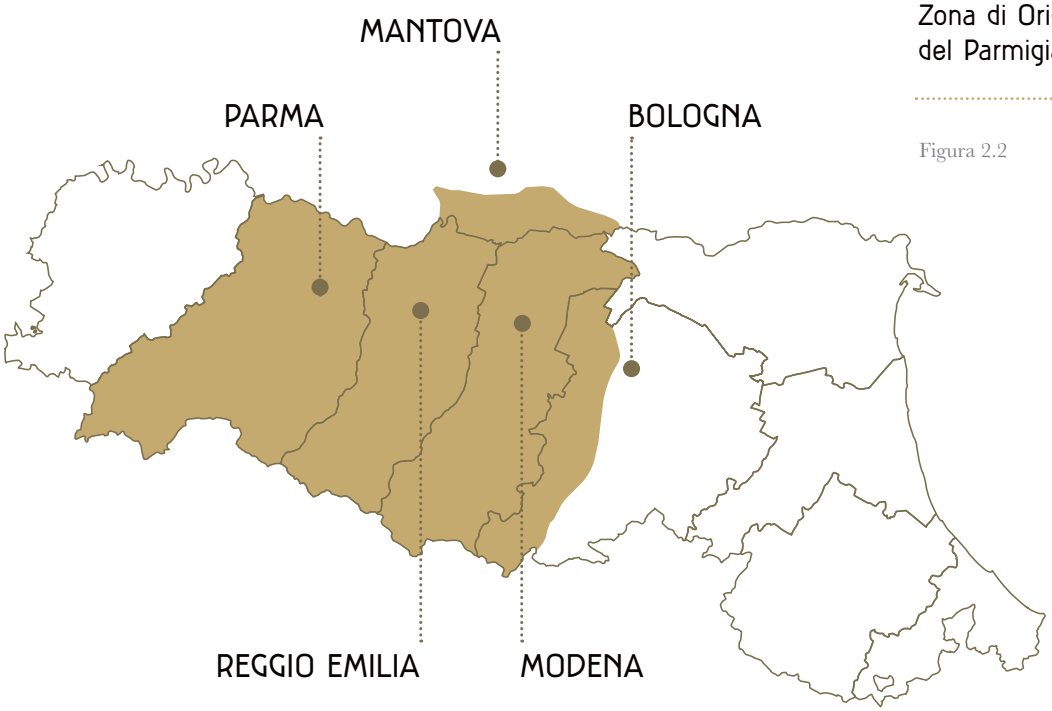
5 Il marchio DOP viene attribuito a prodotti autoctoni le cui caratteristiche organolettiche sono strettamente legate ai fattori ambientali e umani che distinguono il luogo geografico in cui si colloca. Il legame con il territorio e le tradizioni gastronomiche locali sono perciò peculiarità intrinseche dei prodotti certificati DOP.

2.2 Disciplinare del Parmigiano Reggiano

Il Disciplinare di produzione del Parmigiano Reggiano, nella versione attualmente in vigore dal 24 aprile 2025[6], definisce il quadro normativo che tutti i soggetti della filiera sono tenuti a rispettare per poter ottenere la certificazione di formaggio "Parmigiano Reggiano DOP". In particolare, il documento stabilisce i criteri e le condizioni relative a:

- Standard di Produzione del Formaggio
- Regolamento di Marchiatura
- Classificazione merceologica del Formaggio
- Regolamento di alimentazione delle bovine

La **zona d'origine,** definita dal disciplinare di produzione, costituisce un elemento essenziale per la tutela delle **caratteristiche ambientali, culturali e produttive** del Parmigiano Reggiano; come accennato in precedenza il territorio delimitato comprende le province di Parma, Reggio Emilia e Modena e si estende in alcune zone delle Province di Bologna (a sinistra del fiume Reno) e Mantova (a destra del fiume Po) in cui si concentrano circa 2.100 allevamenti.



Zona di Origine
del Parmigiano Reggiano

Figura 2.2

6 https://www.parmigianoreggiano.com/it/consorzio-disciplinare-normative

Secondo quanto previsto dal Disciplinare e dalle disposizioni del marchio DOP:

- la materia prima latte utilizzata proviene dalla zona d'origine da allevamenti in cui le bovine vengono alimentate con **foraggi prodotti localmente**;
- l'alimentazione degli animali è curata impedendo **l'uso di foraggi insilati e alimenti fermentati o trattati con additivi**;
- la razione di alimenti somministrata alle bovine è basata su foraggi del territorio con **almeno il 50% della sostanza secca apportata da fieni di cui almeno il 75% prodotti all'interno della zona di origine del formaggio Parmigiano Reggiano**;
- la razione di foraggi può essere integrata con mangimi per garantire un apporto bilanciato di nutrienti derivanti da materie prime esplicitamente elencate nel disciplinare.

In base al medesimo principio, tutte le fasi di produzione, trasformazione e confezionamento hanno **luogo esclusivamente all'interno della zona d'origine definita nel disciplinare al fine di garantirne qualità, tracciabilità e controllo**; a tal riguardo è importante sottolineare che:



- nel processo produttivo sono vietati l'uso di additivi e di batteri lattici selezionati, in quanto la trasformazione del latte deve avvenire attraverso l'utilizzo di siero-innesto, una coltura naturale di batteri lattici ottenuta per fermentazione spontanea del siero "dolce" residuo delle lavorazioni precedenti;
- il Parmigiano Reggiano non può essere sottoposto ad alcun trattamento che ne alteri le caratteristiche chimico/fisiche e organolettiche;
- i **parametri e le procedure di stagionatura** del Parmigiano Reggiano in riferimento alle caratteristiche del prodotto finito prevedono una stagionatura minima di 12 mesi;
- le operazioni di porzionatura e successivo confezionamento, del formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato e in porzioni con e senza crosta devono essere effettuate all'interno della zona di origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo.

Le forme di Parmigiano Reggiano al raggiungimento della stagionatura minima vengono sottoposte all'espertizzazione da parte dei professionisti battitori che ne valutano la conformità con i requisiti del disciplinare e, in caso di esito positivo, imprimono la marchiatura d'idoneità Parmigiano Reggiano.



Marchiatura idoneità del Parmigiano Reggiano

Figura 2.3

Oltre al marchio di selezione standard, il Parmigiano Reggiano può essere contraddistinto da ulteriori marchi distintivi, attribuiti in base a specifiche caratteristiche qualitative o a particolari requisiti di produzione.

I MARCHI PREMIUM E EXPORT DEL PARMIGIANO REGGIANO

Su richiesta volontaria del caseificio, sul Parmigiano Reggiano scelto, di almeno 18 mesi, è possibile richiedere una ulteriore espertizzazione da parte del Consorzio:

MARCHIO "EXPORT"

Attribuito alle forme di Parmigiano Reggiano che abbiano raggiunto **almeno 18 mesi di stagionatura** e presentino le caratteristiche qualitative richieste per la classificazione "scelto sperlato".

MARCHIO "PREMIUM"

Riservato alle forme di Parmigiano Reggiano con **una stagionatura minima di 24 mesi** che, oltre a possedere le caratteristiche di "scelto sperlato", abbiano superato specifiche valutazioni organolettiche.

"PRODOTTO DI MONTAGNA" PROGETTO TERRITORIO CONSORZIO

PRODOTTO DI MONTAGNA

Denominazione applicabile alle forme di Parmigiano Reggiano conformi ai requisiti previsti dal Regolamento (UE) n. 1151/2012:

- latte esclusivamente munto in **stalle di montagna**;
- alimentazione delle vacche coltivata per almeno il **60% in zona di montagna**;
- formaggio prodotto e stagionato per **almeno 12 mesi in area montana** o entro un raggio massimo di 30 km dal relativo confine amministrativo;
- superamento di una selezione qualitativa al compimento del **20° mese di stagionatura**, comprendente la tradizionale valutazione "al martello" effettuata dagli esperti del Consorzio e specifiche analisi compositive e sensoriali;
- obbligo di riportare in etichetta il nome del Caseificio produttore.

Infine, il Disciplinare, per garantire l'autenticità e consentire la corretta identificazione del formaggio Parmigiano Reggiano immesso sul mercato preconfezionato, grattugiato e in porzioni, prevede che ogni confezione includa un contrassegno stilizzato di una fetta ed una forma di formaggio con la scritta PARMIGIANO REGGIANO.

Per consentire la corretta identificazione della stagionatura del formaggio immesso sul mercato in porzioni superiori ai 15 grammi, nell'etichetta deve figurare anche l'indicazione dell'età minima del formaggio (7.3 Sicurezza alimentare e tutela dei consumatori).



Contrassegno del Parmigiano Reggiano secondo Disciplinare

Figura 2.4

2.3 Sistema Parmigiano Reggiano

Il Consorzio Parmigiano Reggiano si occupa del **coordinamento strategico** delle azioni sulla filiera al fine di tutelare la Denominazione d'Origine attraverso la creazione di un **sistema complesso** caratterizzato da **obiettivi imprenditoriali e valoriali comuni**.

Come evidenziato di seguito il "Sistema Parmigiano Reggiano" include tutti gli attori della filiera a partire gli allevatori che producono latte, i caseifici del Parmigiano Reggiano, gli **stagionatori e porzionatori**, collocati nella zona della DOP e assoggettati a verifica da parte dell'Organismo di Controllo[7]. Oltre ai consorziati, il sistema Parmigiano Reggiano include altri attori che ricoprono ruoli specifici lungo la filiera, quali i grattugiatori, rivenditori ed esportatori.

7 Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate OCQ PR (https://www.ocqpr.it/).

IL SISTEMA PARMIGIANO REGGIANO

FASI PRODUTTIVE

1 ALLEVAMENTO BOVINE E PRODUZIONE LATTE

Produzione latte con regole specifiche per l'alimentazione delle bovine al fine di garantire le caratteristiche organolettiche del Parmigiano Reggiano.



2 PRODUZIONE PARMIGIANO REGGIANO

Lavorazione in caldaie di rame, nelle quali viene aggiunto siero innesto, una cultura naturale di batteri lattici che favorisce le fermentazioni lattiche.

Riscaldamento del latte alla temperatura di 36° con aggiunta di caglio di vitello per formare la cagliata.

Rottura della cagliata in piccoli granuli e cottura a circa 55° ai fini della formazione della massa caseosa.

Inserimento nello stampo del formaggio al fine di generare forma tondeggiante tipica del Parmigiano Reggiano.

Applicazione ad ogni forma di una placca di caseina, con un codice alfanumerico che la identifica, e una matrice marchiante, che incide i contrassegni "Parmigiano Reggiano", il numero identificativo del caseificio, il mese e l'anno di produzione.

Salatura per osmosi mediante immersione in una soluzione satura di sale per circa 20 giorni.

3 STAGIONATURA

Stagionatura sulle scalere (grandi scaffali su cui vengono sistemate le forme) per almeno 12 mesi.



ATTORI DELLA FILIERA

ALLEVATORI DI BOVINE DA LATTE

CASEIFICI

STAGIONATORI

4

ESPERTIZZAZIONE

Esame di espertizzazione di ogni forma per ottenere il marchio di idoneità. I battitori, figure professionali altamente specializzate, percuotono la forma con un martelletto, captandone il suono e le vibrazioni per identificare eventuali difetti interni che possono inficiarne la qualità.



BATTITORI

5

PREPARAZIONE ALLA VENDITA

Porzionatura e lavorazione delle forme di Parmigiano Reggiano in modo da renderle idonee al confezionamento e alla vendita.



PORZIONATORI GRATTUGIATORI

6

COMMERCIALIZZAZIONE

Il Parmigiano Reggiano ed i prodotti derivati vengono commercializzati nei punti vendita, tramite i canali online oppure esportati all'estero da operatori specializzati.



RIVENDITORI ESPORTATORI

I rapporti tra il Consorzio e i consorziati sono regolati da obblighi e diritti reciproci secondo quanto riportato in Figura 2.2. La rappresentanza dei consorziati negli organi del Consorzio (1.4 Assetto istituzionale del Consorzio) costituisce un aspetto centrale della sua struttura organizzativa.



DIRITTI E OBBLIGHI DEI CONSORZIATI

DIRITTI

1. Partecipare all'attività sociale, utilizzando gli strumenti predisposti dal Consorzio;

2. Esprimere il proprio voto nelle Assemblee sezionali, nell'Assemblea generale dei Consorziati e nell'Assemblea straordinaria secondo le disposizioni dello Statuto;

3. Ricevere un numero di matricola per ogni unità produttiva (Caseificio) dedicata alla trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano;

4. Utilizzare i marchi e i contrassegni della DOP sulle forme di Parmigiano Reggiano da loro prodotto in conformità alle norme di legge, allo Statuto, al Disciplinare e al Regolamento di marchiatura e previa autorizzazione del Consorzio.

La partecipazione all'Assemblea Generale, oltre a essere prevista dallo Statuto, consente il confronto su questioni di interesse comune e il coinvolgimento diretto nei processi decisionali dell'ente.



OBBLIGHI

1. **Osservare lo Statuto, il Disciplinare e i Regolamenti** emanati dal Consorzio e attenersi alle deliberazioni degli Organi sociali;

2. **Versare al Consorzio quote e contributi** in accordo con lo Statuto, nonché contribuzioni aggiuntive o straordinarie stabilite dagli organi nazionali o comunitari a tutela della DOP; le **risorse economiche necessarie al funzionamento** del Consorzio derivano dai contributi annuali versati[8] per utilizzare i marchi costitutivi della DOP, dai contributi aggiuntivi e straordinari e da eventuali proventi derivanti da servizi resi e contributi pubblici.

3. **Prestare agli Organi consortili la collaborazione** necessaria per il conseguimento delle finalità e degli scopi del Consorzio, evitando comportamenti incompatibili e comunicando al Consorzio le informazioni e dati richiesti per lo svolgimento dei compiti istituzionali e statutari;

4. Consentire le verifiche documentali finalizzate alla tracciabilità del prodotto rinvenuto in commercio e sottoporsi alle attività di controllo degli Organismi preposti;

5. Astenersi dalla produzione di formaggi comparabili o potenzialmente confondibili con il Parmigiano Reggiano, negli stabilimenti di produzione di Parmigiano Reggiano inseriti nel sistema di controllo.

8 L'entità dei contributi stabilita dal Consiglio di Amministrazione e ratificata dall'Assemblea Generale dei Consorziati, è commisurata alla quantità di prodotto controllato e/o certificato dall'Organismo di Controllo. I contributi aggiuntivi o straordinari sono deliberati dall'Assemblea Generale.


FEB 20
TUTELA
D.O.P.
ITALIA
08 1104
CE



Il Bilancio di sostenibilità

3



Il Bilancio di sostenibilità

La sostenibilità rappresenta un elemento strutturale della filiera del Parmigiano Reggiano, costitutivo della sua natura di Denominazione di Origine Protetta. Il riconoscimento internazionale della DOP si fonda infatti sulla capacità della filiera di preservare il legame inscindibile con il territorio di origine che si traduce in un contributo significativo alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano esercita un ruolo duplice in questo contesto:

- organizzazione di servizio che supporta i consorziati, gli allevatori e gli stakeholder della filiera;
- struttura di governance che presidia gli standard qualitativi e tutela l'integrità della denominazione.

Sebbene lo Statuto attuale del Consorzio non faccia esplicitamente riferimento alla sostenibilità, i principi che la sottendono, legati alla **qualità del prodotto, alla tutela ambientale, al mantenimento delle tradizioni produttive, alla tutela del territorio e al dialogo trasparente** con gli attori della filiera, costituiscono da sempre il fulcro della visione consortile per una crescita responsabile.

L'evoluzione del contesto normativo europeo, con l'introduzione della Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)[1] nel 2023 e degli European Sustainability Reporting Standards (ESRS), ha rappresentato un'occasione per formalizzare e sistematizzare questo impegno. Pur non ricadendo al momento tra i soggetti obbligati dalla Direttiva (riferimento pacchetto Omnibus[2]) il Consorzio ha deliberato di proseguire un percorso volontario di rendicontazione della sostenibilità secondo gli standard ESRS.
Tale scelta riflette la convinzione che una rendicontazione strutturata della sostenibilità rappresenti un elemento strategico per rafforzare la competitività e la reputazione della filiera, nonché per rispondere consapevolmente alle aspettative dei consorziati e dei portatori di interesse.

Il presente documento costituisce la **seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità** del Consorzio riferito alla rendicontazione 2025 proseguendo il percorso iniziato nel 2024 con un approccio metodologico rigoroso e sempre più integrato.
Il documento raccoglie dati, informazioni e analisi relative alle attività consortili, consentendo di monitorare nel tempo gli impatti generati e il progresso rispetto agli obiettivi definiti.
In coordinamento con la Relazione annuale sulle attività, il Bilancio rappresenta uno strumento essenziale di comunicazione con i consorziati e gli stakeholder della filiera.

1 Direttiva (UE) 2022/2464 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 dicembre 2022, concernente la comunicazione di informazioni sulla sostenibilità da parte delle imprese (Corporate Sustainability Reporting Directive - CSRD).

2 Direttiva (UE) 2026/470 del Parlamento europeo e del Consiglio (pacchetto "Omnibus I"), recante modifiche alla Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD). Il provvedimento ha previsto la revisione dell'ambito di applicazione della CSRD per le aziende (con innalzamento delle soglie dimensionali e riduzione del numero di imprese obbligate), la posticipazione di alcune scadenze e la semplificazione dei requisiti di rendicontazione.

Questo percorso si inserisce inoltre all'interno di una cornice internazionale più ampia, sviluppata a partire dal 2015 nell'ambito del progetto congiunto del Consorzio, con OriGIn[3] e FAO dedicato alla sostenibilità dei sistemi di Indicazioni Geografiche.

Nel 2024, le attività svolte in modo collettivo hanno condotto alla pubblicazione delle Linee Guida internazionali "Developing a Roadmap towards Increased Sustainability in Geographical Indication Systems", che nel 2025 sono stati oggetto di un confronto istituzionale approfondito con i principali stakeholder del settore presso la sede del Consorzio (5.3 Ricerca scientifica e innovazione).

3 Origin Italia – Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche che riunisce i Consorzi di Tutela dei prodotti agroalimentari DOP IGP in Italia – (Riferimento: https://www.origin-italia.it/).

SOSTENIBILITÀ: SISTEMA E CONSORZIO

IL SISTEMA PARMIGIANO REGGIANO

Il Sistema Parmigiano Reggiano riguarda le risorse e le attività che contribuiscono alla produzione del Parmigiano Reggiano, comprese le componenti coinvolte nello sviluppo e nella gestione del prodotto e della sua reputazione.

IL CONSORZIO

Organismo volontario promosso dagli operatori della filiera che esercita una funzione precisa verso un bene comune: tutelare, promuovere e valorizzare la produzione DOP.



3.1 Sostenibilità del Consorzio

Il Consorzio ha progressivamente rafforzato la propria capacità organizzativa in materia di sostenibilità attraverso l'aggiornamento del modello organizzativo e la creazione di strutture dedicate; in particolare nel 2023, il Servizio Ricerca Innovazione Competenze Sostenibilità (RICS) ha assunto l'impegno di presidiare strategicamente i temi ESG e nel 2024, tale attività è stata sistematizzata attraverso l'istituzione del **Gruppo di Supporto alla Sostenibilità**, composto dal Responsabile della Sostenibilità e dai Responsabili di Servizio. Il ruolo dei Responsabili di Servizio è quello di supportare le attività previste per la redazione del Bilancio di Sostenibilità, monitorando gli sviluppi delle iniziative e dei progetti legati ai temi ESG, ed assicurando l'allineamento con gli indirizzi strategici e gli impegni assunti in materia ambientale, sociale e di governance.

Parallelamente, il **Consiglio di Amministrazione** esercita una supervisione del Bilancio di Sostenibilità, garantendo coerenza con la visione strategica e i valori consortili. Tale architettura di governance assicura che i temi di sostenibilità siano integrati trasversalmente nelle decisioni e nelle attività del Consorzio, superando una logica di presidio isolato per promuovere invece un approccio sistemico e condiviso.

Presidio interno per la Sostenibilità

Figura 3.1



Nel 2025, ciascuna funzione consortile ha definito degli obiettivi articolati lungo quattro ambiti di sostenibilità: **Governance, Sostenibilità Ambientale, Sostenibilità Sociale e Sostenibilità economica**; gli obiettivi, derivanti dal dialogo interno e da un approccio trasversale ai temi della sostenibilità, sono riportati nel presente Bilancio di Sostenibilità rendendoli riconoscibili nel testo sulla base di una legenda grafica che identifica ciascun ambito attraverso un simbolo specifico come riportato in Figura 3.2.



Legenda degli obiettivi ESG del Consorzio inseriti nel Bilancio di Sostenibilità 2025

Figura 3.2

3.2 Qualità e sostenibilità: un approccio trasversale

Nel contesto dell'insediamento del nuovo Consiglio d'Amministrazione del Consorzio e la definizione del Programma di Mandato 2025-2028, il Consorzio ha identificato nella qualità del prodotto il tema centrale per l'evoluzione della strategia di sostenibilità, intesa sia come **qualità organolettica del Parmigiano Reggiano sia come qualità del processo di produzione, lavorazione e trasformazione**.



La qualità si declina trasversalmente nei servizi del Consorzio creando un approccio integrato di sostenibilità

Qualità di Prodotto e Sostenibilità del Consorzio

Figura 3.3

Questa scelta non rappresenta una semplice priorità operativa, ma riflette un riconoscimento strutturale: la sostenibilità della filiera del Parmigiano Reggiano passa inevitabilmente attraverso la qualità intesa in questa accezione ampia; tale approccio ha inoltre determinato un cambiamento di prospettiva nell'organizzazione interna del Consorzio, incentrata su una visione coesa e trasversale nella gestione dei suoi servizi.

Secondo questa logica negli ultimi mesi del 2025 ciascun Responsabile di Servizio ha definito come il concetto di qualità si declini nelle attività svolte e come i propri obiettivi si allineino a questa priorità strategica. In particolare, sono stati organizzati incontri periodici durante i quali è stata condivisa con i Responsabili in oggetto la declinazione della qualità nei rispettivi ambiti e sono state programmate le azioni concrete per il perseguimento degli obiettivi. Questo approccio garantisce una visione sistemica e integrata delle tematiche qualità e sostenibilità complessiva della filiera - che supera la logica settoriale, promuovendo invece una collaborazione trasversale e coordinata tra tutte le componenti del Consorzio.



Sistema integrato dei dati consortili
Obiettivo 2026

Nell'ambito del Mandato 2025-2028, nel quale il Consorzio ha identificato nella **qualità del Parmigiano Reggiano** il tema centrale della sua strategia, a fine 2025 è stato avviato un progetto di **messa a sistema dei dati** dei diversi uffici del Consorzio, con l'obiettivo di costruire **una visione a 360 gradi della qualità**.

Questa iniziativa prevede la raccolta e l'integrazione di dati provenienti da diverse fonti (tra cui, ad esempio, analisi sensoriali, parametri chimico-fisici del formaggio, dati produttivi dei caseifici, dati di mercato, ecc.) attraverso riunioni tematiche tra i Responsabili di servizio.
Il percorso, articolato in fasi successive di ricognizione dello stato dell'arte, prioritizzazione degli obiettivi e loro esecuzione, si estenderà **oltre il 2026** e convergerà nella formulazione di proposte da sottoporre all'Assemblea dei Consorziati.

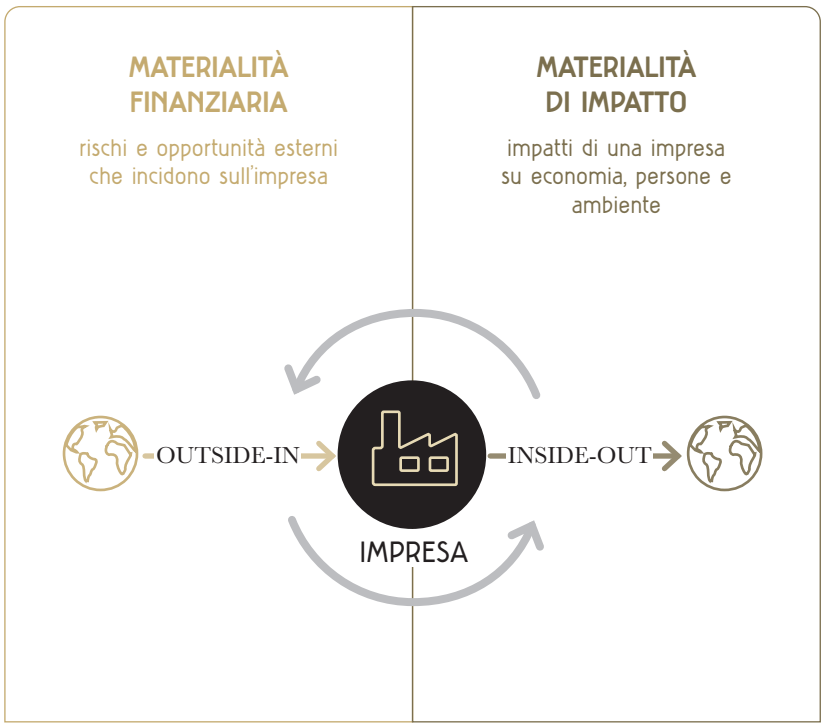
3.3 Analisi di doppia materialità

La strategia di sostenibilità del Consorzio poggia su un'analisi strutturata dei temi prioritari da presidiare e rendicontare. Questa analisi, denominata analisi di doppia materialità, rappresenta l'elemento fondativo attraverso cui il Consorzio identifica gli **aspetti ambientali, sociali ed economici** più significativi collegati alle proprie attività, tanto sotto il profilo degli impatti generati verso stakeholder esterni, quanto in relazione ai rischi e alle opportunità che derivano dalla gestione dei temi stessi.

La doppia materialità, framework introdotto dalla Direttiva CSRD e disciplinato attraverso gli European Sustainability Reporting Standards (ESRS)[4], integra due dimensioni di valutazione complementari e reciprocamente dipendenti:

- **Materialità di impatto** che esamina come le azioni del Consorzio influenzino l'ambiente, le persone ed il territorio (prospettiva inside-out);
- **Materialità finanziaria** quale valutazione della misura in cui fattori di Sostenibilità possano generare rischi o opportunità economiche per il Consorzio e come possono incidere sulla sua performance economico-finanziaria (prospettiva outside-in).

Entrambe le dimensioni si basano su criteri comuni di valutazione quali la **magnitudo** e la **verosimiglianza** degli impatti identificati.



Materialità di impatto e Materialità finanziaria

Figura 3.4

4 European Sustainability Reporting Standards (ESRS) - Standard tecnici sviluppati dall'EFRAG (European Financial Reporting Advisory Group) per implementare i requisiti della CSRD

La Governance del Consorzio ha definito un percorso di analisi della doppia materialità ai fini dello sviluppo ed integrazione del Bilancio di Sostenibilità; in particolare nel **2024**, il Consorzio ha inaugurato il percorso con la valutazione della materialità di impatto, identificando le attività consortili e gli elementi ESG che producono impatti significativi, diretti o indiretti.

Nel **2025**, tale analisi è stata aggiornata e validata attraverso l'estensione delle attività di coinvolgimento degli stakeholder interni rappresentati dai dipendenti del Consorzio ai quali sono state richieste in forma anonima indicazioni sulla percezione dei temi materiali attraverso un questionario on-line dedicato (3.2.2 Coinvolgimento degli stakeholder).

Parallelamente il Consorzio ha definito la metodologia da applicare per integrare nella valutazione anche la materialità finanziaria, elemento nuovo che completa l'architettura della doppia materialità e che sarà implementate operativamente per il **prossimo Bilancio di Sostenibilità 2026** (3.5 Prossimi passi – Materialità Finanziaria).

Il percorso della doppia materialità del Consorzio 2025-2027

Figura 3.5



3.3.1 Mappatura stakeholder

La comprensione dei portatori di interesse e la mappatura delle modalità di dialogo rappresenta un elemento fondamentale per l'identificazione e la validazione affidabile dei temi di sostenibilità prioritari. Nel percorso di sviluppo del primo Bilancio di Sostenibilità (2024), il Consorzio ha intrapreso un'attività sistematica di mappatura degli stakeholder interni ed esterni, con l'obiettivo di identificare per ciascuna categoria le principali tipologie di strumenti di ascolto e di dialogo attraverso i quali viene mantenuta una relazione costante e strutturata.

L'attività in oggetto è stata sviluppata attraverso incontri dedicati con i Responsabili di Servizio del Consorzio, durante i quali sono state approfondite la natura, la frequenza e l'efficacia dei canali di comunicazione attivati con i diversi gruppi di stakeholder. Il risultato di questa analisi ha prodotto un inventario che associa a ciascuna categoria di stakeholder - sia interna che esterna - i relativi strumenti e le modalità di engagement, consentendo una visione coerente e integrata del sistema di dialogo consortile.



Nel 2025, l'inquadramento degli stakeholder è stato sottoposto a revisione alla luce di quanto emerso durante incontri individuali con i Responsabili di Servizio, in modo tale da renderlo attinente e rappresentativo dell'evoluzione dei canali di ascolto e delle dinamiche di engagement sviluppatesi nel corso dell'anno. Questa revisione ha confermato, per il 2025, la validità dei canali di ascolto identificati per ciascuna categoria di stakeholder.

Nella tabella seguente è riportato il prospetto degli stakeholder del Consorzio rilevanti ai fini della sostenibilità.

MAPPATURA CATEGORIE DEGLI STAKEHOLDER RILEVANTI PER IL CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

STAKEHOLDER		STRUMENTI DI DIALOGO
CONSORZIATI E ALLEVATORI	Caseifici e produttori di latte (allevatori) operanti all'interno della zona di produzione del Parmigiano Reggiano, tutti in possesso del certificato di conformità rilasciato dall'Organismo di controllo.	Assemblee (Generale, Sezionali, Tecnica); Relazioni ufficiali (Relazione delle Attività, Bilancio di Sostenibilità); Comunicazioni digitali (sito web, PEC, e-mail); Visite e audit nei caseifici; Formazione e informazione (corsi, webinar, piattaforma ALLEVA).
CONSUMATORI	Persone fisiche che acquistano e consumano il Parmigiano Reggiano, destinatari delle attività informative e della qualità promossa dal Consorzio.	Sito web istituzionale (www.parmigianoreggiano.com); Newsletter; Comunicazione su carta stampata; Attività promozionali; Partecipazione a fiere ed eventi; Raccolta feedback (social, sondaggi, mailing list).
DIPENDENTI	Personale interno coinvolto nell'organizzazione e gestione dei servizi forniti dal Consorzio.	Comunicazioni interne (mail, colloqui); Formazione; Codice Etico e whistleblowing; Portale online Area Riservata; Audit Salute e Sicurezza.
TERRITORIO	Comunità locali, amministrazioni pubbliche, altre D.O.P. e enti o fondazioni che operano nel territorio di produzione, con cui il Consorzio collabora per la valorizzazione culturale, ambientale e socioeconomica dell'area.	Attività di Promozione locale; Iniziative di solidarietà sociale; Collaborazione con Amministrazioni locali; Sostegno a progetti sociali e culturali; Sezioni Provinciali del Consorzio.
ENTI ISTITUZIONALI	Autorità pubbliche, come il Ministero dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste (MASAF), che delegano al Consorzio funzioni legate alla gestione del prodotto DOP e supervisionano la rendicontazione annuale della produzione.	Gestione e controllo Disciplinare DOP; Piano Regolazione Offerta (PRO); Presentazione di istanze.
FORNITORI DI BENI E SERVIZI	Fornitori di beni e servizi a supporto delle attività istituzionali e operative del Consorzio, comprese consulenze legali, servizi tecnici e professionali, nonché forniture dedicate alla gestione delle sedi fisiche del Consorzio.	Processo di selezione; Condivisione Codice Etico; Comunicazioni interne.
COMUNITÀ SCIENTIFICA	Enti di ricerca (es. Centro Ricerche Produzioni Animali, CNR), università (es. atenei di Modena e Reggio Emilia, Parma, Bologna, Statale di Milano, l'Università Cattolica del Sacro Cuore), comunità medica e convegni e seminari scientifici, coinvolti nella promozione e sviluppo di conoscenze e innovazioni legate al settore.	Collaborazione e sviluppo progetti di ricerca; Convegni e seminari scientifici.
ASSOCIAZIONI	Organizzazioni di categoria (es. OrIGin Italia), Associazione formaggi italiani DOP e IGP (AFIDOP), l'associazione di Assaggiatori Parmigiano Reggiano (APR) e altre realtà che operano nel settore lattiero caseario (es. Associazione Italiana dei Tecnici del Latte (AITeL); Federazione Internazionale del Latte (FIL-IDF), Albo dei Fornitori di Foraggi e Mangimi, ecc.	Formazione; Concorsi interni; Partecipazione alla vita associativa; Dialogo e sostegno ad attività socio-culturali.
ORGANISMI DI CONTROLLO	Entità incaricate di effettuare i controlli e rilasciare le certificazioni di conformità per il formaggio DOP Parmigiano Reggiano, garantendo il rispetto del Disciplinare di produzione, ad esempio l'Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate (OCQPR) e ICQRF.	Commissione Tecnica di Marchiatura (CTM); Riunioni periodiche; Convenzioni per utilizzo del marchio; Registro elettronico per raccolta documentazione.
OPERATORI COMMERCIALI	Importatori, distributori e catene commerciali, in Italia e all'estero, coinvolti nella diffusione del prodotto tramite accordi o convenzioni con il Consorzio, contribuendo alla presenza del Parmigiano Reggiano nei mercati.	Supporto nell'attività di vigilanza e controllo; Sensibilizzazione e informazione sul prodotto; Progetti di formazione; Strumenti consortili a supporto dell'attività promozionale e commerciale della DOP.
SCUOLE E ENTI DI FORMAZIONE	Scuole pubbliche; Istituti Superiori a indirizzo agrario; istituti alberghieri, scuole di sala e cucina; enti di formazione privati (es. ITS Tech&Food di Parma, ITS Agroalimentare sostenibile di Mantova).	Attività didattiche nelle scuole su educazione nutrizionale; Collaborazione per sviluppare figure professionali richieste dalla filiera.

Oltre agli strumenti e ai canali identificati nell'ambito del processo di mappatura, il Consorzio ha istituito nel corso degli anni diversi **organismi dedicati** attraverso i quali mantiene un dialogo ed un confronto strutturato con specifiche categorie di stakeholder; questi elementi, combinati con le forme di consultazione e ascolto mappate per ciascun stakeholder, costituiscono la base informativa su cui il Consorzio fonda l'analisi di materialità.



Organismi di dialogo del Consorzio con specifiche categorie di stakeholder

Figura 3.6

1

COMMISSIONE FILIERA

Costituisce il canale di dialogo principale con le organizzazioni rappresentative delle imprese agricole e dei caseifici, garantendo il coinvolgimento diretto dei produttori nelle tematiche strategiche della filiera.

2

COMMISSIONE MERCATO

Rappresenta lo spazio di confronto con i principali operatori commerciali e le aziende di confezionamento, consentendo di integrare la prospettiva del commercio e della distribuzione nelle decisioni consortili.

3

PLENARIA GDO

Facilita il dialogo con le principali catene distributive italiane, permettendo di comprendere gli elementi critici e le opportunità dal punto di vista della grande distribuzione organizzata.

4

COMMISSIONE ISTITUTI DI CREDITO

Mantiene un rapporto strutturato con il sistema bancario operante nel territorio consortile, al fine di allineare gli strumenti di supporto finanziario alle esigenze della filiera.



Consolidamento delle relazioni istituzionali
Obiettivo 2026

Il Consorzio riconosce l'importanza di rafforzare e strutturare la gestione dei rapporti con le istituzioni e gli enti territoriali. Per questo motivo, nel 2025 il Consorzio ha investito tempo e risorse per esplorare e mappare i principali stakeholder istituzionali e le modalità di engagement più efficaci.

Obiettivo per il 2026 è il **consolidamento del presidio delle relazioni istituzionali** attraverso la definizione di un assetto organizzativo dedicato, stabilendo responsabilità chiare, ruoli specifici e l'allocazione di risorse. Non si tratta di una riorganizzazione interna complessiva, ma di un ampliamento del perimetro delle attività presidiate, rafforzando la capacità del Consorzio di dialogare con le istituzioni e rappresentare in modo sempre più efficace gli interessi della filiera.

Tavolo di dialogo: qualità e innovazione
Obiettivo 2026

Nel 2026, il Consorzio avvierà un tavolo di dialogo con i responsabili della qualità e i direttori di produzione delle aziende confezionatrici e trasformatrici di Parmigiano Reggiano. L'obiettivo è **condividere conoscenze e esigenze reciproche su tematiche di innovazione qualitativa e produttiva**.

Il tavolo permetterà al Consorzio di presentare i risultati delle proprie ricerche (sicurezza alimentare, shelf life, durabilità,), mentre gli operatori potranno illustrare i propri bisogni operativi e le sfide tecniche affrontate in fase di trasformazione e confezionamento. Il confronto consentirebbe di identificare aree prioritarie e co-sviluppare eventuali linee guida volte a migliorare la qualità e la gestione del prodotto.

3.3.2 Coinvolgimento degli stakeholder

Come evidenziato in precedenza, il Consorzio riconosce il **coinvolgimento strutturato dei portatori di interesse** come elemento fondamentale per l'identificazione affidabile e partecipata dei temi materiali. Ai fini dello sviluppo dell'analisi di materialità di impatto condotta nel 2024, il Consorzio ha coinvolto attivamente sia i Responsabili di Servizio interni sia i rappresentanti della Commissione Filiera, ai quali è stato sottoposto un questionario online differenziato per raccogliere aspettative e priorità rispetto ai temi di sostenibilità da trattare all'interno del Bilancio.

Nel 2025 il coinvolgimento delle parti interessate è stato ulteriormente esteso mediante un **questionario online rivolto a tutti i dipendenti del Consorzio**, al fine di misurare la loro percezione e il grado di consapevolezza sui temi di sostenibilità e di raccogliere indicazioni su elementi rilevanti ed aree di miglioramento su cui focalizzare l'attenzione in ottica futura. La survey è stata strutturata considerando tre macro-aree di pertinenza del Consorzio legate ai temi sociali e gestione del personale, temi ambientali relativi alle sedi e feedback sui contenuti del Bilancio di Sostenibilità 2024 al fine di migliorarne completezza e chiarezza.

Il Questionario on-line includeva anche una sezione con **domande aperte**, attraverso le quali i dipendenti hanno avuto la possibilità di inserire proposte, osservazioni e considerazioni su tematiche di sostenibilità fornendo ulteriori spunti di interesse.

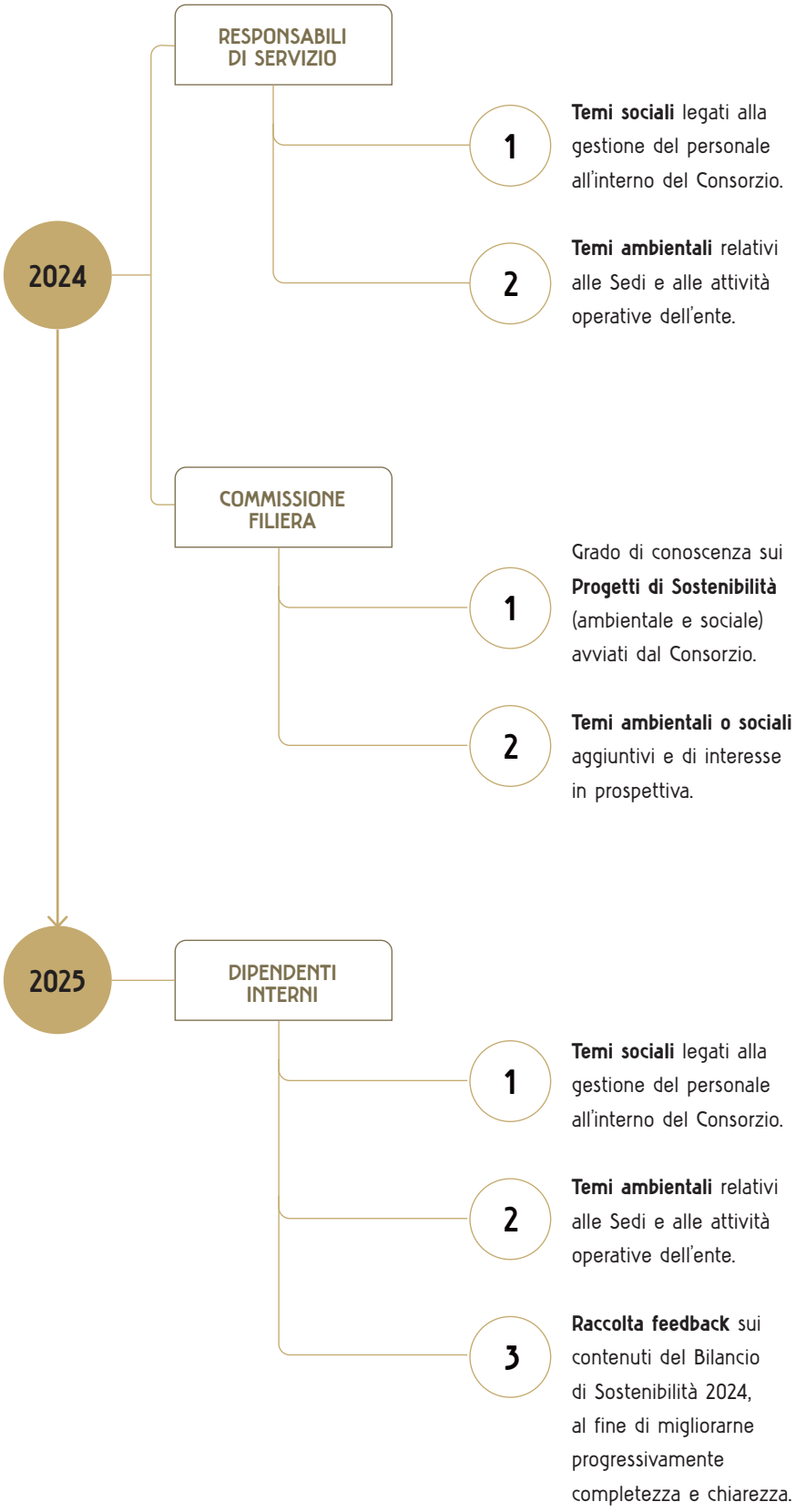
I risultati della survey hanno fatto emergere un quadro articolato sintetizzabile nel modo seguente:

- **perimetro sociale**: temi rilevanti riconducibili all'equilibrio vita-lavoro, all'ascolto e al coinvolgimento interno, al miglioramento della valutazione delle performance e allo sviluppo delle competenze;
- **perimetro ambientale**: temi rilevanti per i dipendenti associati alla gestione dei rifiuti e dei consumi della sede, e all'applicazione dei principi dell'economia circolare.

Questi risultati hanno consentito di ricevere feedback reali, individuare aree di miglioramento prioritario integrare l'analisi di materialità d'impatto e guidare l'evoluzione del Bilancio di Sostenibilità; **la partecipazione dei dipendenti è stata superiore al 65% segnalando un forte interesse verso i temi di sostenibilità** e una disponibilità a contribuire al miglioramento continuo delle pratiche organizzative.

Coinvolgimento degli stakeholder nel processo di analisi materialità 2024 - 2025

Figura 3.7



In parallelo, coerentemente con l'approccio dell'anno precedente, sono stati condotti **incontri individuali strutturati** con i Responsabili di Servizio del Consorzio al fine di approfondire le attività svolte nel 2025 e la loro declinazione rispetto alle priorità di sostenibilità definite nel Mandato; gli incontri in oggetto hanno rappresentato un momento di ascolto, nel quale sono stati discussi gli avanzamenti sui temi ESG e identificati i potenziali obiettivi futuri.

I risultati derivanti dalle iniziative di coinvolgimento dei dipendenti e degli incontri con i Responsabili di Servizio sono stati **integrati nell'analisi di materialità di impatto**, al fine di verificare la coerenza degli elementi rilevanti ai fini della rendicontazione di Sostenibilità identificati nel 2024 con i nuovi input raccolti.

Questo processo di validazione ha confermato la robustezza del processo di inquadramento dei temi materiali, attestando che essi rimangono appropriati e rappresentativi delle priorità ESG per il Consorzio anche alla luce delle nuove prospettive emerse nel 2025.





Condivisione risultati questionario on-line con i dipendenti
Obiettivo 2026

Per il 2026 il Consorzio si è posto l'obiettivo di organizzare un evento di **coinvolgimento partecipato di tutti i dipendenti**, all'interno del quale condividere e analizzare collettivamente i risultati del Questionario On-line con particolare focus sugli spunti emersi dalla sezione a risposta aperta.

L'evento in oggetto permetterà di approfondire ulteriormente i temi di sostenibilità, raccogliere feedback più dettagliati e di valutare insieme al personale del Consorzio potenziali azioni ed obiettivi di miglioramento concreti rispondenti alle reali esigenze organizzative.

Estensione questionario on-line ai Consorziati
Obiettivo 2026

In previsione della stesura del Bilancio di Sostenibilità 2026, il Consorzio intende proseguire nel percorso di coinvolgimento degli stakeholder attraverso un'iniziativa strutturata di ascolto **rivolto ai caseifici della filiera del Parmigiano Reggiano** mediante questionario on-line anonimo.

Obiettivo della survey è raccogliere la percezione e il livello di soddisfazione rispetto ai servizi erogati dal Consorzio, nonché identificare eventuali lacune ed opportunità di miglioramento nella relazione consortile. Tale iniziativa consentirebbe al Consorzio di acquisire una prospettiva esterna qualificata utile per validare l'analisi di materialità e orientare l'evoluzione dell'offerta di servizi verso una maggiore rispondenza ai bisogni della filiera.

3.4 Materialità di impatto: temi materiali del Consorzio

L'analisi di materialità di impatto ha permesso di identificare i temi prioritari che caratterizzano la strategia di sostenibilità del Consorzio; per ogni tema identificato è stata attribuita una classificazione basata sulla magnitudo intesa come misura delle conseguenze (rischi ed opportunità) che possono generare e di verosimiglianza espressa sulla base di tre livelli di rilevanza:

- **Primo livello**: elementi prioritari che devono essere considerati nella definizione delle strategie di sostenibilità del Consorzio in quanto molto rilevanti per gli stakeholder e caratterizzati da impatti significativi.

- **Secondo livello**: elementi rilevanti che richiedono un presidio attivo ma che non richiedono la definizione di specifiche strategie future

- **Terzo livello**: raggruppa gli elementi meritevoli di attenzione da parte del Consorzio.

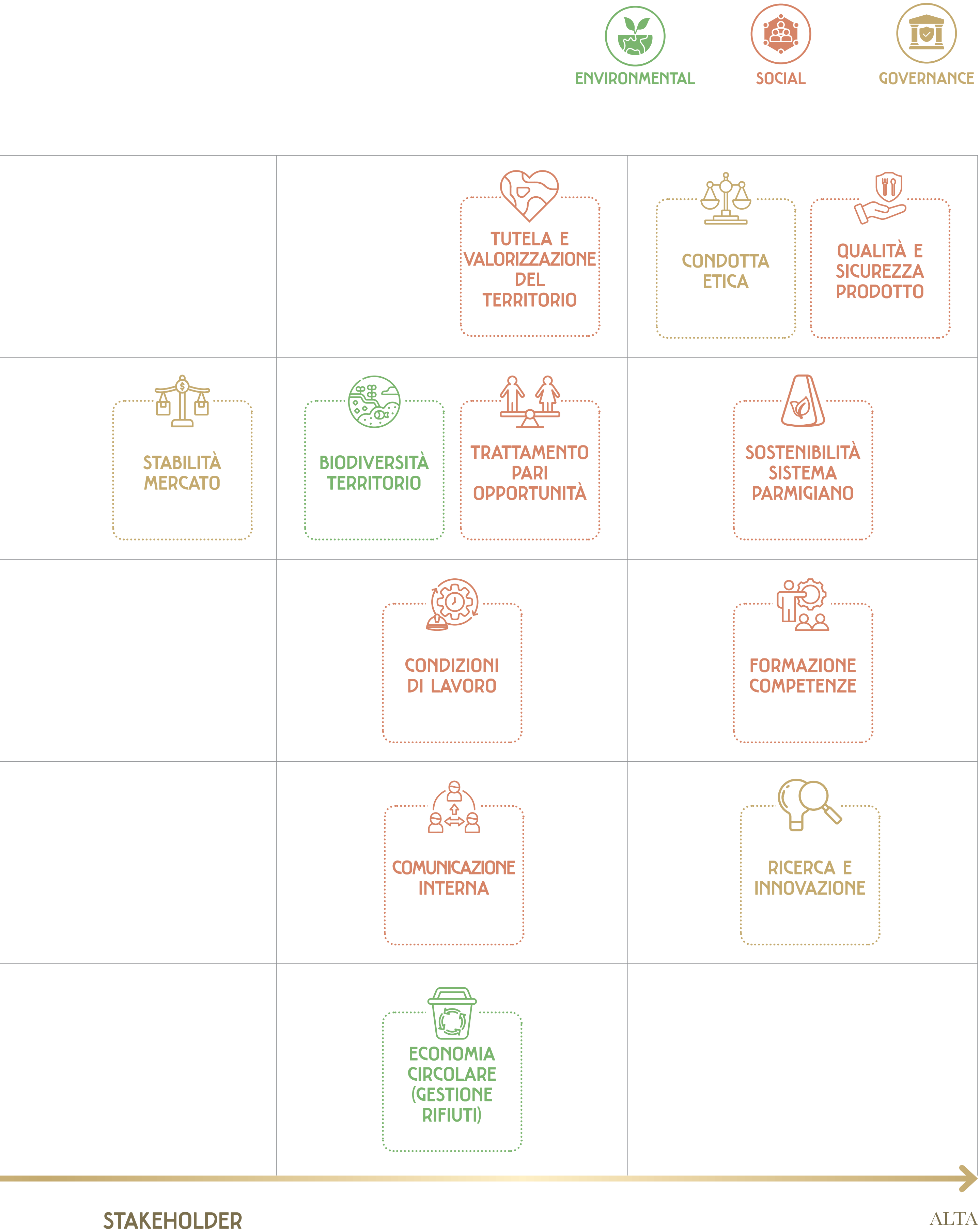
I risultati dell'analisi sono rappresentati graficamente (vedi pagina seguente) attraverso una matrice di materialità che posiziona ciascun tema sulla base di due dimensioni: la rilevanza dell'impatto generato o gestito dal Consorzio (rappresentato sull'asse verticale) e il livello di rilevanza attribuito dagli stakeholder nel corso delle consultazioni (rappresentato sull'asse orizzontale).

Questa rappresentazione visiva consente di cogliere immediatamente quali temi concentrano la massima attenzione sia dal punto di vista della performance consortile che dalle aspettative esterne.



MATRICE DI MATERIALITÀ: RISULTATI DELL'ANALISI DI MATERIALITÀ




ENVIRONMENTAL
SOCIAL
GOVERNANCE
TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO
CONDOTTA ETICA
QUALITÀ E SICUREZZA PRODOTTO
STABILITÀ MERCATO
BIODIVERSITÀ TERRITORIO
TRATTAMENTO PARI OPPORTUNITÀ
SOSTENIBILITÀ SISTEMA PARMIGIANO
CONDIZIONI DI LAVORO
FORMAZIONE COMPETENZE
COMUNICAZIONE INTERNA
RICERCA E INNOVAZIONE
ECONOMIA CIRCOLARE (GESTIONE RIFIUTI)
STAKEHOLDER
ALTA

A seguito del completamento del processo di valutazione della materialità ogni tematica identificata è stata successivamente correlata allo standard di rendicontazione ESRS pertinente, assicurando così l'allineamento con i requisiti normativi europei della CSRD. Nel 2025, la matrice è stata aggiornata considerando i feedback raccolti dai Responsabili di Servizio e i risultati delle attività di coinvolgimento degli stakeholder. Il processo di revisione ha confermato la robustezza della matrice, senza generare variazioni significative nella rilevanza delle tematiche di sostenibilità identificate.

La mappa dei temi materiali identificata funge da elemento di riferimento centrale per la costruzione dell'architettura complessiva del Bilancio di Sostenibilità e per l'integrazione strutturata dei principi ESG nella governance consortile. Per taluni ambiti il Consorzio dispone già di strumenti consolidati di gestione e di monitoraggio; per altri, i risultati dell'analisi di materialità rappresentano il punto di avvio per sviluppare nuove traiettorie di intervento e per rafforzare la capacità di presidio degli impatti secondo una prospettiva sostenibile e sistemica.



Tra i temi materiali che hanno conseguito la maggior rilevanza spiccano la **Qualità e la Sicurezza del Prodotto** - elemento che riflette direttamente la missione consortile di tutela della denominazione - l'**Etica di Impresa** quale fondamento della governance, e la **Tutela e Valorizzazione del Territorio** unitamente alla **Sostenibilità complessiva del sistema** Parmigiano Reggiano.

Questi ambiti rappresentano i pilastri fondanti dell'operato del Consorzio e costituiscono un fondamento solido per l'orientamento degli obiettivi futuri e per la strutturazione dei contenuti da rendicontare nel presente Bilancio di Sostenibilità.

ELENCO DEI TEMI MATERIALI INDIVIDUATI MEDIANTE ANALISI DI MATERIALITÀ

MACRO-TEMA	ESRS ASSOCIATI	RILEVANZA MATERIALITÀ DI IMPATTO	RILEVANZA STAKEHOLDER
Qualità e Sicurezza del Prodotto	ESRS S3 - Consumatori e utilizzatori finali	Significativa	Significativa
Condotta Etica d'Impresa	ESRS G1 - Condotta delle Imprese	Significativa	Significativa
Tutela e valorizzazione del Territorio	ESRS S3 - Comunità interessate	Significativa	Significativa
Sostenibilità Sistema Parmigiano Reggiano	ESRS S3 - Comunità interessate	Significativa	Significativa
Piano di Transizione Carbonica	ESRS E1 - Cambiamenti Climatici	Significativa	Prioritaria
Piano di Adattamento (Cambiamenti Climatici)	ESRS E1 - Cambiamenti Climatici	Significativa	Prioritaria
Stabilità di Mercato	ESRS G1 - Condotta delle Imprese	Significativa	Prioritaria
Emissioni di Gas Serra Dirette e Indirette	ESRS E1 - Cambiamenti Climatici	Significativa	Prioritaria
Salute e Sicurezza	ESRS S1 - Forza lavoro propria	Significativa	Prioritaria
Comunicazione e Marketing Responsabile	ESRS S4 - Consumatori e utilizzatori finali	Prioritaria	Significativa
Formazione competenze	ESRS S3 - Comunità interessate	Prioritaria	Prioritaria
Condizioni di Lavoro	ESRS S1 - Forza lavoro propria	Prioritaria	Prioritaria
Benessere Animale	ESRS G1 - Condotta delle Imprese	Prioritaria	Prioritario
Biodiversità ed Ecosistemi	ESRS E4 - Biodiversità ed Ecosistemi	Prioritaria	Rilevante
Parità di trattamento e di opportunità per tutti	ESRS S1 - Forza lavoro propria ESRS S2 - Lavoratori lungo la catena del valore	Prioritaria	Rilevante
Efficienza energetica	ESRS E1 - Cambiamenti Climatici	Rilevante	Rilevante
Comunicazione interna	ESRS S1 - Forza lavoro propria	Rilevante	Significativa
Ricerca e Innovazione	ESRS S4 - Consumatori e utilizzatori finali	Rilevante	Prioritario
Economia circolare (Gestione dei rifiuti)	ESRS E5 - Economia circolare	Rilevante	Prioritario
Riservatezza Privacy Dipendenti	ESRS S1 - Forza lavoro propria	Rilevante	Rilevante
Valutazione ambientale e sociale dei Fornitori	ESRS G1 - Condotta delle Imprese	Rilevante	Rilevante

3.5 Prossimi passi: materialità finanziaria

Parallelamente all'aggiornamento dell'analisi di materialità di impatto, il Consorzio nel 2025 ha intrapreso in percorso per integrare anche la materialità finanziaria; questa dimensione completerà il quadro della doppia materialità disciplinato dalla Direttiva CSRD, introducendo una prospettiva di valutazione centrata sugli effetti economici che i fattori di sostenibilità possono generare sulla performance finanziaria del Consorzio del Parmigiano Reggiano. La materialità finanziaria consiste nel valutare se e come i temi di sostenibilità già rilevanti per l'impatto generato dal Consorzio rappresentano altresì rischi o opportunità economiche significative. Una gestione efficace dei temi di sostenibilità può infatti generare **opportunità di creazione di valore**, mentre una gestione insufficiente o parziale può comportare **rischi di compromissione della sostenibilità economica consortile**.

Nel corso del 2025, il Consorzio ha definito l'approccio metodologico da adottare per lo sviluppo dell'analisi della materialità finanziaria, costruendo un modello di valutazione calibrato sulle specificità del proprio ruolo istituzionale.

La metodologia prevede l'identificazione dei rischi e delle opportunità finanziarie associate ai temi materiali e la loro classificazione secondo tre categorie di rischio, corrispondenti a differenti livelli di gravità (alto, medio-alto e medio-basso), che riflettono le possibili conseguenze economico-finanziarie sulla continuità istituzionale del Consorzio, sullo svolgimento delle attività essenziali e sul rapporto con la base consortile:

- **Rischi di continuità istituzionale** (**livello di gravità alto**), ovvero eventi che potrebbero compromettere il mantenimento del ruolo istituzionale del Consorzio, mettendo a rischio i requisiti necessari per lo svolgimento delle proprie funzioni di tutela e certificazione della DOP Parmigiano Reggiano e, nei casi più estremi, la continuità stessa dell'Ente.

- **Rischi di continuità operativa** (**livello di gravità medio-alto**), riferiti a eventi che potrebbero compromettere la capacità del Consorzio di svolgere le proprie attività essenziali e istituzionali, incidendo sulla qualità e continuità dei servizi erogati, sul corretto funzionamento delle strutture organizzative e sul perseguimento della propria missione.

- **Rischi di perdita della partecipazione della filiera** (**livello di gravità medio-basso**), relativi a eventi che potrebbero compromettere il rapporto di fiducia con la base consortile o indebolire la capacità del Consorzio di rappresentare efficacemente gli interessi della filiera. Classificato come medio-basso nel breve-medio termine, il rischio richiede un monitoraggio strutturato nel tempo, poiché il suo consolidarsi come trend negativo potrebbe aumentare significativamente di magnitudo nel lungo periodo.

A ciascuna delle tre categorie è associata una specifica soglia di rilevanza economica, definita in relazione alla struttura dei ricavi del Consorzio, ripartiti tra contribuzione ordinaria e contribuzione aggiuntiva, al fine di garantire una valutazione coerente e proporzionata della dimensione dei rischi e delle opportunità finanziarie.

Obiettivo 2026
Materialità finanziaria

L'inquadramento dell'approccio metodologico rappresenta il fondamento su cui si appoggeranno le successive fasi operative di implementazione della materialità finanziaria, previste per il Bilancio di Sostenibilità 2026. L'integrazione della dimensione finanziaria all'interno della matrice di materialità consentirà al Consorzio di disporre di una **visione completa e bilanciata dei temi di sostenibilità**, coniugando sia l'impatto generato verso l'esterno che i rischi e le opportunità economici per l'ente.

Il completamento della doppia materialità rappresenta un'evoluzione significativa del percorso di rendicontazione e di integrazione della sostenibilità nella governance consortile.

MATERIALITÀ FINANZIARIA: PROSSIMI PASSI

1 — DEFINIZIONE DELLA METODOLOGIA
Nel 2025 il Consorzio ha elaborato il quadro strutturato per l'identificazione delle tipologie di rischi e opportunità economiche, definendo le soglie di valutazione della rilevanza finanziaria. Questo lavoro metodologico rappresenta il fondamento per le successive fasi operative.

2 — IDENTIFICAZIONE POTENZIALI RISCHI E OPPORTUNITÀ
Identificazione sistematica dei rischi e delle opportunità economiche associati ai temi di sostenibilità. Coinvolgimento delle principali funzioni consortili per acquisire una comprensione approfondita dei potenziali effetti economici.

3 — CLASSIFICAZIONE DELLA RILEVANZA
Classificazione dei rischi e opportunità identificati sulla base delle soglie di valutazione della rilevanza economica. Ogni tema sarà posizionato secondo i livelli di severità predefiniti, distinguendo tra impatti economici rilevanti e impatti secondari.

4 — INTEGRAZIONE DEI RISULTATI
Integrazione dei risultati della materialità finanziaria con i temi della matrice di impatto, producendo una rappresentazione unificata della doppia materialità. Questa matrice costituirà il fondamento per la rendicontazione del Bilancio di Sostenibilità 2026.


ITALIA
CE



Le attività del Consorzio

4



Come già illustrato nel Capitolo 1, le iniziative del Consorzio volte a proteggere e promuovere il Parmigiano Reggiano in Italia e sui mercati esteri sono realizzate attraverso Servizi che operano in modo coordinato e sinergico per raggiungere gli obiettivi di mandato del Consorzio, in modo tale da preservare l'autenticità del Parmigiano Reggiano, valorizzarne le caratteristiche distintive e rafforzarne la competitività.

Le attività del Consorzio

CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO

SERVIZI ISTITUZIONALI

impegnati per la difesa giuridica del marchio, la vigilanza nel commercio, la gestione delle autorizzazioni e la protezione della Denominazione di Origine Protetta DOP.

- Marchiatura
- Vigilanza al commercio
- Tutela e salvaguardia della DOP
- Convenzioni utilizzo del Marchio
- Piano di attività straordinario

SERVIZI TECNICI

che affiancano la filiera produttiva con attività di ricerca scientifica, supporto tecnologico e formativo, promuovendo innovazione, qualità e sostenibilità del prodotto e della filiera.

- Servizio Produzione Primaria (SPP)
- Servizio Tecnologia Casearia e Qualità (STCQ)
- Servizio Ricerca, Innovazione, Competenze e Sostenibilità (RICS)

MARKETING E SVILUPPO MERCATI

focalizzata sulla promozione e valorizzazione del brand Parmigiano Reggiano nel mercato nazionale ed estero e lo sviluppo delle strategie di comunicazione.

- Comunicazione in Italia
- Comunicazione all'estero

4.1 Servizi istituzionali

I Servizi Istituzionali del Consorzio sono preposti allo svolgimento delle seguenti attività:

- Marchiatura (gestione marchi di origine, supervisione procedure di marchiatura, formazione dei battitori);
- Vigilanza al commercio;
- Tutela e salvaguardia della DOP;
- Convenzioni per l'utilizzo del Marchio;
- gestione Piano di attività straordinario.

4.1.1 Marchiatura Parmigiano Reggiano DOP

I marchi di origine del formaggio Parmigiano Reggiano DOP sono riportati sul prodotto attraverso l'utilizzo di fascere marchianti e l'inserimento di placche di caseina applicate nelle prime ore di vita della forma.



I MARCHI DI ORIGINE DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO DOP



FASCIA MARCHIANTE

Sottile foglio di materiale plastico con scritte in rilievo che imprime lungo tutto la forma la caratteristica scritta a puntini "Parmigiano Reggiano", la scritta "DOP", il codice matricola del caseificio, il mese e anno di produzione.

PLACCHE DI CASEINA



Applicate su ciascuna forma, recano un codice alfanumerico univoco di tracciabilità, tramite il quale si può risalire alla data e al caseificio di produzione.

Nel 2025 sono state eseguite in totale:

243 INTERVENTI NEI CASEIFICI = **4.300** FASCE MARCHIANTI CONSEGNATE

Con l'approvazione del nuovo Disciplinare di Produzione (2.2 Disciplinare del Parmigiano Reggiano), nella primavera del 2025, sono state introdotte ulteriori specifiche relative alle dimensioni delle singole forme, pertanto il Servizio ha avviato un'attività informativa per accompagnare l'implementazione delle modifiche, verificando e misurando le produzioni dei caseifici considerati "a rischio"; ove necessario, è stata segnalata la necessità di prestare maggior attenzione alle specifiche dimensionali o suggerito l'adozione di fasce marchianti con lunghezza ridotta.

A livello di controllo nel corso dell'anno sono state effettuate **286 visite ispettive** presso tutti i caseifici con l'obiettivo di verificare la presenza delle fasce marchianti attribuite e la loro coerenza rispetto il volume produttivo del caseificio, la corrispondenza tra le forme prodotte, le placche di caseina registrate e quelle effettivamente presenti, e l'assenza di anomalie delle forme marchiate in modo non adeguato.

Le verifiche in oggetto sono supportate dall'area riservata del Consorzio, un gestionale centralizzato che registra e monitora i dati operativi della filiera e che consente di controllare, per ciascun caseificio, i marchi d'origine assegnati e gli inserimenti nel registro di produzione elettronico (RPE).

1 Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate (OCQ PR) nata nel 1998 e con sede a Reggio Emilia, il cui scopo principale è fornire le attività di controllo previste per il rilascio della Certificazione della DOP Parmigiano Reggiano (https://www.ocqpr.it/).

COMMISSIONE TECNICA DI MARCHIATURA

La **Commissione Tecnica di Marchiatura** (CTM), istituita per la prima volta nel 2024, ha l'obiettivo di rafforzare il monitoraggio della qualità e dell'accuratezza nell'esecuzione del servizio di espertizzazione e marchiatura svolto dal Consorzio. È composta dal Responsabile dei Servizi Istituzionali, dai Segretari di Sezione e dall'Organismo di Controllo (OCQ PR)[1], che analizzano eventuali criticità connesse alla gestione e allo svolgimento delle operazioni di marchiatura, individuando soluzioni adeguate a garantire il rispetto del Disciplinare e della normativa vigente.

Nel corso del 2025, la Commissione si è riunita sette volte al fine di perseguire i seguenti obbiettivi:

1. Valutare lo stato di avanzamento dei percorsi formativi e di taratura dei battitori;
2. Valutare lo stato di aggiornamento degli andamenti qualitativi e quantitativi dei lotti (espertizzati o in fase di espertizzazione) con relative analisi statistiche;
3. Valutare il rispetto delle procedure di riferimento, riscontro, analisi di eventuali anomalie e gestione delle azioni correttive;
4. Predisporre progetti di miglioramento dei processi e di azioni preventive.



Il Servizio si occupa anche della **formazione** e del **coordinamento dei battitori**, ai quali è affidata la selezione e la valutazione qualitativa (espertizzazione) di ogni singola forma di Parmigiano Reggiano e, ove necessario, la loro declassificazione attraverso la rimozione dei marchi d'origine.

L'attività di formazione e allineamento dei battitori è stata confermata anche per il 2025; in particolare, il 31 marzo 2025, il Servizio ha organizzato, in sinergia con le Sezioni e l'Organismo di controllo (OCQ PR), uno stage formativo dedicato ai battitori del Consorzio e dell'Organismo di controllo. L'evento si è svolto presso la sede del Consorzio del Parmigiano Reggiano ponendo particolare attenzione sulle correzioni, sui difetti esterni delle forme che, a seconda della grandezza e profondità, può comportare il declassamento in seconda o terza categoria.



Queste giornate formative rappresentano momenti di "taratura" e allineamento tra i battitori del Consorzio e dell'Organismo di controllo, oltre che occasioni di condivisione e confronto tra professionisti appartenenti a diverse Sezioni.

Nel più ampio contesto della crescita professionale, gli stage si inseriscono in un percorso strutturato di sviluppo che accompagna il singolo battitore dal momento del suo inserimento nel Consorzio.

Nel 2025, il rito battitura è stato inserito nella nuova strategia di comunicazione di filiera "Momenti Iconici" (7.1.5 Valorizzazione del turismo enogastronomico).

BATTITORI: RUOLO E PERCORSO FORMATIVO

La DOP Parmigiano Reggiano prevede il controllo di ogni singola forma da parte di tecnici specializzati consortili: i battitori. La figura del "**battitore**" prende il suo nome dalla tecnica specifica con cui esamina le forme di Parmigiano Reggiano: le "batte" utilizzando un apposito martelletto, operazione nota con il termine tecnico di "**espertizzazione**". Tale pratica, sviluppata attraverso anni di formazione e esperienza, consiste nel colpire ripetutamente la forma e nell'ascolto attento del suono e delle vibrazioni generate. Grazie a questa metodica, il battitore è in grado di rilevare eventuali imperfezioni interne e determinarne l'entità.

Il Consorzio offre agli aspiranti battitori un percorso formativo articolato in fasi prestabilite:

1. **Affiancamento della durata di circa due anni**, con la supervisione di un battitore senior che svolge anche il ruolo di tutor per la Sezione di riferimento;
2. Monitoraggio dell'attività del battitore attraverso **specifiche schede di valutazione** e procedure di controllo nel biennio;
3. **Valutazione finale da parte dei tutor**, compresi quelli delle altre Sezioni Provinciali;
4. In caso di giudizio positivo unanime, **il battitore riceve i timbri identificativi personali ed è autorizzato a operare in autonomia**;
5. **Affiancamento per un ulteriore anno con un battitore esperto**, al fine di consolidare le competenze acquisite.



4.1.2 Vigilanza al commercio

L'attività di vigilanza al commercio è svolta dal Consorzio in collaborazione con l'Ispettorato Centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF). Il Servizio svolge attività di **monitoraggio mirato dei mercati al fine di individuare eventuali illeciti**, con l'obiettivo di tutelare la qualità del prodotto in tutte le sue modalità di vendita e di prevenire danni economici e reputazionali a carico dei consorziati.

Gli illeciti maggiormente frequenti riguardano il confezionamento del Parmigiano Reggiano fuori zona di origine, utilizzo fraudolento della denominazione nei menù dei ristoranti, utilizzo della DOP nei prodotti trasformati senza autorizzazione ed errori nell'etichettatura rispetto alla stagionatura o altre caratteristiche del prodotto. Le misure adottate per contrastare le contraffazioni alimentari includono sanzioni pecuniarie, contestazioni amministrative, diffide, segnalazioni all'autorità giudiziaria e sequestri amministrativi.

In Italia, l'attività di vigilanza viene svolta su tutto il territorio nazionale dagli agenti vigilatori del Consorzio, dotati della qualifica di agenti di pubblica sicurezza e dei relativi poteri sanzionatori; tali soggetti effettuano controlli riguardanti l'acquisto dei prodotti, il loro utilizzo, la conformità e la corretta etichettatura presso punti vendita, mercati e supermercati, sia nella GDO che nel settore della ristorazione, nonché presso produttori di trasformati e operatori all'ingrosso.





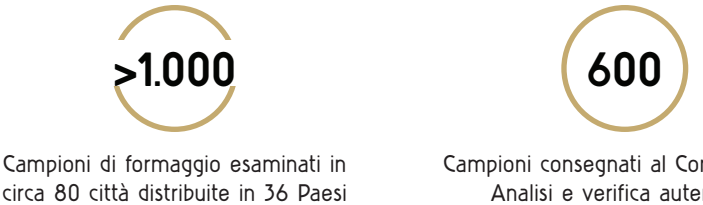
Vigilanza al commercio in Italia 2025

Figura 4.1

Nel corso del 2025 sono stati eseguiti **27 campionamenti legali di prodotto finito disponibile sul mercato**, in diversi formati, ma prevalentemente di formaggio grattugiato o porzionato "senza crosta", con l'obiettivo di verificarne l'autenticità. I campioni raccolti sono stati successivamente inviati al laboratorio dell'ICQRF di Modena.

Per quanto riguarda il **commercio all'estero**, il Consorzio si avvale del supporto di agenzie esterne che operano nei diversi mercati e collaborano con i Servizi Istituzionali nell'individuazione e nel contrasto delle frodi alimentari. L'attività di controllo prevede l'acquisto di campioni di Parmigiano Reggiano soprattutto nei formati senza crosta, i quali vengono successivamente sottoposti a verifiche di autenticità, di correttezza dell'etichettatura e di conformità normativa.

Nel 2025 sono state svolte ispezioni presso punti vendita distribuiti in **36 paesi** del mondo e circa **80 città**; durante le attività di controllo sono stati analizzati campioni di formaggio commercializzato con la denominazione "Parmigiano Reggiano/Parmesan" o con diciture evocative della stessa.



Vigilanza al commercio estero 2025

Figura 4.2

Ristorazione: monitoraggio della denominazione nei menù online

Nell'ambito delle dell'attività di vigilanza in Italia, particolare attenzione è stata posta al settore della ristorazione, con l'obiettivo di **verificare la corrispondenza tra quanto dichiarato nei menù e l'effettivo utilizzo della DOP Parmigiano Reggiano nelle preparazioni**. Il Consorzio ha sviluppato, in collaborazione con un'azienda specializzata in soluzioni basate sull'intelligenza artificiale, un'applicazione finalizzata a individuare la presenza della denominazione "Parmigiano Reggiano" nei menù dei ristoranti disponibili online, basata sulla banca dati Tripadvisor.

In questo ambito, sono stati effettuati **sopralluoghi** presso diverse strutture di ristorazione dai quali è emerso in più casi, un'evocazione impropria della denominazione, dovuta all'impiego di formaggi similari in luogo del Parmigiano Reggiano.

Vigilanza nel settore della ristorazione 2025

Figura 4.3

210.796
Ristoranti su Tripadvisor che costituiscono la banca dati dell'applicazione

10.822
Ristoranti che menzionano il Parmigiano Reggiano nei loro menù (22% dei menù analizzati)

251
Sopralluoghi presso imprese di ristorazione

50%
dei casi in cui si è constatato un'evocazione impropria della DOP Parmigiano Reggiano, in quanto venivano realmente utilizzati altri formaggi similari

43
Illeciti amministrativi e 81 diffide contro la ristorazione

Vigilanza canali di vendita on-line

Le attività di vigilanza svolte dal Consorzio del Parmigiano Reggiano si estendono anche ai canali di vendita on-line operando in 2 ambiti distinti:

- il Consorzio in collaborazione con una società esterna[2], **verifica tramite database dedicati prodotti catalogati provenienti da più di 80 paesi** ed analizza l'etichettatura di quelli che utilizzano il nome Parmigiano Reggiano o Parmesan;
- monitoraggio canali e-commerce e **rimozione degli annunci di promozione e vendita illecita**: tramite società esterna[3] che si occupa di verificare i link distribuiti su piattaforme di marketplace, negozi online, domini, social e web.

2 Mintel - Global Market Intelligence & Research Agency - www.mintel.com

3 Griffshield srl - www.griffeshield.com/it/home-it-2

2.164

Abusi rimossi dal web per il termine "Parmigiano Reggiano"

374

Abusi rimossi dal web per il termine "Parmesan"

Vigilanza on-line
2025

Figura 4.4



4.1.3 Tutela e salvaguardia della DOP

Le attività di tutela e protezione sono orientate alla **difesa giuridica del marchio** a livello nazionale, europeo e internazionale, con la finalità di salvaguardare il valore culturale, economico e ambientale connesso alla DOP. Si tratta di un impegno trasversale che il Consorzio porta avanti in collaborazione con diversi studi legali, sia in Italia sia all'estero.

L'azione di tutela non si limita agli interventi di enforcement nei confronti degli operatori che commettono violazioni, ma comprende anche le attività che devono essere svolte per creare le condizioni per poter proteggere al meglio la denominazione Parmigiano Reggiano nel mondo.

I casi più frequenti di contraffazione riguardano l'**uso indebito di denominazioni evocative** o imitazioni del nome "Parmigiano Reggiano", così come l'impiego non autorizzato in prodotti grattugiati o trasformati, ad esempio alimenti pronti, con l'obiettivo di aumentarne il valore percepito dal consumatore.

Il Consorzio applica strumenti di tutela differenziati in funzione della gravità delle violazioni riscontrate; tra le misure più ricorrenti rientrano l'invio di lettere di diffida, la presentazione di esposti tramite il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF), fino ad arrivare all'avvio di procedimenti giudiziari civili e penali.





LE AZIONI DEL CONSORZIO PER LA TUTELA E SALVAGUARDIA DELLA DOP

Sulla base della diversa gravità delle violazioni, il Consorzio interviene generalmente adottando misure di tutela differenziale:

1. Invio di lettera di diffida direttamente all'operatore che pone in essere la violazione (ambito UE ed extra UE);
2. A fronte di segnalazione del MASAF, predisposizione e invio di esposto da parte del MASAF ad autorità responsabile per il monitoraggio delle DOP e IGP sul mercato del Paese membro UE interessato dalla violazione;
3. Azioni giudiziali civili e penali;
4. Definizione di accordi con i vari Paesi.

Il Servizio di tutela e salvaguardia svolge inoltre attività preventive finalizzate a rafforzare la protezione della denominazione e a prevenire le frodi, anche attraverso la registrazione del marchio o dell'Indicazione Geografica nei Paesi in cui è possibile, il rinnovo delle registrazioni in scadenza, la gestione e il rinnovo dei domini Internet e la stipula di accordi di libero scambio tra l'Unione Europea e i Paesi terzi.

Quest'insieme di attività produce effetti positivi sia per i consumatori che per i produttori e favorisce, nel tempo, il consolidamento di collaborazioni stabili con i distributori (catene e operatori commerciali).
Riconoscendo, infatti, che la distintività e l'originalità del prodotto sono sottoposte a controllo, tutela e difesa, i distributori risultano incentivati a partecipare attivamente all'individuazione e alla segnalazione di frodi; contemporaneamente, sentendosi tutelati nella loro attività commerciale, sono motivati a intensificare gli investimenti nella commercializzazione del prodotto sul mercato di riferimento.

4.1.4 Convenzioni utilizzo del Marchio

Il Consorzio stipula delle **convenzioni con porzionatori, grattugiatori e trasformatori del Parmigiano Reggiano per l'utilizzo del Marchio** in base alle disposizioni del Disciplinare così da contraddistinguere il formaggio con Denominazione di Origine Protetta Parmigiano Reggiano.

I soggetti coinvolti nella convenzione sono sottoposti al controllo dell'OCQ PR, autorizzato dal MASAF. Tali operatori convenzionati hanno l'obbligo di sottoporre al Consorzio **ogni confezione** o etichetta destinata a riportare il marchio collettivo, affinché venga **esaminata e approvata prima dell'utilizzo**.

In modo analogo, anche i prodotti composti, elaborati o trasformati che riportano in etichetta il riferimento alla denominazione Parmigiano Reggiano DOP devono essere autorizzati dal Consorzio mediante specifica convenzione. Oltre al rispetto delle condizioni stabilite, tali prodotti devono essere caratterizzati da un gusto determinato principalmente dalla presenza del Parmigiano Reggiano come ingrediente distintivo.

Al fine di garantire la tracciabilità e il monitoraggio della conformità, il Consorzio ha predisposto un registro elettronico con accesso riservato alle aziende convenzionate. Attraverso questo sistema, le aziende autorizzate devono inserire i riferimenti della documentazione di acquisto del formaggio Parmigiano Reggiano DOP e registrare, per ogni giornata produttiva, le quantità di Parmigiano Reggiano DOP impiegate in relazione alle confezioni prodotte. Tale documentazione consente al Consorzio di esaminare e approvare ogni confezione o etichetta destinata a riportare il marchio collettivo prima dell'utilizzo, garantendo conformità alle disposizioni della DOP.

Attraverso il Servizio di Vigilanza, il Consorzio svolge attività di monitoraggio sistematico degli operatori con agenti vigilatori, che verificano la coerenza tra le percentuali dichiarate di utilizzo del Parmigiano Reggiano nei prodotti finiti e le quantità effettivamente acquistate come materia prima.

Convezioni utilizzo Marchio 2025

Figura 4.5



PROGETTO DI REVISIONE DEL PACKAGING PARMIGIANO REGGIANO

Nel corso del 2025, il Consorzio ha avviato un progetto coordinato tra il Servizio Marketing e il Servizio Vigilanza, finalizzato a rinnovare la comunicazione visiva e testuale del packaging Parmigiano Reggiano, cogliendo l'opportunità rappresentata dalla revisione del Disciplinare di produzione e dall'introduzione del nuovo logo "fetta e forma".
L'intervento ha perseguito due obiettivi strategici complementari: in primo luogo, razionalizzare e chiarire i messaggi comunicativi riportati sulle etichette, eliminando diciture ambigue o poco significative e enfatizzando gli elementi di distintività e autenticità del prodotto; in secondo luogo, standardizzare il posizionamento visivo dei marchi di certificazione all'interno del packaging, facilitando il riconoscimento da parte del consumatore e l'identificazione immediata della garantita conformità alle norme DOP.

Dal punto di vista operativo, il progetto ha comportato l'aggiornamento di tutte le convenzioni con gli operatori convenzionati (porzionatori, grattugiatori e trasformatori) e l'adozione di nuove linee guida per l'utilizzo coerente dei marchi collettivi, dei bollini di stagionatura e delle indicazioni nutrizionali. Tutti gli operatori sono stati coinvolti in un processo di transizione strutturato, nel quale ogni nuovo packaging o etichetta è stato sottoposto all'approvazione del Consorzio prima dell'autorizzazione all'utilizzo del marchio. Tale approccio ha assicurato il pieno allineamento degli operatori alle novità introdotte e il coerente adeguamento delle comunicazioni al di fuori del perimetro aziendale.

La realizzazione del progetto ha richiesto una significativa attività di coordinamento interno, nonché investimenti considerevoli da parte degli operatori convenzionati (smaltimento di stock precedenti, rinnovo di macchinari di stampa e rinegoziazione con i distributori commerciali). Le etichette rinnovate inizieranno a circolare sul mercato nel corso del 2026, rappresentando un passo significativo verso una comunicazione più trasparente e riconoscibile del prodotto.



VECCHIO LOGO
FETTA E FORMA

NUOVO LOGO
FETTA E FORMA

4.1.5 Gestione Piano di attività straordinario

Il Piano di attività straordinario, introdotto in maniera volontaria dal Consorzio nel 2016, comprende le attività aggiuntive di sorveglianza delle operazioni di lavorazione del formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato. L'attività era finalizzata a verificare la conformità della DOP Parmigiano Reggiano utilizzata come materia prima, il rispetto del limite di crosta massima ammessa non superiore al 18% (per la tipologia grattugiato), le registrazioni di tracciabilità e la conformità della materia prima utilizzata rispetto alle indicazioni riportate nell'etichettatura del prodotto finito.

Negli anni il piano è stato ampliato al Parmigiano Reggiano porzionato nei formati "senza crosta", ed al controllo del porzionato nei formati "con crosta", con particolare attenzione al rispetto della stagionatura indicata in etichetta, parametro diventato obbligatorio da Disciplinare.
A partire dal 2021, la componente di sorveglianza del progetto è confluita nel Piano di controllo dell'OCQ PR, mentre il Consorzio ha rinnovato le convenzioni con gli operatori proponendo la prosecuzione del piano come attività volontaria, complementare agli obblighi di controllo previsti dalla normativa.

Il piano straordinario[4] prevede **verifiche documentali** di bilancio di massa svolte direttamente dal Consorzio almeno due volte all'anno per ogni operatore, con l'ausilio di collaboratori esterni.

Le verifiche accertano la congruenza di tutto il volume di Parmigiano Reggiano DOP movimentato dall'impresa (nelle sue diverse tipologie: forme intere, grattugiato e porzionato), verificando gli acquisti, l'impiego nelle fasi di lavorazione, la produzione e le vendite in un arco di tempo stabilito. Tale verifica si basa anche sui dati delle giacenze e delle schede di lavorazione comunicate all'Organismo di controllo, consentendo di accertare che non si verifichi un'eccedenza di prodotto in uscita rispetto alla materia prima acquisita e di tracciare l'utilizzo delle specifiche partite di formaggio e delle relative stagionature.

4 Nel corso del 2021 l'attività ordinaria di sorveglianza è passata direttamente nel Piano di controllo dell'Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate (OCQ PR) diventando vigente.

Numeri del Piano attività straordinario - 2025

Figura 4.6



4.2 Servizi tecnici

I Servizi Tecnici del Consorzio racchiudono le competenze specialistiche orientate al **miglioramento tecnologico e qualitativo del processo produttivo** del Parmigiano Reggiano e si compongono del Servizio Produzione Primaria (SPP), Servizio Tecnologia, Controllo e Qualità del Prodotto (STCQP) e Servizio Ricerca, Innovazione, Competenze e Sostenibilità (RICS).

4.2.1 Servizio Produzione Primaria

Il Servizio Produzione Primaria (SPP) monitora la fase primaria della produzione del Parmigiano Reggiano, a partire dalla raccolta e analisi sistematica dei dati sulle **caratteristiche degli allevamenti della filiera** (con particolare attenzione agli aspetti legati al benessere animale), introdotta nel 2018 a seguito della richiesta da parte di operatori di mercato di ottenere informazioni specifiche sulla qualità del processo produttivo. Questa pratica consente al Consorzio di monitorare l'andamento della produzione, gestire le informazioni in base alle esigenze dei buyer e implementare azioni migliorative per rispondere alle richieste del mercato.

Attraverso il dialogo con gli allevatori della filiera, il Servizio incentiva quindi l'adozione di **pratiche virtuose** che contribuiscano a rafforzare l'eccellenza del Parmigiano Reggiano anche dal punto di vista produttivo.



Formazione ed informazione

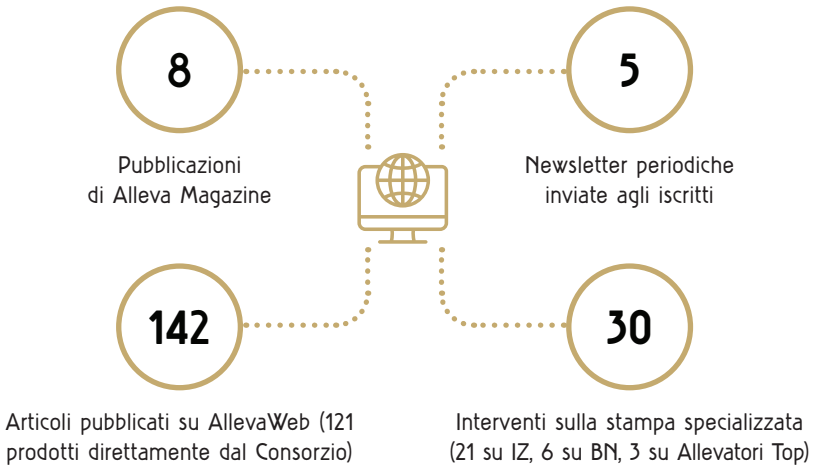
Le **attività formative rivolte a consorziati e allevatori** comprendono corsi di aggiornamento, sessioni informative, webinar e convegni di alto livello. L'obiettivo è quello di fornire agli operatori della produzione le conoscenze necessarie per comprendere tematiche tecniche rilevanti, favorendo al contempo un confronto diretto con specialisti del settore su questioni di interesse consortile.

In questo contesto, la diffusione delle pratiche più appropriate si realizza innanzitutto attraverso un'intensa attività di informazione e formazione, sviluppata sia online sia in presenza, e coordinata tramite il sistema "ALLEVA PR", uno strumento ideato dal Consorzio per promuovere un dialogo diretto, trasparente e continuo con il mondo dell'allevamento.

Il sistema sviluppa un portafoglio articolato di strumenti informativi, che comprende un portale web dedicato, otto numeri annuali di rivista specializzata, cinque newsletter periodiche, e una presenza attiva sui canali social con oltre 140 articoli annuali; a supporto della trasparenza di mercato, il sistema fornisce aggiornamenti settimanali su prezzi e quotazioni chiave della filiera, oltre a rilevazioni mensili sulla produzione consortile. L'attività informativa è completata da una significativa presenza sulla stampa specializzata del settore.

Numeri dell'informazione online 2025

Figura 4.7



Il programma di formazione ha proseguito il percorso avviato negli anni precedenti, ampliando l'offerta con corsi sui principali temi emergenti del settore, tra cui la riduzione dell'uso degli antibiotici, la gestione delle malattie negli allevamenti e del foraggio, oltre alle attività dedicate al benessere animale, alla sanità della mammella e alla gestione delle mastiti. (5.6 Benessere Animale).



I numeri della formazione sul benessere animale - 2025

Figura 4.8

4.2.2 Servizio Tecnologia Casearia e Qualità

Il Servizio Tecnologia Casearia e Qualità opera attraverso visite tecniche presso i caseifici consorziati, nel corso delle quali i tecnologi **affiancano la lavorazione, raccolgono dati e offrono supporto specialistico**; costituito nel 2023 il Servizio ha l'obiettivo di integrare le competenze legate alla **tecnologia di trasformazione del latte** con le **caratteristiche sensoriali** del Parmigiano Reggiano.

L'attività di assistenza tecnica si concentra in particolare sugli aspetti chiave del processo produttivo, dalla gestione delle fasi di lavorazione fino all'analisi dei difetti riscontrati nelle forme durante la stagionatura con l'obiettivo di promuovere un miglioramento continuo della qualità del prodotto.

Il Servizio su occupa inoltre delle attività di Analisi Sensoriale per le quali è stato identificato un **panel di giudici addestrati** dedicato al controllo su campioni di Parmigiano Reggiano di parametri organolettici specifici; le risultanze vengono successivamente condivise con i caseifici coinvolti al fine di fornire un riscontro tecnico specifico. Il Servizio collabora e affianca le attività delle Sezioni provinciali di Bologna e Modena svolgendo l'analisi sensoriale dei campioni presentati per i rispettivi Palii, i campioni per le selezioni speciali (Progetto Territorio e Premium) e i campioni dei progetti di ricerca.

A completamento dell'inquadramento delle attività svolte dal Servizio Tecnologia Casearia e Qualità, è opportuno evidenziare che contribuisce inoltre alla valorizzazione della **cultura della qualità del Parmigiano Reggiano** attraverso:

- attività di formazione, quali occasioni di scambio e confronto tra casari e addetti dei caseifici attraverso incontri svolti direttamente nei caseifici (Technological exchanges pag 185);
- iniziative mirate a sensibilizzare sull'importanza degli aspetti sensoriali del prodotto (Consumer test APR pag 175);
- collaborazione con le altre aree del Consorzio per promuovere lo sviluppo e l'innovazione tecnologica;
- supporto per attività di comunicazione e rappresentanza rivolte a visitatori e delegazioni internazionali interessate al processo produttivo.

Numeri del Servizio Tecnologia casearia e Qualità - 2025

Figura 4.9

150
Visite in caseificio

56
Caseifici coinvolti in attività di Assistenza tecnica

309
Campioni di Parmigiano Reggiano sottoposti ad analisi sensoriali

71
Sedute di assaggio

4
Nuovi giudici sensoriali entrati a far parte del panel di assaggiatori a seguito dell'addestramento svolto nel 2025

2
Cicli di Technological Exchanges ospitati in 8 caseifici con il coinvolgimento di 22 partecipanti volti a fornire nuove conoscenze attraverso il confronto con casari esperti durante la lavorazione del latte



4.2.3 Servizio Ricerca, Innovazione, Competenze e Sostenibilità

Il Servizio Ricerca, Innovazione, Competenze e Sostenibilità (RICS) rappresenta il punto di riferimento per il coordinamento e lo sviluppo delle attività tecnico-scientifiche strategiche legate al Parmigiano Reggiano, articolandosi in quattro aree principali di competenza:



Ricerca e innovazione



Competenze e formazione delle figure professionali della filiera



Analisi di prodotto



Sostenibilità del Sistema Parmigiano Reggiano e del Consorzio

Ricerca e Innovazione

Le attività di ricerca e innovazione mirano ad accrescere la conoscenza scientifica del Parmigiano Reggiano, approfondendo i fattori che ne determinano qualità e autenticità, dalla tecnologia casearia e dalla microbiologia del siero-innesto fino all'evoluzione del prodotto nel corso della stagionatura e alle sue caratteristiche compositive, sensoriali e nutrizionali. I filoni di ricerca sono individuati dalla Governance del Consorzio o su proposta dal Servizio RICS, tenendo conto delle esigenze emerse dalle attività di comunicazione, promozione e dalle dinamiche di mercato.

Di seguito alcuni dei principali filoni di ricerca identificati dal Consorzio:

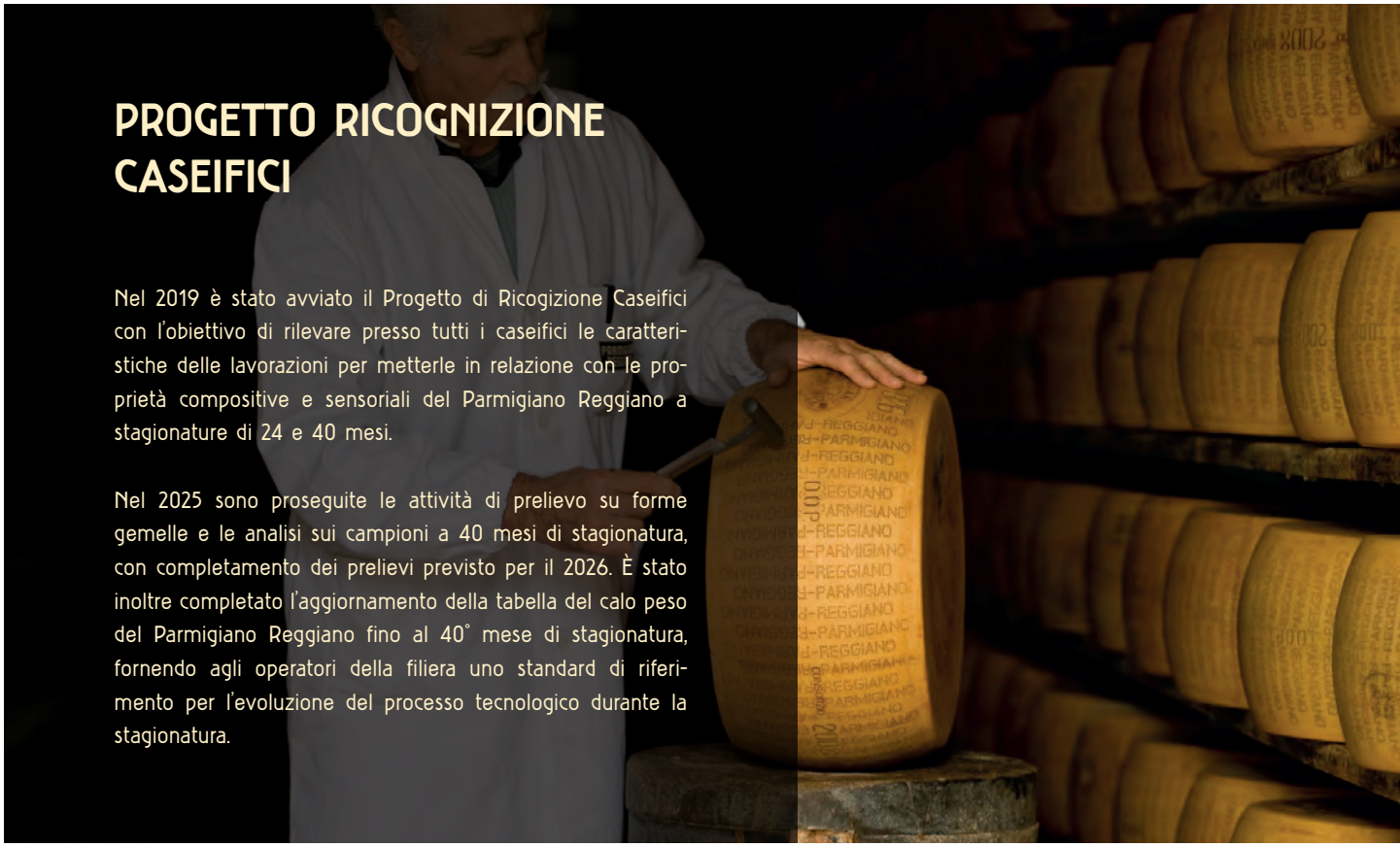
- **Tecnologia casearia e biodiversità del siero innesto**: approfondimenti sulla composizione nutrizionale del prodotto, sugli aspetti tecnologici del processo sulle caratteristiche sensoriali del prodotto finito. La collaborazione con il Centro Ricerche Produzioni Animali (CRPA) e il co-finanziamento di due borse di dottorato con l'Università di Modena e Reggio Emilia e l'Uni-

versità Cattolica del Sacro Cuore hanno permesso di caratterizzare il siero innesto mediante le più recenti tecniche genomiche e metabolomiche.

- **Sicurezza alimentare**: Il Consorzio gestisce e monitora sistematicamente i rischi legati alla sicurezza alimentare, compresi i contaminanti emergenti, nonché i rischi derivanti da epidemie di malattie animali. Nel giugno 2025, a seguito di un focolaio di dermatite nodulare contagiosa (LSD) nel comprensorio, il Consorzio ha avviato un progetto di ricerca congiunto con il Consorzio per la Tutela del formaggio Grana Padano, le autorità sanitarie e gli Istituti Zooprofilattici, finalizzato a dimostrare la capacità del processo produttivo tipico del Parmigiano Reggiano di inattivare eventuali contaminazioni virali. Il progetto, che coinvolge 12 caseifici e risorse dedicate del Consorzio, ha l'obiettivo di validare la sicurezza del processo ai fini delle esportazioni internazionali e di prevenire blocchi commerciali in caso di futuri focolai epidemici.
- **Packaging e shelf life**: studi di approfondimento sulla conservazione del grattugiato destinato al mercato americano, al fine di definire linee guida specifiche per la gestione e l'esposizione nei punti vendita. Nel corso dell'anno sono state svolte prove esplorative sulle condizioni di conservazione di Parmigiano Reggiano grattugiato in collaborazione con l'Università Cattolica del Sacro Cuore.
- **Analisi economiche della filiera**: partnership con istituzioni accademiche per valutare gli effetti economici delle scelte produttive e tecnologiche, incluse ipotesi di interventi a livello zootecnico e il loro impatto sul valore delle aziende.



I risultati dei progetti di ricerca concorrono a costruire un archivio di dati messi a disposizione e divulgati ai caseifici e agli operatori della filiera, utilizzati per la promozione del valore nutrizionale del Parmigiano Reggiano e per la gestione degli aspetti tecnologici legati al Disciplinare di produzione. Le ricerche sono inoltre pubblicate su riviste scientifiche o divulgative e costituiscono la base della conoscenza che il Consorzio diffonde nelle attività in caseificio e nei contesti formativi.



PROGETTO RICOGNIZIONE CASEIFICI

Nel 2019 è stato avviato il Progetto di Ricogizione Caseifici con l'obiettivo di rilevare presso tutti i caseifici le caratteristiche delle lavorazioni per metterle in relazione con le proprietà compositive e sensoriali del Parmigiano Reggiano a stagionature di 24 e 40 mesi.

Nel 2025 sono proseguite le attività di prelievo su forme gemelle e le analisi sui campioni a 40 mesi di stagionatura, con completamento dei prelievi previsto per il 2026. È stato inoltre completato l'aggiornamento della tabella del calo peso del Parmigiano Reggiano fino al 40° mese di stagionatura, fornendo agli operatori della filiera uno standard di riferimento per l'evoluzione del processo tecnologico durante la stagionatura.

Competenze e Formazione

Il Servizio in oggetto collabora attivamente con enti di formazione e istituzioni scolastiche e universitarie nell'**individuazione dei fabbisogni formativi** lungo la filiera e nella progettazione di percorsi professionalizzanti volti a formare figure specializzate per il settore.

In particolare, il Consorzio è socio fondatore di due Fondazioni ITS (ITS Tech&Food di Parma e ITS Agroalimentare sostenibile di Mantova) e partecipa attivamente ai rispettivi Comitati Tecnico-Scientifici attraverso un proprio rappresentante, con l'obiettivo di portare le esigenze formative delle figure professionali della filiera del Parmigiano Reggiano e contribuire all'orientamento delle scelte didattiche (7.2.1 Formazione ed esigenze lavorative nella Filiera).

In questo quadro si inserisce anche la collaborazione con gli Istituti Superiori a indirizzo agrario, gli ITS e le Università, che vede coinvolto il Servizio RICS insieme ad altri Servizi del Consorzio (SPP, STQP, Marketing, Istituzionali). Tale

sinergia si concretizza nello sviluppo di lezioni in aula su tematiche di interesse per gli studenti, con l'obiettivo di far conoscere il Consorzio e il Parmigiano Reggiano, favorendo al contempo il coinvolgimento dei giovani e il loro orientamento verso le professioni caratteristiche della filiera (7.2 Sviluppo delle Competenze nella Filiera).



Analisi di prodotto

Il Servizio RICS è responsabile del coordinamento e della gestione delle attività del laboratorio interno che si occupa di effettuare analisi sul Parmigiano Reggiano.

Le attività di analisi possono riguardare i seguenti elementi:

- **Campioni di Parmigiano Reggiano, prelevati nel corso dell'espertizzazione** su quali vengono valutate le caratteristiche del prodotto (umidità, grasso, proteine, sale); le analisi (Programma Monitoraggio Qualità) consentono di supervisionare l'andamento della composizione del Parmigiano Reggiano anche in base alle distintività territoriali.
- **Campioni per i Servizi istituzionali,** sottoposti ad analisi della composizione chimica, presenza di additivi (lisozima), percentuale di crosta e altre caratteristiche rilevanti.

>900

Campioni di Parmigiano Reggiano, prelevati e analizzati all'espertizzazione

541

Campioni analizzati per l'autenticità in supporto alle attività di vigilanza dei Servizi Istituzionali

372

Campioni Parmigiano Reggiano grattugiato nell'ambito del progetto di sorveglianza grattugia

Analisi laboratorio interno 2025

Figura 4.8

Parallelamente, il Servizio fornisce **assistenza tecnica ai caseifici** su aspetti normativi, sanitari e compositivi, gestisce le segnalazioni dei consumatori e collabora alle attività di tracciabilità delle certificazioni volontarie, curando l'aggiornamento mensile dei dati trasmessi dai caseifici aderenti. Attraverso questo insieme di interventi, il Servizio contribuisce in modo determinante allo sviluppo di un solido sistema di competenze tecnico-scientifiche a supporto della qualità e della sostenibilità del Parmigiano Reggiano.

Sostenibilità del Sistema Parmigiano Reggiano e del Consorzio

Il Servizio RICS ricopre un ruolo fondamentale nella sostenibilità del Sistema Parmigiano Reggiano, coordinando le attività di ricerca, rendicontazione e comunicazione della performance sostenibile del Consorzio e della filiera. In questa veste, il Servizio partecipa attivamente a progetti di ricerca strategicamente rilevanti per l'evoluzione del settore (5.4 Progetti Europei per la sostenibilità agroalimentare), oltre a coordinare le attività necessarie per la pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità del Consorzio (3.1 Il Bilancio di Sostenibilità).



4.3 Marketing e sviluppo mercati

La Funzione Marketing e Sviluppo Mercati si inserisce nell'Area Promozione del Consorzio ed è preposta alla promozione e valorizzazione del brand Parmigiano Reggiano nel mercato nazionale ed estero secondo specifiche **direttrici strategiche associate alle attività di comunicazione** (Figura seguente); nel loro insieme, questi elementi hanno consentito al Consorzio di realizzare campagne pubblicitarie su larga scala, di sviluppare un'espansione commerciale mirata ed efficace e di conseguire importanti risultati, tra cui numerosi riconoscimenti a livello internazionale.

Le direttrici strategiche della comunicazione del Consorzio

Figura 4.9



Il Consorzio annualmente nell'ambito del bilancio preventivo dell'esercizio successivo, definisce un Piano di Comunicazione da sottoporre all'approvazione del Comitato Esecutivo e, successivamente, del Consiglio di Amministrazione, con l'obiettivo di assicurare una gestione trasparente e monitorabile delle attività. Basato su ricerche di mercato – come l'analisi della notorietà del brand e delle preferenze dei consumatori su tematiche sensibili, ad esempio la presenza di conservanti, il piano è articolato in diverse aree tematiche, ciascuna caratterizzata da specifiche tempistiche, obiettivi e risorse dedicate (8.4 Comunicazione e marketing responsabile).

Accanto alla comunicazione esterna, il Consorzio attribuisce grande importanza all'ascolto e all'interazione con il consumatore: attraverso sondaggi, indagini e canali digitali dedicati, infatti, le attività di comunicazione diventano anche uno strumento di raccolta e interpretazione dei feedback delle parti interessate, con-

tribuendo così a orientare in modo consapevole la narrazione del Parmigiano Reggiano.

4.3.1 Comunicazione in Italia

In Italia, il Consorzio sviluppa attività di comunicazione volte a rafforzare il posizionamento del Parmigiano Reggiano attraverso una **strategia multicanale** che coinvolge i principali mezzi di comunicazione, tra cui televisione, radio, stampa, sito web istituzionale e piattaforme digitali.

Attraverso la collaborazione con emittenti televisive e radiofoniche e con le principali testate giornalistiche, l'Ufficio Comunicazione promuove **campagne e spot,** rilascia **interviste** e diffonde aggiornamenti sulle attività del Consorzio, di carattere sia istituzionale sia territoriale.

La strategia di comunicazione si sviluppa anche sui **canali digitali**, dove il Consorzio presidia la sua presenza con contenuti dedicati, valorizzando l'identità del marchio e il dialogo con i diversi pubblici.



Il sito istituzionale www.parmigianoreggiano.com (8.4.1 Principali strumenti della Comunicazione) rappresenta il punto di riferimento per condividere informazioni sia generali che tecniche. In parallelo, i profili Facebook, Instagram, Twitter e Tik Tok supportano le iniziative e gli eventi del Consorzio con messaggi focalizzati su qualità del prodotto, biodiversità e legame con il territorio d'origine.

Allo scopo di promuovere il marchio Parmigiano Reggiano e favorire le performance commerciali dei consorziati, il Consorzio incentiva le **vendite dirette**. La vendita diretta rafforza il rapporto tra caseificio e consumatore finale, favorendo un dialogo più diretto e una maggiore conoscenza del prodotto. Oltre agli e-commerce dei caseifici e allo Shop Parmigiano Reggiano, le vendite avvengono anche presso i caseifici, in occasione di eventi e iniziative dedicate. Tra queste, **Caseifici Aperti** offre ai visitatori l'opportunità di partecipare a visite guidate, degustazioni e attività alla scoperta dei caseifici e del patrimonio storico e culturale del territorio (7.1.4 Supporto vendite dirette caseifici).

La partecipazione a **fiere, eventi e conferenze** rappresenta un'importante opportunità per promuovere il Parmigiano Reggiano, entrare in contatto con operatori del settore, turisti e potenziali partner, nonché cogliere le evoluzioni del mercato e le nuove tendenze del comparto caseario e del turismo. Queste iniziative contribuiscono inoltre a valorizzare il territorio di origine e a sviluppare nuove opportunità di collaborazione (7.1.1 Sezioni Provinciali – Promozione del Territorio).

4.3.2 Comunicazione all'estero

Le attività promozionale all'estero hanno l'obiettivo di rafforzare il **riconoscimento delle distintività del Parmigiano Reggiano**, valorizzare la gamma organolettica ed i benefici nutrizionali nonchè sottolineare il suo legame con il territorio.

L'adozione di strumenti digitali e lo sviluppo di **campagne mirate**, adattate alle esigenze degli stakeholder locali, ampliano il raggio d'azione del Consorzio e rafforzano il posizionamento del Parmigiano Reggiano come prodotto di elevato valore culturale e storico nel panorama gastronomico internazionale.

Anche sui mercati esteri, la partecipazione a **fiere ed eventi** contribuisce a incrementarne la visibilità e la riconoscibilità.

CORPORATION USA PARMIGIANO REGGIANO

Il 27 luglio 2024 è stata formalizzata la **costituzione della Corporation negli Stati Uniti**, strutturata per rafforzare l'efficacia e la coerenza delle attività di promozione e tutela sul mercato americano. La Corporation opera secondo una governance integrata che coinvolge retailer, importatori, distributori, operatori e caseifici, sviluppando nel 2025 le varie azioni lungo tre direttrici complementari:

1. La **prima direttrice** riguarda la relazione trade qualificata, attraverso una presenza fieristica funzionale alla costruzione di alleanze e credibilità (Summer Fancy Food Show, IDDBA, NGA Show e NGA Fresh Summit), che consente di dialogare con partner strategici, condividere conoscenze sui comportamenti di acquisto e rafforzare il profilo del Consorzio nei principali eventi di settore.

2. La **seconda direttrice** è l'innalzamento della cultura di prodotto, mediante un programma strutturato di formazione (oltre 30 attività) rivolto a buyer e distributori su tematiche critiche quali etichettatura, conservazione e esposizione del prodotto. A supporto di questa attività, il Consorzio mette a disposizione toolkit operativi e linee guida, insieme a un presidio di vigilanza per garantire la corretta gestione del prodotto nei punti vendita.

3. La **terza direttrice** è l'apertura di nuove occasioni di consumo nel canale Ho.Re.Ca., attraverso partnership con operatori ristorativi e compagnie di crociera, che integrano il Parmigiano Reggiano nei menu e creano momenti esperienziali e formativi.



Nel 2025, il Consorzio ha riorganizzato le proprie attività comunicative in **quattro aree strategiche integrate**, che rappresentano le principali leve di azione del marketing del Consorzio.

Le aree strategiche integrate della comunicazione del Consorzio

Figura 4.10



Brand e Comunicazione

Nel 2025, il Consorzio ha adottato un approccio fondato su **evidenze di mercato** e su una più profonda **comprensione delle esigenze dei consumatori**. Dopo anni in cui la comunicazione è stata prevalentemente incentrata sulle caratteristiche distintive del prodotto, il nuovo posizionamento pone al centro le persone, i loro valori e le occasioni di consumo, con l'obiettivo di consolidare un'identità premium e aspirazionale, senza rinunciare a un linguaggio autentico, vicino e capace di valorizzare la dimensione della condivisione. Questa evoluzione è sintetizzata nel claim "Più grande, insieme", lanciato ad ottobre, che riflette l'impegno del Consorzio nel costruire una relazione consapevole con i consumatori basata su condivisione di valori (8.4 Comunicazione e marketing responsabile).

Questa nuova strategia si articola su tre obiettivi fondamentali:

Intercettare nuovi segmenti di consumatori	Modernizzare il posizionamento del brand	Ampliare le occasioni di consumo

A supporto di questi obiettivi, il Consorzio ha implementato una profonda trasformazione digitale (8.4.2 Principali strumenti della comunicazione), affidando la gestione strategica della presenza sui social media a una partner di rilievo con l'intento di rendere gli utenti parte attiva della community e aumentare engagement e riconoscimento della marca. Parallelamente, ricerche di mercato condotte nel 2024-2025 (8.4.3 Indagini di mercato e ascolto dei consumatori) hanno

fornito al Consorzio insight strategici sulla percezione dei consumatori e sulle dinamiche di acquisto nei principali mercati, guidando l'adattamento contestuale della creatività per parlare linguaggi diversi a seconda dell'ambiente geografico e del segmento di mercato.

Marketing esperienziale

Il Consorzio ha inoltre rafforzato il proprio approccio al marketing esperienziale, integrando in una strategia unitaria tutte le iniziative che favoriscono il contatto diretto tra il pubblico e il mondo del Parmigiano Reggiano. Questa strategia rappresenta infatti uno strumento fondamentale per accrescere il **coinvolgimento delle persone**, rafforzando il **legame emotivo** con il brand e promuovendo un senso di appartenenza.



Nel 2025, il Consorzio ha consolidato la propria presenza in grandi eventi internazionali, riconosciuti come piattaforme privilegiate di comunicazione e engagement capaci di unire visibilità, relazione e posizionamento del brand. La partecipazione a contesti iconici legati allo sport (Rolex Masters 1000 di Parigi, ATP Miami, Gran Premi di Formula 1, partnership con i New York Jets), all'alta cucina (Identità Golose, 50 Best Restaurants) e alla cultura consente al Parmigiano Reggiano di rafforzare il proprio ruolo non solo come eccellenza gastronomica, ma come brand culturale portatore di valori quali qualità, autenticità, territorio e

contemporaneità. Tali attivazioni hanno permesso di dialogare con pubblici altamente profilati - media, opinion leader, chef, buyer, partner e consumatori evoluti - generando un impatto duraturo sulla percezione del marchio.

Accanto a questi contesti, lo sviluppo di eventi proprietari ha rappresentato un ulteriore pilastro della strategia: il primo appuntamento di "Momenti Iconici" svolto in un caseificio della zona di produzione e il "Casello d'Oro" ospitato presso il British Museum di Londra hanno creato piattaforme esclusive di racconto, relazione e celebrazione del prodotto e dei soggetti che ne sono espressione (7.1.2 Palio del Parmigiano Reggiano - Casello d'Oro Awards).

Il turismo enogastronomico continua inoltre a rappresentare una leva strategica per valorizzare il territorio e consolidare il posizionamento del Parmigiano Reggiano come esperienza autentica e consapevole legata al contesto produttivo (7.1.6 Valorizzazione del turismo enogastronomico).

Cultura del prodotto

Riconoscendo nella conoscenza un elemento essenziale per rafforzare il valore distintivo del Parmigiano Reggiano in un mercato sempre più competitivo, il Consorzio ha istituito una nuova area strategica dedicata alla cultura di prodotto (7.2.3 Formazione diretta: consumatori e professionisti del settore).

L'obiettivo è trasformare il patrimonio di competenze, tradizioni e saperi che caratterizza la DOP in uno strumento di divulgazione e formazione rivolto a professionisti, operatori del settore e consumatori. Attraverso questa iniziativa, il Consorzio intende accrescere la consapevolezza sul valore del Parmigiano Reggiano, promuoverne la riconoscibilità e consolidarne la credibilità e l'attrattività nel tempo.

Nell'ambito della nuova area sono state sviluppate due iniziative complementari connesse con la cultura del prodotto Parmigiano Reggiano:

- **Accademia Parmigiano Reggiano**, centro di formazione tecnica e divulgazione rivolto a operatori della filiera e professionisti dei canali di vendita, con percorsi che integrano formazione, conoscenza del prodotto ed esperienza diretta nel territorio di origine;

- **APR – Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano**, impegnata nella diffusione della cultura del prodotto e nella promozione della conoscenza sensoriale presso appassionati e divulgatori.



Trade marketing

Al fine di rafforzare il presidio dei mercati, consolidare la crescita e differenziare il posizionamento in un contesto globale sempre più competitivo e instabile, il Consorzio ha operato lungo tre direttrici principali: rafforzamento nei mercati storici, espansione in quelli strategici e sviluppo di nuove opportunità nei canali emergenti.

Nel 2025, il Parmigiano Reggiano si è confermato come prodotto riconosciuto in oltre 140 Paesi, con l'area trade marketing che ha operato in sinergia con le altre leve del marketing per sviluppare progetti nei mercati chiave (Italia, USA, UK, Francia, Germania, Giappone, Australia), partecipare a fiere e missioni commerciali con il coinvolgimento attivo di caseifici e operatori di settore, e valorizzare il brand nei diversi canali di consumo - retail, horeca, ristorazione, crociere ed e-commerce.

Parallelamente, il lavoro di presidio si estende ad attività strutturale essenziale per l'intero sistema consortile: organizzazione delle commissioni marketing con gli operatori, aggiornamento dei dossier Paese, monitoraggio sistematico dei dati di vendita, gestione delle relazioni con stakeholder istituzionali e commerciali, sviluppo di progetti speciali. A ciò si aggiunge una rete di supporto quotidiano ai consorziati - consulenza su diciture e claim, valutazioni di conformità normativa, supporto alle registrazioni, assistenza su richieste operative - finalizzata a garantire coerenza normativa, correttezza comunicativa e tempestività dell'azione del Consorzio nei mercati globali.





Gestione ambientale responsabile

5



Gestione ambientale responsabile

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano riconosce la sostenibilità ambientale come un elemento strategico e prioritario, ed in coerenza con gli indirizzi e gli obiettivi promossi dall'Unione Europea, ha definito una serie di iniziative ispirate ai **Sustainable Development Goals** (**SDGs**), orientate a promuovere una gestione responsabile degli aspetti ambientali.

Di seguito è presentata una sintesi delle principali attività di rilevanza ambientale realizzate dal Consorzio nel corso del 2025 e finalizzate sia alla riduzione degli impatti ambientali diretti associati alle sedi operative, sia alla mitigazione degli impatti indiretti correlati alla filiera produttiva

5.1 Gestione delle sedi del Consorzio

Il Consorzio opera presso la Sede Direzionale di Reggio Emilia e si avvale inoltre delle Sezioni provinciali di Parma, Modena e Mantova, situate presso uffici dedicati; al fine di garantire trasparenza e affidabilità nella rendicontazione delle proprie **prestazioni ambientali**, il Consorzio monitora periodicamente specifici indicatori, con particolare attenzione ai consumi energetici, all'utilizzo efficiente delle risorse idriche, alla gestione dei rifiuti prodotti e alla quantificazione delle emissioni di gas a effetto serra connesse con il cambiamento climatico.



I QUATTRO PILASTRI DEL MONITORAGGIO AMBIENTALE



EFFICIENZA ENERGETICA

Transizione verso fonti rinnovabili mediante l'ottimizzazione dei consumi e la produzione da fotovoltaico.



GESTIONE RISORSE IDRICHE

Gestione responsabile delle risorse idriche con attenzione ai consumi delle sedi.



EMISSIONI DI GAS SERRA

Quantificazione e mitigazione delle emissioni di gas a effetto serra di Scope 1 e Scope 2, ispirandosi alle linee guida del GHG Protocol.



GESTIONE DEI RIFIUTI

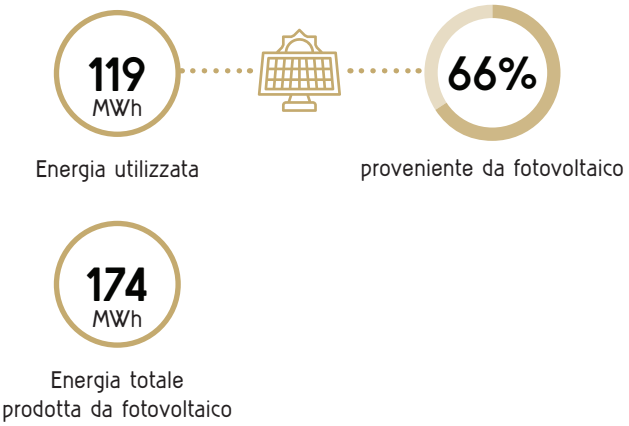
Prevenzione e riduzione dei rifiuti mediante pratiche di economia circolare e raccolta differenziata.

Tale framework consente di misurare progressivamente la riduzione degli impatti ambientali diretti e fornisce la base per definire obiettivi futuri per la mitigazione di tali impatti.

5.1.1 Gestione consumi energetici

Gestione Energia 2025

Figura 5.1



Con riferimento alla **gestione dell'energia**, il Consorzio ha intrapreso nel tempo un percorso volto alla **riduzione dei consumi energetici** e al **miglioramento dell'efficienza** nell'utilizzo delle risorse attraverso l'adozione di misure articolate su diversi livelli:

MONITORAGGIO[1]

dei consumi energetici finalizzato all'individuazione delle potenziali aree di miglioramento e alla definizione delle azioni prioritarie e degli investimenti necessari per il conseguimento degli obiettivi di efficientamento energetico

RIDUZIONE

dei consumi attraverso interventi mirati (es. sostituzione dei corpi illuminanti, utilizzo di serramenti ad elevato isolamento termico, ecc..)

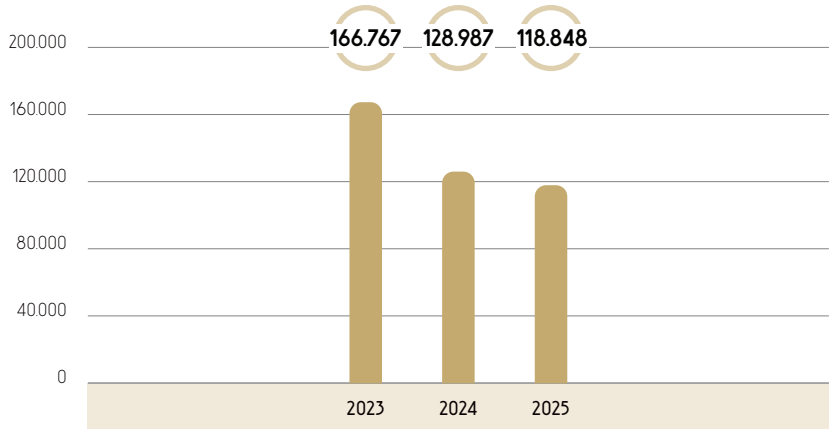
UTILIZZO ED AUTOPRODUZIONE DI ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI

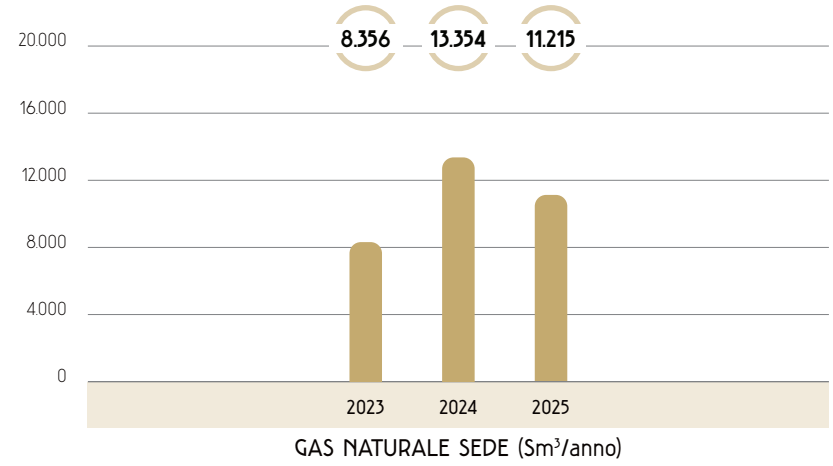
(es. impianto fotovoltaico installato presso la Sede Direzionale).

1 Considerato che le Sezioni Provinciali sono ospitate all'interno di uffici caratterizzati da consumi energetici limitati, il Consorzio ha concentrato le attività di monitoraggio principalmente sulla Sede Direzionale di Reggio Emilia.

In Figura 5.2 è riportato l'andamento dei consumi di energia elettrica e di gas naturale, quest'ultimo impiegato per l'alimentazione di tre impianti destinati al riscaldamento degli ambienti.

L'analisi dei dati relativi al 2025 conferma il trend di riduzione dei consumi di energia elettrica, riconducibile agli interventi di efficientamento energetico della Sede ed alle politiche di informazione delle risorse sull'utilizzo dell'energia. Anche per quanto riguarda il gas naturale utilizzato per il riscaldamento, i consumi evidenziano una diminuzione rispetto all'anno precedente, tuttavia tale andamento è influenzato principalmente dalla durata e dalle condizioni climatiche della stagione invernale, che determinano il fabbisogno termico degli edifici.





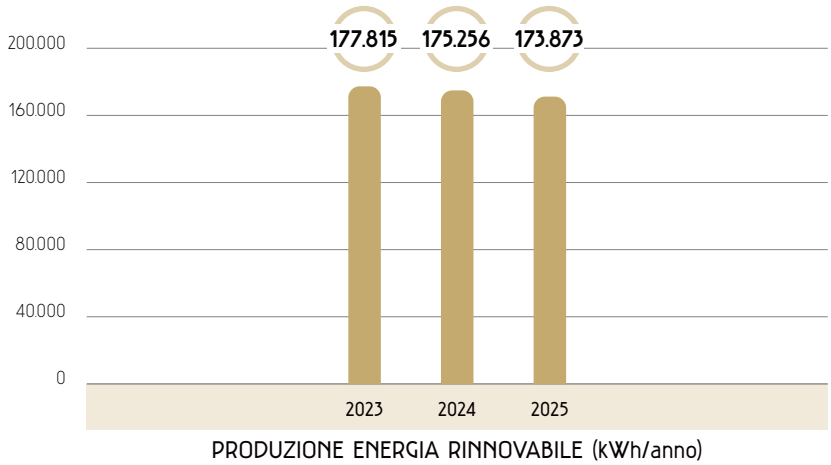
Consumi energetici - Sede direzionale del Consorzio

Figura 5.2

La produzione e l'utilizzo di **energia da fonte rinnovabile derivanti da impianto fotovoltaico** rappresentano un elemento centrale nella strategia energetica del Consorzio, come dimostra l'installazione di pannelli fotovoltaici presso la Sede Direzionale, le cui prestazioni in termini di produzione energetica vengono costantemente monitorate (Figura 5.3). Nel corso del 2025, il 45% dell'energia autoprodotta è stato autoconsumato per coprire circa il 66% dei fabbisogni energetici della Sede Direzionale, mentre la quota rimanente, pari al 55%, è stata immessa nella rete elettrica.

Produzione energia elettrica da impianto fotovoltaico - Sede direzionale del Consorzio

Figura 5.3

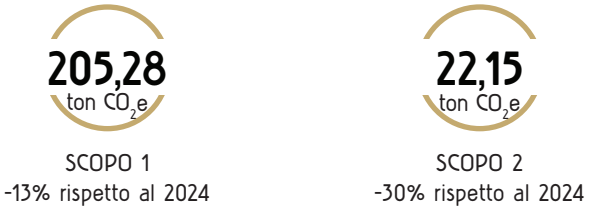


In un'ottica di ulteriore efficientamento energetico e integrazione tra sistemi impiantistici, il Consorzio sta inoltre valutando l'implementazione di un sistema di gestione che consenta di ottimizzare l'interazione tra l'impianto fotovoltaico e le caldaie.



In particolare, il programma è finalizzato a privilegiare l'utilizzo dell'energia solare per la produzione di calore e acqua calda sanitaria, attivando il contributo del fotovoltaico in modo automatico quando la produzione energetica raggiunge determinate soglie, riducendo progressivamente il ricorso ai sistemi di riscaldamento tradizionali alimentati da combustibili fossili.

5.1.2 Cambiamento Climatico - Emissioni gas effetto serra



Emissioni di gas serra
2025

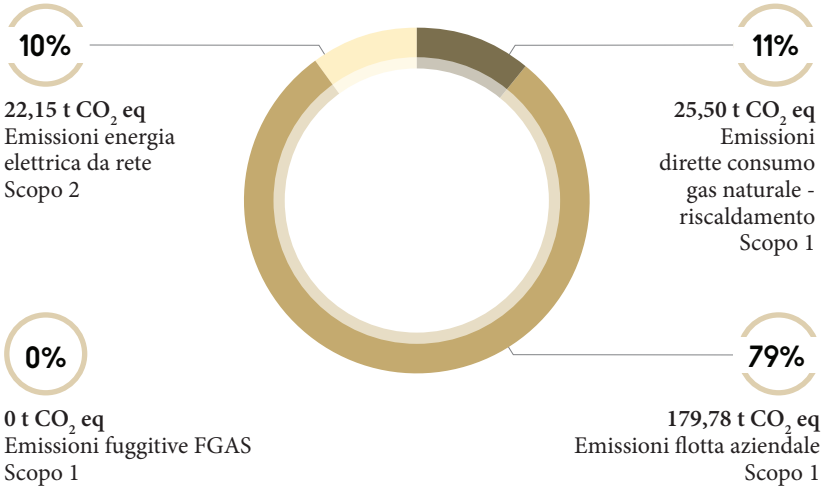
Figura 5.4

Il monitoraggio degli indicatori climatici, in termini di emissioni di gas a effetto serra, assume un ruolo centrale ai fini della trasparenza e della rendicontazione delle performance di sostenibilità ambientale.

Il Consorzio pertanto quantifica le emissioni espresse in termini di anidride carbonica equivalente (CO_2e) connesse alla Sede Direzionale, ispirandosi alle linee guida del **GHG Protocol** distinguendole tra Scopo 1 e Scopo 2:

- **Scopo 1 – Emissioni dirette**: generate direttamente dalle attività del Consorzio e riconducibili all'utilizzo di combustibili, alle emissioni fuggitive di gas climalteranti derivanti dagli impianti di refrigerazione e all'impiego di mezzi di trasporto di proprietà;
- **Scopo 2 – Emissioni indirette**: associate all'acquisto e al consumo di energia elettrica e termica fornita da soggetti esterni.

Come evidenziato in Figura 5.5, le emissioni complessive risultano imputabili principalmente all'utilizzo di mezzi di trasporto (Scopo 1) dall'analisi svolta si evidenzia una diminuzione delle emissioni rendicontate pari al 13% per lo Scopo 1 e al 30% per lo Scopo 2, rispetto ai dati 2024.



Emissioni gas serra
Scopo 1 e 2 - Sede direzionale del Consorzio - 2025

Figura 5.5



Investimenti mobilità a basse emissioni 2025-2026

Per ridurre progressivamente il proprio impatto ambientale, il Consorzio ha avviato un **piano di rinnovo della flotta aziendale e di sviluppo delle infrastrutture di ricarica elettrica**. Attualmente il parco auto dei dipendenti è costituito principalmente da veicoli diesel a noleggio; nel 2025 è stato avviato l'acquisto di **5 veicoli elettrici plug-in**, accompagnato dall'installazione di due colonnine di ricarica disponibili anche per gli ospiti. È in fase di approvazione la realizzazione di ulteriori colonnine collegate ed alimentate dall'impianto fotovoltaico della Sede.

A supporto di tali interventi, è prevista l'introduzione di un'applicazione dedicata alla gestione dei veicoli elettrici e delle postazioni di ricarica, che consentirà di monitorarne la disponibilità in tempo reale e di effettuare le prenotazioni, favorendo un utilizzo più efficiente della flotta e delle infrastrutture.

Entro il 2026 il Consorzio intende proseguire il percorso di elettrificazione del parco auto, estendendo progressivamente la sostituzione dei veicoli in occasione della scadenza dei contratti di noleggio. In futuro, si prevede di potenziare la rete di ricarica presso la sede di Reggio Emilia e valutare il posizionamento di una postazione di ricarica presso la sede di Gonzaga.

5.1.3 Gestione delle risorse idriche

Gestione risorse idriche 2025

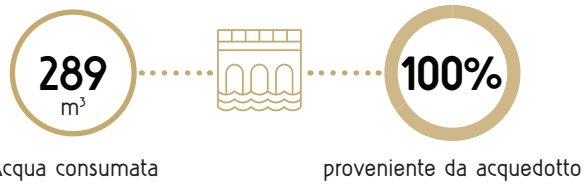
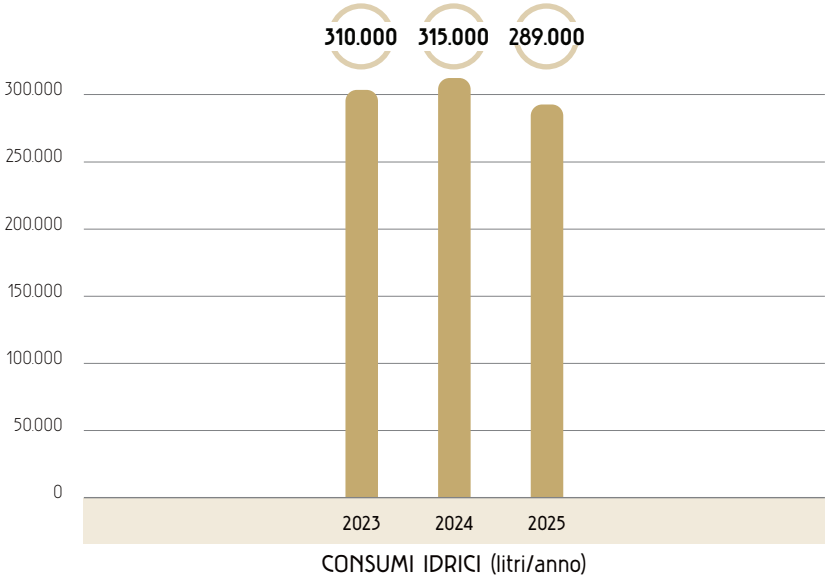


Figura 5.6

In riferimento alla gestione della risorsa idrica, l'approvvigionamento delle sedi avviene esclusivamente tramite la rete dell'acquedotto per uso civile. L'analisi dei dati della Sede evidenzia una sostanziale stabilità dei consumi dell'ultimo triennio

dopo lo sviluppo delle iniziative intraprese dal Consorzio relative all'introduzione di sistemi di parzializzazione degli scarichi dei servizi igienici e all'efficientamento del sistema di irrigazione delle aree verdi.



Consumi Idrici
Sede direzionale del Consorzio

Figura 5.7

5.1.4 Produzione e gestione dei rifiuti



Gestione rifiiuti
2025

Figura 5.8

In relazione alla tipologia di attività svolte presso le sedi del Consorzio, vi è una limitata produzione di rifiuti speciali; l'impatto ambientale principale è riconducibile ai rifiuti assimilabili agli urbani, conferiti in modo differenziato al sistema di raccolta comunale. In merito alla frazione plastica, si evidenzia che il Consorzio ha adottato misure finalizzate alla riduzione dei consumi con particolare riferimento all'installazione di colonnine per l'erogazione di acqua potabile a servizio dei dipendenti: il contatore interno del sistema installato stima in 4075 l'equivalente in bottiglie d'acqua risparmiate con l'erogazione dei distributori. Inoltre, per le riunioni e gli eventi, nel 2025 sono state utilizzate 1824 bottiglie di vetro con vuoto a rendere.

5.2 Progetti filiera del Parmigiano Reggiano

La filiera del Parmigiano Reggiano si distingue per una serie di elementi strutturali che la rendono **naturalmente orientata alla sostenibilità**, grazie a pratiche produttive consolidate e a un forte legame con il territorio. In questo contesto il Consorzio opera per preservare e accrescere il valore del Parmigiano Reggiano, coniugando la tutela della qualità e dell'identità del prodotto con un impegno crescente verso la sostenibilità ambientale promuovendo un modello produttivo orientato alla **gestione responsabile delle risorse naturali e al miglioramento continuo delle performance ambientali**.

Caratteristiche sostenibili della filiera del Parmigiano Reggiano

Figura 5.9



Impiego di foraggi locali (prati stabili ed erba medica), con ridotto fabbisogno idrico e chimico



Uso limitato di farmaci veterinari (meno dell'1%)



Tecniche agronomiche a basso impatto ambientale, come la riduzione della frequenza di aratura, effettuata ogni 5 anni anziché annualmente

Nell'ambito della filiera il Consorzio collabora con caseifici, allevatori e gli altri attori coinvolti nel processo produttivo, favorendo progetti e iniziative finalizzati a ridurre gli impatti ambientali e a diffondere pratiche sempre più sostenibili.

Le attività si concentrano su **sei ambiti strategici interconnessi**, su cui il Consorzio ha sviluppato e continua a promuovere progetti specifici in collaborazione con la filiera.

Nel prossimo capitolo sono riportate le indicazioni sui principali progetti sviluppati dal Consorzio negli ultimi anni e attivi nel 2025.

PROGETTI DI FILIERA PARMIGIANO REGGIANO



SOSTENIBILITÀ FORAGGERA

Promozione di sistemi di produzione foraggiera efficienti e sostenibili, valorizzazione dei prati stabili, e riduzione della dipendenza dalle importazioni internazionali di mangimi attraverso strategie di autoapprovvigionamento locale.



RICERCA SCIENTIFICA E INNOVAZIONE

Sviluppo di conoscenze condivise e metodologie avanzate per migliorare la qualità del prodotto, comprendere il ruolo della microflora e della flora mesofila nelle caratteristiche distintive del Parmigiano Reggiano, e orientare le scelte produttive verso modelli sostenibili.



SVILUPPO COMPETENZE NELLA FILIERA

Formazione e sensibilizzazione degli operatori della filiera su temi di sostenibilità, condivisione di buone pratiche, dialogo con stakeholder, e divulgazione dei risultati della ricerca per favorire l'adozione di standard sempre più elevati.



BENESSERE ANIMALE

Miglioramento delle condizioni di allevamento attraverso monitoraggio sistematico, evoluzione del patrimonio genetico per coniugare efficienza produttiva e benessere degli animali, e supporto economico agli allevatori virtuosi.



BIODIVERSITÀ E VALORIZZAZIONE TERRITORIALE

Tutela degli ecosistemi prativi e pastorali, preservazione delle razze bovine autoctone, riconoscimento del valore ambientale e paesaggistico del territorio, e promozione di pratiche agricole consapevoli.



ADATTAMENTO AI CAMBIAMENTI CLIMATICI

Sperimentazione di colture alternative e resilienti, adozione di pratiche agronomiche innovative, misurazione dell'impronta carbonica, e implementazione di strategie di mitigazione per rafforzare la capacità di adattamento della filiera.

5.3 Ricerca scientifica e innovazione

5.3.1 Sostenibilità del Sistema Parmigiano

Le Indicazioni Geografiche, per loro natura, sono indissolubilmente legate al territorio in cui nascono e non possono essere delocalizzate; rappresentano quindi non soltanto un valore economico per i produttori, ma anche un importante **motore di sviluppo per le comunità e le aree di origine**.

In questo contesto, la sostenibilità è intrinseca al concetto stesso di IG, poiché la **salvaguardia delle risorse ambientali, culturali e produttive del territorio** è una condizione essenziale per garantire nel tempo la disponibilità di prodotti autentici, di qualità ed identitari.

Considerando il ruolo guida nelle politiche alimentari globali e della promozione di sistemi agroalimentari sostenibili, il Consorzio collabora dal 2017 con la **FAO** (Food and Agriculture Organization delle Nazioni Unite), agenzia ONU riconosciuta a livello internazionale; questa collaborazione si inserisce nell'ambito della strategia **OriGIn** (Organization for an International Geographical Indications Network), una rete internazionale che riunisce circa 500 associazioni di produttori e istituzioni provenienti da 40 Paesi, con l'obiettivo di valorizzare e rendere **più sostenibili i prodotti a Indicazione Geografica**.

oriGIn
Organization for an International Geographical Indications Network





Il 27 novembre 2025, presso il Consorzio, si è tenuto il convegno "**Sostenibilità del Parmigiano Reggiano: dialogo tra Consorzio e stakeholder**" moderato da Valentina Pizzamiglio, responsabile della sostenibilità, occasione di confronto sui temi della sostenibilità della filiera. Durante l'incontro, **Riccardo Deserti**, presidente orGIn International, ha presentato la prospettiva delle indicazioni geografiche a livello internazionale, mentre **Thanawat Tiensin**, diretto-

re della divisione di produzioni e sanità animale di FAO, ha illustrato il punto di vista della FAO in materia di sanità e produzioni animali. **Piercristiano Brazzale**, presidente onorario dell'International Dairy Federation (FIL-IDF) ha infine presentato un'analisi del contesto lattiero-caseario globale, mentre le conclusioni sono state affidate al presidente del Consorzio **Nicola Bertinelli**, che ha condiviso alcune riflessioni sulle sfide e sulle opportunità legate alla sostenibilità della filiera del Parmigiano Reggiano.



Relatori del Convegno Sostenibilità del Parmigiano Reggiano - 2025

Obiettivo 2026

Progetto di Sostenibilità della Filiera

Nel corso del 2026, il Consorzio si pone l'obiettivo di definire la progettualità per approfondire gli aspetti di sostenibilità del sistema Parmigiano Reggiano, inteso come l'insieme dei soggetti della filiera produttiva e degli altri stakeholder.



Questo obiettivo richiama quanto previsto dal Reg. UE 1143/2024 sulle Indicazioni Geografiche che attribuisce ai Consorzi di tutela la facoltà di concordare pratiche sostenibili da rispettare nella produzione del prodotto. Le pratiche sostenibili mirano ad applicare requisiti più rigorosi di quelli prescritti dal diritto dell'Unione o nazionale in termini di sostenibilità ambientale, sociale o economica o di benessere degli animali. Per l'approfondimento si seguirà la metodologia descritta nella guida internazionale "**Developing a roadmap towards increased sustainability in geographical indication systems**": una guida di orientamento pratico affinché le organizzazioni di IG possano sviluppare e implementare il proprio programma di sostenibilità. Alla stesura della guida e del toolkit associato ha partecipato anche il **Consorzio del Parmigiano Reggiano, unica DOP italiana rappresentata nel gruppo di lavoro**.

Il percorso si svilupperà attraverso le seguenti fasi operative:

1. la mappatura e definizione degli scenari di sostenibilità attuali della filiera;
2. la valutazione strategica della fattibilità e delle ricadute delle possibili azioni;
3. l'elaborazione di un documento di visione della Sostenibilità del Sistema e il monitoraggio dello stato di avanzamento nel tempo.

Articolandosi su cinque obiettivi principali:

LA STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ DEL SISTEMA PARMIGIANO REGGIANO

MAPPATURA
ricognizione e integrazione del patrimonio di iniziative ambientali, economiche e sociali esistenti nella filiera

VALUTAZIONE DEGLI IMPATTI
identificazione e quantificazione degli impatti positivi del sistema

COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER
engagement di tutti i portatori di interesse del sistema

DEFINIZIONE DI INDICATORI DI PERFORMANCE
individuazione delle priorità di futuri interventi e dei relativi benefici

MONITORAGGIO PERIODICO
istituzione di un presidio di monitoraggio e di un modello di gestione stabile nel tempo

5.3.2 Progetto ANAFIBJ

L'**Associazione Nazionale Allevatori Frisona, Bruna e Jersey Italiana** (**ANAFIBJ**), è un organismo di riferimento per le attività di selezione genetica e miglioramento delle principali razze bovine da latte allevate in Italia. Il Consorzio, grazie alla collaborazione con tale ente, **promuove iniziative correlate all'evoluzione del patrimonio genetico animale**, con l'obiettivo di coniugare efficienza produttiva, qualità del latte e benessere animale, nell'ottica di una filiera lattiero-casearia sempre più sostenibile.

L'attività di miglioramento genetico rappresenta infatti uno strumento importante per accrescere la sostenibilità degli allevamenti in quanto animali più efficienti dal punto di vista produttivo consentono di **ottimizzare l'utilizzo delle risorse** riducendo gli impatti ambientali associati all'allevamento, in particolare in termini di emissioni e consumo di mangimi e **salvaguardia della biodiversità**.



Le attività sviluppate dal Consorzio nell'ambito dell'Associazione sono finalizzate in particolare ad **individuare le caratteristiche genetiche più adatte alle esigenze della filiera del Parmigiano Reggiano**; a questo scopo sono stati sviluppati specifici indici genetici a supporto delle scelte di selezione, tra cui l'Indice Caseificazione Sostenibilità-Parmigiano Reggiano (ICS–PR) pensato per identificare animali più resilienti e più idonei alla trasformazione casearia.

Aggiornamento Indice Caseificazione Sostenibilità - Parmigiano Reggiano (ICS-PR)

L'ICS-PR è uno strumento di selezione genetica sviluppato da ANAFIBJ in collaborazione con le Università di Bologna, Padova e Parma ed il Consorzio del Parmigiano Reggiano. L'indice è espresso in euro e calcola il ricavo netto in carriera degli animali, considerando sia i costi di allevamento (alimentazione, salute, gestione riproduttiva, trasformazione) sia i ricavi (resa casearia, valore dell'animale). L'obiettivo è identificare bovine in grado di produrre un latte ottimale per la trasformazione casearia, mantenendo al contempo elevati standard di benessere, longevità e sostenibilità ambientale.

Nel 2025, l'indice ICS-PR è stato aggiornato per allinearsi meglio alle esigenze della filiera in modo tale da rafforzare tre aspetti prioritari:

- **qualità produttiva del latte**, attraverso l'introduzione del nuovo Indice Qualità Casearia (IQC), che seleziona per le proprietà coagulative ottimali del latte e la percentuale di caseina;
- **funzionalità degli animali**, mediante una maggiore enfasi su fertilità, salute mammaria e longevità;
- **caratteristiche morfologiche**, che favoriscono benessere e efficienza complessiva dell'allevamento.

Questa integrazione tra performance produttive, sostenibilità e qualità riflette l'impegno del Consorzio del Parmigiano Reggiano nel valorizzare la selezione genetica come strumento strategico per la competitività della DOP.

PREMIO MASTER BREEDER PARMIGIANO REGGIANO

Nel gennaio 2025, il Consorzio e ANAFIBJ hanno istituito il premio "**Master Breeder Parmigiano Reggiano**", riconoscimento assegnato agli allevatori che si distinguono per eccellenza gestionale, qualità genetica e performance produttive.

La valutazione degli allevamenti vincitori si basa su parametri integrati, quali la produzione del latte, le caratteristiche morfologiche degli animali, il numero di cellule somatiche, la longevità delle vacche e i parametri di fertilità, con particolare attenzione ai risultati conseguiti nella trasformazione in Parmigiano Reggiano.
Tale iniziativa rappresenta un riconoscimento concreto dell'impegno degli allevatori nel perseguire elevati standard di qualità e sostenibilità, fungendo al contempo da incentivo per la diffusione di pratiche virtuose all'interno della filiera.



5.3.3 Siero Innesto

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha proseguito le ricerche sul sieroinnesto in collaborazione con il **Centro Ricerche Produzioni Animali** (**CRPA**) e, tramite il **cofinanziamento di due borse di dottorato**, con l'Università di Modena e Reggio Emilia e l'Università Cattolica del Sacro Cuore.

Nel 2025, le attività di ricerca si sono concentrate sulla **caratterizzazione del siero innesto** e della microflora che lo compone, elemento distintivo del processo produttivo della DOP. Gli studi hanno approfondito sia gli aspetti tecnologici legati alla preparazione e alla gestione del siero innesto, sia l'influenza delle popolazioni microbiche sul processo di caseificazione, sulla maturazione del formaggio e sullo sviluppo delle sue caratteristiche sensoriali.

Grazie all'impiego di tecniche avanzate di analisi è stato possibile ottenere una caratterizzazione più approfondita della composizione microbica del siero innesto. I risultati contribuiranno a comprendere meglio gli effetti dell'equilibrio della microflora sulla funzionalità tecnologica del siero innesto e sul processo produttivo, fornendo indicazioni utili per preservare la tipicità e la qualità del Parmigiano Reggiano.

La prosecuzione di questa collaborazione conferma l'impegno condiviso nel valorizzare le conoscenze sul patrimonio microbiologico della DOP e nel promuovere l'innovazione a supporto della tradizione produttiva.



5.4 Progetti Europei per la sostenibilità agroalimentare

La partecipazione a Progetti Europei rappresenta per il Consorzio del Parmigiano Reggiano un'importante opportunità per contribuire attivamente alla transizione verso **un'agricoltura più resiliente e sostenibile**, rafforzando la capacità di **adattamento della filiera ai cambiamenti climatici** e promuovendo soluzioni innovative a beneficio del territorio e delle future generazioni.

5.4.1 Progetto IMAGE LIFE

Il progetto **IMAGE LIFE** (Improving the Resilience of Parmigiano Reggiano Supply Chain), coordinato dall'Università di Bologna e stato avviato a novembre 2024 con una durata di cinque anni, e si inserisce nel percorso di evoluzione della filiera del Parmigiano Reggiano.

L'iniziativa nasce sulla base di precedenti attività di ricerca e ha l'obiettivo di sperimentare direttamente sul campo soluzioni agronomiche e zootecniche in grado di aumentare la **resilienza del sistema produttivo rispetto agli effetti del cambiamento climatico**.



Una delle principali linee di intervento riguarda la **progressiva sostituzione del mais**, coltura caratterizzata da elevati fabbisogni idrici e da una maggiore vulnerabilità alle contaminazioni da aflatossine, **con il sorgo**, considerato una coltura più adattabile e resiliente alle nuove condizioni climatiche (minor consumo di acqua, maggiore tolleranza alla siccità, buone rese produttive, ridotto impiego di fertilizzanti, limitazione naturale il rischio di micotossine).

Il progetto è strutturato in diverse fasi operative che comprendono la selezione delle varietà di sorgo più idonee, la definizione di nuove razioni alimentari per le bovine da latte e la successiva valutazione degli effetti su produzione, qualità del latte e caratteristiche organolettiche del formaggio.
Parallelamente, sono previste attività sperimentali presso aziende pilota, l'introduzione di un sistema di incentivi rivolto agli agricoltori che adottano le nuove pratiche e lo svolgimento di analisi LCA (Life Cycle Assessment) per misurare gli impatti ambientali lungo l'intera filiera produttiva.



VALUTAZIONE DEL CICLO DI VITA (LCA)

Nel progetto IMAGE LIFE, la valutazione del ciclo di vita (Life Cycle Assessment, LCA) rappresenta uno strumento analitico fondamentale per misurare gli effetti ambientali del sistema produttivo in ogni sua fase, dalla coltivazione dei cereali alla trasformazione casearia e alla stagionatura.

Per rendere la valutazione LCA efficiente e accessibile alle aziende della filiera, il progetto sta sviluppando un web-tool specializzato rivolto ad allevatori e caseifici. Lo strumento permetterà la compilazione annuale di questionari strutturati fornendo dati su colture, consumi energetici e gestione operativa. Il tool integrerà automaticamente questi dati con un database di fattori di impatto ambientale, calcolando indicatori LCA quali impronta di carbonio, consumo di acqua ed eutrofizzazione, associati a un litro di latte crudo in uscita da una certa azienda in uno specifico anno, o a un kg di Parmigiano a valle della stagionatura.

Attraverso questo approccio, il Consorzio intende sviluppare una conoscenza strutturata degli impatti ambientali della filiera, monitorando come cambiano nel tempo e tra le diverse aziende, favorendo al contempo il coinvolgimento attivo dei produttori nella raccolta dei dati e nella consapevolezza dei risultati.

L'obiettivo complessivo del progetto è quello di arrivare, nel medio periodo, alla **sostituzione di almeno il 15% del mais coltivato nell'area DOP con il sorgo**, contribuendo così a **rafforzare la resilienza climatica, la sostenibilità ambientale e il livello di autosufficienza foraggera della filiera del Parmigiano Reggiano**.



Il Consorzio partecipa in qualità di partner e svolge un ruolo attivo nella promozione e nel coordinamento delle attività sul territorio di origine della DOP, facilitando l'attuazione delle prove in campo e il coinvolgimento degli operatori della filiera. Nel corso del 2025, il Consorzio ha promosso e ospitato attività di coinvolgimento pubblico sotto forma di **workshop tecnici** rivolti ad allevatori, agricoltori, tecnici e operatori della filiera. Questi incontri hanno rappresentato importanti momenti di confronto e trasferimento delle conoscenze, finalizzati a diffondere gli obiettivi del progetto, illustrare le attività sperimentali avviate e con-

dividere i primi risultati ottenuti sul campo, favorendo al contempo la diffusione di pratiche agricole innovative orientate alla resilienza climatica e alla sostenibilità delle produzioni.

Sono stati organizzati con successo **due workshop** il 6 novembre 2025, dedicato alla presentazione del progetto agli allevatori del comprensorio ed il 10 febbraio 2026, incentrato sugli aspetti pratici della coltivazione del sorgo e rivolto ad agricoltori e tecnici agricoli; entrambi gli eventi sono stati promossi attraverso i canali social del progetto e diffusi tramite la piattaforma ALLEVA, consentendo di raggiungere e coinvolgere direttamente i principali stakeholder del territorio. Nell'ambito delle future attività di disseminazione e valorizzazione dei risultati, è inoltre prevista la partecipazione a eventi di settore, tra cui fiere nazionali a Cremona e il Forum ALLEVA, con l'obiettivo di ampliare ulteriormente la diffusione delle conoscenze e delle buone pratiche sviluppate dal progetto.

Workshop IMAGE LIFE - Consorzio del Parmigiano Reggiano 2025



5.4.2 Progetto INTAQT

Nel 2025 il Consorzio ha proseguito le attività connesse con il progetto **INTAQT** (INnovative Tools for Assessment and Authentication of chicken meat, beef and dairy products' QualiTies), finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020 dell'Unione Europea.

L'iniziativa mira ad approfondire la conoscenza delle relazioni tra i **sistemi di allevamento** e le **caratteristiche qualitative intrinseche** dei prodotti di origine animale, con particolare riferimento ai comparti lattiero-caseario, bovino e avicolo.

Attraverso un approccio multidisciplinare e multicriterio, il progetto analizza l'influenza delle pratiche di allevamento sulla sicurezza alimentare, sul valore nutrizionale e sulle caratteristiche sensoriali dei prodotti, sviluppando modelli scientifici in grado di quantificarne gli effetti.

Nell'ambito delle attività progettuali è previsto lo sviluppo di strumenti innovativi per la **valutazione e l'autenticazione della qualità dei prodotti**, finalizzati a garantire **maggiore trasparenza** lungo la filiera e a fornire informazioni oggettive e verificabili a produttori, trasformatori, organismi di certificazione, decisori politici e consumatori.

Un aspetto centrale del progetto è il concetto di "**One Quality**", che integra qualità del prodotto, sostenibilità ambientale, benessere animale e redditività delle aziende agricole, promuovendo sistemi produttivi capaci di coniugare elevate prestazioni qualitative con una gestione sostenibile delle risorse.





5.4.3 Progetto Life Carbon Farming

Nell'ambito delle attività sviluppate in Italia, il Consorzio collabora con il Centro Ricerche Produzioni Animali (CRPA) e con il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) per promuovere il trasferimento delle conoscenze scientifiche alla filiera produttiva, con particolare focus sul sistema agricolo e zootecnico dell'Appennino emiliano. Le attività di studio e sperimentazione si concentrano sulla valorizzazione dei prati stabili, l'analisi di

tecniche agronomiche innovative e l'introduzione di colture più resilienti, al fine di rafforzare la tutela della biodiversità, migliorare lo stoccaggio di carbonio nei suoli e ridurre l'impatto ambientale della filiera.

Entrando maggiormente nel merito, il Consorzio è coinvolto da tempo nell'attività di ricerca e divulgazione del Progetto Europeo Life Carbon Farming, un'iniziativa finanziata dall'Unione Europea che promuove l'adozione di pratiche agricole sostenibili per la mitigazione dei cambiamenti climatici. Il progetto, che coinvolge organizzazioni, enti di ricerca e operatori del settore provenienti da sei Paesi europei, mira a diffondere modelli produttivi a ridotta impronta carbonica e prevede inoltre un sistema di incentivazione basato sui risultati ambientali, volto a incoraggiare l'adozione di pratiche virtuose da parte delle aziende e a favorire la diffusione di modelli produttivi sostenibili e resilienti.

Nel 2025 sono proseguite le attività di **audit presso gli allevamenti** coinvolti nel progetto, accompagnate dalla raccolta strutturata dei dati aziendali e dall'elaborazione di **analisi LCA** (**Life Cycle Assessment**). Questa metodologia permette di misurare gli **impatti energetici e ambientali** associati all'intero ciclo di vita del prodotto, fornendo una base di riferimento per valutare le performance aziendali e orientare le strategie di riduzione delle emissioni; la stima dell'impronta di carbonio e la valutazione della potenziale riduzione dei gas serra viene svolta dal CREA utilizzando il modello di calcolo CAP'2ER®.

In futuro, il progetto prevede di estendere le attività di sola misurazione delle emissioni, attraverso l'**identificazione di strategie di mitigazione personalizzate;** per ciascuna azienda partecipante verrà elaborato infatti un piano di azioni specifico, concordato direttamente con l'allevatore e volto a ridurre le emissioni e aumentare il sequestro di carbonio secondo le peculiarità aziendali.

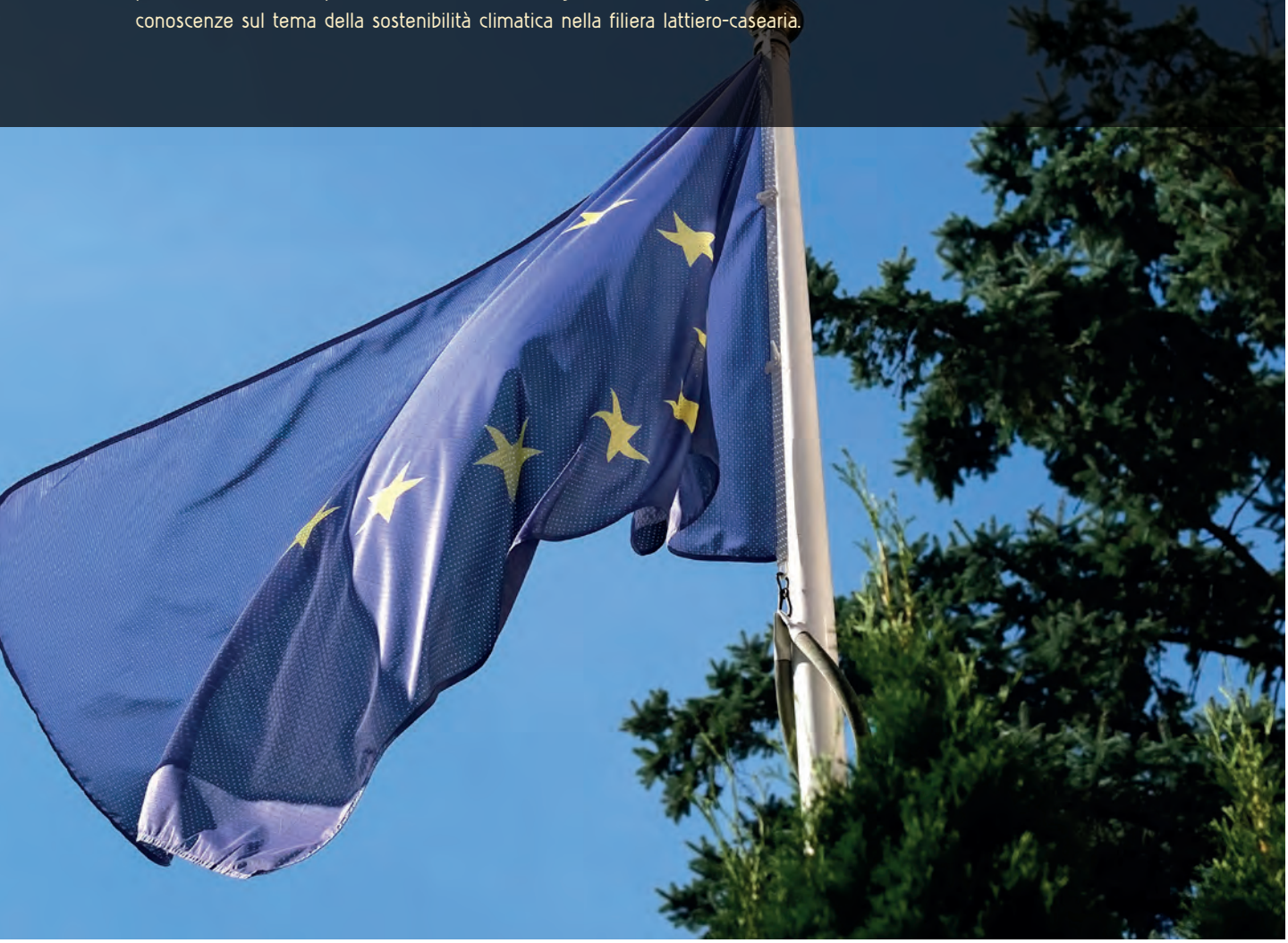


Benché i dati siano elaborati in forma anonima, è previsto che a ciascun allevatore vengano forniti report dettagliati che documentano la situazione iniziale e i progressi registrati nel corso degli anni a seguito dell'implementazione delle diverse strategie di mitigazione messe a punto.

IL CARBON FARMING: POSSIBILE OPPORTUNITÀ PER GLI ALLEVAMENTI DA LATTE

Nell'ambito del progetto LIFE Carbon Farming nel 2025 è stato organizzato un evento nazionale di networking dal titolo "Il Carbon Farming: possibile opportunità per gli allevamenti da latte", tenutosi a Montichiari (BS) presso la Fiera Agricola Zootecnica Italiana.
L'iniziativa ha illustrato il contributo della zootecnia da latte nella mitigazione dei cambiamenti climatici e ha presentato un prototipo di sistema di finanziamento incentrato su buone pratiche volte a ridurre le emissioni e aumentare il sequestro di carbonio.

L'evento ha coinvolto allevatori, tecnici, rappresentanti delle organizzazioni di categoria, amministratori, ricercatori e portatori di interesse provenienti da tutta Italia, generando un significativo momento di confronto e condivisione di conoscenze sul tema della sostenibilità climatica nella filiera lattiero-casearia.



5.5
Biodiversità e tutela del territorio

Il Disciplinare di produzione della DOP impone l'impiego di razze bovine tradizionali e restrizioni all'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici nella coltivazione dei foraggi, non solo per garantire la qualità del prodotto ma anche per tutelare l'integrità dell'ecosistema da cui deriva il Parmigiano Reggiano.

La **tutela della biodiversità** nella coltivazione dei foraggi rappresenta pertanto un pilastro fondamentale per una produzione agroalimentare di qualità, sostenibile e rispettosa dell'ambiente.

L'impatto positivo di queste pratiche è stato riconosciuto dalla LIPU (Lega Italiana Protezione Uccelli), che ha evidenziato, attraverso uno studio dedicato, come le misure stabilite dal Disciplinare favoriscano la presenza di specie protette e la salute complessiva dell'ambiente.

In questo contesto, il Consorzio del Parmigiano Reggiano si distingue per il suo impegno concreto nella tutela dei prati stabili, ecosistemi naturali oggi minacciati dalla diffusione dell'agricoltura intensiva. I **prati stabili** si caratterizzano per non essere arati né dissodati nel lungo periodo, presentando una vegetazione spontanea gestita attraverso sfalcio, irrigazione e concimazione organica. Nel territorio d'origine del Parmigiano Reggiano crescono oltre 70 varietà di piante erbacee stagionali, con una composizione in cui l'80% è costituito da graminacee e leguminose, accompagnate da numerose altre essenze prative di diversa famiglia botanica. Tale ricchezza floristica rappresenta un patrimonio unico per la biodiversità territoriale.



Il foraggio derivante dai prati stabili costituisce una delle fonti principali di alimentazione delle bovine da latte. La qualità di questo foraggio risulta essenziale per il Parmigiano Reggiano, in quanto gli odori e i sapori caratteristici delle erbe si trasferiscono al latte e, conseguentemente, al prodotto finito, conferendo al formaggio profili sensoriali distintivi, apprezzabili durante l'assaggio.

I BENEFICI DEI PRATI STABILI

SALVAGUARDIA DELLA BIODIVERSITÀ

La forte biodiversità dei prati stabili sostiene impollinatori, fauna selvatica e microrganismi del suolo, contribuendo all'equilibrio degli ecosistemi.

CONTRASTO AL DISSESTO IDROGEOLOGICO

La copertura vegetale permanente migliora l'infiltrazione dell'acqua nel terreno, riducendo erosione, ruscellamenti e rischi idrogeologici.

DIFESA CONTRO GLI INCENDI

La gestione tramite sfalcio limita l'accumulo di biomassa secca e contribuisce a contenere il rischio incendi, soprattutto nelle aree più calde o soggette ad abbandono del pascolo.

BENESSERE ANIMALE

Il foraggio dei prati stabili garantisce un'alimentazione naturale ed equilibrata per i ruminanti, favorendo il benessere animale e riducendo la necessità di trattamenti sanitari.

VALORIZZAZIONE DELLE RAZZE AUTOCTONE

Questi sistemi sono spesso associati ad allevamenti tradizionali con razze bovine storiche, contribuendo alla conservazione della biodiversità zootecnica.

QUALITÀ DEL LATTE

La varietà botanica dei prati influisce sulle caratteristiche del latte, contribuendo al profilo aromatico e alla tipicità del Parmigiano Reggiano legata al territorio.

A partire dal 2022, il Consorzio ha supportato attivamente il progetto "Salviamo i prati stabili e i pascoli" promosso da **Slow Food** che si propone di conservare i prati stabili e aumentare progressivamente la loro superficie; nell'ambito del Progetto sono stati coinvolti diversi soggetti della Filiera del Parmigiano Reggiano con particolare riferimento a:

Allevatori e produttori

impegnati nella preservazione e nel ripristino dei prati stabili, attraverso la valorizzazione delle produzioni ottenute da animali allevati con fieno in condizioni che garantiscono il benessere.

Consumatori

ai quali viene trasmessa consapevolezza del valore ecosistemico e produttivo dei prati stabili e dei rischi associati alla loro progressiva scomparsa, incoraggiandoli a identificare e scegliere sul mercato le produzioni che li tutelano.

Tecnici

in grado di fornire supporto ai produttori nel ripristino e nella gestione di prati stabili polifiti, contribuendo al miglioramento della qualità e dell'efficienza delle loro produzioni.



Tale percorso è confluito nel **Presidio Slow Food dei prati stabili e dei pascoli**, iniziativa alla quale il Consorzio ha aderito in qualità di sostenitore. Il Presidio promuove la salvaguardia delle aree prative e pastorali, riconoscendone il ruolo fondamentale nella tutela della biodiversità, nella mitigazione dei cambiamenti climatici, nel benessere animale e nella qualità delle produzioni agroalimentari.

Nel corso del 2025, il Consorzio ha proseguito il proprio impegno sui temi della biodiversità, della sostenibilità dei sistemi foraggeri e della valorizzazione delle produzioni di montagna, ampliando l'attenzione al ruolo delle **terre alte** e dei pascoli nella conservazione del paesaggio rurale e delle comunità locali.

CHEESE 2025: EVENTO SLOW FOOD A BRA

Il Consorzio ha partecipato come principale partner a Cheese 2025, il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo organizzata da Slow Food e dalla Città di Bra tenutasi dal 19 al 22 settembre.

Il Consorzio ha contribuito a un articolato programma di eventi, degustazioni e momenti di approfondimento dedicati alla biodiversità, alla versatilità del Parmigiano Reggiano, alle produzioni di montagna, ai prati stabili e ai sistemi pastorali. Il Consorzio ha inoltre promosso il confronto tra produttori, tecnici e consumatori sui temi della tutela degli ecosistemi prativi, della valorizzazione delle razze bovine e del ruolo della DOP nello sviluppo sostenibile dei territori.



5.6 Benessere animale

Il benessere animale è centrale nei sistemi zootecnici moderni, in quanto incide direttamente sia sulla qualità delle produzioni sia sulla sostenibilità complessiva delle filiere agroalimentari. In questa logica, la salute degli animali e le condizioni di allevamento rappresentano fattori strettamente connessi all'**efficienza produttiva e all'equilibrio dell'intero sistema**.

Per strutturare un approccio organico a questi aspetti, a partire dal 2017 il Ministero della Salute, con il supporto dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna (IZSLER) e del Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale (CReNBA), ha introdotto il sistema **ClassyFarm**, uno strumento volontario per la valutazione e la classificazione del rischio negli allevamenti. Il modello si basa su una lettura integrata delle principali dimensioni che caratterizzano la gestione zootecnica:





L'integrazione di questi elementi consente di **individuare punti critici e di orientare interventi di miglioramento mirati**. La valutazione viene ulteriormente organizzata in tre aree; gestione aziendale e personale, strutture e attrezzature, misure basate sull'animale (animal-based measures); sulla base delle risultanze dell'analisi viene assegnato un punteggio oggettivo e confrontabile del livello di benessere animale raggiunto.

Il Consorzio, già dal 2017, ha intrapreso un percorso continuativo di **monitoraggio e miglioramento** del benessere animale negli allevamenti della filiera del Parmigiano Reggiano, contribuendo alla raccolta sistematica dei dati e al loro utilizzo per l'analisi delle condizioni di allevamento.

In continuità con gli anni precedenti, il monitoraggio del benessere animale è proseguito nel corso del 2025, continuando a documentare l'andamento del livello di benessere negli allevamenti del comprensorio. I veterinari del Servizio Produzione Primaria hanno valutato **312 stalle**, un numero leggermente superiore rispetto agli anni precedenti. Il totale delle aziende monitorate comprende sia allevamenti che hanno richiesto volontariamente una valutazione, sia aziende per le quali sono stati recuperati rilievi effettuati negli anni precedenti, consentendo di indirizzare l'assistenza tecnica verso le realtà caratterizzate dalle maggiori criticità.



L'attività di monitoraggio ha evidenziato una **lieve ma significativa crescita dell'indice medio di benessere animale**, passato dal 75,76% del 2024 al **76,53% del 2025**. Il dato conferma la crescente attenzione degli allevatori verso questo tema e il progressivo consolidamento di pratiche orientate al miglioramento delle condizioni di allevamento, a beneficio degli animali e della sostenibilità complessiva della filiera.

Per quanto riguarda l'uso dei **farmaci veterinari**, il tema continua a essere oggetto di attenzione e **sensibilizzazione** attraverso la **promozione di buone pratiche** di allevamento e **prevenzione sanitaria**, contribuendo a diffondere una cultura orientata alla gestione responsabile dei trattamenti, nell'ambito del più ampio impegno per la salute e il benessere degli animali.

A conferma della rilevanza strategica attribuita al benessere animale, il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha consolidato negli anni un articolato percorso di **supporto agli allevatori**, basato non solo sul monitoraggio delle condizioni di allevamento, ma anche su un'intensa attività di **formazione, informazione e assistenza tecnica**. Attraverso incontri dedicati, attività divulgative e iniziative di aggiornamento professionale, il Consorzio promuove la diffusione delle migliori pratiche gestionali e favorisce una maggiore consapevolezza sull'importanza del benessere animale quale elemento centrale per la sostenibilità e la qualità delle produzioni.

Particolare rilievo hanno assunto i **corsi di Sanità Animale**, introdotti in risposta al decreto che impone agli allevatori di completare entro il 2025 un **percorso formativo obbligatorio** di 18 ore. A tal fine, CFPR ha promosso un accordo con l'ente di formazione DINAMICA, accreditato dal Ministero della Salute, operando in coordinamento con ASL e Regione per favorire la partecipazione degli allevatori della filiera e il rispetto degli obblighi normativi.

I numeri della formazione sul benessere animale 2025

Tabella 5.1

	Parma	Reggio Emilia	Modena
Edizioni formazione	5	3	3
Ore formazione	90	54	54
Numero partecipanti	215	151	127

Incentivazione economica per gli allevatori Benessere animale

Nell'ottobre 2025 l'Assemblea dei Consorziati ha deliberato l'introduzione, a partire dal 2026, di un sistema di incentivazione economica destinato agli allevatori che raggiungono elevati standard di benessere animale o che realizzano interventi finalizzati al loro miglioramento.

La nuova misura integra e rafforza le attività formative e di accompagnamento tecnico già introdotte dal Consorzio, affiancando agli strumenti di trasferimento delle conoscenze una concreta **premialità economica**. L'obiettivo è sostenere gli investimenti delle aziende e promuovere un percorso di miglioramento continuo lungo la filiera, valorizzando l'impegno degli allevatori nell'adozione di pratiche sempre più sostenibili e orientate al benessere degli animali.

Il sistema di incentivazione, denominato "**sconto qualità benessere animale**", prevede due differenti modalità di accesso:

1. La prima è rivolta agli allevamenti che già raggiungono livelli di eccellenza in termini di benessere animale, attestati da un punteggio ClassyFarm superiore a 85 punti;
2. La seconda, orientata al miglioramento, è destinata alle aziende che, pur partendo da un punteggio inferiore a 85, realizzano investimenti e interventi in grado di determinare un incremento di almeno 10 punti nella valutazione del benessere animale e consentire il raggiungimento di un punteggio minimo pari a 70.

In questo modo il Consorzio intende **premiare sia le realtà già virtuose sia quelle impegnate in un percorso concreto di crescita**, incentivando il miglioramento progressivo delle condizioni di allevamento e la diffusione di standard sempre più elevati all'interno della filiera.







Attenzione al sociale: persone e lavoro

6



6 Attenzione al sociale: persone e lavoro

Il Consorzio riconosce la **centralità della persona** quale principio fondante della propria cultura organizzativa e valore cardine del Codice Etico (8.1.1 Codice Etico) tramite il quale promuove una visione condivisa orientata alla **tutela** e alla **valorizzazione del capitale umano**.



6.1 Valorizzare le persone

Il principio di tutela si traduce nell'impegno a garantire condizioni di lavoro e opportunità di crescita professionale improntate all'**equità**, alla **valorizzazione delle competenze** e al **rispetto della dignità della persona**; in questo contesto il Consorzio opera ponendo particolare attenzione a:

- tutela dell'integrità psico-fisica dei lavoratori;
- rispetto delle individualità, favorendo un contesto inclusivo che promuove la libertà di espressione;
- contrasto a qualsiasi forma di discriminazione, molestia o condizionamento illecito;
- creazione di un ambiente di lavoro che tuteli la persona prima ancora del lavoratore, adottando misure volte a prevenire comportamenti non conformi ai principi del Codice Etico.

Figura 6.1

VALORI TRA I DIPENDENTI

I rapporti tra i dipendenti devono essere basati su principi di equità e rispetto reciproco. I valori fondamentali sono:

CORRETTEZZA	comportamenti onesti e trasparenti in ogni interazione.
COLLABORAZIONE	lavorare insieme per raggiungere obiettivi comuni, sostenendosi a vicenda.
TRASPARENZA	condivisione chiara e tempestiva delle informazioni rilevanti.
LEALTÀ	impegno costante nell'agire in modo coerente con i valori aziendali.
RISPETTO	trattamento equo, dignitoso e rispettoso di tutti, senza discriminazioni di alcun tipo.

VALORI MANAGERIALI (ESPONENTI AZIENDALI E RESPONSABILI GESTIONALI)

I manager hanno un ruolo fondamentale nel promuovere la cultura etica all'interno dell'azienda. I loro valori includono:

ESEMPIO DA SEGUIRE	comportarsi in modo esemplare, influenzando positivamente i propri dipendenti.
PROMOZIONE DEL CODICE ETICO	incentivare e guidare i dipendenti nell'applicazione delle norme etiche.
SELEZIONE BASATA SU MERITO E COMPETENZA	garantire che le risorse siano assegnate in modo equo e professionale.
COMUNICAZIONE TEMPESTIVA	riferire prontamente qualsiasi violazione del Codice Etico.
PREVENZIONE DELLE RITORSIONI	proteggere i dipendenti che segnalano violazioni da possibili ritorsioni.



Le **Risorse umane** costituiscono un elemento essenziale per la **continuità**, la **crescita** e lo **sviluppo** del Consorzio; le competenze e la professionalità di dipendenti e collaboratori rappresentano infatti un fattore imprescindibile per il conseguimento dei suoi obiettivi strategici; l'impegno del Consorzio in tale ambito si traduce anche nel Percorso HR 2024-2026 focalizzato sui temi di sviluppo delle competenze e dell'evoluzione organizzativa.

Di seguito sono descritte le principali attività sviluppate dal Consorzio in materia di valorizzazione e crescita del capitale umano, articolate alla luce dei suoi tre obiettivi strategici.

Rafforzare le competenze interne

attraverso percorsi formativi mirati volti a valorizzare e diffondere il patrimonio di conoscenze già presente all'interno dell'organizzazione.

Favorire l'innovazione

promuovendo il ricambio generazionale e l'introduzione di nuove prospettive organizzative mediante la valorizzazione delle competenze emergenti.

Garantire la continuità

sostenendo il trasferimento di competenze tra colleghi con differenti livelli di esperienza, al fine di favorire la stabilità operativa e la crescita professionale.

6.2 Composizione risorse umane

Il Consorzio monitora annualmente i principali dati relativi al personale attraverso specifici indicatori, in modo tale da verificare che le proprie scelte strategiche siano coerenti con i bisogni e le aspettative delle persone.

Il numero dei dipendenti del Consorzio nel 2025 si attesta a **99 unità**, confermando il trend di crescita osservato negli ultimi anni. A questi si affianca una rete strutturata di oltre 70 collaboratori esterni, coinvolti in attività strategiche legate al controllo, certificazione, valorizzazione e la tutela del marchio Parmigiano Reggiano lungo l'intera filiera.

1 Il dato è calcolato considerando unicamente i dipendenti della Sede Centrale del Consorzio di Reggio Emilia.

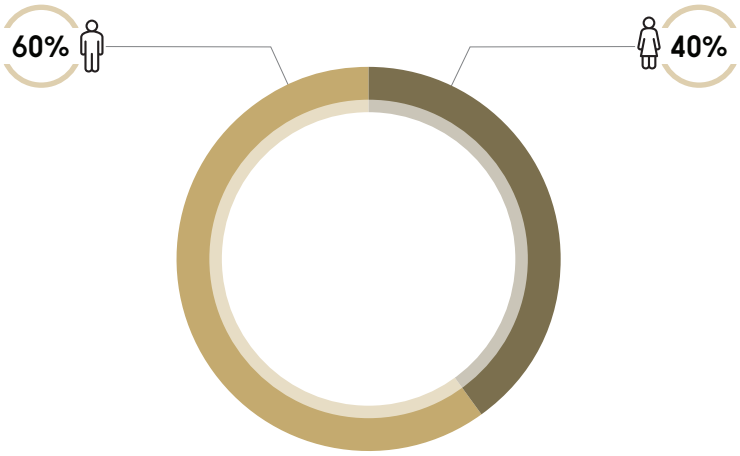


Tra le figure non dipendenti rientrano, ad esempio, gli sbiancatori e i rigatori, artigiani autonomi altamente specializzati nel processo di marchiatura delle forme di Parmigiano Reggiano, le cui attività sono coordinate dalla Sezione di riferimento.

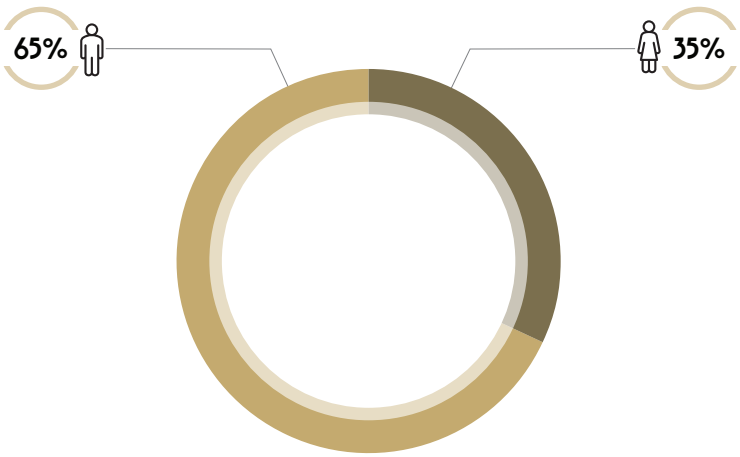
I principali indicatori sono correlati alla composizione delle Risorse del Consorzio in riferimento a genere, inquadramento contrattuale ed anzianità; sulla base dell'analisi del trend relativo al triennio 2023-2025 si evidenzia un graduale aumento del numero totale dei dipendenti e di collaboratori esterni soprattutto di sesso femminile.

Dati rappresentanza di genere Consorzio Parmigiano Reggiano 2025

Figura 6.2



RAPPRESENTANZA DI GENERE 2025 - DIPENDENTI



RAPPRESENTANZA DI GENERE 2025 - TOTALE

Dati rappresentanza di genere Consorzio Parmigiano Reggiano 2023-2025

Figura 6.3

	2023			2024			2025		
			TOTALE			TOTALE			TOTALE
Dipendenti	58 64,4%	32 35,6%	90	55 60,4%	36 39,6%	91	59 59,6%	40 40,4%	99
Lavoratori (non dipendenti)	44 80,0%	11 20,0%	55	46 80,7%	11 19,3%	57	52 73,2%	19 26,8%	71

Dati dipendenti del Consorzio Parmigiano Reggiano in base all'inquadramento 2023-2025

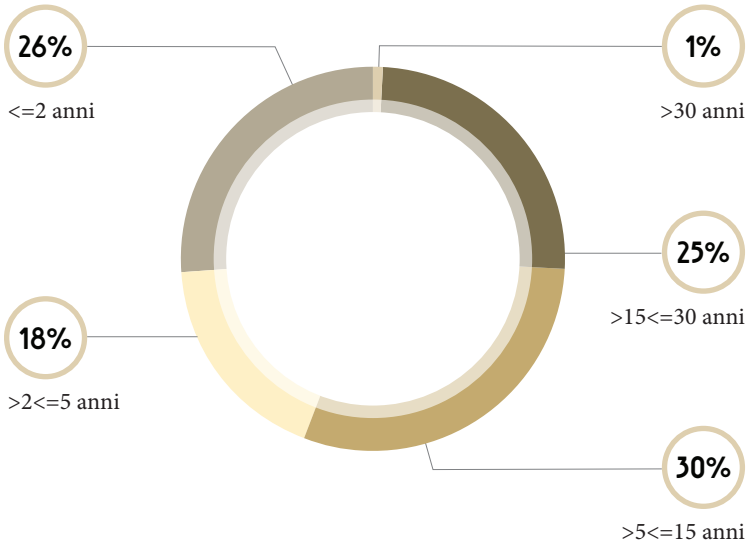
Figura 6.4

	2023			2024			2025		
			TOTALE			TOTALE			TOTALE
Dirigenti	1	0	1	2	0	2	2	0	2
Quadri	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Personale Uffici	57	32	89	53	36	89	57	40	97
Tirocini	1	0	1	2	0	2	2	0	2

In relazione allo specifico indicatore relativo all'anzianità dei dipendenti del Consorzio si evidenzia l'uscita di parte delle risorse con oltre 30 anni di servizio nel Consorzio sostituite con nuovi ingressi; in ogni caso la percentuale di personale con anzianità superiore ai 5 anni risulta ancora superiore al 50% a testimonianza della presenza stabile e ben integrata nel tempo dei dipendenti.

Composizione dipendenti Consorzio Parmigiano Reggiano in base a seniority 2025

Figura 6.5



Composizione dipendenti Consorzio Parmigiano Reggiano in base a seniority 2023-2025

Figura 6.6

ANNI SENIORITY	2023	2024	2025
>30 anni	10	7	1
>15≤30 anni	24	22	25
>5≤15 anni	17	26	31
>2≤5 anni	17	15	18
≤2 anni	22	21	24

In riferimento agli Organi decisionali del Consorzio (Consiglio di Amministrazione, Comitato Esecutivo e Collegio Sindacale) la loro composizione numerica relativa al 2025 è riportata di seguito.

Composizione organi decisionali del Consorzio Parmigiano Reggiano 2025

Figura 6.7

	≥30 e <50 anni	≥50 anni	TOTALE
CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE	10	22	32
COMITATO ESECUTIVO	1	9	10
COLLEGIO SINDACALE	-	3	3

6.3 Contrattualistica e welfare aziendale

L'elemento di riferimento connesso con la gestione dei dipendenti del Consorzio è rappresentato dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) del settore Alimentare – Industria, integrato dall'accordo di Secondo Livello sottoscritto con le rappresentanze sindacali aziendali in fase di rinnovo nel 2026 (>> rinnovo dell'accordo di Secondo Livello).

Tale accordo, definito per rispondere alle specifiche esigenze organizzative e dei lavoratori, rappresenta uno strumento rilevante a supporto del **benessere** e della **qualità** della vita lavorativa e prevede inoltre misure dedicate alla **produttività**, alla **flessibilità** organizzativa e al welfare aziendale erogato attraverso la piattaforma **Staff.Welfare.**

La piattaforma comprende un ampio ventaglio di servizi, tra cui contributi per spese scolastiche, buoni acquisto, attività sportive e culturali, supporti sanitari, percorsi formativi e strumenti di previdenza complementare. Ogni dipendente dispone annualmente di 500€ da destinare ai servizi della piattaforma, secondo le proprie priorità di benessere; nel 2025 il numero di dipendenti che hanno utilizzato tali benefit si attesta a 75. Inoltre, un numero crescente di lavoratori sceglie di destinare tale importo alla previdenza integrativa, evidenziando una crescente attenzione verso la pianificazione di lungo periodo e la tutela del futuro previdenziale.

Focalizzando l'attenzione agli indicatori relativi agli aspetti contrattuali, si evidenzia che circa il **91% dei dipendenti del Consorzio è assunto con contratto a tempo indeterminato**, a testimonianza dell'impegno verso la stabilità occupazionale e la valorizzazione di percorsi professionali duraturi; la restante quota di contratti a tempo determinato è principalmente legata a esigenze di turnover.



Tipologia contratti dipendenti del Consorzio Parmigiano Reggiano 2023-2025

Figura 6.7

	2023	2024	2025
Tempo determinato	7	10	9
Tempo indeterminato	83	81	90

Spostando l'attenzione al tema del benessere individuale e conciliazione tra vita privata e attività lavorativa, il Consorzio offre ai dipendenti la possibilità di aderire a formule di **lavoro part-time**, opzione scelta da circa l'11% della forza lavoro in modo tale da gestire in modo efficace situazioni personali, incluse la cura dei figli e dei familiari; nel 2025 il Consorzio ha accolto tutte le richieste di part-time presentate dai dipendenti, dimostrando l'impegno nel favorire soluzioni flessibili adatte ai bisogni della persona.

Tempi lavoro dei dipendenti del Consorzio Parmigiano Reggiano 2023-2025

Figura 6.8

	2023	2024	2025
Full Time	80	82	88
Part Time	10	9	11

Relativamente alla **flessibilità oraria**, il Consorzio offre ai dipendenti la possibilità di scegliere tra 10 differenti fasce orarie di lavoro, consentendo una maggiore personalizzazione dell'orario in relazione alle esigenze individuali.

Nel 2025 sono state confermate le policy strutturate di **smart working**, avviate a partire da ottobre 2024, in linea con il contesto lavorativo attuale; in particolare lo smart working è previsto per un massimo di due giornate settimanali, in modo tale da rendere l'attività lavorativa più flessibile e autonoma, con ricadute positive su più dimensioni.

L'implementazione di questa modalità ha registrato una progressione significativa considerando che 18 dipendenti su 50 aventi diritto (pari al 36%) hanno aderito allo smart working, con una crescita importante del volume di giornate lavorate in questa modalità (da 130 giornate nel 2024 a 576 giornate nel 2025). Nel 2025, mediamente il 15% dei giorni lavorabili è stato svolto in smart working, generando ricadute positive su più dimensioni:

- **Attrattività del Consorzio**: il lavoro agile rappresenta un elemento distintivo per le nuove generazioni orientate alla ricerca di un maggiore equilibrio tra vita privata e lavoro;
- **Benessere e motivazione**: la possibilità di organizzare in modo flessibile le proprie attività contribuisce al miglioramento della qualità della vita;
- **Efficienza**: una maggiore autonomia operativa favorisce l'incremento della performance e un più elevato livello di responsabilizzazione individuale.

BENESSERE ORGANIZZATIVO E STRESS LAVORO-CORRELATO

A supporto del benessere organizzativo e dell'equilibrio tra vita professionale e personale, nel 2025 il Consorzio ha sviluppato la **Valutazione del Rischio da Stress Lavoro-Correlato**, in conformità a quanto previsto dalla normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/2008).

La valutazione integra l'analisi oggettiva degli eventi sentinella e del contesto organizzativo con elementi soggettivi derivanti dal coinvolgimento diretto dei lavoratori. L'indagine è condotta su gruppi omogenei individuati in base all'assetto organizzativo e alle mansioni svolte, garantendo una rappresentazione equilibrata dei diversi contesti operativi del Consorzio.

La partecipazione dei lavoratori è stata realizzata attraverso attività di informazione, consultazione e raccolta di dati qualitativi, finalizzate a integrare gli indicatori oggettivi con la percezione delle condizioni e dell'organizzazione del lavoro.

Gli esiti dell'ultima valutazione confermano un quadro complessivamente positivo e attestano l'efficacia delle misure adottate a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori, incluse le politiche di lavoro agile e l'attenzione riservata alla qualità degli ambienti di lavoro. Tutti i gruppi analizzati, infatti, risultano essere esposti ad un livello di rischio stress lavoro-correlato complessivamente non rilevante. Non sono inoltre presenti, nell'ultimo triennio, segnalazioni formalizzate da parte dei lavoratori relative a particolari problematiche inerenti lo stress lavoro-correlato.

In coerenza con tali risultati, il Consorzio adotta e mantiene un sistema di misure preventive di natura tecnica, organizzativa e procedurale, che comprende attività formative, strumenti di ascolto e analisi del clima interno. È inoltre prevista una verifica periodica triennale degli indicatori di rischio e l'aggiornamento della valutazione in occasione di significativi cambiamenti organizzativi.





Prospettive 2026:
rinnovo dell'Accordo di Secondo Livello

Nel corso del 2026, l'accordo di Secondo Livello con le rappresentanze sindacali sarà sottoposto a rinnovo; le modifiche previste confermano l'impegno del Consorzio verso l'ampliamento delle misure di conciliazione vita-lavoro e il riconoscimento di esigenze familiari sempre più articolate.

Nel 2026 è inoltre prevista l'adozione di un **Regolamento interno aziendale** volto a rafforzare i principi di condotta etica e integrità organizzativa. Questo strumento si integra nel sistema di governance già implementato nel 2025 con l'introduzione di una policy sul conflitto di interessi, costituendo un quadro normativo coerente per la gestione dei temi di sostenibilità sociale e organizzativa.





INIZIATIVE PER UN'ALIMENTAZIONE SANA IN AZIENDA

Nel corso del 2025 è stato introdotto, presso la sede principale del Consorzio di Reggio Emilia, un nuovo servizio dedicato al benessere alimentare delle persone.

Accanto ai tradizionali distributori automatici è stato installato un frigorifero con prodotti freschi ed alimenti con opzioni nutrizionalmente equilibrate, con l'obiettivo di promuovere abitudini alimentari sane durante la giornata lavorativa.

6.4 Selezione e ricambio generazionale

Nel corso del 2025, l'attività di ricerca e selezione ha mantenuto un ritmo sostenuto sia per supportare la crescita e l'adeguamento delle competenze interne sia per rispondere alle esigenze di ricambio generazionale; in particolare l'anno di riferimento è stato caratterizzato da un importante processo di inserimento di nuove risorse, volto a garantire la continuità organizzativa e a rafforzare le capacità interne nelle aree strategiche.

Nel 2025 sono state perfezionate nove assunzioni (due addetti al Servizio di Produzione Primaria, un addetto al Servizio IT, tre addetti al Servizio Marketing, un addetto al Servizio di Tecnologia Casearia e Qualità, un addetto al Servizio Affari Generali, un Esperto Battitore) consentendo l'inserimento di profili junior in linea con le nuove esigenze digitali e di mercato, garantendo al contempo il passaggio del testimone da profili senior. Questo ha permesso di immettere nel Consorzio nuove competenze e rafforzare la capacità dell'organizzazione di affrontare le sfide future con rinnovato slancio.

6.5 Parità di trattamento

Il Consorzio promuove e tutela i principi di **parità di trattamento, dignità della persona e non discriminazione**, così come formalmente richiamati all'interno del proprio Codice Etico; le persone che operano all'interno del Consorzio hanno il diritto di svolgere la propria attività in un contesto inclusivo, rispettoso e privo di qualsiasi forma di discriminazione.

In coerenza con tali principi, è attivo un **Sistema di Whistleblowing**[2] basato sulla piattaforma Zucchetti, accessibile tramite il sito istituzionale, che consente di effettuare segnalazioni anonime relative a eventuali comportamenti non conformi. Lo strumento, disponibile per tutto il personale, permette l'invio di comunicazioni sia in forma scritta sia vocale, gestite direttamente dalla funzione Risorse Umane nel rispetto di rigorosi criteri di riservatezza. Analogamente agli anni precedenti anche nel 2025 non sono pervenute segnalazioni, a testimonianza dell'efficacia delle misure di gestione e tutela del personale.

L'attenzione del Consorzio verso la comunità e il proprio personale, nonché la promozione di valori di inclusione e solidarietà, si esprime anche attraverso l'inserimento di lavoratori appartenenti alle **categorie protette**, nel rispetto delle quote previste dalla Legge 68/1999.

2 Sistema sviluppato in conformità con il D.Lgs. n. 24/2023, che recepisce la Direttiva UE 2019/1937



Percorso integrato tra inclusione e formazione - 2026

Nel corso del 2026, il Consorzio proseguirà il proprio impegno sui temi delle pari opportunità, dell'inclusione e della valorizzazione delle persone, attraverso un insieme coordinato di iniziative formative e organizzative. A sostegno di questo impegno, il Consorzio ha programmato un **percorso formativo strutturato sull'empowerment organizzativo e la prevenzione di fenomeni discriminatori**. Il programma prevede l'erogazione di **32 ore complessive di formazione** rivolte prioritariamente alle dipendenti donne pur rimanendo aperte a tutto il personale.

La formazione ha l'obiettivo di fornire strumenti per il riconoscimento e la prevenzione di molestie, mobbing e discriminazioni, affrontando anche temi quali il linguaggio di genere e la cultura inclusiva. Complemento a questa iniziativa saranno ulteriori momenti di incontro e partecipazione rivolti al personale, con l'obiettivo di consolidare una cultura organizzativa consapevole e inclusiva.

6.6 Formazione e crescita professionale

Nel 2025 le attività dell'area Risorse Umane dedicate alla formazione e allo sviluppo professionale si sono articolate in **due macro-ambiti**, accomunati dal perseguimento degli obiettivi del Percorso HR triennale (2024-2026) e supportati da significativi investimenti volti al rafforzamento delle strutture interne e alla crescita individuale delle risorse.

6.6.1 Formazione del personale

Nel 2025, la pianificazione delle attività formative per i dipendenti del Consorzio è stata dedicata in particolare allo sviluppo delle seguenti tematiche:

- **Intelligenza artificiale**, con un piano di formazione diffusa sull'AI e le sue applicazioni operative, volto a efficientare i processi quotidiani di tutti i servizi;
- **Competenze linguistiche**, con corsi di lingua inglese e spagnola, che hanno coinvolto anche gli esperti battitori, per supportare l'attività di rappresentanza del prodotto all'estero e il turismo sul nostro territorio;
- **Modulo di media training**, in continuità con il corso di public speaking avviato nel 2024, per i profili che si interfacciano con maggiore frequenza con i media.
- **Alta formazione**, favorendo la partecipazione a master specialistici per consolidare competenze tecniche d'eccellenza in aree critiche.

A conferma della centralità attribuita allo sviluppo delle persone, la funzione Risorse Umane ha gestito un **budget dedicato** alla realizzazione di programmi formativi rivolti al personale. Nel 2025, la media delle ore di formazione erogate al personale degli uffici è stata pari a **20 ore pro capite**.

Ore di formazione media per personale degli uffici del Consorzio 2023-2025

Figura 6.9

	2023	2024	2025
Ore medie	3	20	20

Nel 2026 è prevista l'introduzione di ulteriori attività formative dedicate all'empowerment organizzativo (6.5 Parità di trattamento).

6.6.2 Crescita professionale

Il Consorzio promuove la crescita professionale delle persone attraverso strumenti di sviluppo, valutazione e valorizzazione delle competenze. Per alcune figure strategiche, è stato adottato un modello di gestione basato sui principi del **Management by Objectives** (**MBO**), finalizzato a orientare le attività verso obiettivi chiari, condivisi e coerenti con le priorità organizzative.

Tale approccio favorisce una gestione strutturata e trasparente della performance, valorizzando il contributo individuale al raggiungimento dei risultati aziendali. In coerenza con questo modello, il Consorzio prevede annualmente l'erogazione di un **premio di risultato**, definito sulla base di parametri condivisi con le rappresentanze sindacali.

Il meccanismo premiale tiene conto sia di comportamenti organizzativi virtuosi sia di indicatori economici e gestionali, con l'obiettivo di valorizzare le diverse dimensioni che incidono sull'andamento complessivo dell'attività. Tra i principali **indicatori** considerati rientrano la performance economico-finanziaria del Consorzio, il volume delle esportazioni, l'andamento del prezzo del Parmigiano Reggiano e il livello di smaltimento delle ferie residue.

Ciascun parametro contribuisce alla determinazione del premio secondo pesi variabili, garantendo flessibilità rispetto al contesto di riferimento e coerenza con gli obiettivi condivisi. Il sistema si inserisce in una più ampia strategia di gestione delle risorse umane orientata a promuovere un ambiente di lavoro **equo, strutturato** e improntato al **miglioramento continuo**.



Nel medesimo contesto si inserisce anche il **Progetto di Assessment**, finalizzato alla valutazione delle competenze esistenti, delle attitudini individuali e delle possibili aree di miglioramento, con l'obiettivo di consolidare un modello organizzativo orientato alla valorizzazione del merito e al raggiungimento degli obiettivi. Le attività di mappatura costituiscono la base per la definizione di percorsi di sviluppo individuale e di piani formativi mirati e condivisi.

Nel corso del 2025 il progetto è stato applicato in via prioritaria al **Servizio Marketing**, attraverso un'attività di analisi che ha portato alla revisione dell'assetto organizzativo della funzione.

Il percorso ha incluso l'**aggiornamento delle job description** e momenti di restituzione individuale, finalizzati alla condivisione dei punti di forza e delle aree di miglioramento emerse; l'intervento ha favorito un maggiore allineamento tra obiettivi individuali e di gruppo, contribuendo a rendere la struttura organizzativa più agile ed efficace.
L'implementazione di questi strumenti è stata considerata prioritaria per tutti i servizi del Consorzio, in quanto funzionale a:

- rafforzare la **chiarezza di ruoli e responsabilità** riducendo sovrapposizioni operative e inefficienze;
- garantire un maggiore **allineamento tra attività operative e obiettivi strategici del Consorzio**, modellando le nuove job description non solo sulle attività correnti, ma sulle competenze necessarie per il futuro;
- supportare **processi di valutazione** delle performance più strutturati ed oggettivi, delineando percorsi formativi concreti e personalizzati;
- agevolare i processi di **recruiting e onboarding**, facilitando l'inserimento di nuove risorse, e garantendo che i nuovi ingressi siano complementari alle competenze presenti nel team.

Accanto alla formazione specialistica, nel corso del 2025 il Consorzio ha inoltre promosso **percorsi trasversali di carriera e coaching** dedicati allo sviluppo della leadership, con l'obiettivo di consolidare le capacità di gestione e coordinamento.

Nell'ambito dell'alta formazione, sono stati avviati percorsi di coaching individuale rivolti sia a figure chiave sia a giovani risorse, con l'obiettivo di costruire percorsi di crescita professionale fondati sul rafforzamento delle competenze tecniche, manageriali e relazionali. In particolare, le attività hanno mirato a favorire la maturazione di una leadership consapevole, supportando i neo-responsabili nel passaggio da ruoli operativi a funzioni di coordinamento e gestione delle persone, nonché a migliorare la capacità di gestione dei conflitti, la qualità della delega e l'efficacia della comunicazione interfunzionale.

L'attenzione del Consorzio verso la valorizzazione delle competenze e la crescita professionale si riflette anche nei percorsi di sviluppo interno; in particolare nel 2025, il 22% dei dipendenti ha beneficiato di un **avanzamento di carriera**, a testimonianza dell'impegno dell'organizzazione nel promuovere percorsi di crescita sostenibili e meritocratici.

Dipendenti soggetti ad avanzamenti di carriera (Incremento Livelli 2023-2025)

	2023	2024	2025
%	13	9	22

Figura 6.9



Integrazione tra Performance Evaluation e modello MBO 2026-2027

Nel biennio 2026-2027 il Consorzio intende proseguire il percorso di rafforzamento del sistema di gestione e sviluppo delle risorse umane, attraverso il **completamento della mappatura delle job description** per l'intera organizzazione. Sulla base delle competenze rilevate e delle evidenze emerse dalle attività di analisi è prevista la progressiva definizione di piani formativi individuali integrati con il sistema MBO, orientati a valorizzare il contributo delle persone con premialità individuale.

Entro il 2026 intende inoltre completare il primo ciclo di valutazione delle performance, che verrà successivamente consolidato nel 2027 e progressivamente strutturato con cadenza semestrale.

L'evoluzione del sistema di **performance evaluation** rappresenterà anche il presupposto per l'estensione graduale del modello MBO ad ulteriori figure aziendali, nei casi in cui tale strumento risulti coerente con le responsabilità e gli obiettivi assegnati. Questo percorso consentirà di rafforzare la responsabilizzazione individuale e di favorire un maggiore allineamento tra contributo delle singole risorse ed obiettivi strategici del Consorzio; il consolidamento del modello ha come obbiettivi:

- premiare il merito e i risultati raggiunti;
- rafforzare l'allineamento tra comportamenti individuali e strategia del Consorzio;
- rendere più strutturati, trasparenti e oggettivi i percorsi di crescita professionale;
- aumentare la consapevolezza delle responsabilità e degli obiettivi associati ai diversi ruoli.

Trasformazione digitale della gestione delle risorse umane - 2026-2027

In continuità con il percorso di evoluzione organizzativa del Consorzio, nel 2026 è previsto il completamento del processo di **digitalizzazione del sistema di gestione delle risorse umane**, con il rilascio operativo dei nuovi sistemi gestionali HR.

A seguito dell'analisi di fattibilità conclusa nel 2025, il Consorzio procederà con l'applicazione dei nuovi strumenti digitali, estendendone l'utilizzo a tutto il personale per garantire una gestione più fluida ed integrata dei processi amministrativi e di sviluppo delle risorse umane.

L'informatizzazione dei processi non rappresenterà soltanto una semplificazione amministrativa, ma costituirà anche un importante abilitatore di dati. I nuovi sistemi consentiranno infatti alla Direzione di disporre di dati analitici in tempo reale relativi a formazione, presenze e competenze, rafforzando la capacità di monitoraggio e supportando in modo più efficace i processi decisionali strategici.

Parallelamente, il Consorzio procederà all'implementazione di **strumenti HCM** (Human Capital Management) per la gestione della valutazione della performance all'interno della piattaforma Zucchetti. Il sistema entrerà in funzione nel 2026 attraverso progetti pilota, con l'obiettivo di estenderlo a tutto il personale nel corso del 2027.



6.7 Coinvolgimento e ascolto del personale

Il coinvolgimento e l'ascolto dei dipendenti costituiscono fattori chiave per lo sviluppo e la crescita del Consorzio. Le attività svolte nel corso del 2025 sono state orientate alla collaborazione, al dialogo e alla condivisione degli obiettivi aziendali attraverso una molteplicità di strumenti e canali strutturati.

Tra i principali strumenti adottati per favorire una comunicazione interna trasparente, strutturata e bidirezionale rientrano e-mail informative, totem digitali e bacheche sindacali, finalizzati a garantire un costante aggiornamento del personale rispetto alle novità e iniziative organizzative. A questi si affiancano, su richiesta, colloqui individuali privati con la funzione Risorse Umane, configurati come momenti dedicati di ascolto e confronto sulle esigenze personali e professionali dei dipendenti; nel 2025, 35 dipendenti hanno svolto almeno un colloquio individuale della durata di un'ora, rappresentando un canale concreto di dialogo uno-a-uno tra il personale e la funzione HR.

Il Consorzio ha inoltre implementato un sistema di segnalazione anonima **Whistleblowing** (6.5 Parità di trattamento) accessibile a tutti i dipendenti, volto a garantire la possibilità di comunicare eventuali preoccupazioni o segnalazioni relative a comportamenti non conformi ai principi del Codice Etico, attraverso uno strumento protetto e riservato.

Nel corso del 2025, il Consorzio ha avviato una **survey di coinvolgimento dei dipendenti** (3. Il Bilancio di Sostenibilità), finalizzata a raccogliere feedback e percezioni su molteplici tematiche rilevanti per l'organizzazione. L'indagine ha affrontato sia **temi sociali** legati alla gestione del personale all'interno del Consorzio (qualità della vita lavorativa, opportunità di sviluppo, benessere organizzativo) sia temi ambientali relativi alle sedi e alle attività operative dell'ente, e ha rappresentato un contributo significativo al monitoraggio della percezione organizzativa e all'identificazione di aree di miglioramento prioritarie.



FORUM CFPR 2025

Nell'ambito delle iniziative particolarmente rilevanti svolte dal Consorzio a livello di coinvolgimento rientra il secondo "Forum CFPR" svolto nel mese di dicembre 2025 presso l'auditorium del Consorzio; l'iniziativa interna è stata ideata per favorire la condivisione dei progetti aziendali tra le diverse funzioni e promuovere il coinvolgimento del personale, anche attraverso la partecipazione di testimonial esterni.

L'evento ha previsto un momento formativo e motivazionale ispirato al tema dell'illusionismo, utilizzato come strumento per stimolare la riflessione e il confronto su alcuni valori fondamentali per il Consorzio, quali il rispetto, la felicità e la passione nel lavoro; contestualmente all'evento è stata inoltre presentata la nuova campagna di marketing quale momento di condivisione degli obiettivi e delle strategie aziendali.

L'iniziativa proseguirà anche nel 2026, consolidandosi come momento periodico di confronto e dialogo tra il management e i dipendenti.



6.8 Gestione sicurezza dei lavoratori

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano adotta un approccio strutturato e rigoroso in materia di salute e sicurezza sul lavoro, rivolto a tutto il personale interno, ai collaboratori esterni e agli operatori impegnati in attività presso terzi.

La politica aziendale[3], sostenuta attivamente dalla Direzione, è finalizzata a garantire condizioni di lavoro sicure, nel pieno rispetto della normativa vigente e con una costante attenzione alla prevenzione dei rischi; l'impegno del Consorzio si concretizza attraverso i seguenti obiettivi strategici:

- **Promuovere** ambienti di lavoro sicuri e conformi ai requisiti normativi;
- **Prevenire** gli infortuni e tutelare il benessere psicofisico delle persone;

3 https://backend.parmigianoreggiano.com/uploads/Politica_aziendale_salute_e_sicurezza_e74fbadb50.pdf

- **Valorizzare** la partecipazione dei lavoratori tramite attività di formazione ed informazione;
- **Diffondere** la cultura della sicurezza anche presso consorziati e fornitori;
- **Mantenere** un dialogo trasparente e collaborativo con gli enti di controllo.

Anche nel 2025 è stata posta particolare attenzione alle attività svolte presso caseifici e magazzini, durante operazioni tecniche come la battitura e la marchiatura delle forme; in particolare prima degli interventi sono previste verifiche approfondite relative agli ambienti di lavoro, alle attrezzature e alla documentazione necessaria in modo tale da garantire condizioni adeguate di sicurezza.

La gestione delle tematiche Sicurezza del Consorzio è in capo al **Servizio di Prevenzione e Protezione** (**SPP**) **esterno,** formato da professionisti qualificati che ricoprono il ruolo di RSPP e Delegato alla Sicurezza e si occupano del presidio operativo degli aspetti legati alla salute e sicurezza sul lavoro, e del controllo degli aspetti documentali, gestiti tramite piattaforma informatica specifica. A tale attività si affianca almeno un **sopralluogo annuale** congiunto presso le sedi operative esterne, volto a monitorare le condizioni di sicurezza e a verificare l'applicazione delle procedure previste per le attività operative più delicate, come le fasi di battitura del Parmigiano Reggiano.

Il Consorzio verifica inoltre il rispetto degli adempimenti previsti dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 per le attività svolte in appalto presso consorziati o magazzini con particolare riferimento alla verifica dell'idoneità tecnico-professionale delle imprese coinvolte, il coordinamento e la cooperazione tra le parti (es. predisposizione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze DUVRI).

Al fine di garantire un approccio **preventivo e partecipativo**, il Consorzio ha implementato un sistema dedicato che consente ai lavoratori di **segnalare eventuali situazioni di rischio o criticità**. Ogni segnalazione attiva un processo di verifica da parte del Servizio di Prevenzione e Protezione, finalizzato all'individuazione e all'eventuale adozione di misure di controllo e mitigazione dei rischi. Nel corso del 2025 non si sono registrate segnalazioni.

In coerenza con quanto previsto dagli standard di rendicontazione ESRS e nell'ambito dell'impegno del Consorzio in materia di tutela delle persone, vengono monitorati specifici indicatori relativi alla salute e sicurezza sul lavoro, al fine di valutare l'efficacia delle misure di prevenzione e protezione adottate. Anche nel 2025 non si sono registrati infortuni né casi di malattia professionale, confermando l'attenzione costante del Consorzio verso la diffusione di una solida cultura della prevenzione e della sicurezza.



In relazione a tali tematiche è opportuno inoltre evidenziare che il Consorzio mette a disposizione dei dipendenti anche una polizza assicurativa integrativa che copre gli infortuni verificatisi al di fuori dell'ambito lavorativo, garantendo una tutela più ampia del capitale umano.
L'attività di prevenzione degli infortuni nell'ambiente di lavoro è inoltre supportata da iniziative mirate di formazione e informazione rivolte al personale dipendente, con l'obiettivo di rafforzare conoscenze, consapevolezza e responsabilizzazione sui temi della salute e sicurezza a tutti i livelli organizzativi.

Le attività formative svolte nel corso del 2025 hanno riguardato in particolare:

- corsi per la gestione dei rischi e sicurezza di luoghi di lavoro per i Preposti;
- corsi di sicurezza dei lavoratori (formazione generale e specifica);
- utilizzo di attrezzature di lavoro semoventi con operatore a bordo (piattaforme di lavoro elevabili – PLE) utilizzate in particolare per le attività di controllo del prodotto nei magazzini.

Per quanto riguarda i lavoratori esterni, gli obblighi normativi prevedono che la formazione sia svolta autonomamente dagli stessi attraverso enti formativi qualificati. In tale contesto, il Consorzio svolge un'attività di verifica e controllo, accertando il possesso delle competenze richieste e delle eventuali abilitazioni professionali necessarie in relazione alle attività affidate.





Attenzione al sociale: territorio e comunità

7



7 Attenzione al sociale: territorio e comunità

7.1 Supporto al territorio

Il Consorzio si impegna nella tutela e nello sviluppo del territorio di origine del Parmigiano Reggiano, al fine di **valorizzare l'intera area di produzione**, sostenendo le comunità locali e promuovendo iniziative che rafforzino il **legame tra prodotto, territorio e cultura**.

L'impegno sulla sostenibilità sociale sul territorio di origine del prodotto si concretizza attraverso le **Sezioni provinciali**[1] che operano nei seguenti ambiti:

Interfaccia con il Consorzio

Primo punto di contatto per i consorziati, offrendo supporto informativo sui progetti consortili e facilitando il dialogo con le altre Funzioni centrali.

Relazioni istituzionali

Canale di ascolto e raccolta delle istanze provenienti dal territorio, assicurando una rappresentanza efficace all'interno degli organi decisionali del Consorzio e nei rapporti con gli enti locali, Province, Comuni, enti del settore agroalimentare.

Autocontrollo

Tutela del marchio Parmigiano Reggiano attraverso la gestione delle attività di marchiatura in relazione alle fasi di espertizzazione e selezione del formaggio svolte dai battitori per valutarne l'idoneità rispetto al Disciplinare (Regolamento di marchiatura).

Rappresentanza

Le Sezioni contribuiscono alla definizione delle politiche consortili con particolare riferimento alla gestione dei Piani Produttivi e delle quote latte detenute dagli allevamenti della filiera.

Attività promozionali

Le Sezioni offrono supporto alle iniziative promozionali dei caseifici in collaborazione con gli enti locali e le organizzazioni del territorio (es. partecipazione a manifestazioni fieristiche, promozione visite guidate ai caseifici rivolte a gruppi scolastici, turisti e operatori del settore, etc.).

1 Per quanto riguarda la funzione di rappresentanza, ogni Sezione riflette l'articolazione rappresentativa del territorio, composta da soggetti appartenenti a diverse organizzazioni (tra cui Confcooperative, Legacoop, Unione Industriali, Gruppo Imprese Artigiane, Coldiretti, Confagricoltura, CIA, Copagri, etc.).

L'impegno del Consorzio verso le comunità locali si traduce in iniziative concrete, continuative e coordinate, finalizzate a **valorizzare il tessuto culturale e umano** delle province di origine del prodotto; in particolare la presenza capillare delle Sezioni consente al Consorzio di mantenere un legame solido con le **comunità locali**, offrendo un supporto concreto alla filiera del Parmigiano Reggiano.

In Appendice è riportata la sintesi delle principali attività sviluppate dalle Sezioni nel 2025; la pianificazione annuale delle iniziative promosse dalle Sezioni è finalizzata a mantenere la continuità dei progetti consolidati nonché a sostenere nuove azioni di inclusione.



7.1.1 Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna - Progetto territorio

Con il Regolamento UE n.1151/2012, è stata introdotta la certificazione "Prodotto di Montagna" per i prodotti agroalimentari la cui origine sia riconducibile alle aree montane dell'Unione Europea.

Il Parmigiano Reggiano rientra tra i prodotti DOP di montagna più rilevanti che ha visto coinvolti, nel 2025, oltre 80 caseifici dai quali deriva il "Prodotto di Montagna – Progetto Territorio" che offre garanzie aggiuntive legate, oltre all'origine territoriale, anche alla qualità del formaggio ed alle sue caratteristiche organolettiche.



L'autenticità del "Prodotto di Montagna - Progetto territorio", è garantita dal sistema di certificazione, con un panel di giudici addestrati, e operazioni di **battitura e marchiatura a fuoco**, analoghe a quelle della certificazione DOP.

Nel 2025 il panel sensoriale del Consorzio ha assaggiato **78 campioni per questa selezione di prodotto**.

Il processo di controllo è supervisionato dal Consorzio attraverso l'Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate (OCQPR).

La produzione di Parmigiano Reggiano nei caseifici di montagna nel 2025 è aumentata del 2,55%, superiore alla media consortile.

Caseifici localizzati in montagna e forme di Parmigiano Reggiano prodotte

Figura 7.1

	2024		2025		
					%
Montagna	83	861.809	84	883.749	+2,55
Pianura e collina	216	3.152.491	207	3.195.499	+1,36
Comprensorio	299	4.014.300	291	4.079.248	+1,62

CASEIFICI PRODUTTIVI

NUMERO FORME ACCERTATE

variazione % 2024-2023

Nel 2025 sono state certificate come "Prodotto di montagna - Progetto territorio" 88.423 forme prodotte in 35 caseifici di montagna.

La caratteristica distintiva del prodotto di montagna risiede nella valorizzazione del territorio in tutte le sue forme a partire dall'alimentazione degli animali, basata su fieni provenienti da prati stabili non soggetti ad aratura ed in grado di rigenerarsi naturalmente, assicurando un importante contributo alla biodiversità locale.

Nell'ambito del progetto, il Consorzio opera per favorire un riconoscimento economico adeguato a beneficio dei produttori montani, al fine di compensare i maggiori costi sostenuti rispetto alle realtà di pianura (8.3 Stabilizzazione del mercato); è inoltre proseguita l'attività di valorizzazione del prodotto tramite etichette che identificano chiaramente la provenienza montana, il grado di stagionatura ed i claim nutrizionali.

Il Consorzio nel 2025 ha inoltre sviluppato una serie di attività di comunicazione mirate a valorizzare questo prodotto di eccellenza dal punto di vista alimentare e della sostenibilità sociale e ambientale; di seguito un elenco delle iniziative più rappresentative.



ATTIVITÀ DI COMUNICAZIONE 2025
PARMIGIANO REGGIANO PRODOTTO DI MONTAGNA

GENESIS DI CORTINA D'AMPEZZO

Evento dedicato al ritorno alle origini e al legame con la natura. In questa occasione il Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna è stato protagonista di una degustazione immersiva tra le Dolomiti, curata dall'Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano, che ha valorizzato il rapporto tra il prodotto, la biodiversità dei pascoli, le erbe e i fieni di montagna che ne definiscono il profilo aromatico.

CHEESE 2025 - SLOW FOOD

Partecipazione a Cheese 2025, la manifestazione internazionale di Slow Food dedicata ai formaggi a latte crudo durante il quale è stata posta particolare attenzione al Prodotto di Montagna, valorizzato attraverso il coinvolgimento dei caseifici e il racconto delle pratiche produttive legate ai prati stabili, alla sostenibilità e alla tutela delle aree interne (*5.4 Tutela e valorizzazione del territorio - Biodiversità*).

SKYWAY COURMAYEUR

Apertura di una forma di Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna nello Skyway di Courmayeur Mont Blanc, punto più alto d'Europa, in uno scenario simbolico capace di rafforzare il legame tra il prodotto e il territorio montano.



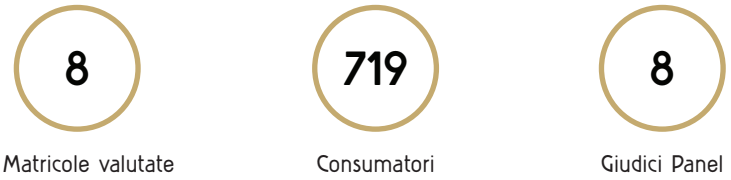
MY PERSONAL TRAINER DAYS MILANO

Promozione del prodotto durante il My Personal Trainer Days al Parco Sempione di Milano al fine di valorizzarlo come eccellenza gastronomica e come alimento adatto a uno stile di vita attivo e allo sport.



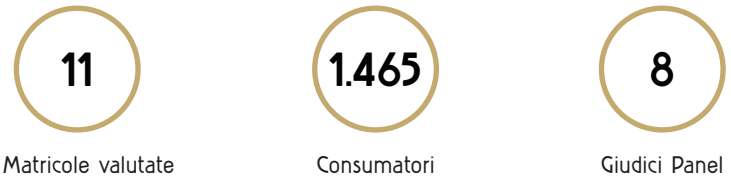
7.1.2 Palio del Parmigiano Reggiano - Casello d'Oro Awards

Nel 2025 nel territorio di origine si sono svolti undici **Palii del Parmigiano Reggiano** per la categoria 24 mesi e due per la categoria 40 mesi, con oltre 230 campioni presentati, valutati in 21 sessioni di assaggio per un totale di 247 presenze; i palii rappresentano competizioni locali in cui i caseifici partecipano su base volontaria, sottoponendo ad una giuria tecnica[2] un campione di Parmigiano Reggiano.



Dati consumer test APR
Palio Bologna 2025

Figura 7.2



Dati consumer test APR
Palio Modena 2025

Figura 7.3

Il 4 febbraio 2025 si è svolta, presso il British Museum di Londra, la seconda edizione dei **Casello d'Oro Awards**, evento dedicato ai caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano che si sono svolti nel 2024.

La scelta della capitale britannica e di una location di così alto profilo ha avuto inoltre un forte valore strategico e simbolico: il **Regno Unito** rappresenta infatti **uno dei principali mercati esteri per la DOP**, caratterizzato da una crescita delle importazioni superiore alla media globale e da un elevato apprezzamento da parte dei consumatori e degli operatori del settore gastronomico.

In questo contesto, il **British Museum** ha rappresentato una cornice celebrativa, ma anche uno strumento di posizionamento internazionale del brand, capace di amplificare la visibilità dell'evento presso media, istituzioni e stakeholder internazionali.

2 Gli assaggiatori certificati dell'Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano (APR) raccolgono, anonimizzano, valutano e giudicano i formaggi candidati in base a criteri di qualità sensoriale, equilibrio aromatico e struttura.

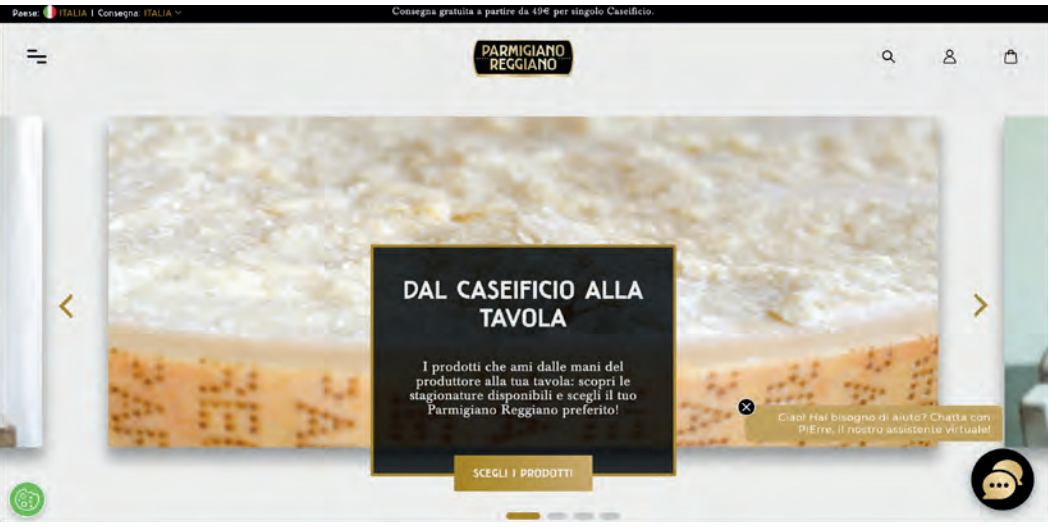




La forma di Parmigiano Reggiano esposta al British Museum ed Il banco dei vincitori dei Casello d'Oro Awards 2025

7.1.3 Supporto vendite dirette caseifici

In continuità con gli anni precedenti, anche nel 2025, il Consorzio ha confermato il proprio **impegno finanziario** con un plafond dedicato a sostegno dei caseifici. Per valorizzare il marchio Parmigiano Reggiano e sostenere le performance commerciali dei consorziati, il Consorzio promuove il canale delle **vendite dirette** rafforzando la connessione tra caseificio e consumatore; le vendite possono avvenire all'interno dei caseifici ma anche online con le piattaforme e-commerce dei caseifici e lo **Shop Parmigiano Reggiano** https://shop.parmigianoreggiano.com/.



L'attività svolta dal Consorzio oltre che di tipo commerciale si è sviluppa con azioni di formazione dedicata al personale dei caseifici sull'accoglienza dei visitatori, visite guidate ed attività turistiche.

7.1.4 Caseifici Aperti

Nel 2025 il Consorzio ha rinnovato il format di "Caseifici Aperti", iniziativa che consente ai visitatori di accedere ai caseifici per assistere alle fasi di produzione, visitare i magazzini di stagionatura, fare tour guidati, degustazioni ed acquistare direttamente il formaggio.

In particolare, sono stati organizzati due appuntamenti, ad aprile e ottobre, in coerenza con la campagna "**Più Grande, insieme**", valorizzando il **turismo esperienziale** come strumento per rafforzare il legame tra consumatori, territorio e filiera produttiva.

Il progetto è stato profondamente ripensato per rispondere a una duplice esigenza; in particolare da un lato intercettare i nuovi desideri di un pubblico sempre più attento, coinvolto e orientato all'esperienza, dall'altro supportare i caseifici aderenti nell'evoluzione della propria offerta, fornendo nuovi strumenti di valorizzazione e differenziazione.

L'iniziativa ha così trasformato i caseifici in **luoghi di esperienza e condivisione**, ampliando l'offerta attraverso attività dedicate a **target differenti**:

- esperienze family-oriented con laboratori e visite narrate per bambini e famiglie;
- proposte legate ai trend e al lifestyle contemporaneo, come colazioni all'alba, aperitivi nei magazzini e show-cooking;
- iniziative culturali e collaborazioni con realtà locali per rendere i caseifici veri hub di incontro e valorizzazione del territorio.



Il progetto ha contribuito a diffondere i valori della DOP in modo autentico e partecipativo, sostenendo al contempo attrattività turistica e sviluppo locale.
Nell'ambito dell'iniziativa sviluppata con i Caseifici si inseriscono le attività svolte in collaborazione con **APR** (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano) che ha organizzato **oltre dieci degustazioni guidate** registrando un'elevata partecipazione e un forte interesse da parte del pubblico favorendo una maggiore conoscenza delle caratte-

ristiche organolettiche del Parmigiano Reggiano e della biodiversità della filiera, contribuendo a promuovere **educazione alimentare, consapevolezza del prodotto e valorizzazione della qualità distintiva della DOP**.

Il Consorzio nel 2025 ha continuato ad investire nella **formazione degli operatori** dei caseifici, al fine di migliorare la qualità dell'accoglienza e la capacità di proporsi come destinazioni turistiche; l'attività in oggetto è stata sviluppata attraverso l'organizzazione del corso base e delle specializzazioni in ambito turistico e marketing, attraverso una stretta collaborazione tra Creativ (Reggio Emilia) ed il servizio di Promozione territoriale e vendite dirette del Consorzio, a conferma della sua vocazione alla formazione e alla divulgazione della cultura del Parmigiano Reggiano.



PIATTAFORMA DI PRENOTAZIONE REGIONDO

Nel 2025 il Consorzio ha rafforzato l'infrastruttura digitale dedicata al turismo in caseificio attraverso l'adozione della piattaforma di prenotazione Regiondo, con l'obiettivo di sostenere le visite e rispondere alle esigenze di modernizzazione espresse dai soci.

Il sistema prevede diverse funzionalità operative:

- **Prenotazione e pagamento online**, che consente l'acquisto diretto della visita e garantisce ai caseifici una pianificazione certa, riducendo i casi di "no-show";
- **Gestione autonoma dell'offerta da parte dei caseifici aderenti** che possono organizzare e modulare le visite in base alle proprie esigenze;
- **Internazionalizzazione della piattaforma**, oggi disponibile in italiano e inglese e destinata nel 2026 all'estensione alle principali lingue europee, con l'obiettivo di migliorare l'accoglienza dei visitatori stranieri.

7.1.5 Valorizzazione del turismo enogastronomico

Il **turismo enogastronomico** continua a rappresentare un asset strategico per la valorizzazione delle produzioni a Indicazione Geografica, con un ruolo sempre più rilevante dei Consorzi di tutela per promuovere le eccellenze agroalimentari italiane come previsto dal Regolamento (UE) 2024/1143.



Le attività di **assistenza diretta ai caseifici** e di **promozione delle realtà territoriali** si inseriscono in questo quadro, con l'obiettivo di rafforzare il **legame tra prodotto e territorio** attraverso visite e narrazione diretta.

In continuità con il 2025, il 2026 sarà caratterizzato da un significativo **potenziamento strategico del turismo DOP**, con l'obiettivo di trasformare il Parmigiano Reggiano **non solo in un prodotto, ma in un vero e proprio "luogo" di turismo lento** (9 Appendice).

Questa evoluzione prevede il rafforzamento delle attività di formazione rivolte ai caseifici, lo sviluppo di una comunicazione più strutturata e l'avvio di analisi dedicate sui flussi turistici, che oggi coinvolgono circa **4 milioni di visitatori** sul territorio del Parmigiano Reggiano.

Parallelamente, sarà centrale la costruzione di una **maggiore sinergia con gli attori del territorio**, attraverso collaborazioni con enti locali, operatori culturali e soggetti della filiera, con l'obiettivo di estendere l'esperienza del Parmigiano Reggiano anche oltre il caseificio.

In questa prospettiva, il prodotto potrà essere "vissuto" anche in contesti urbani e diffusi, ad esempio tramite ristoranti, iniziative e presidi territoriali, contribuendo a creare un ecosistema integrato di racconto e fruizione del brand.

COMUNICAZIONE DI FILIERA: MOMENTI ICONICI

Il 2025 ha segnato un'ulteriore evoluzione della comunicazione del Consorzio, sempre più orientata a un **approccio educativo** di filiera, ma con un linguaggio più fresco, dinamico e in linea con le aspettative dei target contemporanei. L'obiettivo è stato quello di superare la **narrazione tecnica della produzione, valorizzando l'estetica, la ritualità dei gesti e le persone che rendono unico il Parmigiano Reggiano, attraverso la campagna "Momenti Iconici"**.

La campagna trasforma le principali fasi produttive in un racconto corale che parte dal campo e arriva fino alla stagionatura, con l'intento di rendere più accessibile la complessità e la stagionalità della filiera. Il racconto si apre con il momento del primo taglio, dedicato al lavoro di **agricoltori e allevatori** e alla centralità dei fieni e della qualità delle materie prime; segue la fase del caseificio, in cui viene valorizzata la figura del casaro e la trasformazione del latte in forma, fino ad arrivare al momento della battitura, in cui viene sottolineata l'importanza del suono come strumento di selezione e controllo.

Proprio la battitura ha rappresentato il primo capitolo della campagna, lanciata a Dicembre 2025, sviluppata con un **impianto visuale immersivo costruito dal punto di vista del battitore** e delle persone del magazzino di stagionatura. L'attivazione ha integrato contenuti multicanale, un hub digitale dedicato e un'esperienza fisica nei magazzini, rafforzando il legame tra racconto digitale e realtà produttiva.



Il key visual di Momenti Iconici - La Battitura

Nel 2026 la narrazione proseguirà con una scansione periodica dei momenti iconici della filiera, a partire dal primo taglio dell'erba e dalle successive fasi produttive, con l'obiettivo di rafforzare la lettura stagionale del ciclo produttivo e consolidare un racconto centrato sulle persone e sul territorio, in chiave di turismo enogastronomico esperienziale.

INIZIATIVA SOSTA&GUSTA

Nel 2025 il Consorzio ha consolidato il proprio impegno nella valorizzazione del turismo enogastronomico e territoriale attraverso il progetto "Sosta & Gusta", sviluppato lungo la Via Francigena in collaborazione con Associazione Europea delle Vie Francigene.

Tra le principali iniziative, la prima "Camminata Sosta & Gusta" ha valorizzato il legame tra Parmigiano Reggiano, territorio, natura e tradizione, coinvolgendo i partecipanti in un percorso esperienziale tra caseifici, parchi naturali e luoghi storici del Parmense. L'iniziativa ha offerto momenti di degustazione, approfondimento sulle diverse stagionature e biodiversità della Dop e attività divulgative legate alla cultura produttiva del Parmigiano Reggiano, contribuendo a rafforzare l'attrattività del territorio e la promozione di un turismo lento, sostenibile e autentico.



7.2 Sviluppo delle competenze nella filiera

L'area "**Competenze e Formazione**" del Consorzio ha il compito di presidiare in modo strutturato il rapporto tra domanda e offerta di professionalità nella filiera. Il Consorzio operando come **facilitatore tra i caseifici e gli enti di formazione** contribuisce alla definizione degli interventi formativi ed al consolidamento della rete di attori in grado di supportare lo sviluppo delle competenze strategiche del settore.

Nel 2025, è proseguita la collaborazione con istituzioni scolastiche e formative: il Consorzio è socio fondatore delle **Fondazioni ITS "Tech&Food" di Parma e "Agroalimentare Sostenibile" di Mantova**, e partecipa ai relativi Comitati Tecnico-Scientifici, contribuendo a definire i contenuti didattici in linea con le esigenze del comparto.

Parallelamente, sono state rafforzate le relazioni con istituti agrari, istituti alberghieri, scuole di sala e cucina e università con i quali è previsto la partecipazione attiva dei diversi Servizi per lezioni in aula e visite in caseificio ed in allevamento.

Durante queste attività oltre a far conoscere il Consorzio e il Parmigiano Reggiano, l'obiettivo è stato quello di coinvolgere i ragazzi e orientarli verso le professioni peculiari della filiera attraverso **21 interventi didattici e 8 visite in caseificio ed in allevamento**.



FoodER

Nel 2025 il Consorzio ha preso parte alla costituzione dell'**Associazione FoodER (Food University of Emilia-Romagna)**, realtà dedicata all'alta formazione e alla ricerca nel comparto agroalimentare, con l'obiettivo di rafforzare **l'attrattività e l'internazionalizzazione della Food Valley emiliano-romagnola**. FoodER nasce come iniziativa di sistema che mette in rete **università, istituzioni e imprese del territorio**, con l'obiettivo di consolidare l'Emilia-Romagna come **hub internazionale della formazione e dell'innovazione agroalimentare**, favorendo la costruzione di competenze avanzate e percorsi condivisi tra il mondo accademico ed il sistema produttivo.

L'Associazione si propone inoltre di ampliare l'**offerta formativa** attraverso programmi strutturati e interdisciplinari, anche in lingua inglese, volti a preparare figure professionali in grado di rispondere alle trasformazioni del mercato globale e di inserirsi efficacemente nelle filiere produttive del settore.
In questo contesto, il Consorzio assume un ruolo strategico sia di indirizzo dei percorsi formativi, sia operativo, attraverso la partecipazione diretta a lezioni, attività didattiche, visite e progetti esperienziali presso scuole, Istituti Agrari, ITS e altri enti della formazione. L'obiettivo è trasmettere la **conoscenza del prodotto e del processo produttivo** del Parmigiano Reggiano, contribuendo al contempo all'orientamento e all'attrazione di nuove risorse verso le professioni della filiera agroalimentare.

L'ingresso in FoodER consolida ulteriormente il ruolo del Consorzio nel sistema formativo territoriale, rafforzando il legame tra mondo produttivo, ricerca e alta formazione e contribuendo allo sviluppo di competenze specialistiche per il settore.

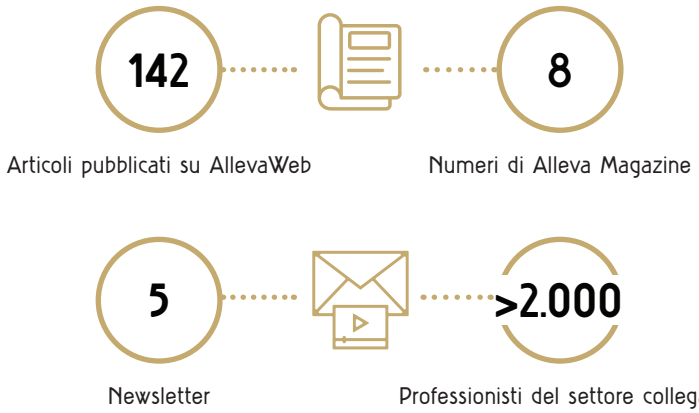
7.2.1 Formazione diretta: competenze tecniche

La promozione di pratiche sostenibili lungo la filiera produttiva viene sviluppata dal Consorzio anche attraverso iniziative di formazione e divulgazione per allevatori e caseifici con l'obiettivo è ottimizzare l'uso delle risorse, ridurre l'impatto ambientale e rafforzare la qualità del prodotto.

Nel 2025, il Consorzio ha organizzato sessioni informative, corsi specialistici e convegni tecnici rivolti agli allevatori della filiera; in particolare, durante le manifestazioni fieristiche (Cremona, Gonzaga, Montichiari) sono stati organizzati diversi convegni focalizzati sui principali temi di interesse per la produzione primaria, quali comunicazione tecnica, benessere animale e miglioramento genetico delle bovine da latte destinate alla produzione di Parmigiano Reggiano.

Piattaforma ALLEVA

La piattaforma ideata dal Consorzio rappresenta uno strumento di dialogo fondamentale con gli allevamenti; strutturata su più canali (sito web, magazine settimanale e newsletter mensile), **ALLEVA raggiunge oggi oltre 2000 professionisti del settore**.



Numeri di ALLEVA 2025

Figura 7.4

Tramite il portale digitale della piattaforma **AllevaWeb** (https://allevaweb.it/) vengono messi a disposizione contenuti su tematiche chiave legate alla gestione ambientale, al benessere animale, alla qualità del latte e all'efficienza produttiva, con l'obiettivo di promuovere la cultura della sostenibilità e i benefici concreti per tutta la filiera del Parmigiano Reggiano.

Nel 2025 il sistema "ALLEVA" ha contribuito anche alla valorizzazione della presenza del Consorzio sulla stampa specializzata, con rubriche dedicate ed interventi su IZ Informatore Zootecnico, Rumantia, Professione Allevatore, Allevatori Top, ecc.







Progetto "Comunicare per competere"

Il Progetto "Comunicare per competere" sviluppato dal Consorzio in collaborazione con l'Associazione Nazionale Imprese della Salute Animale (AISA - associazione di Federchimica che rappresenta e riunisce il 75% delle imprese operanti in Italia nel settore della salute animale) mira a creare un dialogo tecnico efficace tra gli operatori della filiera, inclusi allevatori, caseifici e veterinari, per affrontare tematiche emergenti e promuovere le migliori pratiche in ambito produttivo e ambientale.

L'iniziativa sviluppata tramite incontri, workshop e convegni si concentra su aspetti cruciali come la sostenibilità, il benessere animale e la riduzione del consumo di antibiotici, temi che hanno un impatto diretto sul prodotto ma anche sulla percezione del Parmigiano Reggiano a livello globale.

Il Consorzio facilita lo scambio di conoscenze e l'aggiornamento su innovazioni tecnologiche e scientifiche applicate alla gestione degli allevamenti e alla produzione del Parmigiano Reggiano coinvolgendo esperti di settore e istituzioni accademiche. Nel corso del 2025, sono stati organizzati tre webinar di caratte-

re scientifico e una lezione dedicata alla comunicazione tecnica organizzata in ciascuna Provincia del comprensorio. Gli incontri, condotti con il contributo di esperti, hanno fornito aggiornamenti operativi e strumenti di supporto alla gestione aziendale.

TECHNOLOGICAL EXCHANGES

I Technological Exchanges sono incontri di **formazione pratica in caseificio** rivolti agli operatori della filiera, in particolare ai giovani aspiranti casari, finalizzati allo scambio di competenze e all'**approfondimento delle tecniche di produzione** del Parmigiano Reggiano attraverso l'esperienza diretta sul campo.

Nel 2025 sono stati realizzati due cicli di Technological Exchanges, uno nella provincia di **Reggio Emilia** e uno nelle province di **Parma e Mantova**, coinvolgendo complessivamente **8 caseifici ospitanti e 22 partecipanti**. L'iniziativa ha offerto momenti di confronto tecnico, attività pratica di lavorazione del latte e osservazione guidata delle fasi produttive insieme a casari esperti.

Il percorso si è concluso con una **degustazione** del Parmigiano Reggiano prodotto dal caseificio, valorizzando anche la dimensione sensoriale del prodotto e l'apprendimento esperienziale.

Le attività si inseriscono nel più ampio ambito della tecnologia casearia, che comprende interventi nei caseifici, monitoraggio delle lavorazioni, supporto a progetti di ricerca e sperimentazione, oltre all'utilizzo dei contenuti per attività formative e laboratoriali.



Momento di confronto su argomenti di tecnologia casearia durante un'uscita degli incontri Technological Exchanges



Survey Censuaria Periodica 2026

Per rafforzare il coinvolgimento diretto degli allevatori e degli agricoltori, il Consorzio intende dotarsi di uno **strumento strutturato di ascolto e confronto**, basato sull'utilizzo dell'anagrafica degli allevatori.

L'obiettivo è avviare, come iniziativa ufficiale del Consorzio, una **survey censuaria periodica** finalizzata da un lato a raccogliere feedback sui bisogni e sulle criticità emergenti della filiera, così da orientare le attività consortili, e dall'altro a promuovere un maggiore ingaggio sui temi economici, gestionali e agronomici della stalla e del caseificio, come i costi dei mangimi o l'andamento qualitativo della fienagione.

L'iniziativa punta a consolidare un dialogo continuativo e qualificato tra il Consorzio e gli operatori del settore.

7.2.2 Formazione diretta: consumatori e professionisti del settore

Il Consorzio, nell'ambito dell'intera filiera distributiva, organizza masterclass ed educational training rivolti al personale dei punti vendita, retailer, buyer e consumatori finali, con l'obiettivo di trasmettere nozioni su peculiarità, storia e qualità del Parmigiano Reggiano.



Nel 2025, questo impegno si è ampliato con l'avvio di una nuova area strategica dedicata alla Cultura di Prodotto, rivolta a professionisti, consumatori e operatori del settore che si articola su tre dimensioni principali secondo quanto riportato in figura.



Figura 7.5

La nuova area strategica integra due soggetti chiave per le attività di formazione del Consorzio con particolare riferimento a:

- **Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano** (**APR**), responsabile delle attività di formazione rivolte ai consumatori e divulgazione della cultura dell'assaggio;
- **Accademia Parmigiano Reggiano**, avviata nel 2025 e pensata come realtà dedicata alla formazione tecnica e professionale degli operatori del settore, con l'obiettivo di diventare un punto di riferimento per la diffusione della cultura e conoscenza del Parmigiano in Italia e all'estero.

Formazione al consumatore

L' **Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano** (**APR**) ha proseguito la propria attività di diffusione della cultura dell'assaggio del Parmigiano Reggiano, rivolta a consumatori, appassionati e operatori interessati ad approfondire la conoscenza del prodotto, in particolare sotto il profilo organolettico.

Attraverso **corsi, degustazioni ed eventi dedicati**, l'Associazione ha promosso la comprensione delle caratteristiche sensoriali del Parmigiano Reggiano, delle diverse stagionature e degli abbinamenti gastronomici, contribuendo alla formazione di esperti assaggiatori e divulgatori della cultura della DOP.

Nel corso del 2025, l'APR ha partecipato e contribuito allo sviluppo delle seguenti attività.

Numeri di APR 2025

Figura 7.6

>30
Degustazioni ed eventi nel comprensorio

20
Degustazioni guidate nei caseifici

13
Corsi di formazione (I e II livello) con 115 nuovi diplomati di I livello e 45 di II livello

230
Campioni valutati, 21 sessioni di assaggio



ASSOCIAZIONE ASSAGGIATORI PARMIGIANO REGGIANO (APR)

Dalla seconda metà del 2025 è stato avviato processo di cambiamento strategico di APR volto a trasformare l'Associazione da movimento spontaneo di appassionati a punto di riferimento globale capace di attrarre un pubblico internazionale interessato a comprendere il Parmigiano Reggiano come fenomeno culturale, non solo come prodotto iconico; per raggiungere questi obiettivi, APR prevede un'espansione territoriale nazionale e internazionale, partendo da città selezionate.

Pur con un supporto consortile vigoroso, la natura societaria di APR non cambia: l'Associazione rimane autonoma e indipendente, condizioni fondamentali per la sua credibilità e autorevolezza presso consumatori, professionisti e stakeholder internazionali.

A livello operativo, l'erogazione in loco dei corsi per diventare assaggiatore costituisce lo strumento principale per attrarre e formare nuovi consumatori consapevoli, affiancata dalla conduzione di masterclass, degustazioni e attività dedicate alla cultura del prodotto.

E' opportuno evidenziare che ad ottobre e novembre 2025 si è svolto a Milano il primo corso APR extra-comprensoriale, durante il quale si è evidenziato l'elevato interesse e la partecipazione dei corsisti e il bisogno di informazioni sulla DOP in un target specifico di consumatori.

Nel piano triennale 2026-2028 è inoltre previsto il coinvolgimento di Roma, Torino e Parigi dove saranno poste le basi per la creazione di una rete di appassionati e professionisti (Maestri assaggiatori), capaci di mantenere e incrementare autonomamente la comunità di divulgatori della cultura della DOP.

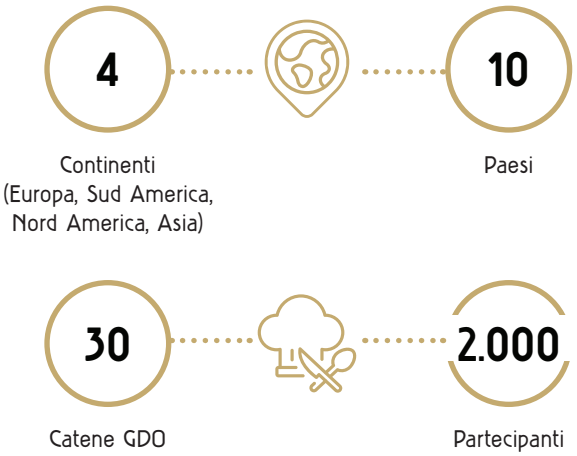


Formazione professionale

Il 2025 ha segnato il lancio e la promozione su ampia scala dell'Accademia Parmigiano Reggiano nei principali contesti internazionali del settore agroalimentare. L'iniziativa è stata presentata in occasione di fiere di riferimento come Anuga a Colonia e IDDBA a New Orleans, oltre a essere valorizzata attraverso testate di settore e media nazionali sul food.

I numeri della formazione professionale - 2025

Figura 7.7



L'Accademia è stata inoltre protagonista di momenti formativi rivolti agli operatori del settore durante importanti appuntamenti internazionali, tra cui Sirha a Lyon e Mondial du Fromage a Tours, contribuendo alla diffusione della cultura e della conoscenza del Parmigiano Reggiano nei mercati nazionali e internazionali.



Formazione professionale con l'Accademia del Parmigiano Reggiano

ACCADEMIA PARMIGIANO REGGIANO

L'Accademia Parmigiano Reggiano nasce nel 2025 come punto di riferimento per la **formazione tecnica e professionale di operatori e professionisti** che lavorano con il Parmigiano Reggiano nei diversi canali di vendita, in Italia e all'estero.

Attraverso percorsi formativi strutturati, l'Accademia persegue l'obiettivo di condividere gli aspetti chiave della conoscenza del Parmigiano Reggiano - dalla storia alla tradizione, dall'innovazione alla divulgazione - con professionisti della distribuzione, della ristorazione e istituti di formazione alberghiera. Questo approccio garantisce che la forza commerciale del Parmigiano Reggiano sia direttamente proporzionale alla consapevolezza e alle competenze di coloro che operano nei comparti della distribuzione e della ristorazione.

L'Accademia propone moduli formativi, differenziati in base alle esigenze organizzative:

- **Modulo completo** (in territorio): prevede l'esperienza immersiva di visita in caseificio e azienda agricola, una lezione sulle caratteristiche del Parmigiano Reggiano, una seduta di degustazione guidata e un focus su corrette modalità di taglio, porzionatura e conservazione del prodotto;
- **Modulo con erogazione presso le strutture**: comprende tutti gli elementi del modulo completo, ma la lezione è erogata direttamente presso la struttura richiedente, adatto a gruppi distributivi distanti dall'area di produzione;
- **Modulo in modalità remoto**: per situazioni logistiche che non consentono il raduno fisico dei partecipanti, le lezioni sono erogate tramite call interattive.

Attraverso queste tre tipologie di percorsi formativi, l'Accademia promuove la diffusione della cultura del prodotto e la conoscenza degli elementi che ne determinano autenticità, qualità e unicità, valorizzando il legame con la zona d'origine e la tradizione produttiva.





Sede fisica dell'Accademia Parmigiano Reggiano 2026

Per il 2026, gli obiettivi prevedono l'ampliamento della rete dei formatori certificati e l'apertura della sede fisica dell'Accademia Parmigiano Reggiano a Reggio Emilia.

Rimanendo nell'ambito della Formazione professionale, il Consorzio nel 2025 ha inoltre proseguito nell'impegno a rafforzare il legame con il mondo della ristorazione attraverso:

- attività formative rivolte agli **istituti professionali alberghieri e alle scuole di cucina e sala**, partner storici del Parmigiano Reggiano; gran parte delle attività sono state sviluppate presso i caseifici in collaborazione con le Sezioni Provinciali del Consorzio;
- interventi presso **associazioni di chef**, tra cui Jeunes Restaurateurs d'Europe e Chef To Chef, oltre che presso **istituti di alta formazione culinaria** quali ALMA, IFSE, InCibum e Intrecci.



Formazione presso istituti di alta formazione culinaria

PARTNERSHIP CON THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS

Nel 2025 il Consorzio ha avviato una collaborazione triennale con The World's 50 Best Restaurants, uno dei più prestigiosi eventi internazionali dedicati all'**alta ristorazione**, assumendo per la prima volta il ruolo di **official cheese partner** della manifestazione, ospitata a Torino dal 17 al 20 giugno.

La partnership ha visto il Parmigiano Reggiano protagonista nei principali momenti dell'evento, dall'**apertura della forma durante Chefs' Feast** alla presenza nei piatti del Closing Party realizzati da chef internazionali, fino alle degustazioni durante la cerimonia di premiazione.

Elemento centrale della collaborazione è la **50 Best Restaurants Scholarship**, programma di borse di studio internazionale sostenuto dal Consorzio a favore di giovani chef emergenti.
Dopo una selezione tra oltre **480 candidati**, la vincitrice dell'edizione 2025 ha avuto accesso a un percorso formativo che prevede esperienze in ristoranti di eccellenza internazionale, oltre alla possibilità per i finalisti di visitare l'Emilia-Romagna e conoscere da vicino il processo produttivo del Parmigiano Reggiano.



Formazione operatori distribuzione

Come accennato in precedenza, il 2025 è stato l'anno in cui il Consorzio ha promosso su larga scala la nascita dell'Accademia del Parmigiano Reggiano nei contesti più organici e funzionali; in termini numerici, le catene della grande distribuzione (italiane ed internazionali) hanno risposto in modo convinto alla proposta formativa dell'Accademia con riscontri di gradimento e registrando **elevati livelli di soddisfazione** rispetto ai moduli erogati.

Le lezioni e i momenti formativi sono stati anche un utile momento di confronto con i professionisti della distribuzione ed hanno contribuito a creare cultura di prodotto a tutti i livelli.

7.3 Sicurezza alimentare e tutela dei consumatori

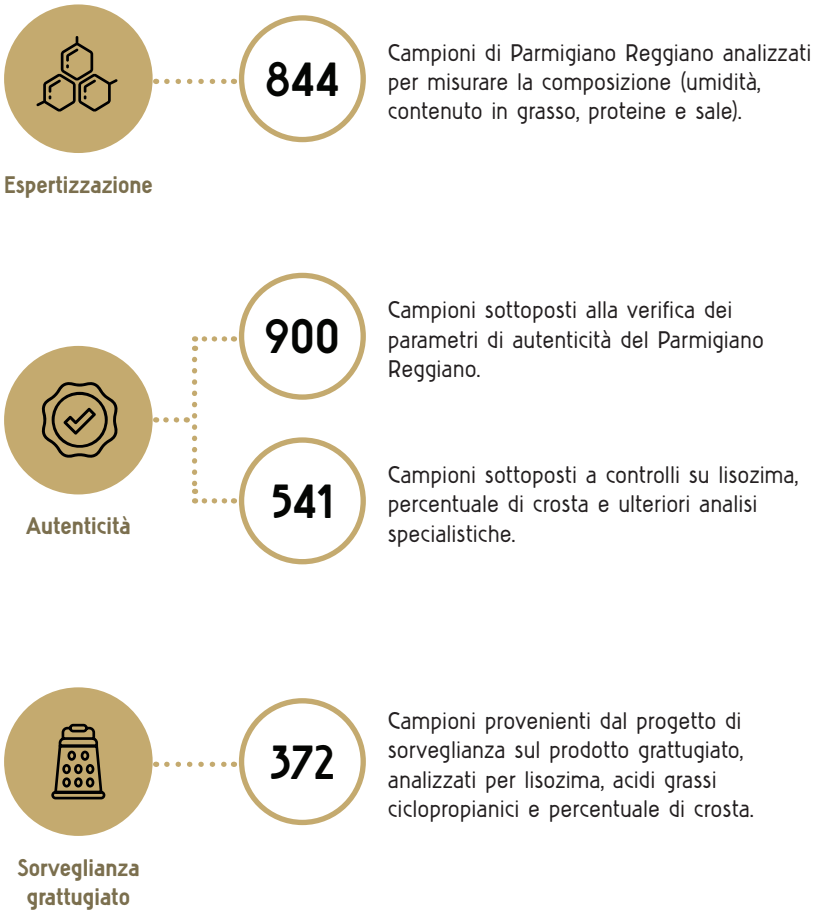
I temi della sicurezza alimentare e la tutela dei consumatori rappresentano elementi centrali per il Consorzio gestiti mediante un articolato sistema di controlli e verifiche volto ad assicurare la conformità e la qualità del Parmigiano Reggiano, la salvaguardia dell'autenticità della DOP secondo quanto stabilito dal Disciplinare nonché la protezione dei consumatori finali.

7.3.1 Analisi del prodotto: qualità e sicurezza

In ottica di qualità di prodotto e sicurezza alimentare il Consorzio si occupa dello sviluppo di **analisi chimico-fisiche e sensoriali**, volte a garantire che il Parmigiano Reggiano rispetti i parametri previsti dal Disciplinare; le attività in oggetto si svolgono in collaborazione tra i **Servizi Istituzionali** e il **Servizio Ricerca, Innovazione, Competenze, Sostenibilità (RICS)** che svolge le analisi per verifica dell'autenticità sui campioni prelevati sia in vigilanza nei paesi UE e Extra Ue sia durante i controlli in grattugia presso gli operatori.

Monitoraggio e analisi del prodotto - 2025

Figura 7.8



7.3.2 Tracciabilità del prodotto

Il sistema di **tracciabilità del prodotto IG** rappresenta uno strumento fondamentale per garantire la trasparenza della filiera e la rintracciabilità di ogni singola forma; la verifica della conformità del Parmigiano Reggiano agli standard di **qualità e provenienza** è prevista dal disciplinare di produzione e la conformità ad esso è garantita dall'organismo di controllo incaricato (OCQ PR).

In particolare, il Servizio Marchiatura del Consorzio gestisce e presidia l'intero processo, a partire dalla consegna ai caseifici delle **placche di caseina** applicate su ciascuna forma al momento della produzione comprendenti un codice alfanumerico univoco che consente di risalire in modo preciso al caseificio di origine e alla data di produzione nonché delle fasce marchianti preparate in Consorzio e consegnate ai caseifici. Nel 2025 sono stati eseguiti in totale 243 interventi nei caseifici, per un complessivo di quasi **4.300 fasce marchianti** consegnate in relazione a nuova dotazione, aumento di produzione, cambio lunghezza o sostituzione per rottura.

Parallelamente, i servizi istituzionali effettuano **audit periodici** nei caseifici (286 visite nel 2025), durante i quali viene verificata la corrispondenza tra i marchi fisicamente presenti in loco e quelli registrati mediante il Registro Produzione Elettronico RPE del Parmigiano e la coerenza con la media produttiva del caseificio (4.1.1 Marchiatura).



7.3.3 Vigilanza commerciale

Il Servizio Vigilanza del Consorzio in Italia si occupa del **controllo lungo la catena distributiva e presso i luoghi di utilizzo** del Parmigiano Reggiano, con l'obiettivo di assicurare il corretto uso e la leale promozione del prodotto in commercio e verificare la presenza e l'utilizzo corretto del Parmigiano Reggiano presso punti vendita della GDO, negozi specializzati, ristorazione collettiva, trasformatori e distributori.

Le attività vengono svolte anche in collaborazione con l'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), NAS e Carabinieri per la Tutela Agroalimentare, attraverso interventi congiunti di controllo presso i caseifici.

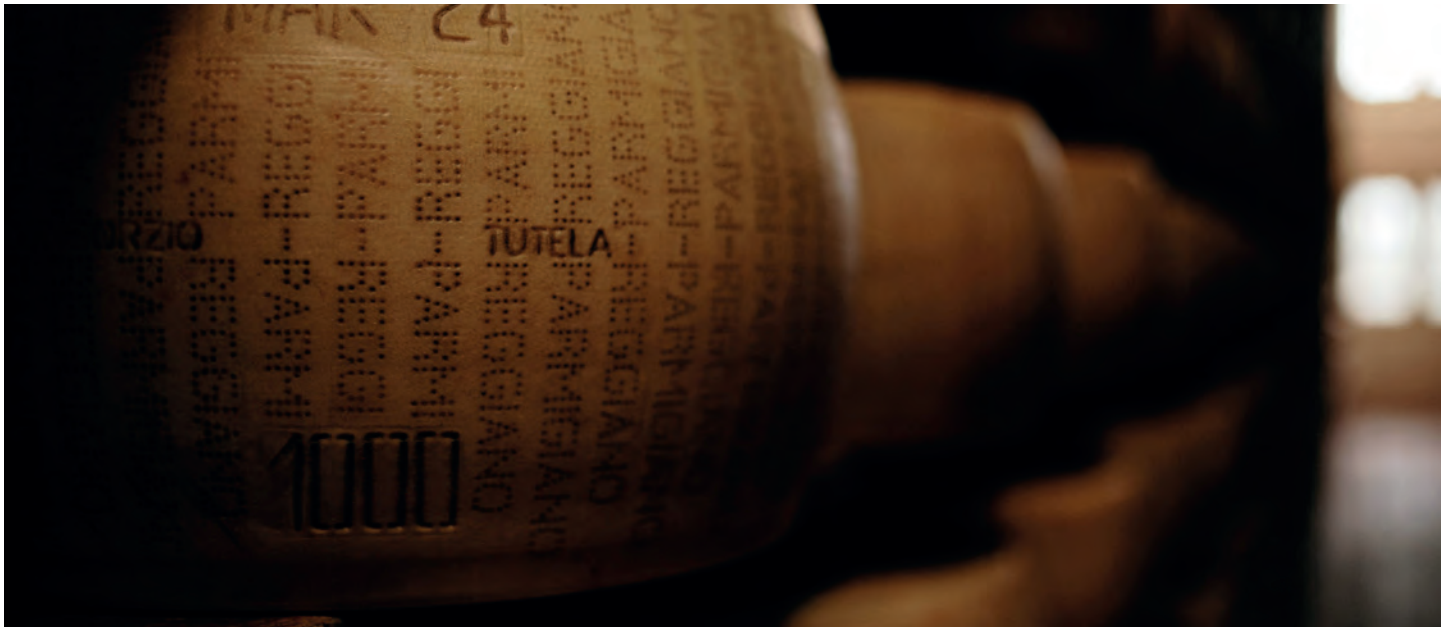
Controllo catena distributiva 2025

Figura 7.8



A livello internazionale, l'attività è svolta attraverso agenzie specializzate che effettuano **controlli e prelievi** presso i punti vendita e che ha riguardato, nel 2025, oltre **80 città in 36 paesi del mondo**. Durante questa attività sono stati

prelevati centinaia di campioni che sono stati poi sottoposti ad analisi di autenticità presso il RICS del Consorzio. Oltre ai controlli fisici presso i punti vendita, l'attività ispettiva ha riguardato il mondo online, in particolare le principali piattaforme di vendita, domini e social, intervenendo in più di 2000 casi chiedendo la rimozione o l'oscuramento del link.



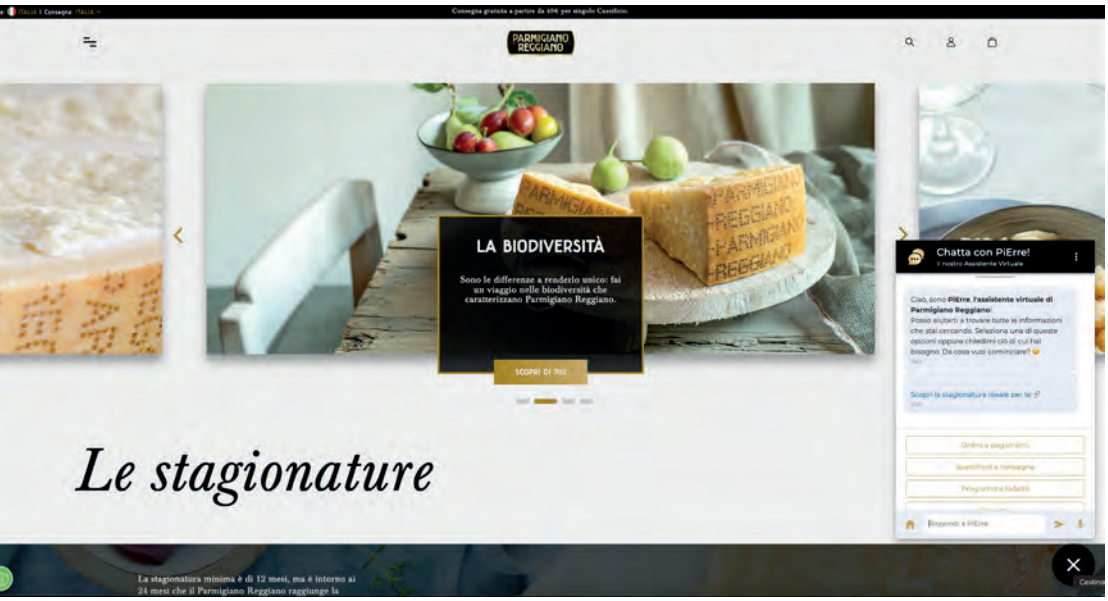
7.4 Educazione alimentare

Il Consorzio assicura una comunicazione trasparente, corretta e accessibile delle caratteristiche nutrizionali del Parmigiano Reggiano, mediante la creazione di specifici elementi informativi e divulgativi che i soggetti della filiera possono volontariamente utilizzare.

Il primo elemento fondamentale è rappresentato dall'**etichettatura** nella quale, oltre alla categoria del prodotto, vengono indicate la stagionatura e le informazioni nutrizionali, volte a evidenziare le proprietà del Parmigiano Reggiano. In etichetta possono essere evidenziati, tra gli altri, il contenuto proteico, l'assenza naturale di lattosio e il simbolo "100% naturale" per ricordare ai consumatori che il prodotto è privo di conservanti e additivi.

Le **comunicazioni promozionali** promosse dal Servizio Marketing hanno tra gli obiettivi prioritari il rafforzamento del riconoscimento delle distintività del prodotto, con particolare attenzione alla comunicazione dei benefici nutrizionali del prodotto.

I principali strumenti utilizzati per veicolare tali informazioni ai consumatori sono rappresentati dal **sito web ufficiale** del Consorzio (sezione "Caratteristiche nutrizionali"), dalla **newsletter**, dai **canali social**, nonché da tecnologie legate all'**Intelligenza Artificiale** (es. QR code presenti sulle confezioni) che permettono di accedere direttamente alle informazioni nutrizionali ed organolettiche del prodotto.



Focalizzando l'attenzione agli elementi relativi all'Intelligenza Artificiale, nel 2025 si è confermata l'**evoluzione del Progetto PIErre-IA** sistema di interazione basato sull'Intelligenza Artificiale dedicato al supporto dei consumatori con **chatbot integrata** all'interno della piattaforma "Shop Parmigiano Reggiano".

La chatbot consente di visionare direttamente nelle etichette dei prodotti, fornire informazioni immediate sulle caratteristiche del Parmigiano Reggiano, sulla qualità, sui marchi di riconoscimento e sulle denominazioni DOP/IGP. L'evoluzione del progetto ha inoltre favorito l'utilizzo di PiErre anche nei canali esteri, grazie alla traduzione automatica dei contenuti in diverse lingue, con applicazioni particolarmente rilevanti in mercati come la Svezia e il Giappone.

L'analisi delle interazioni consente di raccogliere dati e feedback utili sulle principali richieste dei consumatori, relative ad aspetti nutrizionali, modalità di conservazione, consigli di consumo e abbinamenti, contribuendo così a migliorare l'esperienza informativa e la conoscenza del prodotto. Nel periodo gennaio-settembre del 2025 sono state registrate oltre 5000 interazioni.

Il progetto è stato inoltre condiviso con alcuni partner commerciali, che ricevono report dedicati sulle interazioni generate tramite PiErre, e sono attualmente in corso ulteriori sperimentazioni per ampliare l'integrazione dello strumento anche su altre linee e realtà distributive.

Progetto Shop Parmigiano Reggiano

Il progetto Shop Parmigiano Reggiano è basato su una piattaforma per la vendita del formaggio messa a disposizione dei caseifici che aderiscono.

Il progetto, lanciato a metà del 2020 è stato sviluppato includendo i mercati internazionali di Francia, Lussemburgo, Belgio, Germania e Olanda ed integrando un portale dedicato al commercio Business to Consumer (B2C), con l'obiettivo di estenderlo anche in Spagna.

La piattaforma, oltre ad ampliare le opportunità di mercato, risponde anche alle esigenze dei consumatori sempre più orientati alla ricerca di informazioni trasparenti e dettagliate sul prodotto, rafforzando così il **legame diretto tra produttore e cliente finale** e favorendo una maggiore consapevolezza d'acquisto.



7.4.1 Educazione nelle scuole

Il Consorzio, tramite le Sezioni, promuove programmi rivolti agli studenti delle scuole primarie, secondarie e superiori sull'educazione ambientale e nutrizionale del Parmigiano Reggiano al fine di diffondere la cultura dell'alimentazione sana, dei comportamenti orientati al benessere e della corretta gestione delle abitudini alimentari.

I contenuti formativi vengono calibrati in funzione dell'età e del livello scolastico dei partecipanti, combinando momenti di teoria con attività pratiche, visite didattiche e strumenti interattivi (7.4 Educazione alimentare).

I temi di riferimento considerati nello sviluppo dei Progetti educativi riguardano in particolare:

- **Parmigiano Reggiano**: origine, caratteristiche distintive, valore culturale e proprietà nutrizionali del prodotto;
- **filiera produttiva**: le diverse fasi di lavorazione del Parmigiano Reggiano, dalla raccolta del latte fino alla stagionatura delle forme;

- **ruolo del Consorzio**: attività di controllo, marchiatura, certificazione e salvaguardia degli standard qualitativi;
- **tutela del consumatore**: sistemi di verifica dell'autenticità, attività di monitoraggio e azioni di contrasto alle imitazioni e alle frodi alimentari.



7.5 Responsabilità sociale

L'impegno del Consorzio verso le Comunità Locali si estende abbracciando una visione più ampia di responsabilità sociale che coniuga il supporto a progetti di inclusione e assistenza con la promozione di educazione alimentare consapevole e di benessere fisico attraverso lo sport. Questo approccio integrato, fondato su valori di prossimità, ascolto e partecipazione attiva, risponde all'obiettivo di contribuire al benessere collettivo e alla coesione del territorio in cui il Parmigiano Reggiano nasce e si afferma.

Di seguito si riportano alcune iniziative sviluppate nel 2025 di particolare rilevanza, organizzate in tre ambiti interconnessi: solidarietà e inclusione, educazione alimentare, e promozione dello sport e del benessere della comunità. Per ulteriori dettagli sulle iniziative sviluppate nel 2025, si rimanda all'Appendice del presente Documento (Appendice).

7.5.1 Solidarietà e inclusione

Anolino solidale

La Sezione provinciale di Parma ha aderito al progetto "Anolino solidale" nell'ambito della campagna raccolta fondi "**Parma Facciamo Squadra 2025**", fornendo, come nelle scorse edizioni, il prodotto per la preparazione di diversi quintali di anolini, contribuendo alla raccolta di fondi destinati al sostegno di progetti di alto valore sociale.

Grande Cena di Boorea

La Sezione Provinciale di Reggio Emilia ha collaborato con Boorea all'organizzazione della Grande Cena, importante evento solidale e sociale che vede la presenza di chef stellati cimentarsi in un menù tipico reggiano con le eccellenze del territorio. L'edizione 2025, tenutasi **ai Chiostri di San Pietro il 1 luglio**, ha registrato oltre **700 coperti**. I fondi raccolti sono stati destinati a progetti di solidarietà in diversi Paesi del mondo.

Gusti.A.Mo. la solidarietà

Nell'ambito della manifestazione "**Piacere Modena**", la Sezione di Modena ha promosso l'iniziativa "Gusti.A.Mo. la solidarietà", con degustazioni di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano per raccogliere fondi destinati all'Hospice di Modena.

Camminata "Passo dopo passo"

Il Consorzio ha partecipato alla Camminata "Passo dopo passo" organizzata dal **Rotary Modena Muratori**, evento sportivo a sostegno della raccolta fondi a favore del Centro Oncologico Modenese.

Supporto alle attività di G.A.S.T. Onlus

Nel 2025 il Consorzio ha rinnovato il proprio supporto alle iniziative promosse da GAST Onlus, in particolare al **Gast Summer Camp**. Il progetto offre attività sportive inclusive rivolte a persone con disabilità, con l'obiettivo di promuovere la partecipazione allo sport come occasione di sviluppo personale e inclusione sociale.



7.5.2 Educazione alimentare

Parmigiano Reggiano e Pigna: un progetto educativo per le scuole primarie

Nel 2025 il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano ha avviato una collaborazione con Pigna nell'ambito del Progetto "**Back to School**", con l'obiettivo di promuovere attività educative rivolte agli alunni delle scuole primarie.
L'iniziativa ha portato alla realizzazione di quaderni personalizzati i cui contenuti, dedicati al territorio e ai valori nutrizionali del Parmigiano Reggiano, sono stati presentati attraverso giochi e attività interattive. Il progetto ha utilizzato un linguaggio semplice e coinvolgente per avvicinare i bambini a temi legati all'alimentazione consapevole e alla cultura del prodotto DOP.

Food & Science festival

In occasione del Food & Science Festival, la Sezione di Mantova ha collaborato con Confagricoltura partecipando a iniziative dedicate alla promozione del Parmigiano Reggiano, tra degustazioni guidate, **attività educative per le scuole e incontri sul rapporto tra tradizione e innovazione alimentare**. Durante la manifestazione, un caseificio mantovano ha inoltre curato degustazioni e vendita del prodotto negli spazi espositivi.



Progetto Coldiretti "impariamo dall'agricoltura il valore del cibo"

La Sezione di Parma ha proseguito la collaborazione con Coldiretti nel progetto "Impariamo dall'agricoltura il valore del cibo", rivolto agli studenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo e secondo grado di Parma e provincia con **attività di educazione alimentare e ambientale legate al mondo agricolo**; parallelamente, è continuata la collaborazione con i Musei del Cibo della Provincia attraverso il supporto alla riorganizzazione del Museo del Parmigiano Reggiano in occasione del trasferimento della sede nel 2025.

Collaborazione con CREATIV

Nel 2025 la collaborazione con CREATIV ha portato alla realizzazione di **attività formative su nutrizione e benessere rivolte a bambini e insegnanti**, coinvolgendo circa 700 classi in Italia e includendo il concorso Young Food Creatives.

7.5.3 Sport e benessere della comunità

Manifestazioni sportive

Il Consorzio ha sostenuto manifestazioni quali la **Parma Marathon 2025** (raggiungendo 4.000 atleti), la **27ª Camminata sulla Via Francigena,** la **Maratona di Reggio Emila** (29ª edizione), e numerose gare del circuito Trail Running. Facilitando il dialogo diretto tra il prodotto e i visitatori del territorio, queste manifestazioni dimostrano l'impegno del Consorzio verso la promozione dello stile di vita attivo e consapevole.

Tornei e competizioni giovanili

Il Consorzio fornisce supporto continuativo a campionati come il **38° Torneo internazionale giovanile di baseball (Sala Baganza),** il **Winter Cup** e **Spring Cup di pallavolo (Modena),** le **gare di Triathlon giovanile** e **Duathlon Kids (Parma**), e competizioni ciclistiche giovanili. Attraverso queste iniziative, il Consorzio riconosce nello sport agonistico giovanile uno spazio privilegiato di formazione e sviluppo personale.

Sport tradizionali e inclusivi

A testimonianza dell'inclusività come valore fondamentale, il Consorzio ha sostenuto il **Frassinoro Summer Biathlon Festival** (con atleti di diverse nazioni), manifestazioni podistiche non competitive come la **Modena di Corsa** presso l'Accademia militare, e programmi dedicati a sportivi diversamente abili attraverso la **Federazione Italiana Sport Sordi**, operando affinché lo sport sia uno spazio di partecipazione per tutte le persone.

Sport femminile e di inclusione

Il Consorzio ha assunto nel 2025 il ruolo di **partner dell'evento 6 Nazioni femminile di rugby** presso lo stadio Sergio Lanfranchi di Parma, riconoscendo nello sport femminile un ambito strategico di promozione e inclusione.

Ciclismo e attività outdoor

In relazione alle manifestazioni outdoor nel 2025 il Consorzio ha sostenuto iniziative quali la **Gran Fondo Matildica** (oltre 1.200 partecipanti), la **Tartufo Bike**, la **Prosciutto Parma Bike**, il **Tour dei Ghiottoni** (torneo regionale di golf che promuove eccellenze gastronomiche), e la **11ª Tappa del Giro d'Italia**.

Collaborazioni con realtà sportive professionistiche

Il Consorzio ha instaurato partnership strutturate con **Valorugby, Ac Reggiana Calcio, Volley Tricolore di Reggio Emilia,** il **Team Bardiani CSF-Faizanè** nel ciclismo professionistico.


GEN 29
CONSORZIO



Governance

8



8 Governance

8.1 Etica e responsabilità sociale

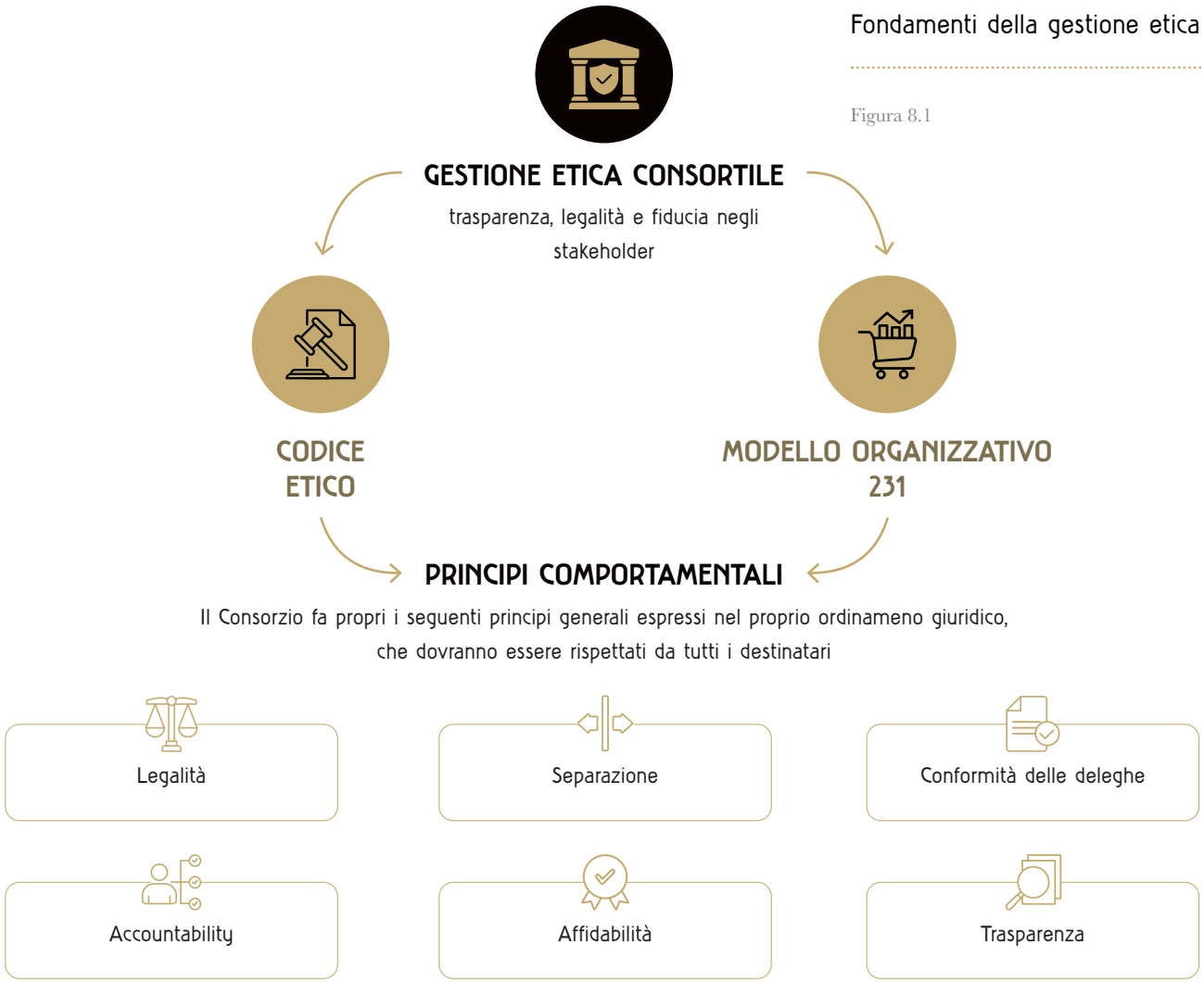
Lo Statuto del Consorzio del Parmigiano Reggiano sancisce l'obbligo di operare nel rispetto delle norme nazionali, comunitarie, degli accordi e trattati internazionali, secondo un modello gestionale conforme alla legge e ai principi etici.

Tale approccio consente al Consorzio di perseguire gli obiettivi strategici legati alla **tutela della DOP** e la **valorizzazione della produzione** tenendo conto parallelamente anche delle parti interessate incluse nella catena del valore: dipendenti, consorziati, fornitori, consumatori e comunità locali.

Per concretizzare questo impegno, il Consorzio ha adottato nel 2018 il **Codice Etico** e il **Modello Organizzativo 231** al fine di garantire che la gestione delle attività consortili avvengano in conformità con la normativa applicabile, secondo principi di trasparenza e responsabilità in modo tale da incrementare la credibilità e la fiducia nei confronti di tutti gli attori della filiera e dei consumatori.



Figura 8.1



8.1.1 Codice etico

Il Codice Etico del Consorzio si fonda su **sei principi cardine**, che definiscono gli standard comportamentali attesi in tutte le transazioni, le operazioni e le relazioni con i diversi attori della filiera (consorziati, fornitori, partner, ecc..) istituzioni e pubblica amministrazione.

Il Codice è soggetto a revisione periodica sulla base delle trasformazioni normative, giurisprudenziali e organizzative che interessano il Consorzio; l'accesso ai suoi contenuti è assicurato attraverso il sito istituzionale (8.4.1 Principali strumenti della Comunicazione) e mediante la condivisione diretta e la formale accettazione da parte di alcune categorie di stakeholder (es. soggetti coinvolti nei contratti di ricerca e fornitura).

I PRINCIPI DEL CODICE ETICO

LEGALITÀ

Ogni transazione deve essere legittima, rispettosa di norme, regolamenti e procedure, nonché conforme alle disposizioni del Modello Organizzativo.

SEPARAZIONE

Ogni transazione deve essere rispettosa del principio della separazione delle diverse funzioni societarie: nessun operatore può controllare un intero processo aziendale.

CONFORMITÀ ALLE DELEGHE

Ogni atto deve essere posto in essere da chi ne ha i poteri: i poteri autorizzativi di firma devono essere coerenti con le responsabilità organizzative assegnate.

ACCOUNTABILITY

Ogni operazione, transazione e azione deve fare riferimento ad una persona o unità organizzativa che ne detiene la responsabilità.

AFFIDABILITÀ

Ogni operazione, transazione, azione che comporti per il Consorzio un impegno economico deve essere verificabile, documentata, coerente e congrua, e deve essere basata su informazioni per quanto possibile documentabili e complete.

TRASPARENZA

Ogni transazione aziendale deve essere aperta ad analisi e verifiche oggettive con puntuale individuazione dei soggetti e delle funzioni aziendali coinvolte.

In parallelo, il Consorzio ha implementato un sistema di controllo mirato all'applicazione del Codice Etico; qualora emergano segnalazioni in merito ad eventuali violazioni accertate, sono previste misure sanzionatorie proporzionate e dissuasive. L'anonimato e la tutela nei confronti di chi segnala comportamenti illeciti è garantita nel rispetto delle modalità previste dal **Modello Organizzativo 231**.

8.1.2 Modello Organizzativo 231

Il Decreto Legislativo 8 giugno 2001 n. 231 e le successive modifiche ed integrazioni ad esso associate hanno introdotto l'obbligo di responsabilità amministrativa per le Organizzazioni nel caso di commissione di reati da parte di soggetti che operano in loro nome o per loro conto.
In risposta a tale obbligo normativo, il Consorzio ha sviluppato il Modello Organizzativo 231 che rappresenta il quadro di gestione e controllo attraverso il quale orienta le proprie attività secondo principi di legalità, previene condotte illecite attraverso presidi organizzativi e procedurali dedicati.

La struttura del Modello poggia su tre fondamenti complementari:

- **il Codice Etico** quale elemento strategico che orienta il comportamento di tutti i soggetti operanti nel Consorzio;
- **la mappatura ed analisi dei rischi** che identifica le aree e le operazioni del Consorzio esposte a maggior rischio di reato;
- **un sistema di protocolli e procedure** calibrato per gestire i rischi identificati in modo efficace.

Sulla base del processo di analisi dei rischi, le aree maggiormente sensibili identificate nell'ambito del Modello Organizzativo 231 riguardano i rapporti con la Pubblica Amministrazione, l'Unione Europea e gli Stati esteri, la gestione di liberalità, sponsorizzazioni e omaggi e la gestione dei dati e dei sistemi informativi interconnesse con le infrastrutture della Pubblica Amministrazione.

Il controllo sul rispetto del Modello Organizzativo 231 e l'osservanza dei principi del Codice Etico sono affidati all'**Organismo di Vigilanza** (**OdV**) nominato dal Consiglio di Amministrazione. Quale ulteriore strumento di controllo, il Consorzio ha attivato una **piattaforma di Whistleblowing** che consente a dipendenti e collaboratori di segnalare, in forma anonima comportamenti non conformi ai valori aziendali o potenzialmente illeciti, incluse violazioni in materia di sicurezza e salute sul lavoro (6.5 Parità di trattamento).
Nel 2025 non sono stati registrati episodi di corruzione, azioni legali per violazioni anticoncorrenziali o antitrust, né segnalazioni attraverso il sistema di whistleblowing.

8.1.3 Gestione delle risorse economiche

La **gestione delle risorse finanziarie** del Consorzio è basata su un sistema integrato di controlli e separazione delle funzioni, atto a garantire la conformità agli standard di trasparenza sanciti dal Codice Etico e dal Modello Organizzativo 231. Il sistema di controllo interno si basa su una **ripartizione netta tra funzioni decisionali, esecutive e di controllo**, assicurando indipendenza e integrità lungo tutto il processo di impiego delle risorse.

Ogni operazione economica in entrata ed uscita è sottoposta a registrazione puntuale, tracciabilità e verifica tempestiva, al fine di identificare movimenti anomali o caratterizzati da discrezionalità non motivata. Le operazioni finanziarie avvengono esclusivamente attraverso intermediari bancari e finanziari operanti secondo standard di vigilanza e trasparenza coerenti con gli assetti normativi degli Stati Membri dell'Unione Europea.

Nel caso di violazioni, le stesse sono tempestivamente comunicate all'Organismo di Vigilanza in modo tale che vengano identificate le misure operative, gestionali e disciplinari necessarie nell'ambito del Modello Organizzativo 231.

8.2 Performance economica

In analogia alla prima edizione del Bilancio di Sostenibilità, di seguito è riportata una sintesi delle principali indicazioni sulle performance economiche del Consorzio; per maggiori dettagli si rimanda al Bilancio Consuntivo 2025[1].

Entrando maggiormente nel dettaglio, l'esercizio 2025 è stato caratterizzato da quotazioni costantemente in crescita del Parmigiano Reggiano 12 mesi che a fine esercizio ha raggiunto i 13,90 €/kg partendo da 12,39 €/kg; tale progressione si è confermata anche in apertura del 2026, toccando il massimo storico di 14,40 €/kg, andamento positivo trainato principalmente dai consumi nei mercati esteri.

Sul fronte della produzione, nel 2025 sono state accertate 4.189.943 forme, registrando **un incremento del 2,71% rispetto al 2024**; nel mercato interno, il Parmigiano Reggiano ha segnato un calo complessivo dei consumi del 4,0% (Osservatorio Sell-In Nielsen a pari campione), riduzione comunque molto inferiore rispetto all'aumento registrato nel 2024 grazie al quale è stata garantita la tenuta e la crescita delle quotazioni.

Le esportazioni, dopo il trend di forte crescita registrato nel 2024, hanno mantenuto una dinamica positiva con un **incremento del 2,7%, raggiungendo**

1 https://www.parmigianoreggiano.com/it/news/assemblea-marzo-2026

74.979 tonnellate; nei mercati esteri, le performance migliori, si evidenziano negli Stati Uniti d'America, seguiti da Francia, Germania, Regno Unito e Canada.

In termini di gestione economica (figura seguente) il Consorzio ha registrato nel 2025 ricavi totali pari a 57.603.005 € con un aumento significativo del **26,3% rispetto al 2024**.

Ricavi vendite e prestazioni del Consorzio 2024-2025

Figura 8.1
Fonte: Bilancio Consuntivo 2025 riclassificato per area di attività

	2024	2025
PRODUZIONI IN FORME	4.079.250	4.189.943
RICAVI DELLE VENDITE E DELLE PRESTAZIONI		
Ricavi delle vendite	6.680.338	3.390.764
Contributi consortili ordinari	28.554.750	29.329.601
Contributi aggiuntivi piano produttivo	7.880.426	9.766.027
Riscatto QLPR (Quote Latte Parmigiano Reggiano)	4.417.375	12.875.695
Registrazione contratti QLPR	197.299	220.578
Convenzioni albo mangimisti e foraggisti	111.000	101.000
Convenzioni confezionatori	137.900	135.650
Convenzioni grattugiatori	146.410	158.402
Marchiatura supplementare di selezione	56.262	55.385
Incisione laser	1.058	2.002
Qualità prodotto di montagna	23.863	19.200
Sorveglianza grattugia	18.187	108.446
Convenzione trasformatori	141.700	151.350
Rimanenze formaggio	-5.788.179	-2.326.284
TOTALE RICAVI DI VENDITE E PRESTAZIONI	42.578.388	53.987.816
ALTRI RICAVI E PROVENTI	3.032.304	3.615.189
TOTALE RICAVI	45.610.692	57.603.005

In Figura 8.2 è riportata la sintesi dei costi sostenuti nel 2025, pari al totale di 57.410.326 € e ripartiti in base alle principali voci di bilancio.

Costi 2025 del Consorzio

Figura 8.2
Fonte Bilancio Consuntivo 2025 riclassificato per area di attività

	2024	2025
COSTI		
Costo del personale amministrativo e spese	274.566	310.607
Costo del personale RU e spese dipendenti	541.618	576.945
Costo del personale di direzione e servizi generali	597.505	657.004
Servizio sistemi informativi	609.535	620.194
Magazzino	30.248	25.400
Costi di funzionamento degli organi sociali	836.610	874.674
Costi direzione-comitato-istituzionali	2.062.089	1.553.647
Costi sede consortile/fotovoltaico	406.293	273.853
Costi della gestione finanziaria	516.437	227.058
Spese generali	132.213	191.685
1. SERVIZI GENERALI DI SEDE	**6.007.114**	**5.311.067**
2. SERVIZIO SICUREZZA ASSICURAZIONE QUALITÀ	**80.583**	**77.717**
Costo del personale	623.077	626.661
Spese legali e iniziative di tutela	1.203.236	1.243.945
Organismo controllo qualità	3.263.400	3.351.970
Controllo grattugie	614.225	620.376
Controlli rafforzati	128.833	129.427
Spese varie del servizio	6.990	7.807
3. TUTELA E VIGILANZA	**5.839.761**	**5.980.186**
Costo del personale	2.041.185	2.065.161
Costo dei materiali	368.689	283.277
Costo del personale esterno	1.366.523	1.451.423
Costo della marchiatura montagna	25.063	19.800
Spese varie del servizio	42.182	47.099
4. MARCHIATURA	**3.843.641**	**3.866.760**
Servizio produzioni primarie	700.581	549.476
Servizio ricerca innovazione competenze sostenibilità	833.424	859.229
Servizio tecnologia casearia e qualità	325.956	338.639

5. TOTALE SERVIZI TECNICI	1.859.961	1.747.344
Costo del personale	364.332	354.493
Spese varie del servizio	187.263	6.165
6. TOTALE SERVIZIO PIANI PRODUTTIVI	551.595	360.658
Spese per il funzionamento	4.211	4.810
Iniziative e materiali promozionali	13.944	16.916
SEZIONE DI BOLOGNA	18.155	21.726
Costo del personale	75.431	23.337
Spese per il funzionamento	36.367	36.263
Iniziative e materiali promozionali	37.510	48.214
SEZIONE DI MANTOVA	149.308	107.814
Costo del personale	85.914	92.467
Spese per il funzionamento	22.302	22.839
Iniziative e materiali promozionali	67.478	77.687
SEZIONE DI MODENA	175.694	192.993
Costo del personale	144.564	147.305
Spese per il funzionamento	47.157	75.893
Iniziative e materiali promozionali	149.667	152.455
SEZIONE DI PARMA	341.388	375.653
Costo del personale	53.479	51.810
Spese per il funzionamento	9.917	12.585
Iniziative e materiali promozionali	110.268	122.300
SEZIONE DI REGGIO EMILIA	173.664	186.695
7. TOTALE COSTO DELLE SEZIONI	858.209	884.881
8. COSTO DEL PERSONALE MKT E SVILUPPO MERCATI	1.102.883	1.588.302
9. MARKETING E SVILUPPO MERCATI	22.884.858	32.753.194
10. AMMORTAMENTI	580.330	665.566
11. ACCANTONAMENTI/SVALUTAZIONI	106.865	483.496
Accantonamento fondo crisi gravi di mercato	1.000.000	3.400.000
Operazione ritiro formaggio	181.685	21.864
12. PROGETTI STRAORDINARI	1.181.685	3.421.864
13. IMPOSTE CORRENTI DIFFERITE E ANTICIPATE	554.760	269.291
TOTALE COSTI	45.452.245	57.410.326
RISULTATO D'ESERCIZIO	158.447	192.679

8.2.1 Linee strategiche del Consorzio

In relazione alla strategia operativa ed economica del Consorzio, nel 2025 sono state perseguite **due linee di intervento complementari**, legate in particolare al rafforzamento del posizionamento del prodotto sul mercato e allo sviluppo di azioni tecnico-istituzionali.

Rafforzamento posizione competitiva del prodotto

Al fine di migliorare il posizionamento del Parmigiano Reggiano nei mercati di riferimento, il Consorzio ha implementato specifici programmi di sviluppo della domanda, basati sulla valorizzazione della distintività e sull'evoluzione del posizionamento del brand. Elemento centrale di questa strategia è stata la nuova campagna di comunicazione, concepita con respiro internazionale per accompagnare la transizione della marca verso il concetto di "love brand" (>> 8.4.2 Principali struenti della comunicazione).

Attività Tecnico - Istituzionali

La seconda linea strategica si è articolata su un insieme di azioni tecnico-istituzionali collegate a quanto previsto dallo Statuto del Consorzio con particolare riferimento ai seguenti elementi:

- Gestione della transizione tra i Piani di Regolamentazione dell'Offerta, con la conclusione del periodo 2023/2025 e l'**avvio formale del Piano 2026/2031** (8.3 Stabilizzazione del mercato);
- Accantonamento Fondo Crisi Grave di Mercato secondo quanto previsto dall'art. 17bis dello Statuto a supporto delle iniziative di stabilizzazione economica;
- Istituzione della **Corporation USA**, funzionale a una gestione più capillare delle attività di vigilanza, tutela e promozione nel principale mercato statunitense;
- Sviluppo delle attività di **assistenza tecnica verso gli allevatori e verso i caseifici** (7.2 Sviluppo delle competenze nella filiera);
- Sviluppo progetti di ricerca associati ai temi rilevanti emersi durante l'Assemblea Tecnica 2024 del Consorzio (5. Gestione ambientale responsabile);
- Redazione e **pubblicazione del primo Bilancio di Sostenibilità del Consorzio**, quale strumento di rendicontazione della performance ambientale, sociale e di governance;
- Organizzazione di eventi istituzionali in Italia e all'estero, finalizzati a consolidare il ruolo del Consorzio **come organo di governo della filiera**, con la partecipazione attiva degli stakeholder di filiera (Appendice).

FONDO CRISI GRAVI DI MERCATO

Il **Fondo Crisi Gravi di Mercato** (art. 17bis dello Statuto) rappresenta uno strumento di gestione finanziaria strategica del Consorzio, finalizzato a garantire una risposta strutturata e coordinata a situazioni di crisi che potrebbero incidere sulla stabilità della filiera. Autorizzato dal Masaf nell'ambito del Piano di regolazione offerta del formaggio Parmigiano Reggiano, tale strumento è stato introdotto nello Statuto consortile nel 2023.

Il Fondo opera secondo una logica di "assicurazione di Sistema", costituendo una riserva disponibile per interventi tempestivi e calibrati volti ad intervenire in caso di squilibri di mercato per proteggere gli interessi collettivi della filiera.

Le risorse del Fondo provengono dalla contribuzione aggiuntiva del Piano regolazione offerta e vengono deliberati, quali accantonamenti, dal Consiglio di Amministrazione. Nel 2025, il Consorzio ha accantonato 3,40 milioni di euro per il Fondo art. 17bis dello Statuto, proseguendo nel percorso di costruzione di una capienza finanziaria adeguata a fronteggiare potenziali crisi di mercato entro il termine del mandato.

Gli strumenti di utilizzo del Fondo sono molteplici e flessibili: il Consiglio di Amministrazione può deliberare interventi di sviluppo della domanda, erogazione di ristorni, concessione di contributi specifici, destinazione di prodotto fuori filiera, e comunque tutti gli altri strumenti ritenuti opportuni per contrastare rischi e danni legati a situazioni di crisi.
Tale architettura consente una gestione dinamica e responsiva delle criticità di mercato, proteggendo la sostenibilità economica della filiera nel medio-lungo termine.



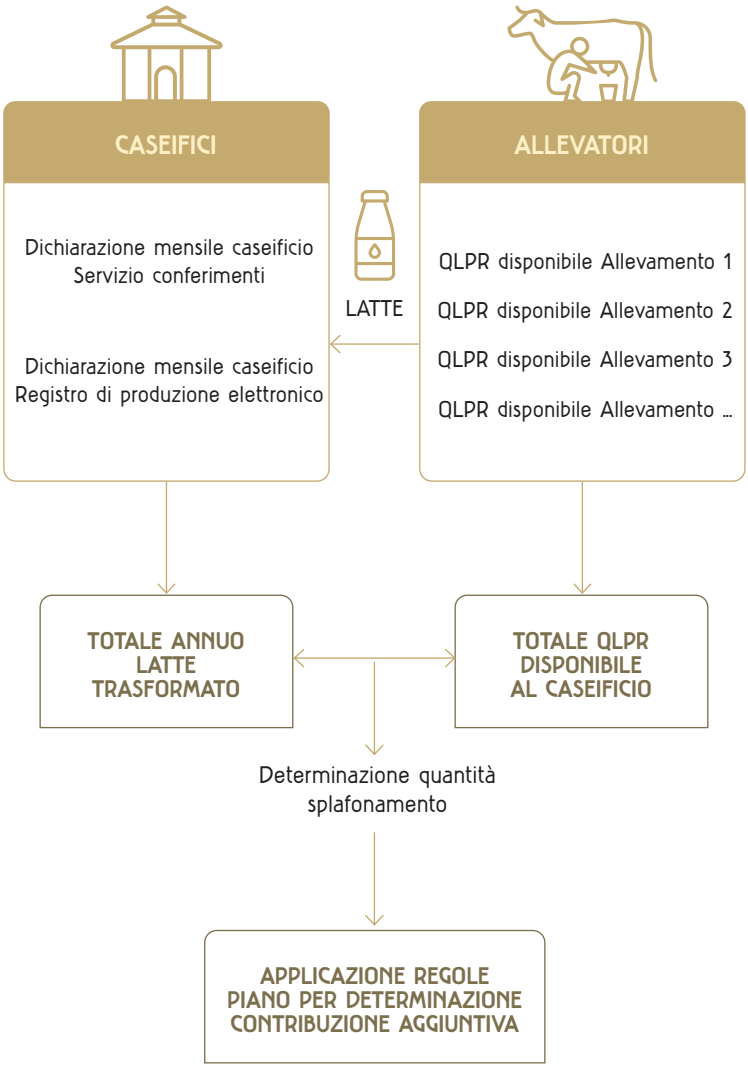
8.3 Stabilizzazione del mercato

Il Regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle IG - Indicazioni Geografiche conferisce al Consorzio l'autorità di regolamentare l'offerta dei produttori attraverso l'implementazione di un **Piano di Regolazione dell'Offerta 2023-2025** (**PRO**); tale strumento è finalizzato ad adeguare i volumi di produzione rispetto alla domanda attraverso l'investimento in promozione di quanto ricavato dalla contribuzione aggiuntiva (Figura 8.3) legata all'eventuale produzione in esubero rispetto a quanto assegnato ai singoli produttori.

L'elemento distintivo del PRO consiste nell'assegnazione delle **Quote Latte di Parmigiano Reggiano** (**QLPR**) direttamente agli allevatori a differenza del modello standard adottato da altre DOP lattiero-casearie che assegnano le quote direttamente ai caseifici.

Determinazione della contribuzione aggiuntiva

Figura 8.3



PRINCIPALI LEVE APPLICATE NEL PIANO REGOLAZIONE OFFERTA

PEC (Produzione Equilibrio Comprensoriale)

Rappresenta il quantitativo di latte destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano che garantisce un equilibrio tra domanda ed offerta di prodotto. È definita annualmente attraverso l'analisi dei dati di marketing.

CONTRIBUZIONE AGGIUNTIVA

È una contribuzione economica, addizionale rispetto a quella ordinaria, pagata dai caseifici che trasformano quantitativi di latte in eccesso rispetto alla quota loro disponibile. Le somme così raccolte sono utilizzate dal Consorzio per azioni promozionali atte all'ampliamento del mercato per i quantitativi di prodotto in eccesso.

RIASSEGNAZIONE

Il pagamento di contribuzione aggiuntiva dà diritto alla riassegnazione di quota nei confronti dei soggetti in esubero produttivo. La percentuale di riassegnazione può essere variata annualmente entro un range tra 0,5% e 10% dell'esubero sottoposto ad effettiva contribuzione.

SCOLMATURA

Rappresenta uno sconto economico per i caseifici che destinano il latte al di fuori della filiera della DOP, evitando così di aumentare eccessivamente la produzione del Parmigiano Reggiano. Avendo il latte DOP un costo di produzione superiore a quello generico, lo sconto serve a compensare parzialmente la perdita economica derivante dalla vendita del latte a prezzi "spot" ed i costi sostenuti dal caseificio per la gestione.

FRANCHIGIA

Permette di esentare dal pagamento della contribuzione aggiuntiva una percentuale definita di esubero produttivo.



L'Ufficio Piano Regolazione Offerta rappresenta la struttura operativa attraverso cui il Consorzio gestisce l'implementazione concreta del PRO. Tra le competenze principali rientrano la gestione e l'amministrazione del Registro QLPR, l'elaborazione dei calcoli derivanti dall'applicazione del Piano, l'analisi dei dati di mercato e di produzione.
L'Ufficio fornisce inoltre attività di consulenza tecnica rivolta ad allevatori, caseifici e altri soggetti terzi, offrendo supporto interpretativo per assicurare un'applicazione corretta e uniforme delle disposizioni previste dal PRO.

Anche nel 2025 la struttura operativa del PRO si è articolata sulla base dell'applicazione delle **leve di flessibilità** riportate nella figura precedente; le leve in oggetto sono caratterizzate da range specifici che consentono di modulare gli effetti del Piano mantenendone l'integrità strutturale sulla base dell'analisi dei dati di mercato.

Il Consorzio monitora l'efficacia delle misure adottate con il PRO, valutando l'applicazione concreta delle leve al fine di mantenere l'equilibrio del sistema e ottimizzarne la funzionalità nel medio-lungo termine; in particolare le attività si verificano e si articolano attraverso:

- **Verifiche mensili**: il Consorzio richiede ai caseifici la compilazione mensile del "Registro conferimenti", relativo alle quantità di latte ricevute dai singoli allevatori, e del "Registro di produzione elettronico" (RPE), contenente i dati quantitativi delle forme di Parmigiano Reggiano prodotte. Il confronto mensile tra questi dati consente di verificare la corrispondenza tra materia prima e prodotto finito; in caso di anomalie, viene informato l'Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate (OCQPR) affinchè vengano sviluppate le relative attività di controllo.

- **Verifica annuale**: al termine dell'anno il Consorzio effettua un controllo incrociato tra i dati dichiarati e quelli comunicati all'OCQPR, verificando

la corrispondenza e la coerenza dei parametri di trasformazione. L'OCQPR redige un resoconto per ogni caseificio e fornisce una certificazione dei dati per ciascun allevatore, che successivamente il Consorzio utilizza per la redazione dei conteggi definitivi di applicazione del Piano PRO.

8.3.1 Assegnazioni Quote Latte

Il Registro Quote Latte Parmigiano Reggiano (QLPR) rappresenta la piattaforma informatica che centralizza i dati anagrafici dei soggetti operanti nella filiera del Parmigiano Reggiano e le informazioni relative alle quote latte assegnate agli allevatori; la piattaforma rappresenta il fulcro per la tracciabilità e la gestione amministrativa delle quote e nel 2025 includeva:



Utenza dell'ufficio Piano Regolazione Offerta[2]

Figura 8.4

Al fine di garantire la massima trasparenza del mercato delle quote e prevenire fenomeni speculativi, l'Ufficio Piano Regolazione Offerta pubblica mensilmente, in un'apposita sezione del Registro QLPR, un bollettino contenente la quotazione media ponderata dei trasferimenti di Quote Latte QLPR relativi al mese precedente.

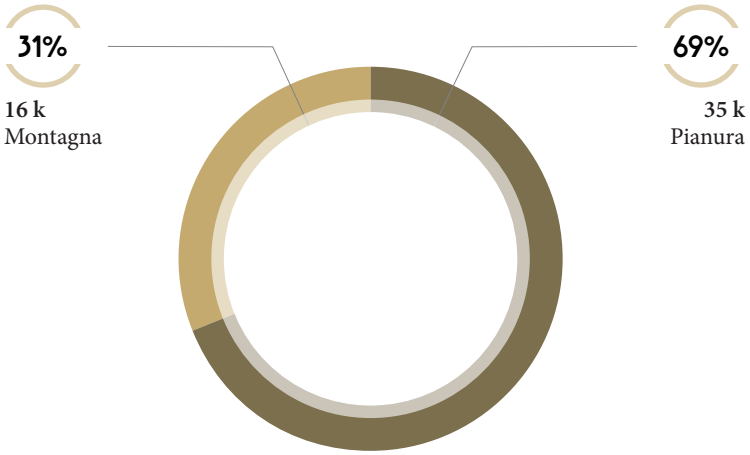
Tra gli aspetti rilevanti associati alla gestione del Piano Regolazione Offerta rientra l'assegnazione di quote latte ai giovani allevatori richiedenti, con l'obiettivo di sostenere l'imprenditorialità giovanile e l'inserimento della nuova generazione nella filiera. Tali quote, attribuite a titolo gratuito per un periodo iniziale di quattro anni, possono successivamente essere acquisite in via definitiva a condizioni economiche agevolate, favorendo così l'inserimento e la stabilizzazione di nuove gestioni.

Nel 2025, a seguito della ricezione dei dati certificati da OCQPR, l'Ufficio preposto ha assegnato un totale di 51.136 quintali di quote (con un incremento di circa il 19% rispetto al 2024), ripartite tra giovani allevatori di montagna e di pianura secondo la distribuzione illustrata in Figura 8.5.

2 I Delegati sono soggetti autorizzati a rappresentare allevatori o caseifici nelle operazioni relative al Registro QLPR.

Assegnazione 2025 delle Quote Latte (QLPR) ai giovani allevatori

Figura 8.5



L'Ufficio Piano Regolazione Offerta fornisce **attività di supporto e consulenza tecnica** rivolta ad allevatori, caseifici, delegati e soggetti terzi, con l'obiettivo di assicurare un'applicazione corretta e uniforme delle disposizioni previste dal PRO.

La consulenza è generalmente richiesta per chiarire l'interpretazione corretta delle norme del Piano, in particolare da aziende che intendono insediare un giovane allevatore, per il calcolo accurato dell'esubero percentuale al fine di evitare la classificazione di grande splafonatore, e per verificare il rispetto dei criteri di mantenimento dei plafond previsti dal Piano 2023-2025.

Nel 2025, la verifica dei criteri di mantenimento dei plafond ha rappresentato una richiesta ricorrente.

Le attività di consulenza nel 2025 si sono articolate come segue:

Attività di consulenza per il Piano Regolazione Offerta 2025

Figura 8.6

160
Incontri e videoconferenze con allevatori/caseifici

184
Proiezioni di Contribuzione inviate a caseifici

97
Proiezioni di Mantenimento Plafond inviate a caseifici

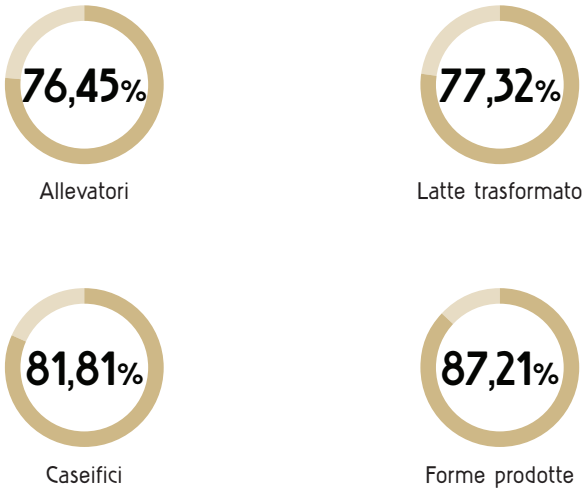
115
Proiezioni di Mantenimento Plafond inviate ad allevatori

8.3.2 Nuovo Piano Regolazione Offerta 2026-2031

Il Piano Regolazione Offerta (PRO) storicamente era stato sviluppato a partire dal periodo 2014-2016 ed aggiornato con cadenza triennale; con la pubblicazione del nuovo **Regolamento (UE) 2024/1143** è stata introdotta un'evoluzione significativa relativa alla possibilità di adottare il PRO per una durata di **sei anni**. Tale cambiamento riveste un'importanza strategica in quanto fornisce **maggiore stabilità allo strumento di regolazione dell'offerta** e assicura continuità alla programmazione strategica della filiera nel medio-lungo periodo.

Nel 2024, il Consorzio ha avviato il processo di definizione del nuovo PRO per il periodo 2026-2031; in particolare l'Ufficio Piano Regolazione Offerta ha affiancato il Consiglio di Amministrazione nello sviluppo di proposte operative, simulazioni e analisi dei dati necessari alla predisposizione del documento programmatico, che è stato sottoposto a un ampio confronto con gli attori della filiera attraverso incontri zonali con caseifici e allevatori. Il processo ha portato, in data 17 dicembre 2024, all'approvazione della proposta di accordo preventivo da parte dell'Assemblea dei Consorziati, con una maggioranza superiore al **97%**.

Nel corso del 2025, l'Ufficio Piano Regolazione Offerta ha condotto la raccolta delle adesioni all'accordo preventivo per il nuovo PRO 2026-2031 che si è conclusa nel mese di aprile con il superamento dei quattro quorum previsti[3], come indicato in Figura 8.7.



Raggiungimento dei quattro quorum per l'approvazione del PRO 2026-2031

Figura 8.7

A seguito della presentazione dell'istanza di adozione al MASAF - Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste - il nuovo Piano è stato approvato con Decreto Ministeriale del 14 ottobre 2025.

3 Almeno i due terzi dei caseifici rappresentanti almeno i due terzi delle forme prodotte, e almeno i due terzi degli allevatori rappresentanti almeno i due terzi del latte trasformato.



NOVITÀ PIANO REGOLAZIONE OFFERTA 2026 - 2031

L'Assemblea dei Consorziati riunita in ottobre 2025 ha deliberato le modalità di applicazione del nuovo Piano 2026-2031, confermando l'architettura strutturale delle leve e introducendo adeguamenti e incentivi innovativi:

AUMENTO DELLO SCONTO SCOLMATURA: riconoscendo l'evoluzione del mercato del latte spot, è stato aumentato lo sconto economico accordato ai caseifici che destinano il latte al di fuori della filiera, compensando in misura maggiore le perdite economiche derivanti dalla commercializzazione a prezzi di mercato.

SCONTO QUALITÀ AL MARTELLO: è stata introdotta una nuova forma di incentivo rivolta ai caseifici che mantengono elevati standard qualitativi. Nello specifico, è previsto uno sconto del 10% sulla contribuzione aggiuntiva per i caseifici che hanno conseguito una classificazione di prima categoria nel 98% dei loro ultimi sei lotti espertizzati, premiando così il perseguimento della qualità come elemento distintivo della filiera.

SCONTO BENESSERE ANIMALE: è stato istituito un meccanismo di incentivazione rivolto agli allevatori finalizzato a premiare il miglioramento e il mantenimento di elevati standard di benessere animale. Lo strumento prevede due modalità di valutazione: una relativa allo status, per gli allevatori che hanno già raggiunto punteggi elevati nel sistema Classifarm (oltre 85 punti), e una modalità di miglioramento, per gli allevatori che, pur partendo da punteggi inferiori a 85, hanno intrapreso investimenti strutturali volti a innalzare il livello di benessere di almeno dieci punti, raggiungendo almeno il livello di 75 punti. Entrambe le modalità consentono l'accesso agli sconti previsti (5.6 Benessere Animale).

MODALITÀ DI ASSEGNAZIONE GIOVANI ALLEVATORI: a partire dal 2026, la procedura di assegnazione delle quote ai giovani allevatori subirà una modifica significativa: da un approccio retroattivo, basato sui dati di produzione dell'annata precedente, si passerà a un approccio preventivo, garantendo l'assegnazione già all'inizio dell'annata in riferimento alle esigenze previste, eliminando così i tempi di attesa per la ricezione dei dati certificati e offrendo maggiore certezza operativa ai giovani allevatori.

Le misure introdotte rappresentano un impegno strategico del Consorzio nel premiare e incentivare la qualità della produzione e il benessere animale, con risorse derivate dalla contribuzione aggiuntiva.

8.4 Comunicazione e marketing responsabile

Le attività di comunicazione e marketing del Consorzio rappresentano strumenti operativi per la valorizzazione della DOP e della filiera secondo principi di **trasparenza, accuratezza e accessibilità**.
La responsabilità nella comunicazione costituisce un impegno trasversale che guida tutte le iniziative promosse dal Consorzio con l'obiettivo di assicurare al consumatore informazioni affidabili, comprensibili e coerenti con l'identità e i valori del Parmigiano Reggiano; tale impegno si concretizza in tre ambiti prioritari:



VERIFICA SISTEMATICA DELL'ACCURATEZZA DEI CONTENUTI TRASMESSI



GESTIONE ATTIVA DEI PRINCIPALI CANALI DI COMUNICAZIONE



ADOZIONE DI SOLUZIONI COMUNICATIVE ACCESSIBILI ANCHE A SOGGETTI CON ESIGENZE SPECIFICHE

La gestione delle attività di comunicazione del Consorzio si basa su un piano annuale, elaborato dalla funzione marketing e sottoposto all'approvazione del Consiglio di Amministrazione; il piano è finalizzato a coordinare, monitorare e supervisionare le iniziative promozionali su scala nazionale e internazionale, in modo tale da garantire coerenza e uniformità nei messaggi diffusi (Appendice).

L'**ufficio stampa** rappresenta il nodo centrale di coordinamento della comunicazione istituzionale del Consorzio del Parmigiano Reggiano, curando in modo integrato, la comunicazione interna ed esterna stabilendo strategie dedicate attraverso strumenti online e offline coerenti con gli obiettivi.
Entrando maggiormente nel merito, le attività di comunicazione svolte nel 2025 si sono articolate secondo due direttrici complementari:

- **Comunicazione corporate**, orientata alla gestione dell'immagine istituzionale del Consorzio;
- **Comunicazione di prodotto**, a supporto delle strategie di marketing e valorizzazione del Parmigiano Reggiano.

Coerentemente con gli obiettivi di comunicazione del Consorzio, l'attenzione si è particolarmente incentrata sui seguenti elementi:

- elaborazione e diffusione delle informazioni provenienti dagli organi istituzionali (presidenza e direzione), dai servizi e dalle sezioni provinciali del Consorzio;
- organizzazione di incontri con i giornalisti e conferenze stampa;
- gestione delle media relations con l'obiettivo di ampliare il network di contatti;
- organizzazione di visite stampa nei caseifici e nel territorio di origine.



In particolare, l'**ufficio stampa ha consolidato il dialogo con giornalisti e opinion leader**, posizionando il Consorzio nel dibattito sui principali temi dell'agenda mediatica contemporanea quali i dazi commerciali internazionali, il contesto geopolitico e le dinamiche di incertezza dei mercati globali.

Parallelamente, in sinergia con la funzione marketing e con i servizi interni, l'ufficio stampa ha contribuito ad ampliare la visibilità di iniziative di rilievo quali i Palii del Parmigiano Reggiano, i Casello d'Oro Awards (7.1.3 Palio del Parmigiano Reggiano - Casello d'Oro Awards) e la partecipazione alle principali fiere di settore (Appendice).
Tale collaborazione si è estesa ai mercati internazionali attraverso il coinvolgimento diretto dei media e l'organizzazione di eventi dedicati (Appendice).

L'ufficio stampa **riveste un ruolo strategico anche sul fronte della comunicazione interna**, indirizzata alla filiera con particolare riferimento ai caseifici, allevatori e valorizzatori; nel corso del 2025 questa attività è stata potenziata attraverso due strumenti principali:

- **Newsletter istituzionale** che ha raggiunto un bacino di oltre 1.400 destinatari, con un tasso medio di apertura del 43,3%, fornendo aggiornamenti su attività, andamento di mercato e iniziative del Consorzio, con cadenza variabile a seconda delle necessità; nel corso dell'anno ne sono state inviate 16 edizioni.
- **Relazione Attività 2025** curata dall'Ufficio Stampa a livello di coordinamento redazionale e supervisione dei contributi forniti dei diversi Uffici/ Funzioni del Consorzio e dalle Sezioni territoriali.

I numeri dell'Ufficio Stampa 2025

Figura 8.8

>21.500

uscite tra articoli, servizi radio, TV e web in sei Paesi (+16% rispetto al 2024)

>1.400

destinatari raggiunti dalla newsletter (tasso di apertura del 43,3%)

53

comunicati stampa diffusi

6

paesi esteri coinvolti per attività di comunicazione

6

press tour organizzati



NUOVO ECOSISTEMA DIGITALE: PARMIGIANO REGGIANO STUDIO

Nel 2025 il Consorzio ha lanciato **Parmigiano Reggiano Studio**, una piattaforma digitale integrata dedicata alla gestione centralizzata, alla tutela e alla diffusione coerente dell'identità visiva del brand. Lo strumento raccoglie in un repository strutturato logotipi, linee guida, materiali istituzionali e risorse di comunicazione, garantendo un'esperienza d'uso semplificata e riducendo significativamente il rischio di utilizzi non conformi alle disposizioni del Consorzio.

Sviluppata con il supporto di un'agenzia specializzata, la piattaforma ha introdotto un sistema condiviso di **accessi controllati e tracciabilità delle versioni**, superando la frammentazione precedente e favorendo una collaborazione più efficace tra dipartimenti interni e soggetti esterni.

Mediante programmi dedicati di formazione, la piattaforma ha rafforzato la consapevolezza interna sulla corretta rappresentazione del brand, contribuendo al contempo a garantire **trasparenza e tracciabilità di tutti i processi comunicativi verso gli stakeholder esterni**. Questo rappresenta un avanzamento significativo nel percorso di digitalizzazione e governance della comunicazione del Consorzio.

8.4.1 Strumenti di Comunicazione del Consorzio

La strategia comunicativa del Consorzio si articola su una molteplicità di canali e strumenti, orientati a veicolare i valori del Parmigiano Reggiano e la **cultura di prodotto** verso pubblici diversi e su scale geografiche differenziate. Nel corso del 2025, questa articolazione comunicativa si è concentrata sulla promozione della nuova campagna lanciata ad ottobre e denominata "**Più grande, insieme**" (Appendice).

Il claim incarna l'evoluzione del marchio verso il concetto di un prodotto percepito come premium per la sua qualità distintiva, il cui valore è condiviso e custodito dalla comunità di allevatori, caseifici, trasformatori e consumatori. In questa prospettiva, la cultura di prodotto e l'eccellenza qualitativa rappresentano il fondamento su cui si costruisce il dialogo con i pubblici di riferimento.

Strumenti di Comunicazione del Consorzio Parmigiano Reggiano

Figura 8.9



Sito web istituzionale

Il sito www.parmigianoreggiano.com rappresenta il principale riferimento digitale del Consorzio, fornendo informazioni di carattere generale, tecnico e nutrizionale sul prodotto, sull'organizzazione e sulla filiera.



Comunicazione su carta stampata

La carta stampata rappresenta un canale per l'approfondimento dei contenuti sulla qualità e i valori del Parmigiano Reggiano, integrata con ricette e informazioni nutrizionali.



Newsletter settimanale

La newsletter rappresenta uno strumento diretto di comunicazione con i consumatori, inviata con cadenza settimanale a una community di iscritti. I contenuti combinano aggiornamenti su eventi e iniziative, informazioni sulla qualità nutrizionale e benefici del prodotto.



Comunicazione televisiva e radiofonica

Il Consorzio utilizza televisione e radio per la diffusione di campagne comunicative su emittenti nazionali e locali, integrate con piattaforme digitali.



Social media

Il Consorzio ha un'importante presenza sulle piattaforme social, con canali su Instagram, Facebook e TikTok, utilizzati per il dialogo diretto con i consumatori e per la diffusione di contenuti legati alla cultura del prodotto, agli eventi e alle iniziative consortili.

TRASFORMAZIONE DIGITALE ED EVOLUZIONE SOCIAL

Nel 2025 il Consorzio ha avviato una **profonda revisione della propria architettura di canali social**, finalizzata a superare la frammentazione derivante dalla gestione di numerosi account nazionali e a consolidare un posizionamento comunicativo più coeso a livello globale. Il processo prevede il passaggio a una struttura semplificata articolata su tre componenti: un unico account internazionale su Instagram e Facebook, un canale dedicato al pubblico italiano, e il canale TikTok, che ha registrato una crescita organica di oltre 135.000 followers e ha assunto un ruolo rilevante negli ultimi mesi dell'anno per il dialogo con il pubblico di riferimento.

Nel corso del 2025, Instagram ha rappresentato inoltre il principale canale di sviluppo della nuova strategia. La piattaforma ha raggiunto 150.000 followers, con una crescita organica di circa 8.000 follower nell'anno, accompagnata da un incremento significativo dei tassi di interazione.
La revisione della strategia ha consentito di declinare concretamente il tema "**Più grande, insieme**" attraverso contenuti che presentano il Parmigiano Reggiano non soltanto come prodotto di qualità, ma come un'identità e un'esperienza da condividere e preservare.



8.4.2 Accessibilità della comunicazione

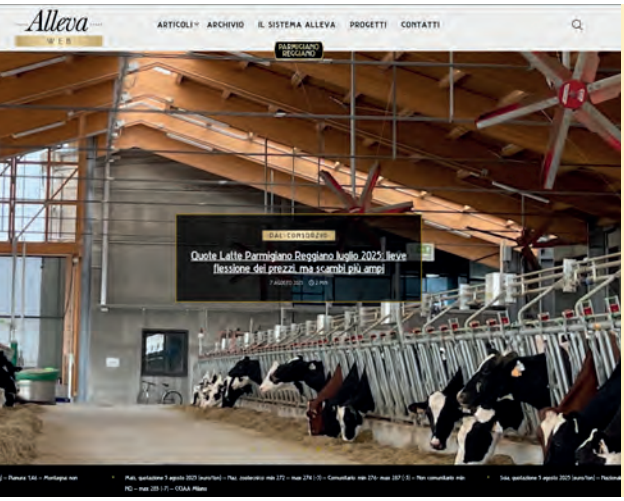
Il Consorzio riconosce l'accessibilità delle informazioni come elemento prioritario per garantire l'inclusività della propria comunicazione; nel 2023, il Consorzio **è stato il primo ente di tutela a implementare sul proprio sito web un tool di accessibilità in collaborazione con Accessiway**, anticipando l'obbligo normativo entrato in vigore a giugno 2025.

Inizialmente, gli interventi hanno riguardato l'accessibilità ai contenuti permettendo agli utenti con esigenze specifiche di modificare contrasto, dimensioni dei caratteri, illuminazione e utilizzo della navigazione tramite tastiera, oltre a ridurre lampi e animazioni per utenti con esigenze neurologiche.



Interfaccia del sito istituzionale del Consorzio con opzioni di accessibilità

Nel 2025, il percorso di accessibilità è stato **esteso all'architettura strutturale del sito**, con l'aggiornamento del codice di programmazione; questa evoluzione ha reso l'esperienza di navigazione accessibile non solo a livello visivo, ma anche attraverso contenuti sonori: al passaggio su ciascun elemento del sito, il sistema riproduce il relativo suono, consentendo a utenti non vedenti di navigare in modo completo e autonomo.



Estensione dell'accessibilità
Obiettivo 2026

Per il 2026 è prevista l'estensione dei protocolli di accessibilità ad altri portali e strumenti comunicativi del Consorzio, compresa la piattaforma ALLEVA dedicata agli allevatori, con l'obiettivo di garantire un'esperienza inclusiva su tutti i canali operativi.

8.4.3 Indagini di mercato e ascolto dei consumatori

Il Consorzio raccoglie periodicamente feedback da parte dei consumatori attraverso diversi canali (analisi di mercato, piattaforme digitali, sondaggi durante eventi e fiere) al fine di comprendere la percezione della marca e le motivazioni di acquisto.
Nel biennio 2024-2025, il Consorzio ha sviluppato indagini affidandosi all'istituto Beyond Research Group per l'analisi dei diversi mercati geografici di riferimento e per mappare il posizionamento del Parmigiano Reggiano rispetto ai competitor.

Nel 2024, l'indagine condotta in Italia ha riguardato l'analisi del mercato dei formaggi stagionati e la valutazione del valore percepito della marca dal punto di vista del consumatore, attraverso l'esame di aspetti quali riconoscibilità, associazioni emotive, qualità percepita e fedeltà. I risultati hanno evidenziato che il Parmigiano Reggiano è riconosciuto per la sua autenticità, la connessione alla tradizione alimentare italiana e al territorio di origine, ed è apprezzato per le diverse modalità di utilizzo, in particolare come ingrediente grattugiato. Questi approfondimenti hanno fornito al Consorzio una comprensione qualificata delle aspettative dei consumatori, utile per orientare le strategie di comunicazione e trasparenza sulla filiera.



Nel 2025, il Consorzio oltre a proseguire l'analisi sul mercato italiano, valutando l'efficacia della nuova campagna comunicativa "Più grande, insieme" lanciata ad ottobre, ha esteso l'indagine al mercato francese per comprendere le motivazioni di acquisto e le modalità di consumo dei formaggi stagionati in quel contesto.

I risultati della ricerca italiana post-campagna hanno confermato l'efficacia della nuova strategia nel rafforzare il posizionamento premium della marca, consolidando il Parmigiano Reggiano come punto di riferimento assoluto per qualità e reputazione.

La percezione del brand come scelta di eccellenza che garantisce affidabilità si è rafforzata, con misurazioni di brand lift che hanno registrato incrementi significativi. Nel mercato francese, l'analisi ha rivelato che i consumatori tendono a non percepire i "formaggi stagionati" come una categoria unica, identificandoli piuttosto per categoria di gusto e per modalità di utilizzo.

Tali indagini forniscono informazioni qualificate che orientano le decisioni in materia di comunicazione, sviluppo commerciale e valorizzazione del prodotto nei mercati nazionali e internazionali.



Estensione Analisi di Mercato nel Regno Unito e Stati Uniti
Obiettivo 2026

Nel 2026, il Consorzio proseguirà il percorso di analisi legata alla percezione del Prodotto nei principali Mercati Internazionali del Regno Unito e degli Stati Uniti.

Le indagini, condotte da Beyond Research Group, consentiranno di comprendere le motivazioni di acquisto, la percezione del marchio e le modalità di consumo ed i risultati ottenuti orienteranno le strategie di posizionamento del prodotto su scala globale.

8.5 Gestione e protezione dei dati

L'**Ufficio Information Technology** (**IT**) rappresenta una funzione strategica del Consorzio, preposta allo sviluppo, alla gestione e alla tutela dell'infrastruttura digitale consortile; le sue responsabilità si estendono a garantire l'efficienza operativa dei processi interni, preservare la stabilità e continuità dei servizi informativi supportando il raggiungimento degli obbiettivi istituzionali

Nel corso dell'esercizio 2025, l'Ufficio IT ha operato come **presidio tecnico-specialistico dell'ecosistema digitale**, assicurando l'affidabilità delle infrastrutture e il supporto alle strutture organizzative secondo diversi ambiti strategici di intervento.

Aree di intervento dell'Ufficio IT

Figura 8.9

Digitalizzazione e automatizzazione dei processi

Progettazione e implementazione di soluzioni volte alla digitalizzazione e all'automatizzazione dei flussi operativi, con l'obiettivo di incrementare l'efficienza organizzativa, ridurre attività ripetitive e favorire il miglioramento continuo dei processi.

Gestione delle infrastrutture e dei sistemi informativi

Presidio delle architetture tecnologiche e dei sistemi applicativi, garantendo affidabilità, sicurezza e continuità operativa, nonché monitoraggio costante delle prestazioni e delle criticità.

Sviluppo, manutenzione ed evoluzione applicativa

Analisi dei fabbisogni organizzativi, progettazione e realizzazione di soluzioni software dedicate, finalizzate al supporto dei processi istituzionali e all'integrazione dei sistemi informativi.

Sicurezza informatica e tutela del patrimonio informativo

Definizione e implementazione di politiche di protezione dei dati e delle infrastrutture, gestione dei profili di accesso, adozione di misure di prevenzione, controllo e mitigazione dei rischi informatici.

Abilitazione dei modelli organizzativi digitali

Supporto all'adozione di modalità operative basate su strumenti digitali e collaborativi, inclusi modelli di lavoro ibrido, assicurando accesso sicuro alle risorse e continuità operativa da remoto.

Razionalizzazione dell'ecosistema IT e ottimizzazione delle risorse

Introduzione, gestione e consolidamento di piattaforme integrate (quali Microsoft 365), finalizzate alla semplificazione dell'architettura informatica, al contenimento dei costi e al miglioramento della produttività e della governance dei sistemi.

EVOLUZIONE DEL MODELLO OPERATIVO: DALL'OUTSOURCING ALL'INTERNALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ IT

A partire dal 2023, il Consorzio ha avviato un processo strutturato di riprogettazione del modello operativo dell'Ufficio IT, orientato verso l'internalizzazione progressiva delle attività. Tale orientamento strategico proseguito sistematicamente nel 2024-2025, ha dimostrato di essere coerente ed efficace rispetto agli obiettivi organizzativi e di efficientamento dell'ente.

La gestione diretta dello sviluppo software ha prodotto benefici significativi su molteplici livelli organizzativi:



RAFFORZAMENTO DEL CONTROLLO QUALITATIVO

L'internalizzazione ha consentito un presidio puntuale sui processi di analisi, progettazione, sviluppo e rilascio delle applicazioni, determinando un innalzamento dei livelli qualitativi dei prodotti realizzati.



MAGGIORE FLESSIBILITÀ OPERATIVA E CAPACITÀ DI RISPOSTA

L'organizzazione interna delle attività ha reso i processi di sviluppo più reattivi alle evoluzioni dei fabbisogni organizzativi, permettendo risposte tempestive alle esigenze delle strutture consortili.



OTTIMIZZAZIONE DEI COSTI

La progressiva riduzione della dipendenza da fornitori esterni ha comportato un contenimento significativo dei costi legati all'outsourcing, con ricadute positive sulla programmazione degli investimenti informatici.



VALORIZZAZIONE DELLE COMPETENZE INTERNE

Il nuovo modello ha favorito l'evoluzione delle competenze tecniche e professionali del personale dell'Ufficio IT, consolidando il patrimonio di know-how consortile e supportando percorsi di crescita professionale specializzata.

8.5.1 Principali applicazioni e progetti sviluppati nel 2025

Tra le attività maggiormente rilevanti sviluppate nel 2025 a livello IT si segnala il rilascio della prima versione operativa del nuovo **Registro Quote Latte** correlata alla procedura di riassegnazione delle quote. Lo sviluppo è stato interamente condotto in ambiente interno, permettendo al Consorzio di acquisire autonomia completa dagli algoritmi di calcolo nonché una gestione più diretta e controllata del processo.

Nel corso del 2025, l'Ufficio IT ha progettato e realizzato diverse soluzioni applicative finalizzate a supportare l'operatività delle funzioni consortili e a ottimizzare i processi organizzativi, con particolare riferimento a:

Magazzino Area Interna (AR)
Applicazione che consente agli utenti di gestire ordini di prelievo dal magazzino interno del Consorzio secondo una logica assimilabile a quella dei canali di acquisto online. Il sistema notifica il personale del magazzino all'inserimento dell'ordine e monitora gli avanzamenti fino alla spedizione finale.

Bandi & Concorsi
Strumento sviluppato per l'Ufficio Marketing, finalizzato al monitoraggio e alla gestione delle richieste di contributi presentate da operatori e caseifici.

ARmanacco
Applicazione mobile dedicata agli Organi Sociali del Consorzio, che consente la gestione condivisa di un calendario degli eventi istituzionali.

Nuovo Fabbisogno Placche
Strumento, fornito al personale dei Servizi Istituzionali, che consente di elaborare a livello previsionale il numero di placche da assegnare ai singoli caseifici per i dodici mesi successivi

Proposta Informatizzazione Assaggi APR
Prototipo di applicazione sviluppato per la raccolta strutturata delle valutazioni sensoriali del Parmigiano Reggiano espresse dai giudici Assaggiatori Parmigiano Reggiano.





PROGETTO GIACENZE

Il progetto è entrato nella fase operativa nel 2025, configurandosi come attività propedeutica per la stabilizzazione del mercato.
Finalizzato alla **raccolta sistematica dei dati relativi alle giacenze di Parmigiano Reggiano** presso i caseifici e i convenzionati, il progetto ha permesso di strutturare una banca dati funzionale a fornire agli organi decisionali del Consorzio informazioni accurate sugli andamenti dei magazzini, elementi cruciali per una valutazione consapevole dei mercati commerciali e delle dinamiche di prezzo.

A livello operativo, è stato creato un portale con credenziali distribuite a tutti i consorziati e ai convenzionati, con l'obbligo di comunicazione mensile delle giacenze. I dati non sono comunicati direttamente al Consorzio ma ad un ente terzo, ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare)[4], che elabora mensilmente report che suddividono la giacenza per anno, lotto di produzione mantenendo separati i dati fra caseifici e convenzionati. Nel caso di inadempienza ricorrente, il Consorzio applica misure sanzionatorie, incluso il blocco dei contributi per le iniziative di marketing.

L'adesione al progetto ha raggiunto il **97% degli operatori**. A partire da gennaio 2026, sarà disponibile la funzionalità di pubblicazione dei report statistici sui siti dei consorziati.

8.5.2 Sicurezza informatica, protezione dei dati e continuità operativa

Le responsabilità dell'Ufficio IT si estendono anche alla tutela dei dati sensibili, al rafforzamento delle infrastrutture informatiche e all'implementazione di misure preventive e correttive in ambito di sicurezza informatica.

Le politiche adottate in tale ambito comprendono la gestione centralizzata dei profili di accesso, il monitoraggio costante delle attività digitali, la protezione da minacce esterne (es. malware e phishing), l'aggiornamento continuo delle misure di controllo secondo la normativa applicabile e gli standard internazionali, nonché il presidio delle principali piattaforme quali:

4 https://www.ismea.it/istituto-di-servizi-per-il-mercato-agricolo-alimentare

- **Banche dati** protette da stringenti vincoli sulla privacy, la cui compromissione comporterebbe impatti significativi sul piano operativo, reputazionale e giuridico;
- **Portali cloud differenziati** per uso interno (personale consortile) ed esterno (consorziati), garantendo archiviazione sicura e condivisione controllata della documentazione;
- **Backup automatici giornalieri** in sedi fisicamente separate, a supporto delle procedure di disaster recovery;
- **Gestionale consortile integrato** che centralizza funzioni operative chiave (Vigilanza, Ricerca e Innovazione, Risorse Umane, Comunicazione) con accessi differenziati per ruolo e funzione.

Nel corso del 2025, l'Ufficio IT ha mantenuto un **monitoraggio continuo** del traffico di rete, identificando e neutralizzando tempestivamente anomalie e potenziali minacce, operando come presidio tecnico e organizzativo della sicurezza informatica e garantendo il controllo costante dello stato dei sistemi e l'aggiornamento delle misure di protezione.

La **sensibilizzazione degli utenti** è stata assicurata attraverso il loro coinvolgimento diretto durante le attività operative, promuovendo consapevolezza sui rischi di phishing, sulla gestione corretta delle credenziali e sull'utilizzo appropriato degli strumenti aziendali.





SISTEMA DI BACKUP E DISASTER RECOVERY

Il Consorzio è dotato di un sistema di Backup e Disaster Recovery fornito da un'azienda esterna denominato Intacto.

Il 2025 è stato dedicato al consolidamento e all'evoluzione del sistema volto a garantire la continuità operativa, la protezione dei dati e la rapidità di ripristino in caso di incidenti critici. Tra le attività maggiormente rilevanti si segnala lo sviluppo di test trimestrali di Disaster Recovery quale presidio strutturale di resilienza digitale e di mitigazione del rischio operativo. Nel 2025, tutti i test di hanno avuto esito positivo.

CYBERSECURITY

Il percorso di rafforzamento della postura di sicurezza informatica è proseguito nel 2025 quale processo permanente di monitoraggio, adeguamento e miglioramento continuo. L'Ufficio IT ha operato garantendo il controllo costante dei sistemi informatici, l'aggiornamento delle misure di protezione e l'adozione di soluzioni coerenti con l'evoluzione delle minacce informatiche e del contesto normativo. Le attività hanno riguardato il potenziamento degli strumenti di prevenzione, rilevazione e risposta agli incidenti, nonché il rafforzamento delle politiche di gestione degli accessi, protezione dei dati e continuità operativa.

Nel 2025 il sistema di filtrazione delle comunicazioni ha bloccato oltre 85.000 messaggi di spam e phishing e considerando che i filtri automatici intercettano oltre il 95% degli attacchi, si stima che approssimativamente 2.000-2.500 messaggi di natura malevola abbiano raggiunto gli utenti. Nel corso dell'esercizio, tre attacchi hanno superato le difese automatiche, richiedendo l'intervento immediato del responsabile della cybersecurity che in tutti i casi ha limitato i danni senza compromettere i sistemi coinvolti.

TUTELA DELLA PRIVACY

Il Consorzio riconosce la tutela dei dati personali e delle informazioni sensibili come elemento fondamentale della gestione responsabile dell'ecosistema informatico. Il perimetro di protezione comprende dati afferenti a dipendenti, collaboratori, consorziati, fornitori e soggetti terzi, con l'obiettivo di prevenire usi impropri e garantire conformità alle normative vigenti sulla protezione dei dati.

La gestione della privacy si basa sull'adozione del Regolamento (UE) 2016/679 - Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (GDPR) - il cui rispetto è richiesto a tutto il personale del Consorzio. A tal fine, sono state definite specifiche Linee Guida che disciplinano l'utilizzo consapevole e corretto delle risorse informatiche e telematiche aziendali, prevenendo comportamenti potenzialmente dannosi per l'Ente o per terzi.

La responsabilità nella gestione dei dati è sancita anche dal Codice Etico (>>8.1.1 Codice Etico) del Consorzio, il quale stabilisce che dati, informazioni e conoscenze acquisiti nello svolgimento delle attività consortili non possono essere divulgati o utilizzati al di fuori dei contesti autorizzati.



Appendice

A completamento del Bilancio di Sostenibilità 2025, l'Appendice riporta una sintesi delle principali attività svolte del Consorzio in ambito Marketing e Comunicazione nonché una fotografia delle azioni promosse sul territorio dalle Sezioni Provinciali.

Attività Marketing e Comunicazione

Nel corso del 2025, le attività dell'area Marketing del Consorzio del Parmigiano Reggiano si sono sviluppate secondo un approccio integrato, volto a rafforzare il posizionamento del marchio sui mercati nazionali e internazionali attraverso quattro direttrici strategiche:

- **Brand e comunicazione**
- **Marketing esperienziale**
- **Cultura di prodotto**
- **Trade Marketing**

L'insieme delle iniziative realizzate ha contribuito ad accrescere la notorietà della DOP, consolidarne la reputazione e promuoverne i valori distintivi presso consumatori, professionisti e stakeholder (4.3 Marketing e Sviluppo Mercati).

Brand e comunicazione

Il principale progetto del 2025 è rappresentato dal lancio della nuova campagna globale **Più grande, insieme**, sviluppata con l'agenzia VML Italy e diffusa a partire da ottobre in Italia, Francia, Spagna e Stati Uniti attraverso una strategia multicanale che ha coinvolto televisione, Connected TV, piattaforme digitali, affissioni tradizionali e digitali e stampa. La campagna ha rappresentato un'evoluzione del posizionamento internazionale del marchio, valorizzando il ruolo del Parmigiano Reggiano come simbolo di qualità, condivisione e autenticità.



Campagna comunicazione Globale
"Più grande insieme" 2025

A questa iniziativa si è affiancata la campagna **Momenti Iconici**, dedicata alla valorizzazione della filiera produttiva e delle attività che caratterizzano la lavorazione del Parmigiano Reggiano, con particolare attenzione alla battitura delle forme. Il progetto ha integrato contenuti digitali, materiali audiovisivi, un sito di approfondimento e un'esperienza immersiva realizzata direttamente in un magazzino di stagionatura (7.1.5 Valorizzazione del turismo enogastronomico).



Campagna comunicazione "Momenti Iconici" 2025

Nel mercato statunitense il Consorzio ha inoltre rafforzato la propria presenza attraverso la prima sponsorizzazione di una squadra professionistica americana, i **New York Jets** della NFL, integrando il prodotto nell'esperienza del MetLife Stadium e sviluppando un piano di comunicazione dedicato. Parallelamente, la presenza del Parmigiano Reggiano all'interno del **The Late Show with Stephen Colbert** ha rappresentato un'ulteriore opportunità di posizionamento culturale del marchio presso il pubblico americano.



Key visual della campagna New York Jets

Sempre nel 2025 è stato avviato il processo di **razionalizzazione dei canali social internazionali**, culminato con la creazione di un unico profilo globale per Instagram e Facebook, mantenendo al contempo un canale dedicato al mercato italiano (8.4.2 Principali strumenti della comunicazione).

Marketing esperienziale

In relazione ai temi relativi al Marketing esperienziale, in ambito sportivo il Parmigiano Reggiano ha confermato la propria presenza come sponsor ufficiale del **Miami Open** negli Stati Uniti e del **Rolex Paris Masters,** consolidando la propria visibilità all'interno di due tra i più prestigiosi tornei del circuito tennistico internazionale.





Campagna per il Miami Open ed apertura forma di Parmigiano circuito Formula 1 di Las Vegas

Particolarmente significativa è stata la partecipazione al **Gran Premio di Formula 1 di Las Vegas**, durante il quale il Consorzio ha inaugurato la collaborazione con **TAO Group Hospitality** organizzando un evento presso il ristorante LAVO del The Venetian Resort.
La serata, che ha coinvolto content creator internazionali con una community complessiva superiore a 25 milioni di follower, ha unito degustazioni, storytelling contribuendo a rafforzare il posizionamento del Parmigiano Reggiano come ambasciatore gastronomico italiano.

Sempre in ambito sportivo è proseguita la partnership con la **Federazione Italiana Pallavolo** (**FIPAV**), ulteriormente valorizzata dalle vittorie olimpiche delle Nazionali maschile e femminile. La collaborazione ha consolidato l'associazione del marchio con valori quali eccellenza, impegno, spirito di squadra e cultura della performance, rafforzandone il profilo reputazionale sia in Italia sia sui mercati internazionali.

Nel settore dell'alta gastronomia il Consorzio ha confermato, per il quinto anno consecutivo, il ruolo di main sponsor di **Identità Golose**, partecipando alla ventesima edizione della manifestazione con l'apertura di una forma di oltre vent'anni di stagionatura e con momenti di approfondimento dedicati all'utilizzo creativo del Parmigiano Reggiano nella cucina d'autore.
Parallelamente è stata avviata una nuova partnership triennale con **The World's 50 Best Restaurants** in qualità di official cheese partner. Oltre alla presenza nei principali appuntamenti della manifestazione, la collaborazione comprende la 50 Best Restaurants Scholarship, programma internazionale che sostiene la formazione di giovani chef e promuove la conoscenza del territorio di origine e del processo produttivo del Parmigiano Reggiano (7.2.2 Formazione diretta: consumatori e professionisti del settore).

Tra le iniziative dedicate alla valorizzazione della filiera si inseriscono inoltre la seconda edizione dei **Casello d'Oro Awards** (7.1.2 Palio del Parmigiano Reggiano – Casello d'Oro Awards), ospitata presso il British Museum di Londra per celebrare i caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano, l'evento esperienziale Momenti Iconici – La Battitura, rivolto a content creator italiani e internazionali (7.1.5 Valorizzazione del turismo enogastronomico), e l'edizione 2025 di **Caseifici Aperti** (7.1.4 Caseifici Aperti), che ha registrato un incremento del 50% dei visitatori rispetto agli anni precedenti grazie a un ricco programma di esperienze realizzate nei caseifici aderenti.

Cultura del prodotto

Nel 2025 è entrata pienamente a regime l'**Accademia Parmigiano Reggiano**, struttura dedicata alla formazione di operatori della distribuzione e della ristorazione, che nel corso dell'anno ha coinvolto oltre 2.000 professionisti appartenenti a più di trenta catene distributive in dieci Paesi. L'**Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano** ha inoltre avviato un piano triennale di espansione con nuove attività formative e divulgative nelle principali città italiane e a Parigi, proseguendo inoltre l'attività di valutazione dei campioni iscritti ai Palii del territorio, con oltre 230 forme analizzate nel corso dell'anno. È proseguito anche il progetto dell'Archivio Storico Digitale, finalizzato alla raccolta, conservazione e valorizzazione del patrimonio documentale del Consorzio e della storia produttiva del Parmigiano Reggiano (7.2.1 Formazione diretta: competenze tecniche).

Trade Marketing

Le attività di Trade Marketing hanno sostenuto il consolidamento delle relazioni commerciali e della presenza del Consorzio nei principali mercati internazionali; il Consorzio ha partecipato alle principali fiere internazionali del settore agroalimentare, tra cui **Summer Fancy Food Show** di New York, **IDDBA** di New

Orleans, **Anuga** di Colonia, **Madrid Fusión** e **FoodEx Japan**, rafforzando il dialogo con operatori, buyer e partner commerciali nei mercati strategici.
Tra le iniziative di maggiore rilievo si segnala l'**apertura simultanea di 1.672 forme di Parmigiano Reggiano** nei punti vendita della catena canadese **Loblaw,** evento che ha ottenuto il riconoscimento del **Guinness World Record** e ha rappresentato un'importante operazione di comunicazione commerciale.



Apertura forme di Parmigiano Reggiano nei punti vendita della catena canadese Loblaw

Sempre nel corso del 2025, la collaborazione con AmCham Italy (American Chamber of Commerce in Italy) ha portato al conferimento del **Transatlantic Award,** riconoscimento assegnato al Consorzio per la costituzione della Parmigiano Reggiano US Corporation e per l'impegno nella tutela della denominazione d'origine e nello sviluppo del mercato statunitense.



Parmigiano Reggiano al Transatlantic Award Gala Dinner dell'American Chamber of Commerce in Italy

Sezione di Parma

Manifestazioni

L'attività promozionale della Sezione di Parma ha privilegiato la continuità con le tradizionali azioni di solidarietà sociale; in particolare si è rinnovata la collaborazione attiva da decenni con Avis, Avoprorit, Anffas, Pubblica Assistenza, Associazione Alpini, Cooperative solidali e parrocchie provinciali.
Nel 2025, per il quarto anno consecutivo, la Sezione ha anche aderito al progetto "**Anolino solidale**" nell'ambito della campagna raccolta fondi "Parma Facciamo Squadra 2025" (7.5 Responsabilità sociale).

Attività Sportive

Nel 2025 la Sezione ha sostenuto numerose iniziative sportive che hanno animato il panorama provinciale, contribuendo a promuovere il territorio e le sue eccellenze agroalimentari; durante gli eventi è stata offerta ai partecipanti e alle loro famiglie l'opportunità di vivere esperienze all'aria aperta arricchite da momenti di degustazione e scoperta delle produzioni locali.
Tra le principali attività sportive si evidenziano il **38° Torneo Internazionale Giovanile di Baseball** a Sala Baganza, il 38° Torneo Giovanile di Baseball e Softball "Due Torri" a Parma, il **35° Memorial Amatori Rugby**, la gara di Triathlon giovanile **Tri-Kids** a Fornovo Taro e la **Duathlon Kids** presso il CUS Parma.
In campo podistico, la Sezione ha sostenuto le gare del circuito **Trail Running Parma**: Monte Caio Trail Running, Winter Tarsogno Trail, Trail del Salame, Trail Val Cenedola, Trail Monte Dosso, Tartufo Trail, Trail Monte Sporno e la Strafuso Trail Running; per la prima volta ha inoltre sponsorizzato la **Parma**



Partecipazione del Parmigiano Reggiano alla Pisa Half Marathon 2025

Marathon e la **27ª Camminata sulla Via Francigena**. A livello ciclistico ha sostenuto la **Tartufo Bike**, la **Prosciutto Parma Bike** e la **Baratti Bike**.
La Sezione ha inoltre sponsorizzato i **Giochi delle 7 Frazioni,** il **Campionato regionale di Orienteering**, le competizioni internazionali del **Tiro a Segno Nazionale** di Parma e della **Consociazione Nazionale degli Archibugieri**, nonché la **19ª Pisa Half Marathon**.

Tra le novità del 2025 si segnala infine il ruolo della Sezione quale partner del **torneo Sei Nazioni Femminile di rugby**, disputato presso lo Stadio Sergio Lanfranchi di Parma (7.5 Responsabilità sociale).

Eventi culturali

Il 2025 ha segnato il decimo anniversario della **designazione di Parma a Città Creativa della Gastronomia UNESCO**, riconoscimento che continua a rappresentare il principale riferimento per la realizzazione di eventi e iniziative in collaborazione con i prodotti di eccellenza del territorio. La Sezione ha inoltre partecipato al **Festival del Prosciutto di Parma** con degustazioni guidate e abbinamenti con le eccellenze locali, alla XXVII edizione della Coseta d'Or di Sala Baganza e a Calici nel Borgo, nell'ambito della **Fiera di San Donnino** a Fidenza, in collaborazione con i Consorzi dei Vini di Parma e Piacenza e AIS.

Per quanto riguarda le manifestazioni locali, la Sezione ha sostenuto la **Fiera di San Martino** di Noceto, la **Festa dell'Agricoltura e dell'Artigianato** di Soragna, la **38ª Festa del Parmigiano Reggiano di Montagna** a Pellegrino, la **Fiera del Fungo di Borgotaro** e la terza edizione del **Monte Food Festival** di Montechiarugolo, che ha riproposto la premiazione del Palio dei caseifici di Collina, il Talk Show moderato da giornalisti di TV Parma e la degustazione guidata di Parmigiano Reggiano. Tra le collaborazioni si segnalano inoltre ColornoAgricola, il Festival della Lentezza e l'evento delle Maschere Italiane a Parma.

È proseguita la collaborazione con **TV Parma** per il programma Campi e Campanili, dedicato al mondo agricolo e al Parmigiano Reggiano, e con Assaggiami Emilia Food Mag, che ha promosso anche il concorso Young Food Creatives. La Sezione ha inoltre rinnovato il proprio sostegno al progetto Coldiretti "Impariamo dall'agricoltura il valore del cibo", rivolto alle scuole del territorio (>> 7.5 Responsabilità sociale), e ha proseguito la collaborazione con i **Musei del Cibo** della provincia di Parma, contribuendo alla ristrutturazione del **Museo del Parmigiano Reggiano** nella nuova sede.

Visite guidate

Nel 2025 si è registrata una lieve flessione dell'attività di visita presso i caseifici rispetto all'anno precedente, pur confermando la scelta consortile di concentrare le proprie risorse sui gruppi di interesse professionale e formativo, affidando le delegazioni di carattere escursionistico ai "caseifici turistici". Tra le delegazioni accolte si conferma la presenza di operatori del settore agroalimentare, istituzioni, operatori turistici, università, scuole e delegazioni stampa.

In particolare sono stati ospitati **176 gruppi** per un totale di **4.329 visitatori**. I gruppi scolastici e universitari si sono confermati la componente più numerosa, con una significativa presenza di istituti professionali, alberghieri e agrari, oltre a delegazioni di cuochi e ristoratori. Rispetto al 2024 si registra inoltre un'inversione nella provenienza dei visitatori, con un numero di gruppi stranieri superiore a quello dei gruppi italiani, seppur mediamente di dimensioni più contenute.

Sezione di Reggio Emilia

Manifestazioni

Nel 2025 la Sezione ha consolidato la propria presenza nelle principali manifestazioni fieristiche e negli eventi di valorizzazione del territorio, promuovendo il Parmigiano Reggiano attraverso attività divulgative, degustazioni guidate, laboratori di analisi sensoriale e dimostrazioni di cottura tradizionale della forma.

Sono state confermate le collaborazioni con l'**Associazione La Barchessa**, per le attività promozionali sul territorio, e con gli organizzatori del **Primo Maggio Aiolese**, oltre alla partecipazione alla **59ª Fiera del Parmigiano Reggiano di Casina**, al **Palio del Ghiardo**, alla **34ª Fiera del Tartufo** di Viano e alla **Fiera di San Giuseppe di Scandiano**.

Mostra nazionale bovini razza Reggiana (Fiera del Bue Grasso a Cavriago) e Palio di San Lucio





La Sezione ha inoltre rinnovato la collaborazione con l'**Associazione Gemellaggi Guastallesi per Piante e Animali Perduti**, organizzando il **Palio di San Lucio**, e ha confermato la presenza a Viaggio a Gualtieri, alla **59ª Sagra dei Lambruschi e della Spergola** di Albinea, alla **24ª Mostra nazionale dei bovini di razza Reggiana** di Cavriago, al raduno del **2° Raggruppamento Alpini di Reggio Emilia**, alla **Festa della Castagna** di Marola e Sologno, alla **Fiera di Santa Caterina** di Guastalla e alla manifestazione **Sapore di Sale** di Cervia.
Nell'ambito di numerose manifestazioni del territorio, tra cui **Ciccioli in Piasa** a San Martino in Rio, **Gatta in Festa**, **Bibbiano Produce** e la **Festa d'Autunno – Ciccioli Balsamici** di Albinea, la Sezione ha inoltre realizzato le tradizionali dimostrazioni di cottura a legna del Parmigiano Reggiano.

Attività Sportive

La Sezione di Reggio Emilia nel corso del 2025 ha rinnovato il proprio sostegno a numerose società sportive del territorio, confermando la collaborazione con **Valorugby** e **AC Reggiana Calcio** – Settore Giovanile e **Volley Tricolore** per la stagione 2025/2026.



Sponsorizzazione Volley Tricolore
stagione sportiva 2024/2025

La Sezione inoltre supportato diverse iniziative tra cui si segnalano l'**11ª tappa del Giro d'Italia** Viareggio-Castelnovo Monti, la **Gran Fondo Matildica**, il **Tour dei Ghiottoni**, il **Team Bardiani CSF-Faizanè**, i team di atletica **Excelsior Corradini e Castelnovo Monti, la Federazione Italiana Sport Sordi, lo Sci Club Guastalla, l'Ecomaratona del Ventasso e la 29ª Maratona di Reggio**. E' importante infine evidenziare il rinnovato supporto a **Gast Onlus** per le attività sportive ed inclusive rivolte a persone con disabilità (7.5 Responsabilità sociale).

Eventi Culturali

Tra le principali iniziative di carattere culturale e formativo si conferma la collaborazione con **Media Centro Nord**, che ha coinvolto 16 istituti superiori della provincia di Reggio Emilia in incontri dedicati al mondo del Parmigiano Reggiano, arricchiti da quiz e momenti di premiazione degli studenti.

Sono inoltre proseguiti il **progetto Games**, con visite e premiazioni presso i caseifici, e le attività didattiche rivolte alle scuole, tra cui il percorso formativo con la **Scuola Media Fontanesi** di Reggio Emilia e le iniziative nelle scuole primarie di primo grado, con lezioni in aula e visite guidate in caseificio.



Evento educativo promosso dal Consorzio presso scuola primaria di Reggio Emilia

Tra le attività a carattere educativo si segnala la partecipazione, con UniMoRe, al progetto internazionale **BIP 2025** dedicato alla formazione di studenti universitari sul sistema produttivo e di tutela del Parmigiano Reggiano.
La Sezione ha inoltre collaborato, in qualità di sponsor tecnico, con **Fotografia Europea** e il **Festival Albinea Jazz** e confermato il sostegno al Team Reggio per le missioni culturali e sportive promosse dalla **Fondazione per lo Sport** del Comune di Reggio Emilia.
La Sezione è stata inoltre lo sponsor principale del **13° Premio letterario We Write 2025**, che ha coinvolto 135 studenti di 23 istituti superiori della provincia in un concorso dedicato ai temi della sana alimentazione, del legame con il territorio e delle produzioni DOP e IGP. La premiazione dei vincitori si è svolta presso l'Auditorium del Consorzio.
Infine, tra le iniziative di rilievo in ottica sociale si segnala inoltre la collaborazione con **Boorea** per l'organizzazione della **Grande Cena** ai Chiostri di San Pietro (7.5 Responsabilità sociale).



Concorso Letterario We Write 2025

Visite Guidate

Nel corso del 2025 la Sezione ha proseguito l'attività di divulgazione attraverso l'organizzazione di circa **30 visite guidate**, che hanno accolto complessivamente **473 visitatori italiani e stranieri**, inclusi food blogger, chef, studenti di enogastronomia da Polonia e Messico, delegazioni e giornalisti. Particolarmente significativa la collaborazione con l'Università di Modena e Reggio Emilia, che ha favorito la presenza di studenti universitari internazionali interessati ad approfondire il sistema produttivo del Parmigiano Reggiano.

Sul fronte nazionale, le attività si sono rivolte principalmente a istituti superiori agrari e alberghieri, scuole primarie di primo e secondo grado e gruppi sportivi.

Sezione di Mantova

Manifestazioni

Il 2025 per la Sezione di Mantova risulta particolarmente significativo con l'evento inaugurale dei nuovi spazi dedicati agli uffici e ai caseifici del territorio presso un immobile acquistato dal Comune di Gonzaga, situato nel cuore del quartiere fieristico della Millenaria e del comprensorio del Parmigiano Reggiano.
I nuovi spazi sono dedicati alla vita quotidiana della sezione con uffici di rappresentanza, ufficio per gli esperti battitori, sala consigliare e sala assembleare; al primo piano dell'immobile, conclusi i lavori di ammodernamento, troverà inoltre casa l'Archivio storico del Consorzio con locali a disposizione di studenti, professori e ricercatori interessati a reperire informazioni sul Parmigiano Reggiano.

In relazione alle manifestazioni ed eventi del 2025 si segnala la partecipazione alla **Fiera Millenaria di Gonzaga** con la presenza dello stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, realizzato in collaborazione con la Sezione di Mantova; al suo interno è stato previsto uno spazio per l'accoglienza e degustazioni e un'area museale dedicata alla ricostruzione di un antico caseificio e alla valorizzazione del metodo produttivo tradizionale.
Nell'ambito della manifestazione è stata inoltre presentata la nuova edizione del **Palio dei Caseifici dell'Oltrepò Mantovano**, vinta dal Caseificio Croce.



Stand museo del Parmigiano alla Fiera Millenaria di Gonzaga

La Sezione di Mantova ha inoltre partecipato a **Bovimac**, manifestazione fieristica di riferimento per il comparto dell'allevamento bovino e della meccanizzazione agricola, valorizzando il Parmigiano Reggiano attraverso la presenza dei caseifici, degustazioni guidate delle diverse stagionature del prodotto. È stato infine confermato il patrocinio al raduno di auto e moto d'epoca organizzato dall'associazione **Giglour** a Poggio Rusco, occasione di promozione del territorio e del prodotto presso partecipanti italiani e stranieri.

Attività sportive

La Sezione di Mantova è sempre a supporto delle attività sportive locali, in tutti i comuni dove insistono i caseifici associati, e mette a disposizione puntualmente il personale per tutti i momenti di divulgazione culturale e tecnica riguardanti il prodotto Parmigiano Reggiano.



Raduno Auto storiche nell'area sosta Parmigiano Reggiano a Poggio Rusco

Eventi Culturali

La Sezione di Mantova ha confermato la propria partecipazione al **Food & Science Festival Coltiviamo conoscenza**, rinnovando la collaborazione con Confagricoltura per uno degli appuntamenti più rilevanti della città. Nell'ambito della manifestazione ha contribuito alle iniziative dedicate al Parmigiano Reggiano, tra cui le degustazioni guidate de "La Verticale", il percorso educativo "A scuola di Parmigiano Reggiano" rivolto agli studenti e gli approfondimenti sul rapporto tra tradizione e innovazione nel consumo del prodotto. Durante il Festival è stata inoltre garantita la presenza di un caseificio mantovano per la degustazione e la promozione del Parmigiano Reggiano.



Stand Parmigiano Reggiano al Food & Science Festival Coltiviamo conoscenza

Visite Guidate

Nel 2025 la Sezione di Mantova ha organizzato 33 visite guidate con il coinvolgimento di oltre 545 partecipanti con particolare riferimento a Scuole ed Università, Istituti Alberghieri ed Agrari e Delegazioni di operatori del settore.

Sezioni di Modena e Bologna

Manifestazioni

Le Sezioni di Modena e Bologna hanno garantito la presenza del Consorzio in numerose manifestazioni del territorio, promuovendo il Parmigiano Reggiano attraverso attività divulgative, degustazioni e collaborazioni con realtà locali.
Tra gli appuntamenti si segnalano la **Sagra del Tortellino** di Castelfranco Emilia, la **Fiera del Parmigiano Reggiano e della Ricotta di Polinago**, la **Champagne Experience** di Bologna in collaborazione con i Consorzi del Lambrusco e dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, lo **Spaesaggi Festival** presso la Rocchetta Mattei, il **Motor Valley Fest** con Piacere Modena, la **Bonissima**, la **Fiera Ornitologica** di Modena e la **Fiera di Modena**, con momenti di presentazione delle attività consortili e degustazioni.
La Sezione ha inoltre supportato il progetto **Simulimpresa** dell'Istituto Archimede di San Giovanni in Persiceto, la manifestazione **Sapori ad alta quota** presso l'Aeroporto di Pavullo in occasione dei Campionati Internazionali di Volo a Vela e altre iniziative di valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze.



Gara di taglio del Parmigiano Reggiano durante la Bonissima a Modena

Attività Sportive

In riferimento agli eventi sportivi, la Sezione ha partecipato nel 2025 in qualità di sponsor o attraverso la fornitura di prodotto a numerose iniziative del territorio. Tra queste si segnalano la **Winter Cup**, la **Spring Cup** e il **Trofeo Bussinello**, tornei giovanili di pallavolo organizzati dalla Scuola di Pallavolo Anderlini di Modena, la gara podistica **La Cotta** di Frassinoro, la **Corrida di San Geminiano** e i meeting internazionali organizzati da **La Fratellanza** di Modena, oltre alle competizioni ciclistiche giovanili maschili e femminili promosse dalla Federazione Ciclistica Italiana US Formigine nei comuni di Castelfranco Emilia, Marano sul Panaro, Formigine, Nonantola e Vignola.

Il Consorzio ha inoltre sostenuto **Modena di Corsa con l'Accademia**, la **Camminata Passo dopo passo** del Rotary Modena Muratori (>> 7.5 Responsabilità sociale), le competizioni di pattinaggio Giochi Nazionali Bruno Tiezzi e la **Gara open Memorial Zecchini** a Fanano, il **Frassinoro Summer Biathlon Festiva**l, l'**Alpicella Trail** di Piandelagotti e il **Pan-Sec**, tour ciclo-turistico alla scoperta del territorio modenese tra i fiumi Secchia e Panaro.

Eventi Culturali

Nel 2025 le Sezioni di Modena e Bologna hanno partecipato a numerose iniziative culturali, formative e di comunicazione finalizzate alla valorizzazione del Parmigiano Reggiano, del territorio e delle eccellenze gastronomiche locali. Tra le principali attività si segnalano:

- attività formative presso l'Istituto Agrario Spallanzani di Castelfranco Emilia, Cescot Bologna e Cesena e nei corsi IFTS della provincia di Modena, oltre al corso di arte culinaria **"Nel segno della Tradizione – Impariamo a fare la sfoglia"**;
- collaborazione con **Stuzzicagente** a Modena, la **Notte dei Musei** dedicata al tema "Il cibo è cultura" e lo **Smart Life Festival** con la valorizzazione dell'archivio digitale;
- partecipazione al **Memoria Festival** di Mirandola con la tavola rotonda "Isola del tesoro", alla camminata **Magnafinal**, alle **Giornate UNESCO** in Piazza Grande a Modena e al **Festival Mente Locale 2025** con l'assegnazione del Premio Parmigiano Reggiano;
- visite e attività divulgative per ELSA Modena e Reggio Emilia e organizzazione dei **Palii del Parmigiano Reggiano** del Frignano, di San Petronio e di **Gusti.A.Mo** (7.5 Responsabilità sociale);
- realizzazione della forma con le fascine presso la Fiera del "Parmigiano Reggiano… da gustare" di Lama Mocogno, **Emilia Food Fest** a Carpi, **Festival del Letame** a Serramazzoni, Appennino UP a Porretta Terme, **Festa dell'Agricoltura** di Gaggio Montano e **Fiera del Formaggio** di Castel di Casio;

- collaborazione al **Concorso Internazionale "Bartolomeo Scappi"** di Castel San Pietro Terme, alla **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, all'iniziativa del Consolato Italiano a Friburgo per la Festa della Repubblica e alla **Giornata Nazionale della Ristorazione** a Modena.

Per quanto riguarda le attività di promozione e comunicazione, la Sezione ha inoltre collaborato nello sviluppo dei **Giovedì Gastronomici** di Confesercenti Modena, alla sponsorizzazione dei "piatti della bilancia" in collaborazione con il Museo della Bilancia, alla promozione di prodotti tipici attraverso l'house organ di Piacere Modena, alla realizzazione di servizi televisivi dedicati al Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna e sostenibilità dei sistemi produttivi trasmessi nelle rubriche "**A cielo aperto**" e "**Con i frutti della terra**" ed all'affiancamento di troupe televisive nazionali e internazionali in sinergia con APT Emilia-Romagna.



Partecipazione del Consorzio Parmigiano Reggiano all'Emilia Food Fest

Visite Guidate

Nel 2025 le Sezioni di Modena e Bologna hanno ospitato e pianificato circa **180 visite guidate** con il coinvolgimento di oltre **2.515 partecipanti** con particolare riferimento a scuole ed Università, Istituti Alberghieri ed Agrari e Delegazioni di operatori del settore.

Nota metodologica

Il presente documento costituisce la Seconda Edizione del Bilancio di Sostenibilità del Consorzio del Parmigiano Reggiano redatto ispirandosi agli European Sustainability Reporting Standards (ESRS), gli standard tecnici adottati dalla Commissione Europea in data 31 luglio 2023, in attuazione della Direttiva (UE) 2022/2464 relativa alla rendicontazione di sostenibilità delle imprese (Corporate Sustainability Reporting Directive – CSRD).

I contenuti del Bilancio fanno riferimento all'anno solare 2025 (1° gennaio – 31 dicembre) e sono organizzati secondo una logica tematica, coerente con gli standard di rendicontazione adottati. La struttura del documento si fonda sull'Analisi di Materialità, tramite la quale sono stati individuati i temi materiali più significativi per il Consorzio e per i suoi stakeholder.

Le informazioni e gli indicatori inclusi sono stati selezionati con l'obiettivo di rappresentare in modo chiaro e completo le attività, gli impatti, nonché gli assetti organizzativi e gestionali; ove pertinente, sono stati inoltre considerati gli impatti indiretti derivanti dalle attività di coordinamento e supporto che il Consorzio esercita lungo la filiera del Parmigiano Reggiano, in coerenza con il proprio mandato statutario.
Il perimetro di rendicontazione include la sede legale del Consorzio, situata in Via Kennedy, 18 – 42124 Reggio Emilia, nonché gli uffici territoriali delle Sezioni operative di Parma, Modena, Bologna e Mantova.

Per questo secondo esercizio, il Bilancio non è stato sottoposto a verifica da parte terza. Il Bilancio di Sostenibilità è stato approvato dal Consiglio di Amministrazione del Consorzio con delibera in data 6 Ottobre 2026.

Per richieste di approfondimento o ulteriori informazioni in merito ai contenuti e alla metodologia adottata nel presente Bilancio, è possibile contattare il Consorzio all'indirizzo e-mail: slc@parmigianoreggiano.it.

Nella seguente Tabella sono sintetizzatile le tematiche ESRS rilevanti per il Consorzio con i relativi collegamenti ai paragrafi di riferimento del Bilancio.

STANDARD ESRS STANDARD		TEMATICHE RILEVANTI	PARAGRAFO DI RIFERIMENTO
E1 Cambiamenti climatici	E1-2	Politiche relative alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi	5.1 Gestione delle Sedi del Consorzio 5.2 Progetti Filiera del Parmigiano Reggiano
	E1-3	Azioni e risorse relative alle politiche in materia di cambiamenti climatici	5.1 Gestione delle Sedi del Consorzio 5.2 Progetti Filiera del Parmigiano Reggiano 5.3 Ricerca scientifica e Innovazione 5.4 Progetti Europei per la sostenibilità agroalimentare
	E1-4	Obiettivi relativi alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi	5.1 Gestione delle Sedi del Consorzio
	E1-5	Consumo di energia e mix energetico	5.1 Gestione delle Sedi del Consorzio
	E1-6	Emissioni lorde di GES di ambito 1, 2, 3 ed emissioni totali di GES	5.1 Gestione delle Sedi del Consorzio
	E1-7	Assorbimenti di GES e progetti di mitigazione delle emissioni di GES finanziati con crediti di carbonio	5.2 Progetti Filiera del Parmigiano Reggiano
E3 Acque e risorse marine	E3-1	Politiche connesse alle acque e alle risorse marine	5.2 Progetti Filiera del Parmigiano Reggiano
	E3-2	Azioni e risorse connesse alle acque e alle risorse marine	5.2 Progetti Filiera del Parmigiano Reggiano 5.3 Ricerca scientifica e Innovazione 5.4 Progetti Europei per la sostenibilità agroalimentare
	E3-4	Consumo idrico	5.1 Gestione delle Sedi del Consorzio
E4 Biodiversità ed ecosistemi	E4-2	Politiche relative alla biodiversità e agli ecosistemi	5.5 Biodiversità e Tutela del Territorio
	E4-3	Azioni e risorse relative alla biodiversità e agli ecosistemi	5.2 Progetti Filiera del Parmigiano Reggiano 5.3 Ricerca scientifica e Innovazione 5.4 Progetti Europei per la sostenibilità agroalimentare 5.5 Biodiversità e Tutela del Territorio
	E4-4	Obiettivi relativi alla biodiversità e agli ecosistemi	5.5 Biodiversità e Tutela del Territorio
E5 Uso delle risorse ed economia circolare	E5-2	Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare	5.1 Gestione delle Sedi del Consorzio
	E5-4	Flussi di risorse in entrata	5.1 Gestione delle Sedi del Consorzio
	E5-5	Flussi di risorse in uscita	5.1 Gestione delle Sedi del Consorzio
S1 Forza lavoro propria	S1-1	Politiche relative alla forza lavoro propria	6.1 Valorizzare le Persone 6.3 Contrattualistica e welfare aziendale 6.4 Selezione e ricambio generazionale 6.5 Parità di trattamento 8.5 Gestione e protezione dei dati
	S1-2	Processi di coinvolgimento dei lavoratori propri e dei rappresentanti dei lavoratori in merito agli impatti	6.7 Coinvolgimento e ascolto del personale 6.8 Gestione sicurezza dei lavoratori
	S1-3	Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai lavoratori propri di sollevare preoccupazioni	6.5 Parità di trattamento 6.7 Coinvolgimento e ascolto del personale 6.8 Gestione sicurezza dei lavoratori 8.1 Gestione Etica

STANDARD ESRS STANDARD		TEMATICHE RILEVANTI	PARAGRAFO DI RIFERIMENTO
S1 Forza lavoro propria	S1-4	Azioni intraprese per gestire impatti significativi sulla propria forza lavoro, con relativi approcci per mitigare i rischi e cogliere opportunità rilevanti, nonché l'efficacia delle misure adottate.	6.5 Parità di trattamento 6.6 Formazione e crescita professionale 6.8 Gestione sicurezza dei lavoratori
	S1-5	Obiettivi legati alla gestione degli impatti negativi rilevanti, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti	6.3 Contrattualistica e welfare aziendale 6.5 Parità di trattamento 6.6 Formazione e crescita professionale 6.8 Gestione sicurezza dei lavoratori
	S1-6	Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa	6.2 Composizione Risorse Umane 6.4 Selezione e ricambio generazionale
	S1-7	Caratteristiche dei lavoratori non dipendenti nella forza lavoro propria dell'impresa	6.8 Gestione sicurezza dei lavoratori
	S1-8	Copertura della contrattazione collettiva e dialogo sociale	6.1 Valorizzare le Persone 6.3 Contrattualistica e welfare aziendale
	S1-9	Metriche della diversità	6.2 Composizione Risorse Umane 6.4 Selezione e ricambio generazionale
	S1-10	Salari adeguati	6.3 Contrattualistica e welfare aziendale
	S1-11	Protezione sociale	6.3 Contrattualistica e welfare aziendale 6.8 Gestione sicurezza dei lavoratori
	S1-12	Persone con disabilità	6.5 Parità di trattamento
	S1-13	Metriche di formazione e sviluppo delle competenze	4.2 Servizi Tecnici 6.6 Formazione e crescita professionale 6.8 Gestione sicurezza dei lavoratori 8.5.2 Gestione servizi informatici e sicurezza digitale
	S1-14	Metriche di salute e sicurezza	6.8 Gestione sicurezza dei lavoratori
	S1-15	Metriche dell'equilibrio tra vita professionale e vita privata	6.3 Contrattualistica e welfare aziendale
	S1-16	Metriche di retribuzione (divario retributivo e retribuzione totale)	6.3 Contrattualistica e welfare aziendale
	S1-17	Incidenti, denunce e impatti gravi in materia di diritti umani	8.1 Gestione Etica
S2 Lavoratori nella catena del valore	S2-1	Politiche connesse ai lavoratori nella catena del valore	4.2 Servizi Tecnici 7.2 Sviluppo delle Competenze nella Filiera 8.5 Gestione e protezione dei dati
	S2-2	Processi di coinvolgimento dei lavoratori nella catena del valore in merito agli impatti	6.8 Gestione sicurezza dei lavoratori 8.1.1 Codice Etico
	S2-5	Obiettivi legati alla gestione degli impatti negativi rilevanti, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti	7.2 Sviluppo delle Competenze nella Filiera

STANDARD ESRS STANDARD		TEMATICHE RILEVANTI	PARAGRAFO DI RIFERIMENTO
S3 **Comunità interessate**	S3-1	Politiche relative alle comunità interessate	7.2 Sviluppo delle Competenze nella Filiera 7.3 Sicurezza Alimentare e Tutela dei Consumatori 7.4 Educazione nutrizionale
	S3-2	Processi di coinvolgimento delle comunità interessate in merito agli impatti	7.1 Supporto al Territorio 7.4 Educazione alimentare 7.5 Responsabilità sociale
	S3-3	Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono alle comunità interessate di esprimere preoccupazioni	3.2 Mappatura degli Stakeholder 8.4 Comunicazione e Marketing responsabile
S3 **Comunità interessate**	S3-4	Interventi su impatti rilevanti sulle comunità interessate e approcci per gestire i rischi rilevanti e conseguire opportunità rilevanti per le comunità interessate, nonché efficacia di tali azioni	7.1 Supporto al Territorio 7.5 Responsabilità sociale
	S3-5	Obiettivi legati alla gestione degli impatti rilevanti negativi, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti	7.1 Supporto al Territorio 7.2 Sviluppo delle Competenze nella Filiera 7.4 Educazione alimentare 7.5 Responsabilità sociale
S4 **Consumatori e utilizzatori finali**	S4-1	Politiche connesse ai consumatori e agli utilizzatori finali	4.1 Servizi Istituzionali 4.2 Servizi Tecnici 4.3 Marketing e Sviluppo Mercati 7.2 Sviluppo delle Competenze nella Filiera 7.3 Sicurezza Alimentare e Tutela dei Consumatori 7.4 Educazione alimentare 8.4 Comunicazione e Marketing responsabile 8.5 Gestione e protezione dei dati
	S4-2	Processi di coinvolgimento dei consumatori e degli utilizzatori finali in merito agli impatti	7.3 Sicurezza Alimentare e Tutela dei Consumatori 8.4.3 Indagini di mercato e ascolto dei Consumatori
	S4-3	Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai consumatori e agli utilizzatori finali di esprimere preoccupazioni	7.3 Sicurezza Alimentare e Tutela dei Consumatori 7.4 Educazione alimentare 8.4.2 Principali strumenti della Comunicazione 8.4.3 Indagini di mercato e ascolto dei Consumatori
	S4-4	Azioni intraprese per gestire impatti significativi su consumatori e utilizzatori finali, con relativi approcci per mitigare i rischi e cogliere opportunità rilevanti, nonché l'efficacia delle misure adottate.	4.1 Servizi Istituzionali 4.2 Servizi Tecnici 7.3 Sicurezza Alimentare e Tutela dei Consumatori 7.4 Educazione alimentare 8.4 Comunicazione e Marketing responsabile
	S4-5	Obiettivi legati alla gestione degli impatti rilevanti negativi, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti	8.4.2 Principali strumenti della Comunicazione 8.4.3 Indagini di mercato e ascolto dei Consumatori

Consorzio Parmigiano Reggiano
Tutti i diritti sono riservati

PARMIGIANO
REGGIANO