



IL CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO PROTAGONISTA A MARCA BY BOLOGNAFIERE CON LO STAND B126-C129 PAD/HALL 26. ANNUNCIATI I DATI POSITIVI DEL SELL-OUT ITALIA 2024

Le vendite a volume hanno segnato un +1% (pari a 47.383 tonnellate) sul 2023, mentre le vendite a valore registrano un +4,1% (pari a 873.125 milioni di euro)

Bologna, 15 gennaio 2025 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano torna a **Marca by BolognaFiere**, la fiera italiana dedicata alla marca commerciale, con lo **Stand B126-C129 Pad/Hall 26**. L'evento è l'occasione per **sviluppare i rapporti di collaborazione con le catene GDO**, sia nella prospettiva delle **"private label"**, sia dello **sviluppo a 360 gradi del Parmigiano Reggiano** nella prospettiva di valorizzazione della Dop, di profondità della gamma offerta e di supporto alla valorizzazione del brand. Nel corso della prima giornata, il Consorzio ha inoltre annunciato i **dati positivi del sell-out totale Italia** (distribuzione moderna e discount; fonte: NIQ) nel **2024**: le **vendite a volume** hanno segnato un **+1%** (pari a **47.383 tonnellate**) sul 2023, mentre le **vendite a valore** registrano un **+4,1%** (pari a **oltre 873 milioni di euro**). Il **Parmigiano Reggiano sovraperforma** a fronte di uno scenario di mercato che nel 2024 ha visto un calo delle vendite a volume totali del -0,9% (pari a 126.884 tonnellate) e una crescita delle vendite a valore del +1,1% (oltre 2 miliardi di euro).

Per il Consorzio, la fiera è anche l'occasione per promuovere l'**utilizzo della Dop** come **ingrediente caratterizzante in prodotti alimentari**, ovvero tutti i prodotti composti, elaborati o trasformati che recano nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità il riferimento a una denominazione protetta. Dati alla mano, si tratta di un **mercato che sta crescendo velocemente**: basti pensare che nel **2023 l'industria** è stata il **secondo canale distributivo** per il Parmigiano Reggiano, con una percentuale che si è attestata al **17,1%**. Inoltre, nello stesso anno i **prodotti contenenti la Dop come ingrediente caratterizzante** hanno registrato ottime performance, con un **aumento delle vendite a valore del +19,2%** e **delle vendite a volume del +15,3%** (fonte: NIQ-GFK), a dimostrazione del valore aggiunto che fornisce l'uso del nome "Parmigiano Reggiano" nell'etichettatura.

La **Dop** è infatti un **simbolo di eccellenza e di versatilità** in grado di conferire un tocco di carattere unico a qualsiasi categoria merceologica, come prodotti da forno, paste ripiene, sughi pronti, creme, secondi piatti, salumi, insalate, olio e dolci. Un esempio perfetto degli **oltre 1200 prodotti autorizzati** è il Pesto Barilla con basilico da agricoltura sostenibile e Parmigiano Reggiano, prodotto leader nel mercato del pesto, esportato in tutto il mondo, dagli USA al Giappone, che rappresenta il matrimonio tra due realtà simbolo della cucina italiana e della dieta mediterranea.

Il Consorzio ha dunque salutato con grande favore l'entrata in vigore nello scorso maggio del **Regolamento UE 2024/1143 sulle Indicazioni geografiche**, che contiene un articolo sui prodotti trasformati che utilizzano come caratterizzante un'Indicazione geografica e recepisce alcuni principi generali già applicati dal Consorzio, quali l'**obbligo a non utilizzare prodotti comparabili e a usare una quantità minima dell'IG** al fine di caratterizzare il gusto del prodotto. Inoltre, è divenuto obbligatorio per l'operatore stabilito nell'UE notificare preventivamente ai consorzi l'intenzione di



commercializzare un prodotto che utilizza una IG come ingrediente caratterizzante. Il nuovo Regolamento si è affiancato al Dec. Lgs. 297/04 italiano che, già dal 2004, prevede che i consorzi debbano autorizzare i prodotti trasformati che usano un IG come ingrediente caratterizzante. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano attualmente dà l'autorizzazione quando la Dop è presente al 4% sul prodotto finito minimo e al 15% per i prodotti lattiero-caseari come le creme e i formaggini fusi.

Press Info

Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 380 3712272; press@parmigianoreggiano.it

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848; raimondi@parmigianoreggiano.it