

## Problemi e soluzioni strategiche: il ruolo del Mipaaf

Nel quadro delle produzioni zootecniche il settore suinicolo rappresenta uno dei più importanti comparti di produzione del Made in Italy e gli scenari negativi che incombono da tempo sulla filiera rischiano di far collassare il comparto con la conseguente sostituzione dei prodotti italiani con prodotti finiti di importazione e con una perdita di valore per l'intero patrimonio agroalimentare nazionale. Per tale motivo il perdurare della crisi di mercato sostenuta dall'aumento dei costi alimentari ed energetici, che negli ultimi mesi ha messo in ginocchio le aziende del settore, ha spinto il Governo e le istituzioni ad intervenire e ad istituire presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali un tavolo tecnico della filiera suinicola. Gli incontri tra i rappresentanti del Mipaaf e gli attori della filiera hanno portato alla definizione dei problemi strutturali e congiunturali esistenti e della strategia da attuare per recuperare e creare valore aggiunto per la filiera suinicola. Riconosciuto il tavolo di filiera zootecnico come strumento per la definizione delle strategie pluriennali di sviluppo per l'intero comparto, è stato sottoscritto dapprima un Protocollo d'intesa tra le organizzazioni di settore, alla presenza delle Regioni, e successivamente è stato sviluppato un Piano di Impegni esecutivi articolato in 5 linee di azione per attuare tale strategia.

Nel documento la organizzazione di filiera, il Mipaaf e le Regioni prendono atto degli obiettivi da portare a termine per lo sviluppo della filiera, per creare i giusti equilibri tra mercato e produzione, per dare la giusta dimensione e qualificazione del mercato finale e per attivare un canale strategico con la GDO e si impegnano a impiegare le risorse predisposte dalla Finanziaria 2007 e 2008 per i Piani di Settore, che per tutti i comparti mettono a disposizione complessivamente 110 milioni di euro.

### Linea 1. MERCATO UNICO NAZIONALE

Identificazione di un mercato unico nazionale per la determinazione anticipata delle quotazioni su suini e loro derivati, con regole più trasparenti e condivise di rilevazione ed eventuali declaratorie che si rendano necessarie per la definizione delle quotazioni.

#### **Obiettivi:**

- ✓ Costituire e sostenere l'attività di una Commissione unica nazionale che formuli la determinazione anticipata del prezzo di suini e tagli derivati, con declaratorie separate per i suini DOP.
- ✓ Basare il lavoro della Commissione unica nazionale partendo dalla corretta valutazione dei prezzi di mercato della settimana precedente, desumibili dalle fonti ufficiali.

- ✓ Programmare le consegne dei suini secondo calendari prefissati.
- ✓ Sostenere sperimentazione e diffusione di contratti a prezzo fisso e consegna differita.
- ✓ Promuovere una sperimentazione rappresentativa dell'impiego della Borsa Merci Telematica Italiana (BMTI) quale strumento per la trasparente formazione del prezzo dei suini, da utilizzare anche quale base di riferimento per il lavoro della Commissione unica nazionale.

## **Linea 2. MODELLO CONDIVISO VALUTAZIONE CARCASSE**

Applicazione della normativa comunitaria e nazionale relativa alla valutazione della classificazione delle carcasse suine. Tale intervento permetterà di sostenere un rapporto più trasparente tra allevatori e industria di trasformazione, e di incentivare la qualità del prodotto già dalla fase di allevamento.

### **Obiettivi:**

- ✓ Introdurre una classificazione delle carcasse suine a livello nazionale, da attuarsi nel più breve tempo possibile e comunque entro il 2010, e nel rispetto della normativa (Reg. CEE 3220/84 e successive modifiche), che determini la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino, definisca i criteri di valutazione e il tipo di presentazione delle carcasse alla pesa e consenta di rispettare tutti gli impegni di informazione e comunicazione dei dati (prezzi, quantità, ecc);
- ✓ Sostenere la qualità dei suini in base agli standard EUROP e Disciplinari DOP (non si considerano gli aspetti legati alle perdite per raffreddamento);
- ✓ Sostenere, assicurando il coinvolgimento e la collaborazione delle imprese associate, la realizzazione di una fase sperimentale a bianco con valutazioni ripetute nelle controparti della filiera, per la definitiva predisposizione del protocollo condiviso;
- ✓ Realizzare un'indagine, con questionario, sullo stato di attuazione della normativa presso i macelli nazionali, con individuazione (tipologia, numero ed entità) degli adeguamenti da realizzare;
- ✓ Definire il manuale dei controlli sulla classificazione e il portale per lo scambio telematico dei dati;
- ✓ Predisporre un protocollo che disciplini tutte le fasi di pre-macellazione, fino alla classificazione delle carcasse, compreso la trasmissione delle informazioni alla banca dati. Protocollo che sarà da approvare da parte del tavolo di filiera;
- ✓ Definizione del manuale dei controlli sulla classificazione, ad uso degli Organismi ad oggi incaricati (IPQ, INEQ, ICQ);

- ✓ Aggiornamento costante delle equazioni di stima della percentuale di carne magra per adeguarle alle variazioni che costantemente intervengono nella popolazione suina;
- ✓ Predisposizione di idonea documentazione scientifica propedeutica alla richiesta di approvazione di nuovi strumenti di misurazione della carnosità (in particolare, si fa riferimento all'Autofom, all'Image Meater e ad uno strumento manuale per piccoli macelli);
- ✓ Utilizzo dei dati raccolti ed archiviati nell'ambito dell'attività di classificazione per tutti gli adempimenti burocratici dei diversi operatori.

### **Linea 3. VALORIZZAZIONE COMMERCIALE GSP**

Il Gran Suino Padano DOP (GSP), attualmente approvato in Italia ed in attesa di riconoscimento definitivo comunitario, è la denominazione che punta a valorizzare tutte le carni del tipico suino pesante italiano, ed in particolare si pone l'obiettivo di offrire una valorizzazione commerciale per tutte le carni fresche che non vengono utilizzate nel circuito dei salumi nazionali DOP e IGP. Questa linea di intervento prevede la realizzazione di un piano di promozione e valorizzazione del GSP con interventi di promozione diretta sui punti vendita, accordi con le catene commerciali ed attività di comunicazione diretta al consumatore.

#### **Obiettivi :**

- ✓ Sviluppare le strategie di promozione del Gran Suino Padano in una prospettiva condivisa da parte di tutta la filiera, coinvolgendo in tale strategia la partecipazione di tutte le imprese associate e produttrici;
- ✓ Concordare con la GDO una decisa e attiva partecipazione nel progetto di promozione e comunicazione;
- ✓ Dare adeguata attenzione alla qualità del prodotto, con particolare riferimento alla tenerezza della carne, in modo da affermare il Gran Suino Padano sul mercato della carne suina (sia fresca che per l'utilizzo di carne e triti GSP in prodotti elaborati);
- ✓ Dedicare estrema attenzione anche alla presentazione del prodotto e alla confezione per rendere identificabile il GSP e comunicare il suo posizionamento di qualità superiore.

### **Linea 4. SVILUPPO FILIERE ATTRAVERSO PROGRAMMAZIONE DI VOLUMI CORRELATI**

Per sostenere lo sviluppo delle filiere a denominazione protetta (in particolare Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele) occorrono nuovi strumenti adeguati alle condizioni di

mercato per consentire una programmazione delle produzioni in relazione ai reali sbocchi di mercato e per assicurare il mantenimento dei livelli qualitativi.

**Obiettivi:**

- ✓ Sviluppare, compatibilmente al quadro attuale della normativa comunitaria e nazionale vigente, interventi per il sostegno della qualità delle filiere DOP attraverso strumenti di programmazione dell'offerta.
- ✓ Promuovere lo studio e la definizione di un piano di sviluppo produttivo dei suini magro-leggeri.
- ✓ Attivare strumenti atti a rendere possibili i principi introdotti dai Regolamenti CEE n. 1184/2006 e 1234/2007.

**Linea 5. ERADICAZIONE EPIDEMIA VESCICOLARE**

Attuazione del piano operativo per l'eradicazione dell'epidemia vescicolare che penalizza fortemente l'export verso alcuni importanti Paesi extra UE e blocca la potenzialità di sviluppo. Tali iniziative devono consentire la messa a punto di modelli di intervento che assicurino una gestione efficace qualora si dovessero verificare ulteriori crisi in futuro.

**Obiettivi:**

- ✓ Analizzare l'impatto delle malattie animali e della MVS in particolare sull'economia della filiera suina;
- ✓ Applicare interventi specifici volti all'eliminazione degli endemismi ancora esistenti sul territorio nazionale e contemplare controlli sierologici sugli animali e carni in ingresso dall'estero, nonché prevedere un monitoraggio sierologico più severo presso gli allevamenti che producono animali da vita;
- ✓ Regolamentare la gestione degli scarti con la massima restrizione alla movimentazione e offrire garanzie circa la provenienza dei singoli capi tenendo conto delle criticità insite nelle stalle di sosta, impedendo in particolare la reimmissione degli scarti nel ciclo produttivo;
- ✓ Regolamentare il trasporto degli animali con specifiche deroghe, in particolare per consentire carichi/scarichi multipli per suini da riproduzione provenienti da allevamenti di status sanitario più elevato;
- ✓ Realizzare uno smaltimento materiale biologico di scarto gestibile su base consortile destinandolo alla produzione di energia.

## I numeri della filiera

Il **comparto** suinicolo incide per il 17% sul valore della produzione zootecnica e per circa il 5% su quello dell'agricoltura nel suo complesso, attestandosi ad oltre 2,3 miliardi di euro con circa 130 mila addetti impiegati a tempo pieno. Il patrimonio di suini allevati in Italia nel 2007 ha sfiorato 9,3 milioni di capi, stabilizzandosi sul livello dell'anno precedente. Il settore industriale ha generato un fatturato, comprensivo di carni suine fresche e salumi, superiore a 9 miliardi di euro con un'incidenza sul fatturato totale dell'industria alimentare prossima all'8%. Nel 2007 sono stati avviati alla macellazione circa 13,6 milioni di capi (+1,6% rispetto al 2006), di cui il 15% rappresentato da lattonzoli (+1%) e magroni (-3%) e l'85% da suini pesanti (+2%) destinati all'industria di lavorazione. Poco meno dell'80% di questi ultimi, pari a 9,2 milioni di capi, è stato certificato all'interno del circuito del Prosciutto di Parma e S.Daniele.

### PREZZI

Nel corso del 2007 i prezzi all'origine per i suini da macellazione ha fatto registrare un trend piuttosto difforme e addirittura in controtendenza rispetto all'andamento sia degli allevamenti, sia del complesso dell'agricoltura. In particolare, per il comparto dei suini destinati al macello si evidenzia un calo di oltre 8 punti percentuali dei prezzi rispetto al 2006, a conferma della crisi ormai strutturale che caratterizza il settore, contro una crescita del 7,5% per l'agricoltura e del 4,6% per gli allevamenti. Sui mercati all'origine, le quotazioni dei suini da macello nell'ultimo quinquennio si sono significativamente ridotte in tutte le principali piazze nazionali. In particolare, nell'ultimo anno, dopo il recupero delle quotazioni verificatosi nel 2006, i listini sono ridiscesi ovunque ai livelli di crisi del 2005, con il suino da macello mediamente quotato a 1,12 "/kg.

### CONSUMI

Nel corso degli ultimi cinque anni i consumi nazionali di prodotti suini - costituiti da carne per il consumo fresco e salumi - hanno mostrato una lieve crescita attestandosi mediamente a circa 2,3 milioni di tonnellate. Solo nell'ultimo anno si è interrotto l'effetto traino della domanda e si registrano valori negativi sia per la carne fresca che per i salumi (-5,1% e 1,6% in quantità). Tale dinamica è riconducibile a fenomeni sia di carattere strutturale che congiunturale. Il consumo di carne fresca ha subito una lieve perdita, mentre per i salumi c'è stato un incremento del valore degli acquisti delle famiglie nel 2007, determinato dalla spinta al rialzo dei prezzi al dettaglio (+2,3% rispetto al 2006).

Per quanto riguarda i flussi in uscita, l'Italia si colloca al secondo posto nel mondo, dopo la Germania, per le esportazioni di carni preparate e salumi con oltre 100 mila tonnellate esportate nel 2007 (+4% rispetto all'anno precedente).

## DOP e IGP

Nel 2007 l'Italia è il Paese leader in Europa per numero di salumi DOP e IGP (29 salumi tutelati), ed ha confermato la tendenza all'aumento delle esportazioni di salumi superando i valori percentuali dell'anno precedente. Nel periodo di riferimento sono stati spediti oltre confine prodotti per ben 105.900 tonnellate (+4,3%) per un corrispettivo di circa 820 milioni di euro (+6,6%). L'attivo commerciale ha evidenziato un importante miglioramento, passando da 623 a 679 milioni di euro (+8,4%).

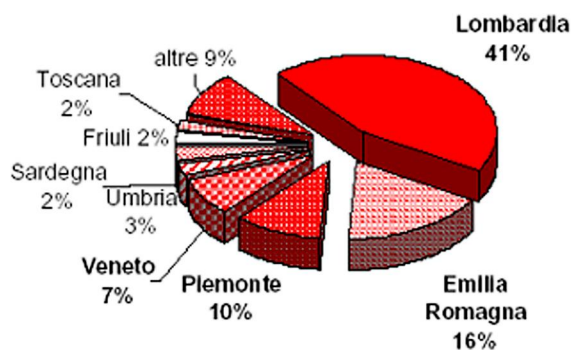
I suini complessivamente inviati alla macellazione ai fini delle produzioni DOP sono stati oltre 9 milioni, con un incremento del 3,4% sul 2006, cui equivale quello segnato dalle macellazioni operate dai 123 stabilimenti certificati (-3 rispetto al 2006), nel corso delle 10.188 giornate operative registrate nel 2007 (+0,4% sul 2006).

Alla fine del 2007 risultavano riconosciuti 1.768 allevamenti con riproduttori (100 in meno rispetto al 2006 : è questo il settore che ha registrato le maggiori contrazioni a livello primario); il 55% dei suini grassi macellati nel 2007 è nato in Lombardia: la regione conferma il suo primato con ben tre province la cui partecipazione alla suinicoltura del circuito è a due cifre : Brescia 17%, Cremona 11% e Mantova 10%. Sono stati identificati non conformi, e come tali esclusi dal sistema, i riproduttori appartenenti a ben 25 diversi tipi genetici, i cui schemi di selezione manifestavano requisiti antitetici e comunque inadeguati rispetto alle prescrizioni dei disciplinari, che richiamano gli obiettivi indicati dal Libro genealogico italiano per il suino pesante e, quindi, i requisiti prescritti per lo stesso Gran Suino Padano.

L'andamento delle macellazioni per le DOP ha determinato una offerta di cosce fresche certificate in crescita del 5% su base annua, con l'impiego dell'84,4% di tutte quelle disponibili. Le macellazioni si sono concentrate per il 44,2% in Lombardia e per il 37% in Emilia Romagna: il record spetta alla provincia di Mantova (con oltre 2,2 milioni di capi macellati), seguita nell'ordine dalle province di Cremona, Modena e Parma.

La domanda di cosce per le DOP ha seguito un andamento positivo rilevante: con i quasi 10 milioni di cosce omologate resta saldamente in testa il distretto di Parma (+7,2%), cui fa eco una serie ininterrotta di valori variamente crescenti, dal San Daniele (+1%), al Modena (+19%), al Veneto (+15%), al Toscano (+0,1% che si conferma come «terzo polo»), al Carpegna ed al Sauris, fino al Culatello di Zibello con un clamoroso +35%. Export in crescita: +6,6% in valore e +4,3 in quantità. Nell'ambito della salumeria i prodotti DOP e IGP italiani costituiscono il gruppo più numeroso, rappresentando più del 33% del patrimonio di prodotti carnei tutelati dall'Unione Europea.

## Gli allevamenti per Regione



## Il triangolo d'oro dei suini

Nelle sole 4 regioni della pianura padana, Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto, si concentrano i tre quarti del patrimonio nazionale che viene allevato in circa 12mila aziende e in tale area le dimensioni medie aziendali sono notevolmente superiori rispetto alla media nazionale. Anche a livello provinciale sono quattro le aree di maggior interesse: Mantova con 1.260mila capi, Brescia con 1.171 mila capi, Cremona con 785 mila capi, Reggio Emilia con 384 mila capi e Parma con 167 capi. Questo vuol dire che a Mantova ci sono 55 suini per abitante, a Brescia 13, a Cremona 10, Reggio Emilia 6 e Parma 2.

**Tabella È Numero di capi suini per provincia**

Province	Capi (.000)	Quota %	Occupati (equivalenti a tempo pieno nella filiera)
Mantova	1.260	14,4%	19.000
Brescia	1.171	13,3%	17.000
Cremona	785	9,0%	11.500
Reggio Emilia	384	4,4%	5.700
Totale 5 prov	3.600	41%	53.000
Italia	8.757	100%	100%

## Focus: LOMBARDIA

La Lombardia è la regione leader in Italia, seguita dall'Emilia Romagna e dal Piemonte, nel comparto suinicolo con un peso del 47% sul totale nazionale e con 4.715.129 capi. La produzione agli allevamenti è pari a 4 milioni di euro, che diventano 1.484,7 alla macellazione e 2.657, dopo il passaggio dell'industria. Il settore suinicolo rappresenta una delle colonne portanti del sistema zootecnico provinciale e Mantova è la provincia che si attesta tra i principali fornitori di materia prima per la produzione DOP dei prosciutti di Parma e San Daniele e dell'industria salumiera di qualità. Stando agli ultimi dati Istat, nei macelli lombardi sono stati macellati 3.270.681 suini, vale a dire il 41,9% del numero complessivo dei suini nazionali destinati al circuito DOP. In definitiva la Lombardia, sia per i suoi allevamenti sia per i suoi macelli, rappresenta la regione di maggiore importanza economica, soprattutto per la produzione di cosce certificate, che nel 2007 sono state quantificate in 15.600.000 (di cui 12.339.200 DOP Parma e 3.453.000 DOP San Daniele). Si parla, in sostanza, di più della metà delle cosce che vengono trasformate nei prosciutti DOP nazionale.

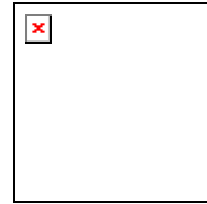
**Tabella: Il patrimonio suinicolo in Lombardia e in Italia**

Provincia	N. Tot. Suini	%
BERGAMO	270.767	7,3
BRESCIA	1.150.900	24,5
COMO	2.860	0,1
CREMONA	895.600	18,1
LECCO	4.267	0,1
LODI	498.404	10,4
MANTOVA	1.526.761	32
MILANO	98.000	2,1
PAVIA	260.000	5,4
SONDRIO	6.610	0,1
VARESE	960	0
<b>TOT. LOMBARDIA</b>	<b>4.715.129</b>	<b>100</b>
<b>TOT. ITALIA</b>	<b>9.281.083</b>	<b>100</b>
<b>% Lombardia/Italia</b>		<b>50,8</b>

**Tabella: gli allevamenti di suini in Lombardia**

<b>PROVINCIA</b>	<b>N. TOT. ALLEVAMENTI</b>	<b>%</b>
BERGAMO	517	13,4
BRESCIA	886	23,0
COMO	489	12,7
CREMONA	382	10,0
LECCO	205	5,3
LODI	185	4,8
MANTOVA	431	11,2
MILANO	163	4,2
PAVIA	220	5,7
SONDRIO	31	0,8
VARESE	342	8,9
<b>TOT. LOMBARDIA</b>	<b>3.851</b>	<b>100</b>

## Il Gran Suino Padano



Il Gran Suino Padano è la prima DOP (attualmente in protezione nazionale transitoria in attesa che si concluda l'iter di riconoscimento in sede Comunitaria) di carne fresca suina nazionale. La DOP riguarda i tagli di carne fresca ottenuti dagli stessi suini pesanti nati, allevati e macellati in Italia che vengono impiegati per la produzione dei pregiati prosciutti DOP nazionali (ad es. Parma e San Daniele) e degli altri salumi DOP italiani.

La produzione di questa DOP interessa un parco suinicolo potenziale di circa 9 milioni di capi in 11 regioni. Il progetto ha quindi tutti i numeri e i presupposti per diventare la prima DOP italiana per volumi. I produttori (macellatori e allevatori) di Gran Suino Padano ci sono riuniti costituendo il Consorzio di tutela omonimo nel febbraio 2006. Ad oggi il Consorzio rappresenta: 21 aziende di macellazione che complessivamente hanno macellato nel 2007 quasi 7.000.000 suini del circuito delle DOP nazionali; 1.145 aziende di allevamento che complessivamente rappresentano oltre 3.330.000 suini del circuito delle DOP nazionali.

Nel dicembre 2007 il Consorzio del Gran Suino Padano ha ottenuto il riconoscimento pubblico dal Mipaaf per svolgere le funzioni di tutela, valorizzazione e promozione previsti dalla L. 526/99. Fino ad oggi il suino pesante italiano veniva valorizzato solo attraverso i prosciutti di Parma e San Daniele. Proprio il valore dei prosciutti DOP sosteneva oltre il 50-60% del valore dell'intero animale (carcassa) e per questo si parlava del paradosso del ~~%~~suino bipede+.

Il sistema prosciutti in questi ultimi anni sta dimostrando però di non essere più in grado di creare valore e di sostenere l'intera filiera.

Il Gran Suino Padano vuole quindi valorizzare la produzione ottenuta dall'intera carcassa del suino pesante tradizionale utilizzato storicamente per la produzione dei prosciutti DOP.

### L'obiettivo è

- ~~%~~vincolare+la carne suina dal sistema dei prosciutti DOP: si tratterebbe quindi di uscire dal paradosso del ~~%~~suino bipede+prima ricordato;
- creare valore per gli altri tagli, in particolare quelli usati per il consumo fresco, dal momento che le cosce non riescono più a creare sufficiente valore. Il GSP potrebbe inoltre valorizzare i tagli indirizzati alla produzione di salumi non tutelati (ad es. prosciutti cotti), quando ci fosse interesse a valorizzare in etichetta l'utilizzo di materia prima nazionale DOP.

La valorizzazione di questi tagli vuole essere raggiunta attraverso la DOP e una adeguata campagna di comunicazione. La Denominazione d'Origine Protetta infatti è tra i marchi di

tutela più noti al grande pubblico e identifica un prodotto di qualità superiore, con caratteristiche organolettiche di pregio, precise garanzie di sanità e soprattutto al 100% italiano.

Attraverso un'adeguata campagna di comunicazione che il Consorzio intende condurre secondo il piano già approvato e cofinanziato dal Mipaaf, si intende infatti promuovere l'informazione sulla DOP e sulle sue positive caratteristiche, anche nutrizionali.

Le attività di comunicazione e informazione sul Gran Suino Padano DOP che il Consorzio intende condurre sono cofinanziate al 50% dal Mipaaf, che ha concesso 700.000 euro con finanziamento al 50%, per un ammontare di spesa complessivo di 1.400.000 euro nella prima annualità e lo stesso importo per le annualità successive.

Le azioni informative e promozionali rappresentano la strategia di lancio e consistono in:

- ✓ attività informative e promozionali presso i punti vendita: info point e affissioni
- ✓ pubbliche relazioni stampa e radiotelevisive
- ✓ realizzazione materiale informativo
- ✓ attività su quotidiani e periodici a diffusione anche locale
- ✓ partecipazione a fiere, eventi e manifestazioni

## FOCUS: EMILIA ROMAGNA

L'Emilia Romagna detiene il secondo patrimonio suinicolo, dopo la Lombardia, con un peso del 16% sul totale nazionale e 1,3 milioni capi. Le aziende di allevamento sono circa 4.500 e sono concentrate prevalentemente tra Parma e Modena. In Emilia Romagna assume un rilievo ampio l'intera filiera del suino, comprendendo le attività di macellazione e trasformazione delle carni. In tale quadro è estremamente rilevante il peso delle produzioni certificate DOP, prima fra tutte quella del Prosciutto di Parma. Il Consorzio del Prosciutto di Parma è attivo dal 1963. Altre produzioni certificate di rilievo sono: il Prosciutto di Modena DOP, il Culatello di Zibello DOP, la Coppa Piacentina DOP, il Cotechino Modena IGP, la Mortadella Bologna IGP e il Salame Piacentino DOP.

**Tabella: gli allevamenti di suini in Lombardia**

Provincia	N. Tot. Suini	%
PIACENZA	123.667	9,2
PARMA	180.357	13,4
REGGIO EMILIA	411.894	30,6
MODENA	491.646	36,6
BOLOGNA	63.072	4,6
FERRARA	29.646	2,2
RAVENNA	82.082	6,11
FORLÌqCESENA	154.402	11,4
RIMINI	15.664	1,1
<b>TOT. EMILIA ROMAGNA</b>	<b>1342.878</b>	<b>100</b>
<b>TOT. ITALIA</b>	<b>9.281.083</b>	<b>100</b>
<b>% Emilia Rom./Italia</b>		<b>16</b>



## PROSCIUTTO DI PARMA

4.987 allevamenti suinicoli, 167 aziende produttrici, 9.519.000 prosciutti marchiati nel 2007, per un valore alla produzione e al consumo rispettivamente di 820 e 1700 milioni di euro. Sono questi i numeri relativi ad un prodotto d'eccellenza dell'Emilia Romagna: il Prosciutto di Parma DOP.

Per difendere e tutelare la qualità di questo prodotto, sempre più diffuso nel mondo, come dimostrano i 180 milioni di euro di fatturato export, è nato nel '63 il Consorzio volontario del Prosciutto di Parma, organizzazione dei produttori (allora 23, oggi 189) che utilizzano e salvaguardano il metodo tradizionale di lavorazione.

Il Consorzio si occupa anche dell'assistenza alle aziende produttrici, della gestione della politica economica del comparto, della vigilanza e della tutela delle disposizioni di legge e dei regolamenti, della protezione del nome "Prosciutto di Parma" e del relativo marchio (Corona Ducale).

A riconoscimento della qualità di questo prosciutto, l'Unione Europea gli ha attribuito la Denominazione d'Origine Protetta (DOP) già nel 1996, una tra le prime in Europa.

La "corona" a cinque punte impressa a fuoco che contraddistingue il Crudo di Parma non è l'unico marchio presente sulla cotenna del prosciutto, dove è possibile seguire la storia di quel prosciutto riconoscendo ogni componente della filiera e tutti i passaggi della catena produttiva.

## Focus: VENETO

La suinicoltura veneta rappresenta circa l'8% di quella nazionale con un totale di 736 mila capi e vede in crescita la quota destinata ai prodotti DOP.

La quantità di carne suina commercializzata in Veneto nel 2007 è stata pari a 127.000 (-0,4%) tonnellate, consentendo al comparto suinicolo regionale di fatturare circa 156 milioni di euro. Come per la gran parte della produzione nazionale, quella veneta si caratterizza per la netta prevalenza del suino grasso, particolarmente indicato per l'industria di trasformazione per prosciutti e salumi destinati ai circuiti DOP.

D'altro canto negli ultimi anni si deve osservare un forte processo di ristrutturazione del comparto che vede la chiusura degli allevamenti piccoli e medi e la tenuta dei grandi, soprattutto come numero di capi allevati. La maggior parte dei capi è allevata nella provincia di Verona (circa 32% del totale), seguono non lontano le province di Treviso (circa il 21%) e di Padova (19%).

Analizzando la produzione di carne suina del 2008, si deduce che nei primi tre trimestri non ci sono state variazioni significative rispetto allo scorso anno. Infatti, il numero totale dei capi macellati risulta sostanzialmente stazionario rispetto al 2007. Se il quadro dell'offerta è stazionario, dal lato degli scambi commerciali si nota una leggera caduta dei prezzi nel corso dei primi tre trimestri del 2008. Importanti nel settore sono il prosciutto di Montagnana e quello Veneto Berico Euganeo e che rappresentano la filiera di produzione del prosciutto Veneto DOP.

## Il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo



Il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP è prodotto in 15 comuni nella fascia pedecollinare berico-euganea al confine delle province di Padova, Vicenza e Verona.

È un prosciutto crudo stagionato a denominazione di origine protetta, derivato dalle cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in cinque regioni (Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Lazio e Umbria) ed identificato da un contrassegno istituito per legge ed apposto a fuoco sulla cotenna.

In un'area caratterizzata da un'ampia presenza di allevamenti suinicoli, grazie alle caratteristiche pedoclimatiche del territorio, la trasformazione e la conservazione delle carni di maiale sono testimoniate dal rinvenimento di carcasse prive degli arti inferiori, a dimostrazione dell'impiego delle cosce per la trasformazione. Dal punto di vista storico si hanno testimonianze dello sviluppo di queste pratiche già prima dell'epoca romana. In quest'ultimo periodo si riscontrano cenni relativi alla tecnica di asciugare i prosciutti, come denota il vocabolo latino *perexunctus*, che in italiano è tradotto *prosciugato*.

Del resto, a testimonianza dell'allevamento dei suini in questa zona, resta un bassorilievo nell'archivolto del portale maggiore della chiesa di San Marco (XIII sec.) in cui il mese di dicembre è rappresentato dalla macellazione del maiale.

Risalgono al XVI secolo molte ricette a base di maiale, mentre nel XVII secolo si parlava di un prosciutto veneto allora conosciuto come prosciutto di Padova.

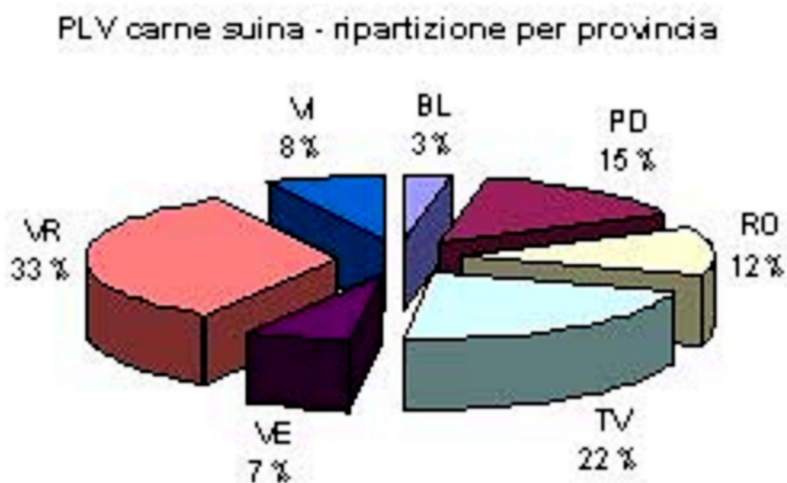
Il Consorzio del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo si è costituito nel 1971 e si propone di tutelare l'origine e la qualità del prodotto. L'Unione Europea ha riconosciuto la D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) di questo prosciutto approvando il disciplinare depositato per la registrazione ai sensi del REG. (CE) n. 2081/92.

## FOCUS TREVISO

Il patrimonio suinicolo di Treviso è pari al 22% del totale regionale, con 145.000 capi e 2.467 allevamenti. La produzione suinicola tipica locale è orientata al circuito dei prosciutti a denominazione di origine, in particolare del Prosciutto di San Daniele DOP e del Prosciutto di Parma DOP. Treviso con Verona realizzano da sole più del 50% della produzione di carne suina del Veneto.

La struttura dell'allevamento suino ha subito nell'ultimo decennio una profonda trasformazione. Si osserva infatti una pesante riduzione del numero di imprese di piccole e medie dimensioni che in dieci anni si sono ridotte del 50%, mentre quelle di grandi dimensioni sono cresciute del 12%. I grandi allevamenti rappresentano solo il 2% del totale, ma concentrano oltre il 30% dei suini allevati in regione.

Nel corso degli ultimi anni si è determinato un processo di concentrazione degli allevamenti per il recupero di efficienza e competitività, ed è evidenziato dal consistente aumento della dimensione media, che nel corso dell'ultimo decennio è passata da 26 a 65 capi/azienda.



## FOCUS: FRIULI VENEZIA GIULIA

Il comparto suinicolo del Friuli Venezia Giulia, con 267.863 mila capi allevati, rappresenta il 2% di quello nazionale, e pesa per il 21,1% sul comparto zootecnico regionale. La produzione suinicola tipica regionale è costituita dal suino pesante, la cui macellazione avviene ad un peso vivo di circa 160 kg e le carni vengono prevalentemente avviate alla trasformazione industriale per la produzione di salumi a lunga stagionatura (prosciutti e insaccati) di alta tipicità e qualità. Il suino pesante costituisce, infatti, la materia prima indispensabile per la produzione del Prosciutto di S. Daniele, che si fregia del marchio DOP. Questa DOP è il traino dell'intero settore con un giro di affari di 300 milioni di euro.

**Tabella: il patrimonio suinicolo in Friuli Venezia Giulia**

Provincia	N. Tot. Suini	%
PORDENONE	117.133	43
<b>UDINE</b>	<b>63.697</b>	<b>23</b>
GORIZIA	10.269	3,8
TRIESTE	564	0,2
<b>TOT. FRIULI</b>	<b>267.283</b>	<b>100</b>
<b>TOT. ITALIA</b>	<b>9.281.083</b>	<b>100</b>
<b>% Friuli/Italia</b>		<b>2</b>



## PROSCIUTTO SAN DANIELE

Il Prosciutto San Daniele DOP è un prosciutto crudo stagionato prodotto nel comune di San Daniele del Friuli, in provincia di Udine, a 276 metri sul livello del mare. 27 le imprese associate e nel 2007, 30 prosciuttifici della zona che hanno lavorato 2.678.866 unità di prodotto, ottenuto da cosce suine fresche, macellate da suini pesanti nati e allevati in dieci regioni d'Italia (per il 96% quelle della pianura padana) e alimentati secondo le norme previste dal disciplinare di produzione.

Il giro d'affari ammonta a 300 milioni di euro alla produzione e 600 milioni al consumo.

Il Consorzio è stato costituito nel 1961 da un agguerrito gruppo di produttori, decisi a tutelare il prosciutto San Daniele. Da quella originale esperienza ha trovato ispirazione e vigore la prima legge di tutela nel 1970.

Con la nuova funzione di detentore del disciplinare di produzione e di organismo interprofessionale con poteri regolamentari erga omnes, attribuita al Consorzio dalla legge n.526 del 1999 coerentemente con il quadro di tutela della Unione Europea, la composizione associativa si estende fino alla base produttiva zootecnica. Oggi il consorzio rappresenta anche gli allevatori italiani di suini e le industrie di macellazione italiane riconosciute ed operanti nel circuito della DOP che siedono nel consiglio di amministrazione e compongono l'assemblea con ampio potere di normazione e di indirizzo.

**Tabella n 1. I numeri della filiera suinicola**

**Bilancio di approvvigionamento del comparto suino (000 tec)**

	2003	2004	2005	2006	2007	var% 07/06
Produzione interna	1.515	1.534	1.487	1.522	1.561	2,6%
Importazioni di animali vivi	75	57	33	40	42	6,4%
Esportazioni di animali vivi	1	1	5	3	1	-81,0%
Macellazioni	1.589	1.590	1.515	1.559	1.603	2,8%
Importazioni di carne	859	869	898	956	989	3,5%
Disponibilità	2.448	2.459	2.413	2.515	2.592	3,1%
Esportazioni di carne	179	222	218	227	234	3,0%
Consumo umano apparente	2.269	2.237	2.195	2.288	2.358	3,1%
Consumo pro capite (kg)	39,4	38,5	37,7	38,8	39,8	2,6%
<i>tasso autoapprovvigionam.</i>	67%	69%	68%	67%	66%	-0,5%
<i>saldo normalizzato</i>	-68%	-61%	-61%	-62%	-63%	0,8%
<i>grado copertura dell'import</i>	19%	24%	24%	23%	23%	-1,7%
<i>propensione all'import</i>	41%	41%	42%	44%	44%	0,5%
<i>propensione all'export</i>	12%	15%	15%	15%	15%	-0,7%

Fonte: elaborazione ISMEA su dati ISTAT

**Tabella n 2. Struttura regionale allevamenti**

**Struttura regionale degli allevamenti suini**

Regioni	Aziende		Capi		DMA
	numero	quota %	numero	quota %	capi/azienda
Lombardia	4.130	4,0	4.121.299	47,1	997,9
Emilia Romagna	2.191	2,1	1.342.878	15,3	612,9
Piemonte	1.797	1,7	1.010.315	11,5	562,2
Veneto	4.298	4,2	757.113	8,6	176,2
Friuli Venezia G.	1.605	1,6	267.283	3,1	166,5
Umbria	5.517	5,4	233.237	2,7	42,3
Toscana	2.011	2,0	217.548	2,5	108,2
Sardegna	7.636	7,4	210.178	2,4	27,5
Marche	7.979	7,8	111.909	1,3	14,0
Campania	17.066	16,6	100.389	1,1	5,9
altre	48.551	47,2	385.492	4,4	7,9
<b>Italia</b>	<b>102.781</b>	<b>100,0</b>	<b>8.757.641</b>	<b>100,0</b>	<b>85,2</b>

Fonte: elaborazioni ISMEA su dati ISTAT

**Tabella n 3. Ripartizione SAU**

**Ripartizione % di SAU vulnerabile nelle principali province con allevamenti**

Province	% SAU in zona:		suini allevati (000 di capi)
	vulnerabile	ordinaria	
Mantova	100	0	1.260
Brescia	98	2	1.171
Cremona	60	40	785
Reggio E.	59	41	384
Parma	53	47	167
<b>totale 5 province</b>	<b>74</b>	<b>27</b>	<b>3.767</b>

Fonte: elaborazioni ISMEA su dati Regione Lombardia, Emilia-Romagna e ISTAT

**Tabella n 4. Prezzi medi**

**Prezzi medi dei suini da macello in alcune piazze di scambio (€/kg)**

categoria	mercato	2005	2006	2007	var. % 07/06
<b>130-144 kg</b>	Mantova	1,06	1,17	1,07	-7,8%
	Milano	1,04	1,19	1,07	-9,3%
	Modena	1,06	1,19	1,09	-8,4%
<b>145-160 kg</b>	Mantova	1,11	1,22	1,12	-7,4%
<b>160-180 kg</b>	Mantova	1,13	1,25	1,14	-8,1%
<b>180-185 kg</b>	Mantova	1,03	1,15	1,04	-6,7%
	Milano	1,05	1,14	1,06	-9,1%
	Modena	1,01	1,17	1,07	-8,8%
<b>oltre185 kg</b>	Mantova	1,03	1,15	1,04	-7,0%
	Milano	1,05	1,14	1,06	-8,5%
	Modena	0,96	1,12	1,03	-8,8%

Fonte: ISMEA

**Tabella n 5. Consumo annuo**

**Consumo annuo apparente e pro-capite di carne suina**

	2003	2004	2005	2006	2007	var.% '07/06	tvma % '07/03
<b>Consumo umano apparente (000 t)</b>	2.269	2.237	2.195	2.288	2.358	3,1%	1,0%
<b>Consumo pro capite (kg)</b>	39,4	38,5	37,7	38,8	39,8	2,6%	0,3%

Fonte: elaborazione ISMEA su dati ISTAT

**Tabella n 6. Principali indicatori di acquisto**

## Principali Indicatori di acquisto della carne suina per canale (2007)

	penetrazione	prezzo medio	acquisto medio	spesa media	intervallo d'acquisto
	(%)	(€/kg)	(kg)	(€)	(gg)
<b>Distribuzione moderna</b>	<b>70,2</b>	<b>5,9</b>	<b>9,0</b>	<b>52,6</b>	<b>36,7</b>
- iper	37,8	5,6	5,7	32,3	64,6
- super	54,3	6,0	6,2	37,0	50,6
- liberi servizi	7,1	6,1	4,9	29,5	60,7
- discounts	12,7	6,0	3,3	20,0	93,2
<b>Dettaglio tradizionale</b>	<b>33,7</b>	<b>7,0</b>	<b>6,3</b>	<b>44,3</b>	<b>66,4</b>
- macellerie	30,9	7,0	6,3	44,2	68,8
- ambulanti	3,8	6,8	2,6	17,5	133,7
<b>Altro*</b>	<b>1,5</b>	<b>5,9</b>	<b>4,4</b>	<b>25,6</b>	<b>164,2</b>

\* Cash&carry+grossisti+spacci

Fonte: Ismea-AcNielsen

## Tabella n 7. Importazioni ed esportazioni

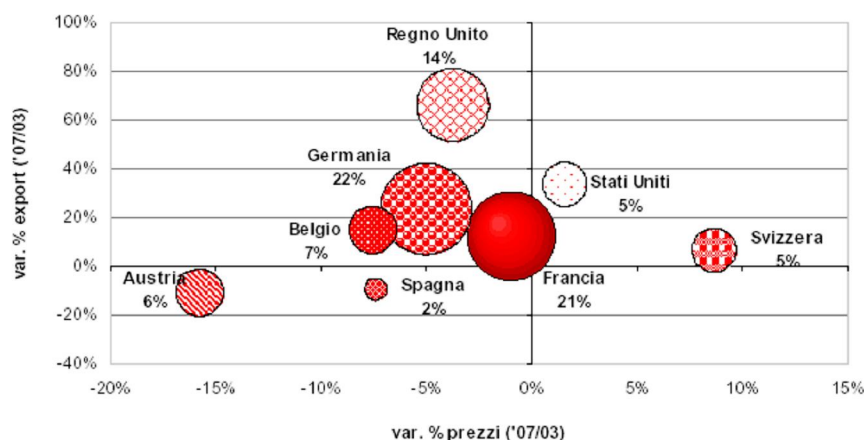
### Importazioni ed esportazioni italiane di animali vivi e carni (000 tonnellate equivalente carcassa)

	2005	2006	2007*	Var '07/06
Importazioni di animali vivi	32,6	39,8	42,4	6,4%
Esportazioni di animali vivi	4,6	3,1	0,6	-81,0%
Saldo commerciale animali vivi	-28,0	-36,8	-41,8	13,7%
Importazioni di carne	898,2	956,0	988,2	3,4%
Esportazioni di carne	218,1	224,2	172,6	-23,0%
Saldo commerciale carni	-680,0	-731,8	-815,6	11,4%
Tasso autoapprovvigionamento	68%	66%	65%	-2,0%
Saldo normalizzato totale	-61%	-63%	-71%	13,3%

Fonte: elaborazione ISMEA su dati ISTAT

## Grafico n 2.

### I principali clienti di carni suine preparate e salumi italiani



Fonte: elaborazione ISMEA su dati ISTAT