

3 - Il mercato italiano e il ruolo del Veneto

3.1 - I consumi

Soffermandosi ad esaminare più in dettaglio l'evoluzione dei consumi apparenti di carne suina nel nostro paese, si può osservare come essi siano passati da 393.000 tonnellate del 1961 ai 2,5 milioni del 2003, espressi in tonnellate equivalente carcassa. Fatto 100 i consumi espressi nel 1970 (figura 3.1), questo tipo di carne è passato da un valore di 57 nel 1961 ad oltre 350 nel triennio di osservazione più prossimo, mostrando un ritmo di incremento decisamente superiore a quello osservato per la carne bovina, il cui consumo è aumentato di sole 1,8 volte dal 1970. per questa ragione, è considerevolmente aumentata l'incidenza di questo tipo di carne nel paniere di consumo di carni e derivati degli italiani. Tale incidenza, è infatti passata da circa il 25% fino alla prima metà degli anni '70, ad una percentuale superiore al 40% a partire dalla seconda metà dell'ultimo decennio del secolo scorso, per attestarsi, nell'intero triennio, su valori superiori al 46%, se espresso in equivalente carcassa. Si tratta, dunque, di valori relativi che in questi ultimi anni si sono ormai allineati alla media comunitaria, calcolata sulla stessa fonte omogenea FAO.

Va tuttavia segnalato come i consumi di questo tipo di carne siano aumentati a ritmi medi annui (tabella 3.1) decisamente superiori a quelli osservati come media comunitaria, in quanto, come osservato, la situazione iniziale italiana penalizzava questo prodotto rispetto alla media degli altri paesi dell'Unione. I tassi medi annui di incremento, pur digressivi nel tempo, sono risultati superiori a quelli registrati per il complesso delle carni, fatta eccezione per gli anni '60 in cui, come noto, vi è stata una grande espansione della domanda di carne bovina. Secondo l'ISMEA, che fa riferimento alle indagini di consumo ISTAT, a fronte di un consumo complessivo di carne che è passato da 86,8 kg del 1999 ad 87,4 del 2004, la percentuale di carne suina è aumentata dal 36 al 38,5%¹. L'incremento dell'importanza relativa della carne suina e dei prodotti derivati è avvenuto prevalentemente a scapito della carne bovina e di quella cunicola, mentre ha mostrato una buona tenuta relativa, a meno di fluttuazioni congiunturali, quella avicola. Va tuttavia segnalato come il maggior successo relativo della carne suina rispetto alle altre tipologie, nell'ultimo decennio, sia imputabile sia ad un incremento dei consumi dei prodotti dell'industria salsamentaria, anche grazie ai mutati stili di vita (ad esempio, l'aumento dei pasti consumati fuori casa e di tipo destrutturato), ma anche a processi di sostituzione di carni avicole e bovine, guardate con maggior sospetto dai consumatori a causa del diffondersi di patologie e problemi di tipo sanitario nei comparti, anche al di fuori del nostro paese.

Le più recenti indagini, a livello nazionale, sui consumi delle famiglie pubblicati dall'ISTAT segnalano una spesa media mensile familiare per carni pari a circa 102 euro, inferiore del 4,3% rispetto a quella del Veneto. La spesa per carni inciderebbe, dunque, per il 22,5% della spesa alimentare complessiva a livello italiano e per il 20,5% in Veneto, ove si registra una più elevata spesa complessiva alimentare rispetto alla media del paese (tabella 3.3). Soffermandosi, più in particolare, sul dettaglio dei consumi di carne (tabella 3.4), si evidenzia che tutta la ripartizione

¹ Le incidenze risultano inferiori a quanto riportato in precedenza in quanto fanno riferimento a carni pronte per il consumo e non a carcassa equivalente.

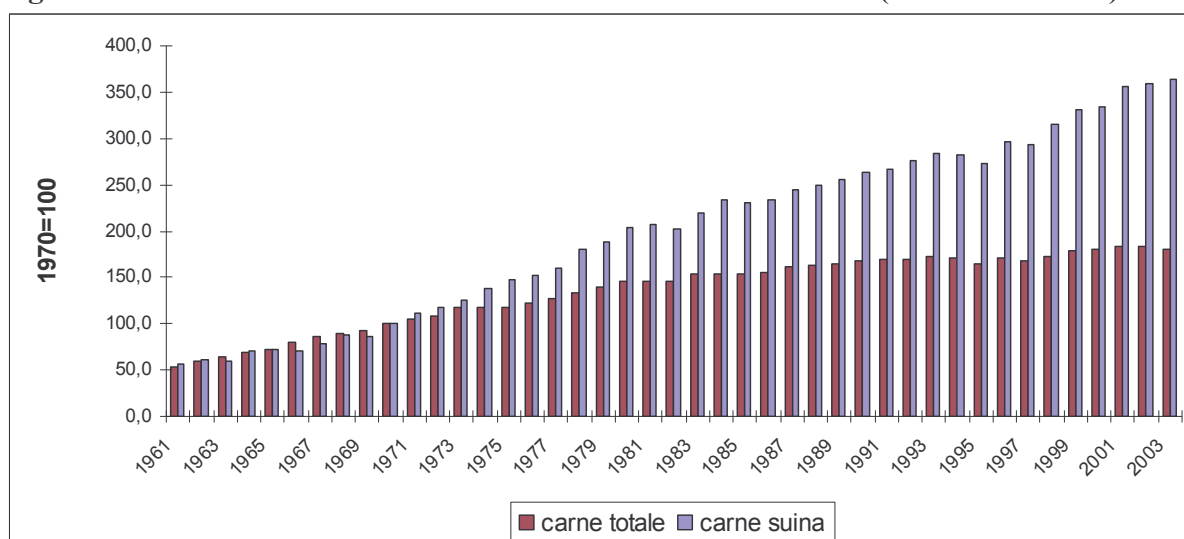
nord-est è caratterizzata per una più ridotta spesa per consumo familiare di carne (91 euro al mese contro i 102 della media nazionale 2003), mentre il sud (105 euro) e, soprattutto, il centro del paese (112 euro), evidenziano una spesa largamente superiore alla media complessiva italiana. In termini di spesa, l'incidenza delle carni suine fresche sul complesso delle carni è piuttosto contenuta (10,5% come media nazionale), ma ad essa va aggiunta una quota piuttosto rilevante (24,2%) per salumi. Il peso relativamente basso della spesa per carne suina fresca è dovuto, da un lato, al suo più basso prezzo medio rispetto alla carne bovina, ma anche ai bassi consumi medi individuali, legati alle tradizioni alimentari del bacino del mediterraneo, cui si aggiungono credenze di tipo salutistico, che tendono ad attribuire una valenza meno positiva a questi tipo di carne.

D'altra parte, si osserva come la domanda di carni suine fresche sia molto superiore alla media nazionale nel nord-est del paese (12,6%), mentre sia sensibilmente più bassa rispetto a tale valore nel nord-ovest (7,5%). L'incidenza della spesa familiare per salumi, mostra un andamento analogo, passando da un massimo del 29,7% nel nord est e del 26,5% nel nord ovest, al 21,4% del sud e del 18,2% delle isole.

La fonte AC-Nielsen sui consumi alimentari familiari in ambito domestico (tabella 3.5), permette di dettagliare ulteriormente la struttura dei consumi familiari di carni suine e di stimare la spesa complessivamente sostenuta di consumatori in questo comparto. Questa ultima, in particolare, assomma complessivamente a circa 4,5 miliardi di euro nel 2004, di cui 3,3 miliardi per salumi ed 1,2 per carne suina fresca. Per quanto attiene la tipologia di consumo della carne fresca, la stessa fonte segnala una netta preferenza per il prodotto al naturale (66% in valore e 68% in quantità) rispetto a quello elaborato, fatto questo che è proprio delle abitudini alimentari del nostro paese, in cui gli alimenti elaborati, soprattutto con alto livello di elaborazione, sono poco domandati. E' utile, peraltro, segnalare come la graduale contrazione dei consumi di carne bovina in questi ultimi tre anni, ad un ritmo medio dello 0,7% annuo per la carne e dello 0,9% per i salumi, vada imputato ad un graduale, parziale, recupero dei livelli di consumo ante BSE della carne bovina.

I consumi complessivi italiani espressi in ambito domestico sono imputabili all'area nord-est per il 22,5%, per quanto attiene la carne suina fresca ed il 30,2% per quanto riguarda i salumi (tabella 3.6). L'analisi di tali dati mette in evidenza come le diverse circoscrizioni territoriali mostrino andamenti difformi nell'ultimo anno di osservazione; in particolare, si assiste ad un calo del consumo di carni suine fresche esclusivamente nella circoscrizione centro e sud del paese, a fronte del quale si osserva una dinamica positiva nel nord Italia e soprattutto nell'area nord-ovest. La stessa tabella evidenzia, inoltre, il ruolo assolutamente determinante della distribuzione moderna nell'offrire carne suina fresca al consumatore finale (54,6% della domanda espressa in ambito domestico) e, soprattutto, salumi (78,4%). Con particolare riferimento alla carne fresca si evidenzia, inoltre, un rapido ritmo di espansione del ruolo della distribuzione moderna (+ 5% in media all'anno, a fronte di un calo del 6% annuo del dettaglio tradizionale) (tabella 3.5).

Figura 3.1 - Evoluzione dei consumi di carne in Italia 1961-2003 (indice 1961=100)



Fonte: elaborazioni su dati FAOSTAT, 2006.

Tabella 3.1 - Tasso di variazione medio annuo dei consumi di carne (1961-2003)

	totale	suina
1961-71	7,1	6,9
1971-81	3,4	6,4
1981-91	1,5	2,6
1991-01	0,8	2,9
2002	-0,1	0,8
2003	-1,5	1,6

Fonte: elaborazioni su dati FAOSTAT, 2006.

Tabella 3.2 - Composizione percentuali dei consumi apparenti di carne in Italia 1999- 2004

	1999	2000	2001	2002	2003	2004	TAV%00/04	TAV%04/02
Bovina	25,5	24,9	22,5	24,6	24,8	24,0	-0,9	-1,2
Suina	36,0	37,0	39,4	38,8	39,4	38,5	1,0	-0,4
Avicola	18,3	19,1	18,5	18,1	17,7	18,0	-1,5	-0,3
Altro	7,0	7,7	7,6	7,3	7,2	6,9	-2,7	-2,8
Totale (kg)	86,8	88,7	88,0	88,8	89,1	87,4	-0,4	-0,8

Fonte: ISMEA su dati ISTAT

Tabella 3.3 - Spesa media mensile familiare di prodotti alimentari e di carni (2003)

	2002		2003	
	Italia	Veneto	Italia	Veneto
Numero medio componenti	2,6	2,6	2,6	2,6
Carne	98,5	84,5	101,7	93,7
Alimentari e bevande	424,7	403,5	451,1	456,4

Fonte: ISTAT, Indagine sui consumi delle famiglie

Tabella 3.4 - Spesa media mensile familiare di carne e prodotti alimentari e distribuzione % per tipo di carne per ripartizione (2002-2003)

GRUPPI E CATEGORIE DI CONSUMO	ITALIA	Ripartizioni				
		Nord-ovest	Nord-est	Centro	Sud	Isole
<i>Numero medio componenti</i>	2,6	2,4	2,5	2,6	2,9	2,8
			2.002			
Carne (euro)	99	99	85	106	100	103
Carne bovina	39,2	41,0	34,3	41,7	38,5	38,8
Carne suina	10,4	7,7	11,8	11,3	11,5	11,3
Pollame, conigli e selvaggina	20,3	18,9	19,0	20,5	21,6	23,0
Salumi	23,3	26,6	27,8	21,1	19,9	19,3
Altro	6,8	5,8	7,2	5,4	8,4	7,7
Alimentari e bevande (euro)	425	426	388	443	434	437
			2003			
Carne (euro)	102	100	91	112	105	101
Carne bovina	41,3	41,8	38,1	44,3	40,6	40,1
Carne suina	10,5	7,5	12,6	11,2	11,9	11,1
Pollame, conigli e selvaggina	20,9	19,6	19,6	21,8	22,3	21,4
Salumi	24,2	26,5	29,7	23,0	21,4	18,2
Altro	3,2	4,6	0,2	-0,4	3,8	9,2
Alimentari e bevande (euro)	451	451	427	469	463	437

Fonte: ISTAT, Indagine sui consumi delle famiglie

Dato il maggior interesse espresso negli anni più recenti dai consumatori italiani nei riguardi dei prodotti trasformati rispetto alla carne suina fresca, sembra utile esaminare più da vicino la struttura media di questo tipo di consumi, secondo quanto emerge dalle analisi ISMEA-Nielsen (tabelle 3.7-3.8). Innanzitutto, viene confermata anche per i trasformati la preferenza dei consumatori verso prodotto a minor livello di lavorazione. Al riguardo, l'indagine evidenzia come il 72% dei salumi acquistati è richiesto al banco e non come prodotto a libero servizio, imbustato o in vaschetta. Tale percentuale passa al 76% se si considerano gli acquisti in valore e non in volume, a significare che la domanda soddisfatta dalle vendite al banco sia proporzionalmente maggiore per i salumi appartenenti alle fasce di prezzo più elevate. Questa, peraltro, è una specificità che caratterizza particolarmente il nostro paese nell'ambito dello scenario comunitario. Il prodotto con la più alta incidenza di consumo, sui dati in volume, è costituito dal prosciutto cotto (22% nel 2004), seguito dal prosciutto crudo (16% in volume e 22% in valore). Seguono, in graduatoria di volume, wurstel, salame e mortadella. Allo speck è riservata una quota intorno al 3% in volume ed in valore. Il segmento dei salumi DOP interessa l'8,5% degli acquisti in volume, quota che sale ad oltre il 12% in valore. Tra questi, come era facile attendersi, svolge un ruolo di rilievo il prosciutto di Parma: 5% in volume ed 8% del valore complessivo dei salumi acquistati. Gli altri prosciutti DOP, con bacino di provenienza delle cosce fresche anche in Veneto (San Daniele e Berico-Euganeo) detengono quote più limitate.

Un altro aspetto di particolare interesse nell'esaminare la struttura dei consumi delle famiglie è rappresentato dal grado di penetrazione al consumo del prodotto, ovvero la percentuale di famiglie che consumano un determinato bene. Una possibile strategia di incremento della domanda, infatti, si basa su interventi finalizzati ad aumentare il grado di diffusione del prodotto anche tra le famiglie attualmente non consumatrici. Tale strategia, d'altra parte, appare più adeguata nei mercati maturi, dove la domanda già espressa dagli attuali consumatori è difficilmente espandibile, essendo

prossima al limite di saturazione. Al riguardo, la tabella 3.8 conferma la bassa, ma crescente, diffusione dei prodotti confezionati tra le famiglie, in aumento di ben quattro punti nell'arco degli ultimi quattro anni, per attestarsi sul 43% circa nel 2004. Per quanto attiene i prodotti da banco, si osserva una lieve diminuzione nella diffusione tra le famiglie, ad esclusione dello speck. Questa leggera dinamica di riduzione, peraltro, può essere imputabile anche al riaggiustamento del paniere dei consumi di carne dopo gli shock conseguenti al fenomeno BSE bovina e, soprattutto, alla diffusione di fenomeni di salutismo alimentare che portano all'aumento dei consumatori che evitano le carni trasformate o che passano, più radicalmente, a diete di tipo vegetariano. A conferma di questo fatto si osserva come la diffusione del consumo di carne suina sia passata dall'86% a meno dell'83% tra il 2000 ed il 2004, mentre, nello stesso periodo, la penetrazione al consumo dei salumi si è ridotta dall'89% all'84,6%. Rinviano alla tabella per un esame più dettagliato per categorie di prodotti, sembra qui utile rimarcare come mentre il prosciutto crudo è largamente diffuso tra le famiglie italiane (77,6%), la penetrazione di quello DOP è molto più limitata: 52% nel caso del più noto Parma e 34% nel caso del San Daniele. Anche se su questo fatto incide certamente il fattore prezzo, un differenziale così alto potrebbe nascondere anche delle asimmetrie informative sofferte dai consumatori sulle caratteristiche e le garanzie legate alla denominazione di origine protetta.

La stessa indagine ISMEA, che permette di segmentare le famiglie consumatrici con un livello di dettaglio superiore a quello pubblicato, ha collocato tra i prodotti trainanti, cioè quelli con buona potenzialità di crescita, in quanto hanno evidenziato buoni incrementi della domanda, anche a fronte di apprezzabili aumenti di prezzo, i soli salumi confezionati. Questi ultimi, per quanto poco preferiti dai consumatori e con un basso grado di diffusione tra di essi, sembrano presentare potenzialità di espansione, grazie alla loro connotazione di comodità di uso. Tra i prodotti maturi, che hanno mostrato aumenti nella domanda solo grazie ad una politica di contenimento dei prezzi viene, invece, collocata la carne suina fresca, il salame, lo speck ed il prosciutto DOP di San Daniele. Consumi in calo sono, invece, quelli di pancetta e mortadella, essendo molto elastici alle variazioni di prezzo, mentre il prosciutto cotto e quello crudo di Parma sono collocati nel segmento dei prodotti critici, proprie di alimenti piuttosto reattivi a variazioni di prezzo.

Per quanto attiene le dinamiche di prezzo al consumo, vi è da osservare come, dopo la forte impennata dei prezzi della carne suina nel 2001 rispetto all'anno precedente (+11,6%), a fronte di un aumento medio del 3,3% del complesso delle carni, indotto dalla maggiore domanda provocata dalla crisi BSE, il comparto ha manifestato una qualche riduzione nei prezzi nominali negli anni successivi, come rientro graduale dallo shock, positivo, del 2001. Infatti, la carne suina ha mostrato una riduzione del 2,2% nell'anno successivo e le contrazioni sono gradualmente passate al -1,1% del 2003-04.

Questo comparto, dunque, non sembra aver subito alcun contraccolpo rilevante dal cosiddetto “effetto euro” in quanto gli aggiustamenti nei prezzi relativi delle carni sono stati conseguenza del graduale rientro dallo shock BSE.

Anche nel caso dei salumi, maggior incrementi di prezzo si sono registrati nel corso del 2001 (+7,4% in media e +10,3% nel caso dei confezionati), mentre a partire dall'anno successivo di introduzione dell'euro, si sono osservati aumenti più contenuti: +2,3% nel 2002, + 1,3% nel 2003 ed una riduzione dello 0,3% nel corso del 2004. Andamento analogo, ma con incrementi più contenuti, si sono registrati nel caso dei salumi DOP (+5,4% nel 2001, +0,8% nel 2002, +0,7% nel 2003 e -0,9% nel 2004). In questo caso, gli aumenti più rilevanti hanno interessato lo speck DOP e la mortadella di Bologna.

Tabella 3.5 - Evoluzione dei consumi domestici di carne suina 2002-04 (milioni di tonnellate e di euro)

	2002		2003		2004		TAV% 04/02	
	000 ton	mil euro	000 ton	mil euro	000 ton	mil euro	000 ton	mil euro
Carne suina	207,8	1.231,5	201,9	1.192,2	205,1	1.197,4	-0,7	-1,4
Naturale	141,1	819,9	136,3	783,7	139,5	789,0	-0,6	-1,9
Elaborata	66,7	411,6	65,6	408,5	65,6	408,4	-0,8	-0,4
Salumi	285,8	3.322,1	275,5	3.242,1	280,5	3.291,4	-0,9	-0,5

Fonte: ISMEA-AC Nielsen

Tabella 3.6 - Ripartizione degli acquisti domestici di carne suina per ripartizione e canale distributivo (%) (2004)

	Carne suina		Salumi	
	Quota 04	TAV 04/03	Quota 04	TAV 04/03
Nord Est	22,5	2,1	30,2	-0,8
Nord Ovest	19,5	7,1	20,1	3,0
Centro	22,8	-2,1	19,5	-0,8
Sud ed Isole	35,2	-3,4	30,2	-0,6
Distribuzione moderna	54,6	5,2	78,4	1,5
Dettaglio tradizionale	43,0	-6,0	17,6	-4,8
Altro *	2,5	1,9	3,9	-5,5

* Mercati, Ambulanti, ecc

Fonte: ISMEA-AC Nielsen

Tabella 3.7 - Composizione percentuale degli acquisti di salumi nel 2004

	in volume	in valore
mortadella	10,1	6,9
pancetta	5,6	5,2
prosciutto cotto	21,6	21,3
prosciutto crudo	16,3	22,0
salame	12,4	12,1
speck	3,1	3,4
wurstel	13,2	6,4
salumi DOP	8,5	12,2
- Parma	4,7	7,8
- San Daniele	1,6	2,9
- Mortadella BO	2,0	1,2
- Speck Alto Adige	0,2	0,3
altro	9,1	10,4

Fonte: ISMEA-AC Nielsen

Tabella 3.8 - Penetrazione al consumo di carni suine e salumi (2000 e 2004)

	2000	2004	Diff.
carne suina	86,0	82,8	-3,2
salumi	89,0	84,6	-4,4
mortadella	75,7	72,6	-3,1
pancetta	70,4	67,5	-2,9
prosciutto cotto	85,0	80,8	-4,2
prosciutto crudo	82,2	77,6	-4,6
salame	77,4	72,9	-4,5
speck	42,7	44,5	1,8
wurstel	75,0	71,7	-3,3
Parma	56,8	51,8	-5,0
San Daniele	35,5	34,1	-1,4
mortadella BO	21,8	21,6	-0,2
speck Alto Adige	2,1	5,5	3,4
affettati confezionati	38,8	42,8	4,0

Fonte: ISMEA-AC Nielsen

Tabella 3.9 – Incrementi dei prezzi al consumo medi annui 2000-2004 dei principali salumi

	TAV%04-00
carne suina	1,5
salumi	2,1
mortadella	2
pancetta	2,8
prosciutto cotto	1,7
prosciutto crudo	1,4
salame	1,7
speck	1,2
wurstel	2,2
salumi DOP	1,2
Parma	1,5
San Daniele	0,7
Mortadella BO	2,8
Speck Alto Adige	5,3

Fonte: ISMEA-AC Nielsen

3.2 - La produzione nazionale e veneta

Anche sul versante della produzione, la dinamica di espansione della carne suina ha mostrato nel nostro paese ritmi superiori a quello della carne in complesso: essa infatti è passata da 392.000 tonnellate circa del 1961 a 1,6 milioni di tonnellate, espresse in carcassa equivalente, del 2003.

I ritmi di espansione, fatta 100 la produzione del 1970 (figura 3.2), hanno portato l'indice da un livello di 66 del 1961 a 268 del 2003, contro uno analogo andamento per le carni in complesso da 59 a 162.

Si tratta comunque di un incremento che, per quanto molto significativo, è inferiore ai ritmi di espansione della domanda e questo fatto ha provocato una progressiva riduzione del grado di autoapprovvigionamento che dalla sostanziale autosufficienza del 1961, si è progressivamente ridotto al 90% verso la fine degli anni '60, all'80% alla fine del decennio successivo, al 70% nel 1993, fino ad attestarsi su livelli di poco superiori al 60% ai giorni nostri. Secondo le statistiche ufficiali, la produzione di carne suina, ancora in espansione negli ultimi 10 anni ad un tasso medio annuo del 10% circa, ha superato gli 1,5 milioni di tonnellate in equivalente carcassa se espresso in termini lordi e di 1,2 milioni in termini netti, anche se i dati provvisori relativi al 2005 evidenziano una leggera contrazione. Le importazioni, che pure si stanno riducendo ad un ritmo del 2% all'anno e che sono costituite quasi esclusivamente da carne, si attestano nel 2005 sulle 900.000 tonnellate, sono pari al 40,1% dei consumi apparenti, a segnalare una importante dipendenza dall'estero del nostro paese.

Molto meno rilevanti sono le esportazioni, stimate in 113.000 tonnellate nel 2005, ma che si stanno espandendo al ritmo dell'8% all'anno in questo nuovo decennio. Il consumo apparente pro capite si attesta sui 34,5 kg all'anno, valore in lieve ridimensionamento rispetto al livello raggiunto nel 2003 (35,8 kg).

Il bilancio del comparto italiano, dunque, vede una strutturale dipendenza dall'estero, dovuta al fatto che i ritmi di incremento della produzione non hanno permesso di far fronte a quelli registrati sul versante della domanda. Piuttosto interessante il tasso di crescita dell'export, imputabile soprattutto al segmento dei trasformati.

Il patrimonio suino italiano (tabella 3.11) assommava a 8,97 milioni di capi nel 2004, segnalando una contrazione media del 2% negli ultimi due anni. Di questi, oltre la metà (52,8%) è costituita da capi da ingrasso. Il patrimonio della regione Veneto assomma invece a 719.340 capi, pari all'8% del totale nazionale. La consistenza del patrimonio suino italiano nel 2004 si è ridotta peraltro del 4,5% rispetto ai livelli del 2002, dunque, in misura più che doppia rispetto all'aggregato nazionale. L'incidenza sul complesso della categoria ingrasso è in questa regione leggermente inferiore (47%) rispetto alla media nazionale.

L'esame della tabella 3.12 mette in evidenza la portata del fenomeno della concentrazione dell'allevamento suino nelle regioni del nord Italia, che rappresentano il 79,7% del complesso delle macellazioni nazionali del 2004, quota che peraltro è aumentata di un punto e mezzo in soli tre anni. Due sono le regioni che concentrano i due terzi della produzione e, segnatamente, la Lombardia (35,7%) e l'Emilia Romagna (31%). La quota di questa ultima regione è peraltro in continuo aumento. Il Veneto si colloca al quarto posto nel panorama nazionale, subito dopo il Piemonte, con una quota del 5,8% nel 2003 ridottasi al 4,6% nel 2004. Si tratta dunque di una quota decisamente

inferiore a quella delle due regioni leader. Tra le regioni del centro-sud quote apprezzabili, intorno al 2-2,5%, si osservano in tutto il centro ed in Sardegna.

Le quattro regioni più importanti si caratterizzano per una alta specializzazione nella produzione di suino pesante, molto presente anche in Umbria e nelle Marche, come è evidenziato dal peso medio lordo a capo registrato in tali regioni.

La resa media di macellazione a capo è intorno all'80% come media nazionale ed al nord-centro, mentre è lievemente inferiore nel mezzogiorno d'Italia. Di conseguenza, il peso netto medio a carcassa è di 117 kg come media nazionale, risultato di un peso superiore in media al nord (126 kg) ed inferiore nel sud e nelle isole (75 kg). Il forte orientamento alla produzione di suini pesanti è documentato anche dal fatto che su 13,6 milioni di capi macellati all'anno in Italia negli ultimi 2 anni, l'85% è costituito da suini pesanti, mentre lattonzoli e magroni sono solo 2 milioni di capi circa. La specializzazione a suino pesante è ancora più marcata nella regione Veneto dove la macellazione di questi capi raggiunge il 92% del complesso regionale. D'altra parte questa regione fa parte del grande distretto produttivo dell'industria salsamentaria, localizzata nell'area centro orientale della pianura padana, che richiede proprio questo tipo di materia prima.

Nel complesso, le macellazioni regionali assommavano a circa 729.000 capi nel 2004, pari al 5,4% del totale nazionale, tuttavia il trend produttivo evidenzia una apprezzabile crescita nell'ultimo biennio (+ 10%), decisamente superiore al dato medio nazionale. Tale diverso ritmo di crescita interessa entrambe le categorie di suini considerati.

Espressa in valore anziché in volume, la produzione italiana di carne suina a prezzi di base è stimabile in 2,4 miliardi di euro nel 2004 (tabella 3.14). La distribuzione percentuale per valore di tale produzione tra regioni è in parte diversa, quando espressa in valore, rispetto a quanto registrato sui dati in volume. In particolare, la quota della Lombardia, leader nazionale, risulta superiore in valore (37,9%) rispetto al volume (35,7%) e questo accade anche in Piemonte terzo produttore nazionale (7,4% in volume e 9% in valore), in Veneto (6,6% di quota in valore contro il 4,6% in volume) e in Friuli Venezia Giulia. Questa evidenza segnala la diversa distribuzione dei prezzi medi alla produzione tra regioni, dipendente sia dalla diversa importanza relativa delle produzioni destinate alla filiera di maggior valore aggiunto, sia da differenti equilibri di mercato tra domanda ed offerta e una diversa sua struttura. Non va, infatti, dimenticato che le regioni menzionate si qualificano per avere una rilevante quota della propria produzione suinicola destinata alla trasformazione in prodotti DOP, come sarà meglio approfondito nel seguito.

Molto differenziata da regione a regione è anche la struttura degli impianti di prima lavorazione del suino (figura 3.3.). Sotto il profilo giuridico, ad esempio, le macellazioni effettuate in strutture di tipo pubblico, che a livello medio nazionale assommano al 7% (dati 2004), sono significativamente superiori nell'area centrale del paese (15% in media) e, soprattutto, in regioni quali Umbria (25%), Basilicata (21%), Toscana ed Emilia Romagna (circa 16% in entrambe). Per contro, il Veneto si annovera tra le regioni in cui la quasi totalità dei macelli è di tipo privato, mentre le strutture pubbliche rappresentano solo lo 0,9%.

Volendo approfondire ulteriormente l'analisi relativa alla produzione suinicola della regione Veneto è utile collocarla in termini di suo peso sul comparto della produzione zootecnica (tabella 3.15). Al riguardo, va osservato che il comparto sta avendo un certo ridimensionamento relativo, dato che il valore della sua produzione lorda, stimata in 170 milioni di Euro circa nel 2004, incide attualmente per il 12% sulla produzione lorda zootecnica regionale, contro il 13,4% del 2002. D'altra parte, ciò è la risultante di una contrazione del 2% della produzione, espressa in valore, a fronte del quale la

produzione espressa in tonnellate registra una sostanziale stabilità (+0,2%). La perdita di importanza relativa è dovuta, quindi, anche ad una riduzione dei prezzi alla produzione rispetto al passato più recente, quando il comparto aveva beneficiato degli effetti della crisi BSE. Come già ricordato, l'allevamento regionale è prevalentemente specializzato nella produzione di capi pesanti (78,6% in valore e 77,5% in volume).

L'esame dei grafici di figura 3.4 e 3.5 mette in evidenza, peraltro, come la produzione suinicola regionale sia concentrata prioritariamente in alcune province e che queste ultime si differenzino anche per un buon livello di specializzazione su un determinato tipo di produzione. In particolare, le province di Padova e Verona concentrano rispettivamente il 35,5% ed il 30,6% della produzione di suino leggero in termini fisici e, includendo anche Rovigo, la quota sale ad oltre l'86%, in volume ed all'87% in valore. Per quanto riguarda, invece, la produzione di suini pesanti gioca un ruolo di leadership assoluta la provincia di Verona (35% dell'allevamento suino pesante e 34% del complesso della suinicoltura regionale), seguita da Treviso (25% in volume e 28% in valore), mentre le altre province si dividono quote minoritarie. Nel complesso, tuttavia, la produzione di suino pesante risulta relativamente meno concentrata rispetto a quella del suino leggero. Sembra, inoltre, interessante osservare (ultima colonna di figura 3.5), come solo in provincia di Treviso la suinicoltura abbia un peso relativo sul complesso della produzione zootecnica provinciale superiore (17%) alla media regionale, decretando una maggiore specializzazione, rispetto alle altre, su questo tipo di produzioni.

Come sarà meglio evidenziato nel prossimo paragrafo, la concentrazione della produzione suinicola regionale in aree circoscritte, assume connotazioni ben più marcate rispetto a quanto non si evinca dall'esame dei dati aggregati a livello provinciale, e questo pone, come noto, anche rilevanti problemi di ordine ambientale in alcune zone, soprattutto se si considera il complesso delle produzioni animali.

Passando ad esaminare l'importanza economica degli anelli successivi della filiera suina, sembra interessante soffermarsi sul complesso dell'industria della lavorazione delle carni suine, facendo particolare attenzione alla produzione di salumi, che come si è potuto osservare dal lato della domanda, costituiscono l'elemento più rilevante dal punto di vista economico rispetto alla carne da consumo fresco, sia in termini di fatturato, che prospettici (tabelle 3.16 – 3.19). Il fatturato complessivo dell'industria della lavorazione della carne suina italiana, considerando sia il segmento del fresco che il trasformato, ammonta a 7,2 miliardi di euro ed è cresciuta in questo ultimo quinquennio a ritmi nominali dell'1,6% all'anno. Da segnalare come siano significative le esportazioni sia perché rappresentano circa il 9% del fatturato complessivo, sia perché sono cresciute negli anni più recenti a ritmi superiori a quelli della produzione (+6% all'anno). Si tratta, peraltro, di export di prodotti a più alto valore aggiunto, nell'ambito di questo anello della filiera, dato che l'incidenza dell'export sulla produzione in volume è decisamente più contenuta (6,6%). Data la struttura sostanzialmente deficitaria del comparto, già evidenziata in precedenza assume un certo rilievo anche l'importazione di carne fresca, congelata e preparata che è stimata in 114 milioni di euro ed in 30.000 tonnellate; essa rappresenta una quota pari all'1,6% della produzione in valore ed al 2,2% in volume; di conseguenza si tratta prevalentemente di prodotto a basso valore aggiunto.

Nel complesso, l'industria assorbe circa 32.000 addetti: numero abbastanza stabile nel tempo anche se, nell'ultimo anno considerato, si è registrata una contrazione numerica dello 0,8% a fronte di un aumento del suo costo di circa il 3% all'anno.

Gli investimenti fissi lordi complessivi ammontano a circa 130 milioni di euro all'anno, pari a circa l'1,8% del fatturato annuo. Anche su questo versante vi è da registrare una leggera riduzione della propensione all'investimento, in linea con la contrazione nel numero degli addetti. La capacità produttiva degli impianti presenta un buon utilizzo medio. Come sarà meglio evidenziato nel seguito, i prezzi alla produzione hanno presentato una riduzione di circa lo 0,8% all'anno in termini nominali, anche come effetto di aggiustamento al ribasso degli incrementi di prezzo intervenuti negli anni precedenti; questi ultimi sono imputabili alla maggiore domanda, intervenuta fino al 2001, a causa della crisi da BSE che ha colpito il comparto bovino nazionale. Comparando la dinamica specifica della produzione del comparto, cresciuta complessivamente del 6,8% tra il 2000 ed il 2004 con quelle di aggregati manifatturieri via via più ampi (tabella 3.17) si evidenzia un andamento migliore sia rispetto all'intera industria di produzione e lavorazione di carni rosse (+4,7%) che nei riguardi dell'industria delle produzioni di derivati da carne, mentre mostra una dinamica leggermente inferiore al complesso alimentare. Questo andamento positivo, tuttavia, è legato anche a fattori congiunturali, quali quelli sopra evidenziati.

Passando ad esaminare l'anello successivo della filiera va evidenziata la dinamica positiva della produzione di salumi, che è stimabile a 1,2 milioni di tonnellate annue, pari a 7,1 milioni di euro nel 2004. Come è ben evidenziato in tabella 3.18, la composizione percentuale della produzione per tipologia di salumi riproduce sostanzialmente la struttura della domanda interna, ove il prosciutto cotto e crudo rappresentano il 48% del volume prodotto ed il 51,4% del fatturato.

Il consumo apparente di salumi, stimato in 18,8 kg per abitante all'anno, infatti, è costituito per 8,8 kg da prosciutto, con una percentuale lievemente a favore di quello cotto, in volume e di quello crudo in valore (tabella 3.19).

Il saldo commerciale dell'industria salsamentaria italiana è positivo, risultando un export netto di 57.000 tonnellate, pari al 5% circa della produzione, imputabile principalmente (59,6%) al prosciutto crudo. Prima di passare ad esaminare più in dettaglio le problematiche relative agli scambi commerciali dell'Italia con l'estero in questo comparto, sembra utile effettuare un approfondimento sui segmenti dei prodotti di qualità della filiera e soprattutto sulle produzioni della filiera suina DOP, particolarmente rilevante per la regione Veneto.

Per quanto riguarda la filiera biologica (tabella 3.20) la produzione di carne suina biologica interessava nel 2004 circa 26.500 capi, pari a circa lo 0,3% della produzione nazionale. Si tratta di una quota ancora molto ridotta, sia in valore assoluto che in rapporto all'incidenza riscontrabile in altri comparti zootecnici, ma si registra una dinamica di espansione piuttosto buona (+33% all'anno).

D'altra parte, come noto, la disciplina comunitaria delle produzioni zootecniche biologiche è più recente (Reg. CE 1804/99) rispetto a quella relativa alle produzioni vegetali. Non va peraltro taciuto come la minore attivazione di questo segmento rispetto agli altri comparti zootecnici sia anche dovuta a maggior difficoltà tecniche, organizzative e economiche.

Decisamente più rilevante, come peraltro già menzionato in precedenza, è la filiera dei salumi DOP e IGP, legati in gran parte alla produzione di suini pesanti. Come emerge dall'esame della tabella 3.21 la maggior parte dei salumi italiani che si possono fregiare di un marchio comunitario di qualità, con approvazione già ottenuta dalla Commissione, sono 28, la maggior parte dei quali (20) DOP. Tra questi, si annoverano i veneti “Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” e la “Soppressa Vicentina”, ma, come noto, la regione Veneto è tra quelle ricomprese nei disciplinari del Parma e

del San Daniele, per la provenienza dalle cosce fresche di suino pesante, nonché per la ubicazione degli allevamenti e degli stabilimenti di macellazione e sezionamento.

In ragione di questo fatto, il Veneto è tra le aree in cui è allevabile il suino DOP “Gran Suino Padano” il cui disciplinare è stato approvato dal Ministero nel maggio 2005 al fine della valorizzazione dell’intera carcassa e non solo delle cosce; in particolare, la sua protezione transitoria nazionale è stata accordata nel settembre dello stesso anno (G.U. n. 215 del 15 Settembre 2005), in attesa della approvazione comunitaria, mentre il Consorzio di tutela è stato ufficializzato nel marzo del 2006.

La banca dati IPQ-INEQ permette di quantificare la produzione DOP e di monitorare con molto dettaglio i passaggi di materie prime e semilavorati tra i diversi anelli della filiera per un ampio numero di salumi DOP ed, in particolare, per quelli di particolare rilevanza per la regione Veneto (si veda ultima colonna di tabella 3.21). Le considerazioni svolte in seguito, dunque, si riferiscono a questo particolare sub-aggregato e, per quanto riguarda i prosciutti di Parma, San Daniele e Berico-Euganeo. Il numero di capi conferiti alla macellazione nell’ambito di ciascuna delle DOP assommava nel 2004 a 8,7 milioni di capi circa, numero che risulta in progressivo aumento e rappresenta il 64% circa dei capi totali macellati in Italia e oltre tre quarti di quelli pesanti (tabella 3.22). La concentrazione territoriale dei capi suini destinati alla produzione di salumi DOP è, come era facile attendersi, ancora superiore a quella registrata per la suinicoltura nel suo complesso. In particolare, la Lombardia concentra la maggioranza assoluta dei capi destinati alla filiera, sia alla nascita che nella fase di ingrasso finale.

La sua quota, infatti, supera il 53% ed è progressivamente in aumento, contro il 36% nel caso della produzione suina complessiva. Per contro, l’Emilia Romagna detiene una quota in progressiva riduzione nelle DOP (16% nel 2004 sia per nascita che per ingrasso finale) ed inferiore rispetto alla sua importanza relativa nel panorama della suinicoltura nazionale.

Sotto questo profilo, invece, Piemonte, Veneto e Friuli detengono una quota per le DOP superiore a quella a livello complessivo. In particolare sono di nascita veneta il 10,2% dei capi immessi nel circuito DOP e completano in regione la fase di ingrasso il 7,4% dei capi complessivi. Questo diverso peso percentuale della regione in merito alla nascita e all’ingrasso finale dei capi, che si riscontra anche in Friuli, segnala come una parte dei capi regionali destinati a DOP completi il proprio ciclo di allevamento fuori regione (si veda la tabella 3.28 per un dettaglio sui flussi).

Tra le province più rilevanti in merito all’origine dei suini per il circuito dei prodotti a DOP si annoverano Brescia, Mantova e Cremona, ove si concentrano il 38% delle nascite, e nell’ambito Veneto, detengono una quota superiore al 2% complessivo solo Verona (3,6%) e Treviso (2,6%) (tabella 3.24). Passando all’anello successivo della filiera e, segnatamente, a quello della macellazione (tabelle 3.25-3.26) si osserva ancora una prevalenza della Lombardia (4,3% nel 2004) che è crescente nel tempo, anche se meno marcata rispetto alla fase di allevamento; l’importanza relativa della Emilia Romagna, pure crescente, si attesta sul 38% e, dunque, è superiore a quella primaria. Il peso relativo del Veneto è contenuto ed in diminuzione: si collocava al 4° posto a livello nazionale fino al 2003, con una quota del 5,6% ed è poi scivolato al 2,5% nell’anno successivo.

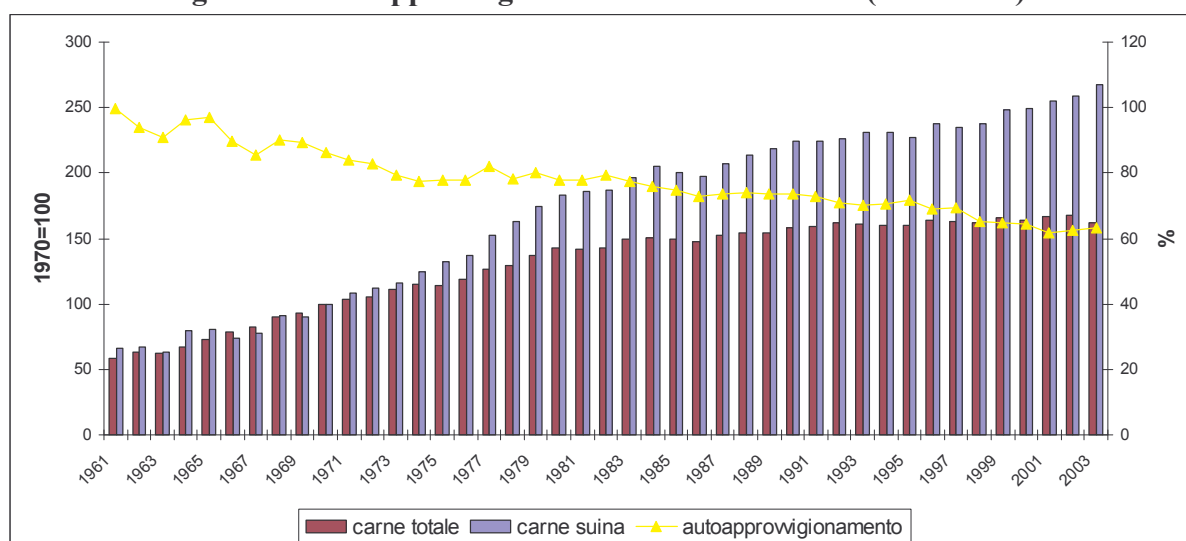
In ambito regionale, la provincia di Rovigo si qualifica per trattare il 55% dei 456.000 capi macellati ai fini delle DOP in regione, seguito da Treviso con un 28%. Nella fase di macellazione della materia prima disponibile ai fini delle DOP, vengono riconosciute inidonee e, dunque, non certificate, circa il 12% delle cosce, con una punta massima del 15,6% nel 2005 (tabella 3.27). La

successiva tabella 3.28 evidenzia come il sistema di certificazione della produzione DOP escluda ulteriormente una quota di cosce dotate del timbro di certificazione nella fase di macellazione; in particolare, viene esclusa una ulteriore percentuale di cosce (1,1% in media) in quanto riconosciute non conformi dal sistema di controllo ufficiale IPQ/INEQ ed un ulteriore 12,2% non viene omologato dai sistemi di autocontrollo aziendale. In generale, dunque, in questa fase della filiera esercitano un potere di selezione molto più rilevante i sistemi di autocontrollo aziendale rispetto a quelli degli enti di vigilanza. Nel complesso, dunque, il sistema dei controlli in questo anello della filiera esclude il 13,3 % di prodotto che si aggiunge al 12% circa di esclusione nella fase di macellazione. Ovviamente questa alta incidenza di non conformità, cui va aggiunta la successiva non conformità in sede di produzione di salumi, da un lato documenta il rigore del doppio sistema di controllo, ufficiale da parte di organismi terzi ed autonomo aziendale, ma, dall'altro, incide pesantemente sui costi di produzione, lasciando intravedere spazi per un miglioramento di efficienza all'interno della filiera complessiva.

Con riferimento alla fase di approvvigionamento delle cosce fresche da parte dell'industria di lavorazione, si segnala, come fatto strutturale, la maggiore incidenza del prodotto non conforme e non omologato nel caso del Parma (rispettivamente 0,7 e 13,3%) e del prosciutto Veneto Berico-Euganeo (2,7% e 11,3%).

L'esame dei dati esposti in tabella, con riferimento al prodotto omologato, segnala come il prosciutto di Parma rappresenti il 76,8% del prosciutto crudo DOP, seguito dal San Daniele (19%) dal prosciutto toscano (1,8%), da quello di Modena (1,4%) ed, infine, dal Berico-Euganeo, che detiene una quota dello 0,6%. Come evidenziato in precedenza, il sistema di doppio controllo da parte di organismi terzi ed autonomo da parte dei produttori opera anche nella fase di stagionatura (tabelle 3.30 – 3.33). In particolare, in questa fase, il tasso di conformità è pari in media al 99,6% per il San Daniele, al 99,3% per il Parma ed al 90,2% nel caso del Berico-Euganeo. Nel caso del prosciutto DOP regionale, dunque, vi è una maggiore incidenza della non conformità, soprattutto accertata dai sistemi di autocontrollo aziendale, rispetto alle altre due DOP considerate, che ne qualificano ulteriormente la qualità certificata, pur pagandola con una alta incidenza sui costi del prodotto finale. Naturalmente il sistema di certificazione della DOP sottopone a controllo anche le eventuali fasi successive della lavorazione. Ad esempio, il Parma DOP destinato al confezionamento come affettato rappresenta il 6% dei prosciutti dichiarati conformi (627.000 prosciutti pari a circa 31 milioni di confezioni nel 2005) cui vanno aggiunte circa 812.000 confezioni di prodotti in cui il Parma DOP è una componente. Nel caso del San Daniele, la quota di prosciutto venduto come affettato è pari al 3,6% corrispondente quasi a circa 4,5 milioni di confezioni.

Figura 3.2 – Evoluzione della produzione italiana di carne totale e di carne bovina (1970=100) e grado di autoapprovvigionamento di carne suina (1961-2003)



Fonte: Elaborazioni su dati FAOSTAT

Tabella 3.10 - Bilancio di autoapprovvigionamento della carne suina in Italia (.000 tec)

	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005*	TAV% 04/00
Produzione lorda	1.321	1.381	1.391	1.403	1.456	1.506	1.525	1.462	1,0
Produzione netta (**)	1.071	1.120	1.128	1.137	1.181	1.221	1.237	1.186	1,1
Import	924	873	875	976	932	946	924	902	-2,0
% animali vivi			10	10	8	8	6	6	
% carne			90	90	92	92	94	94	
Disponibilità	1.995	1.993	2.003	2.113	2.113	2.167	2.161	2.088	-0,3
Export	83	96	98	83	87	89	122	113	8,0
% carne	100	100	100	100	100	100	100	100	
Consumo apparente	1.912	1.897	1.905	2.030	2.026	2.078	2.039	1.975	-0,7
Consumo pro capite (**) (kg)	33,2	32,9	33,0	35,2	35,5	35,8	35,3	34,5	-0,5
Tasso Autoapprovvigionamento %	56,0	59,0	59,2	56,0	58,3	58,8	60,7	60,1	1,8

* stime

** Valori stimati sulla carcassa depurata di viscere, frattaglie e grasso

Fonte: Stime CRPA su dati ISTAT

Tabella 3.11 - Consistenza del patrimonio suino italiano e veneto, 2002-04

	2002	2003	2004	var 04/03	var 04/02
		Italia			
Ingrasso	4.756.834	4.874.193	4.738.711	-2,9	-0,4
Verri e scrofe > 50kg	774.445	757.610	743.884	-1,8	-3,9
20-50 kg	1.867.958	1.846.311	1.818.728	-1,5	-2,6
meno 50 kg	1.767.021	1.678.610	1.670.460	-0,5	-5,5
Totale Italia	9.166.258	9.156.724	8.971.783	-2,1	-2,1
		Veneto			
Ingrasso	346.883	343.008	339.041	-1,2	-2,3
Verri e scrofe > 50kg	73.031	67.199	68.338	1,7	-6,4
20-50 kg	163.017	148.279	152.429	2,7	-6,5
meno 50 kg	170.113	158.932	159.532	0,4	-6,2
Totale Veneto	753.044	717.418	719.340	0,3	-4,5
		Veneto/Italia			
Ingrasso	7,3	7,0	7,2		
Verri e scrofe > 50kg	9,4	8,9	9,2		
20-50 kg	8,7	8,0	8,4		
meno 50 kg	9,6	9,5	9,6		
Totale	8,2	7,8	8,0		

Fonte: ISTAT, 2005, capi al 1 dicembre

Tabella 3.12 - Macellazione di suini (.000 ton in p.m.) e quota per regione - Anno 2002/04

	2002	2003	2004	2004		
				Peso medio lordo (kg)	Resa media (%)	Peso medio netto (kg)
Piemonte	8,2	8,1	7,4	160	81,1	130
Valle d'Aosta	0,0	0,0	0,0	143	79,2	113
Lombardia	35,0	35,4	35,7	155	80,1	124
Trentino -Alto Adige	0,3	0,2	0,2	128	78,9	101
Veneto	5,3	5,8	4,6	154	79,5	123
Friuli- Venezia Giulia	0,9	0,8	0,8	150	77,6	116
Liguria	0,0	0,0	0,0	124	77,8	97
Emilia- Romagna	28,7	28,3	31,1	160	79,8	128
Toscana	2,1	2,1	2,0	135	79,4	107
Umbria	2,7	2,7	2,6	151	79,9	121
Marche	2,1	1,9	1,6	154	80,9	124
Lazio	3,1	3,9	3,8	153	79,5	121
Abruzzo	2,4	2,5	2,5	127	78,2	100
Molise	0,2	0,2	0,2	127	78,3	99
Campania	3,0	2,8	2,5	129	83,4	107
Puglia	0,6	0,5	0,6	117	78,1	92
Basilicata	0,7	0,4	0,3	118	78,8	93
Calabria	1,4	1,3	1,1	110	77,2	85
Sicilia	1,0	0,9	1,0	98	77,4	76
Sardegna	2,4	2,1	2,0	50	78,6	39
ITALIA	1.537	1.589	1.590	146	79,9	117
Nord	78,4	78,7	79,7	157	80,0	126
Centro	10,1	10,6	10,1	149	79,8	119
Mezzogiorno	11,6	10,7	10,1	94	79,3	75

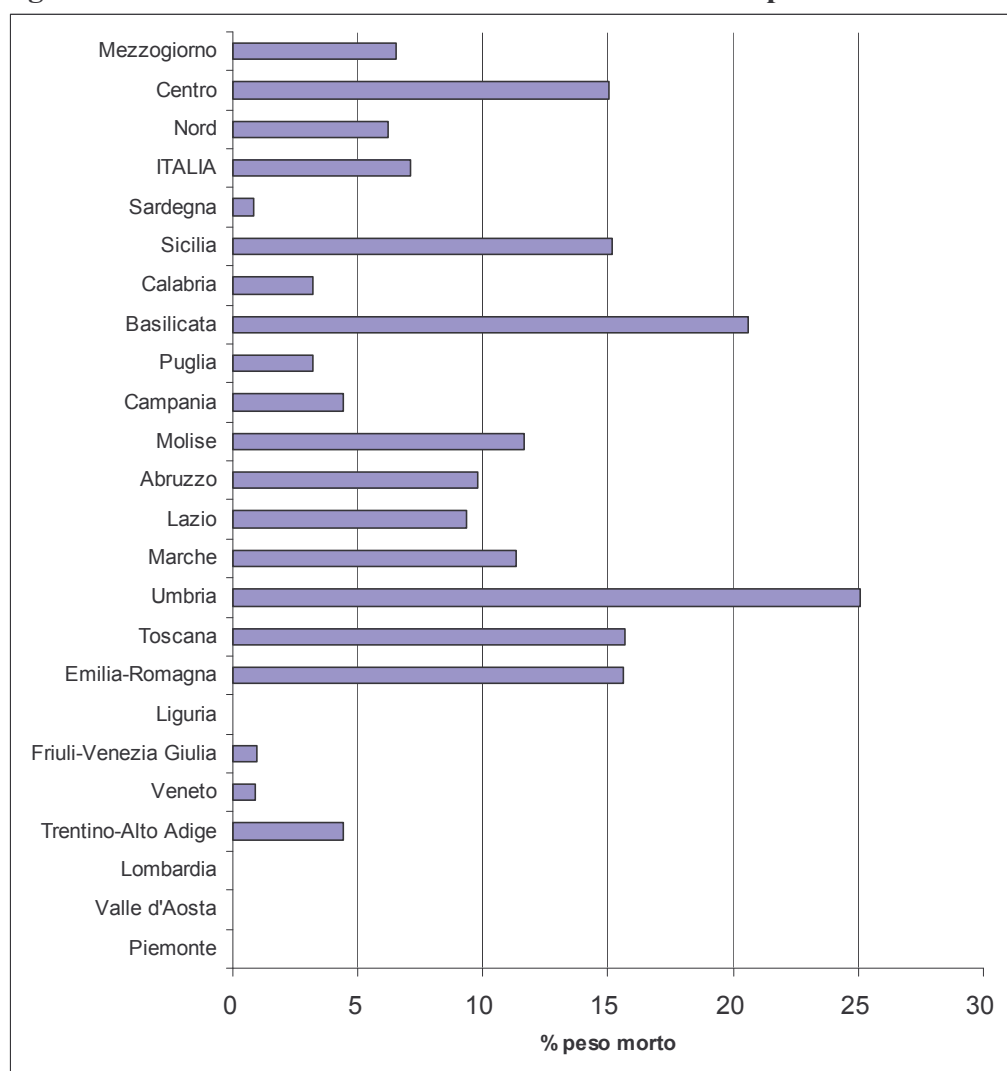
Fonte: ISTAT

Tabella 3.13 - Macellazione di suini per categorie di animali in Veneto e Italia (capi)

	2002	2003	2004	var 04/03	var 04/02
VENETO					
Lattonzoli e magroni	41.295	47.213	61.032	22,6	47,8
Grassi	620.956	688.404	667.752	-3,1	7,5
Totale	662.251	735.617	728.784	-0,9	10,0
ITALIA					
Lattonzoli e magroni	1.749.048	1.814.194	2.041.761	11,1	16,7
Grassi	11.517.736	11.761.913	11.541.415	-1,9	0,2
Totale	13.266.784	13.576.107	13.583.176	0,1	2,4

Fonte: ISTAT

Figura 3.3 – Macellazioni di suini effettuate in strutture pubbliche nel 2004 (% su peso morto)



Fonte: ISTAT

Tabella 3.14 - Produzione di carni suine in valore a prezzi di base (.000 euro e peso percentuale delle regioni)

	2000	2004
Piemonte	8,0	9,2
Valle d'Aosta	0,0	0,0
Lombardia	35,6	37,9
Trentino -Alto Adige	0,5	0,5
Veneto	6,6	6,6
Friuli- Venezia Giulia	2,8	2,8
Liguria	0,0	0,0
Emilia- Romagna	18,9	18,4
Toscana	3,4	2,8
Umbria	3,5	3,0
Marche	3,2	2,6
Lazio	2,1	2,1
Abruzzo	2,0	2,0
Molise	0,7	0,7
Campania	2,7	2,7
Puglia	0,6	0,6
Basilicata	1,6	1,6
Calabria	2,0	2,1
Sicilia	1,5	0,9
Sardegna	4,3	3,6
ITALIA	2.171.531	2.390.346

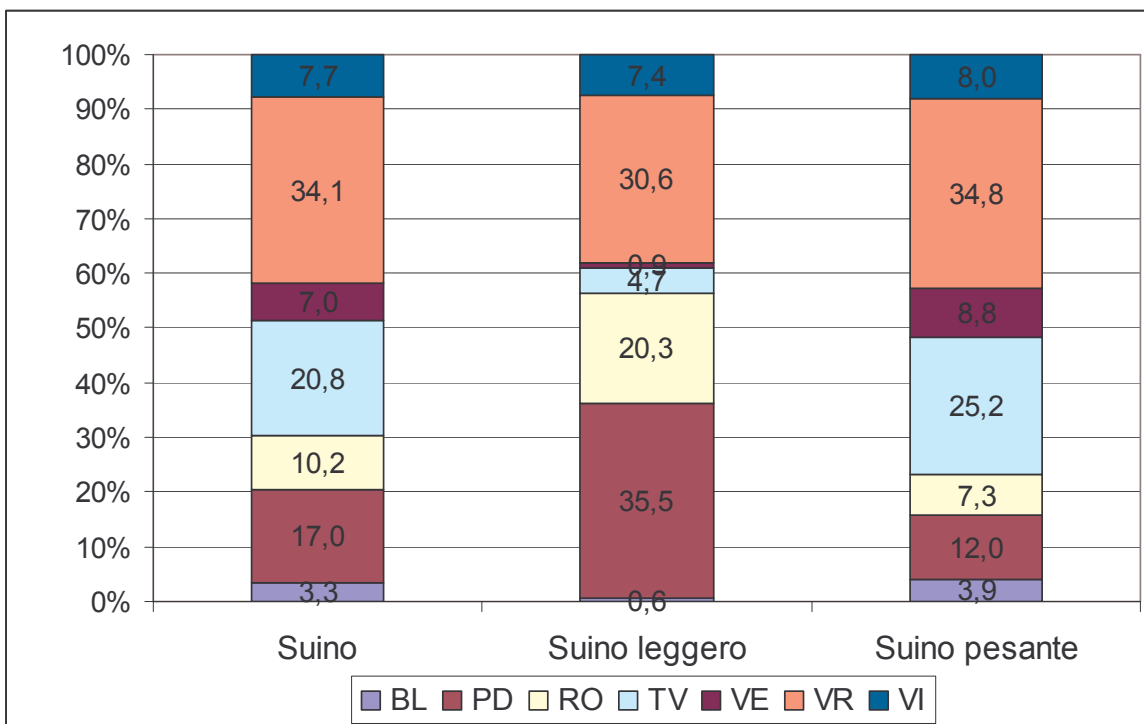
Fonte: ISTAT

Tabella 3.15 - Produzione di carne suina per categorie di animali in Veneto

	2002	2003	2004	var 04/03	var 04/02
tonnellate					
Suini, di cui	128.659	132.257	128.875	-2,6	0,2
- leggeri	29.114	28.730	29.017	1,0	-0,3
- pesanti	99.546	103.527	99.859	-3,5	0,3
.000 euro					
Suini, di cui	173.050	169.289	169.530	0,1	-2,0
- leggeri	37.631	38.928	36.226	-6,9	-3,7
- pesanti	135.419	130.362	133.304	2,3	-1,6
% su totale produzione zootecnica da carne regionale	13,4	12,8	12,0		

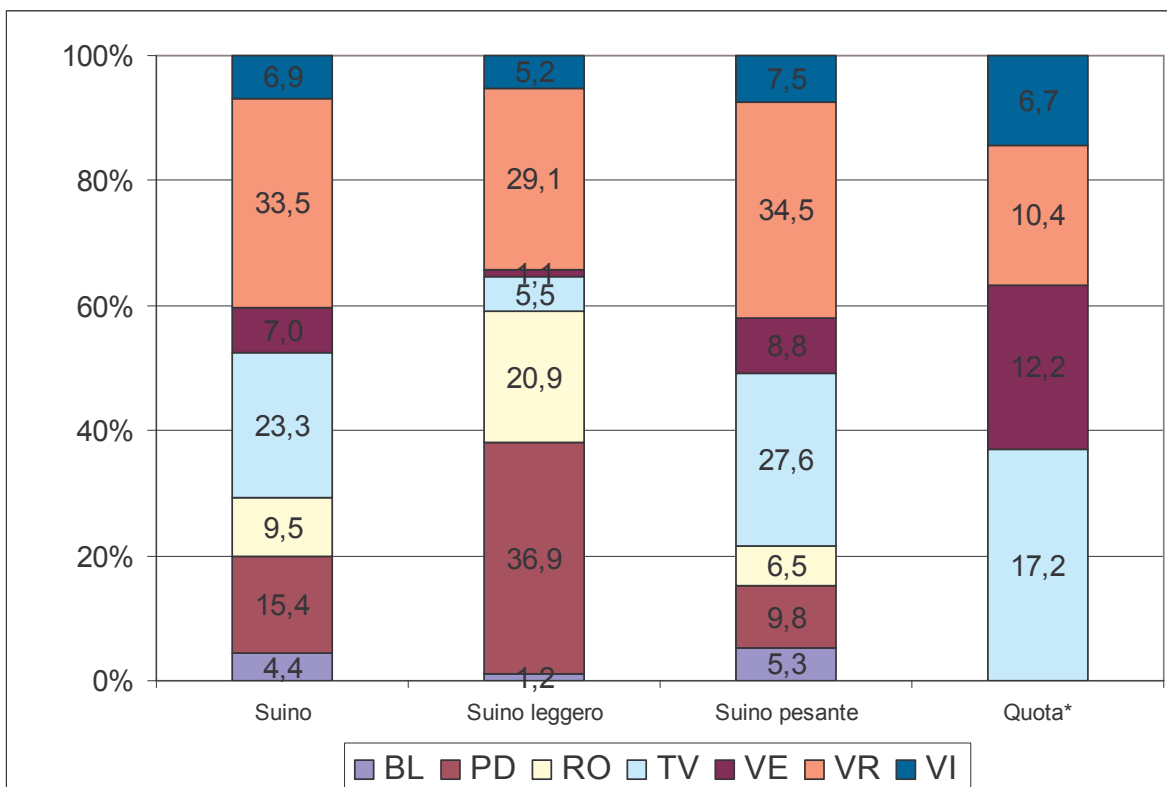
Fonte: Regione Veneto – Direzione Sistar

Figura 3.4 – Contributo delle diverse province alla produzione di carne suina regionale (valori percentuali sui dati in quantità)



Fonte: Regione Veneto – Direzione Sistar

Figura 3.5 – Contributo delle diverse province alla produzione di carne suina regionale (valori percentuali sui dati in valore)



* quota del valore della carne suina sulla produzione di carne in complesso

Fonte: Regione Veneto – Direzione Sistar

Tabella 3.16 - Indicatori dell'industria della lavorazione delle carni suine

		2000	2001	2002	2003	2004	TAV% 04/00
Fatturato *	<i>mil. euro</i>	6.737	7.187	7.184	7.186	7.191	1,6
Export **	<i>mil. euro</i>	515	591	584	613	652	6,1
Import **	<i>mil. euro</i>	82	92	93	94	114	8,6
Saldo	<i>mil. euro</i>	433	512	499	518	538	5,6
Produzione	<i>.000 Ton</i>	1.377	1.390	1.366	1.371	1.362	-0,3
Export **	<i>.000 Ton</i>	74	80	80	85	90	5,0
Import **	<i>.000 Ton</i>	24	24	26	28	33	8,3
Addetti	<i>.000</i>	33	33	33	33	32	-0,8
Costo lavoro per addetto	<i>Var%</i>	4	3	2	3	3	
Investimenti fissi lordi	<i>mil. euro</i>	134	129	130	135	130	-0,8
Utilizzo degli impianti	<i>%</i>	85	84	85	85	85	0,0
Prezzi alla produzione	<i>Var%</i>	3,4	5,2	-0,8	-0,6	-0,8	

* stima ASSICA; ** import-export di carni fresche congelate e preparate

Fonte: elaborazioni ISMEA e ASSICA

Tabella 3.17 - Produzione industriale del comparto (Indice 2000=100)

	2000	2001	2002	2003	2004
Prod., lavorazione carni escluso volatili	100	99,1	102,2	103,9	104,7
Produzione prodotti a base di carne	100	99,6	101,6	104,2	105,7
Industria alimentare	100	103,7	105,4	107,4	107,9
Industria in complesso	100	99,4	97,8	96,8	97,5

Fonte: Federalimentare

Tabella 3.18 - Produzione di salumi (quantità, .000 ton) e valore (.000 euro) 2003-04

	Quantità			Valore		
	2003	2004	2004%	2003	2004	2004%
Prosciutto cotto	285	283	24,5	1.768	1.710	24,0
prosciutto crudo	262	272	23,6	1.862	1.952	27,4
Mortadella	173	172	14,9	653	640	9,0
Salame	108	107	9,3	885	854	12,0
Pancetta	54	53	4,6	238	231	3,2
Wurstel	56	57	4,9	196	197	2,8
Coppa	45	44	3,8	309	294	4,1
Speck	28	28	2,4	262	259	3,6
Bresaola	15	16	1,4	186	195	2,7
Altri prodotti	122	122	10,6	827	804	11,3
Totale	1.148	1.154	100,0	7.186	7.136	100,0

Fonte: ASSICA

Tabella 3.19 – Produzione, saldo commerciale e consumo apparente di salumi nel 2004 (.000 ton)

	Produzione	Saldo commerciale	Consumo apparente	Consumo pro-capite in kg
Prosciutto cotto	283	4	279	4,8
Prosciutto crudo	272	34	238	4,0
Mortadella e wurstel	229	11	218	3,8
Salame	107	12	95	1,7
Bresaola	16	0	16	0,3
Altri prodotti	246	-4	250	4,3
Totale	1.152	57	1.095	18,8
Carne in scatola	34	16	18	0,3

Fonte: ASSICA

Tabella 3.20 - Diffusione della zootecnia biologica in Italia (capi)

	2002	2003	2004	Bio su totale (%)	var. % 04/03	var. % 04/02
Bovini e bufalini	164.536	189.806	215.022	3,4	11,7	30,7
Ovicapriini	668.451	537.397	556.793	7,2	3,5	-16,7
Suini	19.917	20.513	26.508	0,3	22,6	33,1
Avicunicoli	940.773	1.288.199	2.153.404	1,1	40,2	128,9

Fonte: Mipaf su dati Sinab, 2005

Tabella 3.21 - Salumi DOP ed IGP

	Denominazione	Data base IPQ e INEQ
Bresaola della Valtellina	IGP	
Capocollo di Calabria	DOP	
Coppa Piacentina	DOP	
Cotechino Modena	IGP	
Culatello di Zibello	DOP	si
Lardo di Colonnata	IGP	
Mortadella Bologna	IGP	
Pancetta di Calabria	DOP	
Pancetta Piacentina	DOP	
Prosciutto di Carpegna	DOP	
Prosciutto di Modena	DOP	si
Prosciutto di Norcia	IGP	
Prosciutto di Parma	DOP	si
Prosciutto di San Daniele	DOP	si
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo	DOP	si
Prosciutto Toscano	DOP	si
Salame Brianza	DOP	si
Salame di Varzi	DOP	progetto
Salame d'oca di Mortara	IGP	
Salame Piacentino	DOP	
Salamini italiani alla cacciatora	DOP	progetto
Salsiccia di Calabria	DOP	
Soppressata di Calabria	DOP	
Sopressa Vicentina	DOP	si
Speck dell'Alto Adige (Südtiroler Speck)	IGP	si
Valle d'Aosta Jambon de Bosses	DOP	progetto
Valle d'Aosta Lard d'Arnad	DOP	si
Zampone Modena	IGP	

Tabella 3.22 - Suini adulti conferiti per la macellazione ai fini delle DOP (numero capi certificati)

anno	capi certificati	Tav%	Certificati/macellati totali in Italia (%)
2000	7.745.830		60,00
2001	7.580.376	-2,1	57,25
2002	7.921.510	4,5	59,71
2003	8.186.058	3,3	60,30
2004	8.676.589	6,0	63,88

Fonte: Elaborazioni su dati IPQ (Istituto Parma Qualità) e INEQ (Istituto Nord-Est Qualità) ed ISTAT

Tabella 3.23 - Origine e provenienza dei suini certificati ai fini delle DOP (regioni di nascita e di ingrasso finale) (distribuzione percentuale)

	2001		2002		2003		2004	
	Per origine	Alla macell.	Per origine	Alla macell.	Per origine	Alla macell.	Per origine	Alla macell.
Lombardia	48,70	51,50	52,30	51,50	53,00	52,40	53,70	53,40
Emilia Romagna	21,00	19,20	18,30	18,60	17,20	17,50	16,20	16,60
Piemonte	14,40	14,60	12,40	14,70	12,20	15,10	11,80	15,00
Veneto	9,70	7,50	10,00	7,60	10,40	7,40	10,20	7,40
Friuli-VG	2,20	2,20	2,30	2,10	2,70	2,10	3,80	2,50
Umbria	1,20	2,00	1,90	2,40	1,70	2,40	1,70	2,10
Marche	1,00	0,70	0,70	0,70	0,90	0,70	0,80	0,80
Toscana	0,90	1,30	0,80	1,20	0,90	1,10	0,90	1,10
Abruzzo	0,50	0,10	1,10	0,30	0,80	0,30	0,80	0,40
Lazio	0,10	0,70	0,10	0,80	0,20	0,90	0,10	0,60
Molise	0,03	0,06	0,04	0,10	0,05	0,10	0,03	0,10
Non definibile	0,04		0,01		0,01		0,01	
Totale	100	100	100	100	100	100	100	100

Fonte: Database IPQ (Istituto Parma Qualità) e INEQ (Istituto Nord-Est Qualità)

Tabella 3.24 - Origine (nascita) dei suini certificati ai fini delle DOP per provincia nel 2004 (distribuzione percentuale)

	%
Brescia	16,1
Mantova	11,0
Cremona	10,6
Cuneo	8,5
Modena	5,7
Lodi	5,7
Bergamo	5,1
Pavia	3,6
Verona	3,6
Reggio Emilia	3,5
Pordenone	3,3
Treviso	2,6
Piacenza	1,9
Altre < 2,00%	19,0
Totale	100

Fonte: Database IPQ (Istituto Parma Qualità) e INEQ (Istituto Nord-Est Qualità)

Tabella 3.25 - Distribuzione regionale dei suini macellati ai fini delle DOP (valori percentuali)

	2000	2001	2002	2003	2004
Abruzzo	0,56	0,68	0,59	0,7	1,06
Emilia Romagna	32,34	33,42	35,4	35,82	37,79
Friuli VG	0,5	0,59	0,62	0,65	0,79
Lazio	4,23	4,26	3,83	2,68	2,79
Lombardia	41,88	42,89	42,33	42,67	43,18
Marche	0,95	0,82	1,02	1,19	1,25
Piemonte	11,22	8,22	7,1	7,0	6,92
Toscana	1,14	1,48	1,67	1,67	1,62
Umbria	1,41	1,64	1,76	1,98	2,09
Veneto	6,71	5,94	5,68	5,64	2,51
Totali	100	100	100	100	100

Fonte: Database IPQ (Istituto Parma Qualità) e INEQ (Istituto Nord-Est Qualità)

Tabella 3.26 - Distribuzione provinciale dei suini macellati ai fini delle DOP in Veneto (valori percentuali sul totale regionale dei capi certificati)

	2000	2001	2002	2003
Padova	4,8	7,2	7,3	8,7
Rovigo	50,5	51,8	49,4	55,0
Treviso	29,2	30,7	32,5	28,0
Venezia	3,3	3,2	2,9	2,1
Verona	7,2	1,6	1,8	0,6
Vicenza	5,0	5,4	6,0	5,6
Totale percentuale	100,0	100,0	100,0	100,0
Totale numero di capi	440.991	449.054	442.740	458.648

Fonte: Database IPQ (Istituto Parma Qualità) e INEQ (Istituto Nord-Est Qualità)

Tabella 3.27 - Flussi delle macellazioni, materia prima disponibile e certificata dai macelli ai fini delle DOP

periodo	Suini macellati	Max. cosce disponibili*	Var.% cosce nel 2001	Cosce certificate**	Var.% cosce PP 2001
2001	7.534.242	15.068.484	-2,4	13.231.426	-2,2
2002	7.796.864	15.593.728	3,5	13.909.215	5,1
2003	8.132.204	16.264.408	4,3	14.421.475	3,7
2004	8.623.044	17.246.088	6	15.198.657	5,4
2005	8.957.335	17.914.670	3,9	15.128.524	-0,5

*max cosce disponibili = totale lordo complessivo delle cosce disponibili per effetto delle macellazioni ai fini delle DOP.

**cosce certificate = totale netto delle cosce proposte ai fini delle lavorazioni a DOP con l'apposizione del timbro PP (timbro di certificazione del macello).

Fonte: Database IPQ (Istituto Parma Qualità) e INEQ (Istituto Nord-Est Qualità)

Tabella 3.28 - Tavola di sintesi della provenienza e della destinazione dei suini del circuito DOP in ambito regionale (2004) (capi)

MOVIMENTAZIONE DEI SUINI INTER-ALLEVAMENTI						
Regioni	2002			2003		
	in partenza dalla Regione (1)	in arrivo nella Regione (2)	Arrivi-partenze	in partenza dalla Regione (1)	in arrivo nella Regione (2)	Arrivi-partenze
Lombardia	3.449.757	3.358.274	-91.483	3.808.875	3.717.274	-91.601
E. Romagna	1.379.018	1.385.242	6.224	1.387.147	1.386.001	-1.146
Piemonte	960.557	1.179.028	218.471	968.418	1.259.803	291.385
Veneto	985.512	738.395	-247.117	982.659	757.140	-225.519
Friuli-VG	394.088	270.650	-123.438	432.422	295.385	-137.037
Umbria	227.907	345.889	117.982	262.566	346.018	83.452
Toscana	87.137	118.621	31.484	96.711	113.503	16.792
Abruzzo	88.115	33.750	-54.365	88.587	55.150	-33.437
Marche	78.894	91.590	12.696	102.176	89.547	-12.629
Lazio	5.733	74.160	68.427	7.389	60.531	53.142
Molise	0	7.325	7.325	2.300	5.921	3.621
Manca destinazione	0	78.162	78.162	0	52.707	52.707
MOVIMENTAZIONE DEI SUINI INTER-ALLEVAMENTI						
Regioni	2004			2005		
	in partenza dalla Regione (1)	in arrivo nella Regione (2)	Arrivi-partenze	in partenza dalla Regione (1)	in arrivo nella Regione (2)	Arrivi-partenze
Lombardia	4.414.117	4.358.094	-56.023	4.915.085	4.840.204	-74.881
E. Romagna	1.455.638	1.426.839	-28.799	1.480.297	1.455.560	-24.737
Piemonte	1.069.351	1.345.271	275.920	1.161.893	1.485.271	323.378
Veneto	1.106.844	845.337	-261.507	1.185.396	908.972	-276.424
Friuli-VG	457.820	301.099	-156.721	477.811	307.576	-170.235
Umbria	292.119	401.413	109.294	331.891	432.101	100.210
Toscana	106.622	132.722	26.100	128.589	136.901	8.312
Abruzzo	115.441	65.031	-50.410	104.659	59.771	-44.888
Marche	123.733	123.447	-286	95.549	36.977	-58.572
Lazio	5.804	73.349	67.545	3.397	103.592	100.195
Molise	0	11.786	11.786	0	74.563	74.563
Manca destinazione	0	62.651	62.651	0	43.079	43.079

(1) **suini in partenza dalla regione**: numero complessivo dei suini che sono stati trasferiti con stazione di partenza (emissione della CI) in allevamenti ubicati nella regione;

(2) **suini in arrivo nella regione**: numero complessivo dei suini che sono stati consegnati con stazione di arrivo (ricevimento della CI) in allevamenti ubicati nella regione;

Fonte: Elaborazione su database IPQ (Istituto Parma Qualità) e INEQ (Istituto Nord-Est Qualità)

Tabella 3.29 - Approvvigionamento della materia prima ai fini delle DOP: Utilizzazione delle cosce suine fresche certificate dai macelli (2001-04)

DOP	Periodo	Tot. presentato con PP	% non conforme	% non omologato	Tot. omologato DOP	% omologato DOP
Parma	2001	10.392.620	1,0	12,9	8.947.715	86,0
San Daniele	2001	2.453.463	2,6	7,8	2.196.078	89,5
Modena	2001	163.809	0,6	8,2	149.367	91,2
Veneto BE	2001	72.414	1,3	12,4	62.460	86,2
Toscano	2001	149.180		10,2	133.904	89,8
TOTALI	2001	13.231.426	1,3	11,9	11.489.614	86,8
Parma	2002	10.849.802	0,8	12,8	9.373.012	86,4
San Daniele	2002	2.554.961	2,5	8,6	2.272.302	88,9
Modena	2002	211.374	0,5	7,0	195.638	92,6
Veneto BE	2002	79.269	3,4	11,8	67.200	84,8
Toscano	2002	162.985		11,3	144.528	88,7
Zibello	2002	50.284		11,3	50.081	98,5
TOTALI	2002	13.909.215	1,1	11,9	12.102.761	87,0
Parma	2003	11.259.376	0,8	12,8	9.729.577	86,4
San Daniele	2003	2.617.796	2,4	8,1	2.343.740	89,5
Modena	2003	202.446	0,5	8,1	184.926	91,3
Veneto BE	2003	84.500	3,5	14,6	69.231	81,9
Toscano	2003	202.957		8,7	185.290	91,3
Zibello	2003	54.400		1,9	53.338	98,5
TOTALI	2003	14.421.475	1,1	11,8	12.556.102	87,1
Parma	2004	11.756.195	0,7	13,3	10.112.088	86,0
San Daniele	2004	2.828.377	3,0	8,3	2.508.058	88,7
Modena	2004	211.365	0,5	10,8	187.545	88,7
Veneto BE	2004	86.665	2,7	11,3	74.548	86,0
Toscano	2004	263.804		9,6	238.474	90,4
Zibello	2004	52.251		2,1	51.156	98,0
TOTALI	2004	15.198.657	1,1	12,2	13.171.869	86,7

Totale presentato con PP = totale cosce certificate dai macelli ed approvvigionate nel distretto.

Totale non conforme = totale cosce non conformi da controllo ufficiale IPQ/INEQ.

Totale non omologato = totale cosce non omologate da auto-controllo aziendale.

Totale omologato DOP = totale cosce avviate alla lavorazione per la DOP.

Fonte: Elaborazione su database IPQ (Istituto Parma Qualità) e INEQ (Istituto Nord-Est Qualità)

Tabella 3.30 - DOP "Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" produzione di prosciutti stagionati certificati (2000-2005)

	Prosciutti stagionati controllati (1)	Prosciutti stagionati non conformi (2)	Prosciutti stagionati distolti (3)	Prosciutti stagionati conformi (4)
2000	65.171	821	7.302	57.048
2001	54.938	568	2.680	51.690
2002	52.493	588	1.418	50.487
2003	69.930	283	10.846	58.801
2004	66.963	1.124	7.577	58.262
2005	63.247	299	4.473	58.475

Fonte: Database IPQ (Istituto Parma Qualità) e INEQ (Istituto Nord-Est Qualità)

Tabella 3.31 - DOP "Prosciutto di Parma" produzione di prosciutti stagionati certificati (2000-2005)

	Prosciutti stagionati controllati (1)	Prosciutti stagionati non conformi (2)	Prosciutti stagionati distolti (3)	Prosciutti stagionati conformi (4)
2000	9.124.992	63.483	55.757	9.061.509
2001	9.085.313	67.111	56.379	9.018.202
2002	8.806.206	59.554	42.054	8.746.652
2003	9.267.479	107.958	63.592	9.159.521
2004	9.465.855	81.983	55.858	9.383.872
2005	9.921.054	81.490	62.129	9.839.564

Fonte: Database IPQ (Istituto Parma Qualità) e INEQ (Istituto Nord-Est Qualità)

Tabella 3.32 - DOP "Prosciutto di San Daniele" produzione di prosciutti stagionati certificati (2000-2005)

	Prosciutti stagionati controllati (1)	Prosciutti stagionati non conformi (2)	Prosciutti stagionati distolti (3)	Prosciutti stagionati conformi (4)
2000	1.976.046	6.392	1.397	1.968.257
2001	2.117.627	5.937	1.324	2.110.366
2002	2.196.736	5.877	1.269	2.189.590
2003	2.278.283	6.531	2.595	2.269.157
2004	2.356.547	7.077	3.343	2.346.127
2005	2.470.628	6.194	354	2.464.080

Fonte: Database IPQ (Istituto Parma Qualità) e INEQ (Istituto Nord-Est Qualità)

LEGENDA

(1) prosciutti stagionati controllati: prosciutti stagionati con osso presentati dai produttori per il controllo finale di conformità.

(2) prosciutti stagionati non conformi: prosciutti distolti dalla produzione a DOP per effetto della attività di controllo di INEQ.

(3) prosciutti stagionati distolti: prosciutti giudicati non conformi per effetto dell'autocontrollo dei produttori.

(4) prosciutti stagionati conformi: prosciutti in possesso dei requisiti previsti dal disciplinare sui quali è stato apposto il contrassegno (timbro a fuoco) della DOP.

3.3 - Gli scambi commerciali italiani

Per quanto riguarda gli scambi con l'estero della filiera suina italiana si segnalano importazioni per 826.000 tonnellate di carni fresche e congelate, pari nel 2005 a 1,5 miliardi di euro, cui si aggiungono 35.000 tonnellate di prodotto trasformato, corrispondenti a 108 milioni di euro per i quali si registra un trend in aumento (tabella 3.33), soprattutto come quota relativa. Come già evidenziato, l'import di animali vivi è piuttosto contenuto (3,2 % dell'import totale) ed in diminuzione. Si tratta di animali provenienti soprattutto dall'Olanda (56%) , dalla Spagna (18,6%), Francia, Germania e Belgio. Nel complesso, le importazioni sono aumentate dell'8,2% nel corso degli ultimi 3 anni, in conseguenza dei ritmi di espansione della domanda interna superiore a quella di produzione. Per quanto riguarda l'import di carni (tabella 3.34), prevalentemente di origine comunitaria i principali paesi di provenienza sono Germania (25%), Olanda (22%) e Francia, mentre fuori dall'UE si registra un piccolo flusso dal Cile (0,2%).

Per quanto attiene i prodotti trasformati (tabelle 3.35 e 3.36), i flussi di importazione in ingresso più rilevanti interessano prioritariamente prosciutti stagionati disossati e speck (24% del volume e 23% del valore), wurstel e mortadella (23 e 20%, rispettivamente, in volume e valore) seguiti da prosciutti cotti, salsicce e salami. La composizione delle importazioni dunque, con esclusione dei wurstel, riproduce sostanzialmente quella della domanda interna. Questi prodotti provengono principalmente da Germania (39%), Austria (21%) e Francia (14%), paesi che hanno sensibilmente aumentato la loro quota nel 2004 rispetto agli altri stati membri; per contro, è praticamente nullo l'import italiano da paesi extra-UE.

Le esportazioni italiane di carne suina fresca assommano, invece, a circa 48.000 tonnellate, pari a 87 milioni di euro, cui si aggiunge una quota molto più rilevante di prodotti trasformati, che rappresentavano, nel 2005, 172.000 tonnellate e 722 milioni di euro (tabella 3.37). Il 45% del valore complessivo dell'export è rappresentato da prosciutti crudi disossati, cui si aggiunge un 4,4% di prosciutti crudi con osso e un 6% di prosciutti cotti. Una quota di tutto rilievo (17%) è costituita dai salami, che si collocano al terzo posto in ordine di importanza, seguiti dalla mortadella (8%). Da registrare come le esportazioni siano aumentate apprezzabilmente sia in volume (16,3%) che in valore (14,3%) negli ultimi 4 anni. Per quanto riguarda le carni fresche, il 74% dei flussi in uscita dall'Italia è a destinazione comunitaria, fatto questo che accomuna gran parte degli stati membri e le destinazioni principali sono Francia (24%), Germania (15%) e Belgio (11%); tra i paesi extra UE primeggia l'export di carne fresche verso la Romania e la Russia. Nel caso dei prodotti trasformati, invece, il paese di destinazione varia molto da prodotto a prodotto, come riassunto in tabella 3.39. Tuttavia va segnalato che l'82% dei salumi in complesso è collocato in seno alla UE (soprattutto in Francia e in Germania), mentre per quanto riguarda il crudo disossato e lo speck alla destinazione comunitaria (80% circa, soprattutto Francia, Germania e Austria) si associa quella statunitense (7,4%). D'altra parte, non a caso, gli USA hanno applicato spesso forme di protezione non tariffaria sull'import di prosciutto crudo dall'Italia nell'ambito di misure di ritorsione commerciale contro il nostro paese o, più in generale, contro l'UE.

Tabella 3.33 – Importazioni di suini, carne suina e prodotti lavorati da UE e paesi terzi (.000 ton e milioni euro)

	2003			2004			2005		
	.000 ton	Mil. euro		.000 ton	Mil. euro		.000 ton	Mil. euro	
<i>Animali < 50 kg</i>	5,7	10,8	0,7	4,6	9,6	0,6	3,2	7,2	0,4
<i>Animali > 50 kg</i>	92,2	104,8	6,7	70,1	81,8	5,0	37,5	47,0	2,8
Totale animali vivi	97,9	115,6	7,4	74,6	91,4	5,6	40,7	54,1	3,2
<i>Carcasse e mezzene</i>	124,8	203,9	13,1	118,1	208,4	12,7	113,9	202,5	12,0
<i>Cosce</i>	537,1	851,5	54,8	550,3	923,6	56,4	551,0	957,9	57,0
<i>Spalle</i>	18,8	24,8	1,6	18,3	28,8	1,8	18,8	31,7	1,9
<i>Pancette</i>	23,1	39,5	2,5	22,9	43,8	2,7	19,5	41,4	2,5
<i>Altre carni</i>	114,7	231,3	14,9	109,2	241,0	14,7	123,2	286,1	17,0
Totale carni fresche e cong.	818,4	1.351,0	87,0	818,7	1.445,6	88,3	826,4	1.520,0	90,4
Totale prodotti trasformati	29,9	86,2	5,6	30,8	100,9	6,2	35,1	108,1	6,4
Totale	946,2	1.552,9	100,0	924,2	1.637,9	100,0	902,2	1.681,9	100,0

Fonte: ISTAT

Tabella 3.34 – Importazioni carni suine da UE e paesi terzi nel 2004 (quota percentuale su dati in quantità)

Austria	4,9
Belgio	6,2
Danimarca	14,5
Finlandia	0,0
Francia	17,4
Germania	25,4
Irlanda	0,3
Olanda	21,8
Regno Unito	0,1
Spagna	7,2
Svezia	0,5
Ungheria	1,3
Altri UE	0,1
Cile	0,2
USA	0,0
Totale	100

Fonte: ISTAT

Tabella 3.35 – Importazioni di conserve animali suine da UE e paesi terzi nel 2004 (composizione percentuale su dati in quantità e valore)

	quantità	valore
Prosciutti stagionati con osso	3,5	6,0
Spalle stagionate	0,2	0,1
Pancette	8,1	9,1
Lombate	0,1	0,2
Prosciutti stagionati disossati, speck	23,7	23,2
Altri stagionati	0,1	0,1
Insaccati di fegato	0,8	0,7
Salsicce e salami stagionati	11,1	13,3
Mortadella, wurstel	22,7	19,8
Prosciutti cotti	13,1	15,2
Spalle cotte	3,7	2,5
Lombate cotte	0,5	0,4
Collari cotti	1,4	1,5
Miscugli di prosciutti, spalle e lombate	0,2	0,2
Altri cotte	4,9	5,4
Altre preparazioni	2,0	1,7
Lardo stagionato	0,2	0,2
Strutto alimentare	3,4	0,5
Totale	100,0	100,0

Fonte: ASSICA su dati ISTAT

Tabella 3.36 – Importazioni conserve animali suine da UE nel 2004 (quota percentuale su dati in quantità)

Austria	20,5
Belgio	4,9
Danimarca	4,5
Francia	14,0
Germania	39,3
Irlanda	1,0
Lussemburgo	0,3
Olanda	1,0
Polonia	4,5
Spagna	9,1
Altri UE	1,0
Totale	100,0

Fonte: ISTAT

Tabella 3.37 – Esportazioni di carne suina e prodotti lavorati verso UE e paesi terzi (.000 ton e mil euro)

	2003			2004			2005		
	.000 ton	Mil. euro	%	.000 ton	Mil. euro	%	.000 ton	Mil. euro	%
Prosciutti disossati	33,5	325,5	46,0	35,5	347,4	43,8	37,1	359,8	44,5
Salami	13,4	119,1	16,8	14,8	130,2	16,4	15,7	139,5	17,2
Mortadelle	17,0	60,0	8,5	18,4	66,0	8,3	18,6	66,3	8,2
prosciutti con osso	7,4	32,9	4,6	7,2	33,9	4,3	8,4	35,8	4,4
Prosciutti cotti	6,7	38,6	5,4	7,9	43,3	5,5	8,8	48,3	6,0
Strutto	11,7	5,5	0,8	3,8	1,8	0,2	6,2	3,0	0,4
Lardo	48,3	22,3	3,1	64,1	44,9	5,7	65,0	37,3	4,6
Altro	11,2	28,8	4,1	11,1	29,5	3,7	12,4	32,4	4,0
Totale trasformati	149,2	632,7	89,3	162,8	697,0	87,8	172,2	722,4	89,3
Totale carni fresche	40,7	75,6	10,7	57,9	96,7	12,2	48,3	86,9	10,7
Totale	189,9	708,3	100,0	220,7	793,7	100,0	220,5	809,3	100,0

Fonte: ISTAT

Tabella 3.38 – Esportazioni di carni suine fresche verso UE e paesi terzi nel 2004 (quota percentuale su dati in quantità)

Austria	4,6
Belgio	10,7
Francia	24,3
Germania	15,3
Grecia	0,8
Olanda	5,3
Polonia	1,0
Rep. Ceca	2,8
Slovacchia	0,9
Slovenia	2,5
Spagna	2,5
Ungheria	1,4
Altri UE	1,5
Totale UE	73,6
Albania	2,2
Armenia	2,0
Costa d'Avorio	1,4
Croazia	1,2
Russia	5,1
Romania	12,5
Altri	2,1
Totale	100,0

Fonte: ISTAT

Tabella 3.39 – Esportazioni di prodotti trasformati verso paesi UE e terzi nel 2004 (percentuali su dati in volume)

	totale	di cui	
		prosciutti stagionati disossati, speck	Salsicce e salami
Austria	9,4	13,1	8,8
Belgio	5,5	6,8	7,5
Danimarca	0,7	0,9	0,7
Francia	22,8	21,6	8,2
Germania	21,6	24,4	34,0
Lussemburgo	0,8	1,1	1,4
Olanda	1,2	1,7	2,0
Regno Unito	7,0	5,7	10,9
Slovenia	0,7	0,9	0,0
Spagna	7,5	0,3	0,7
Svezia	1,3	1,7	2,7
Grecia	1,9	0,9	0,7
Rep. Ceca	0,3	0,3	0,0
Malta	0,8	0,0	0,7
Altri UE	0,9	0,6	0,7
Totale UE	82,2	79,8	78,9
Bosnia Erz.	0,7	0,6	1,4
Croazia	3,0	3,7	0,7
Giappone	1,4	2,3	1,4
Libano	1,2	0,0	0,0
Serbia e Mont.	0,8	0,0	0,0
USA	3,5	7,4	0,0
Svizzera	4,5	3,1	14,3
Altri	2,7	3,1	3,4
Totale	100,0	100,0	100,0

Fonte: ASSICA su dati ISTAT