

LA COMPETITIVITÀ DEL SETTORE SUINICOLO

Il quadro del settore, i trend emergenti e gli strumenti
a supporto del rilancio della filiera nazionale

Dicembre 2020





**Documento realizzato nell'ambito del Programma Rete Rurale
Nazionale 2014-20
Piano di azione biennale 2019-20
Scheda progetto Ismea-10.2 Competitività e Filiere Agroalimentari**

Autorità di gestione: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Ufficio DISR2 - Dirigente: Paolo Ammassari

Responsabile scientifico: Fabio Del Bravo

Coordinamento operativo: Antonella Finizia

Autori: Gabriele Canali (*), Linda Fioriti, Mate Merenyi, Paola Parmigiani, Mariella Ronga

(*) Vsafe s.r.l., spin off dell'Università Cattolica del S. Cuore

Data: dicembre 2020

Impaginazione e grafica:

Roberta Ruberto e Mario Cariello



Indice

Introduzione	5
1. Le caratteristiche della filiera suinicola.....	7
2. Struttura e organizzazione della filiera	12
2.1 La fase agricola	12
2.2 La fase industriale.....	17
3. Il mercato nazionale	20
3.1 Dinamica dei prezzi all'origine e all'ingrosso.....	20
3.2 Dinamica dei prezzi dei fattori produttivi.....	22
4. Scenario internazionale e scambi con l'estero	24
4.1 Il mercato mondiale della carne suina	24
4.2 Il mercato suinicolo dell'UE	26
4.3 Commercio estero nazionale.....	29
4.4. Politiche e accordi commerciali.....	34
5. La domanda interna: dinamiche e prospettive.....	36
5.1 I consumi domestici nel quinquennio 2015-2019	36
5.2 L'impatto Covid-19 sui consumi nel 2020	40
5.3 Trend e prospettive di mercato: la visione degli operatori a valle della filiera	44
6. Analisi Swot.....	47
7. Gli strumenti della PAC 2014-2020 per il settore suinicolo	48
8. Verso la nuova PAC: criticità e politiche per il settore suinicolo nel Piano Strategico Nazionale	52
8.1 Le criticità della filiera suinicola	52
8.2 Strategie di intervento e possibili politiche per il settore	53





Introduzione

Considerando le crisi cicliche cui la filiera suinicola è soggetta e le debolezze strutturali ed organizzative che la caratterizzano, messe in evidenza ed accentuate con il diffondersi dell'emergenza Covid-19, con questo report si è cercato di fornire un contributo per individuare possibili strategie per rilanciarne la competitività attraverso gli strumenti della PAC e nella prospettiva della prossima programmazione post-2020.

L'analisi, che si inserisce nell'ambito delle attività della Rete Rurale Nazionale 2019-2020 sulla tematica "Competitività e filiere", parte dalla considerazione di due aspetti:

1. la specializzazione produttiva della filiera suinicola nazionale, incentrata sul suino pesante destinato al circuito dei prosciutti DOP e salumi, che per problemi di mancato equilibrio tra domanda e offerta fa fatica a generare e mantenere un'adeguata valorizzazione sia della fase agricola che di quella della trasformazione;
2. le tendenze della domanda in atto negli ultimi anni, confermate in questa emergenza sanitaria, con una divaricazione sempre più ampia del mercato tra il prodotto per il consumo domestico e quello per la ristorazione.

Riguardo a questo secondo aspetto, la GDO resta il canale di sbocco prevalente sia per la carne fresca che per i salumi, ma il consumatore richiede sempre più contenuto di servizio e facilità d'uso, come testimoniato dalla crescita degli acquisti di pre-affettati in vaschetta proprio nel pieno dell'emergenza Covid. Per quanto riguarda la carne fresca, è molto forte la concorrenza di prezzo del prodotto di provenienza estera sui prezzi, che considerando la situazione economica generale del Paese potrebbe diventare un driver di scelta fondamentale nel breve-medio periodo. La ristorazione, invece, per quanto riguarda i salumi è prevalentemente orientata all'acquisto di prodotto intero non porzionato, mentre per le carni fresche trovano spazio anche prodotti gourmand e tagli di razze pregiate o autoctone, non sempre disponibili.

Vi sono poi altri trend da tenere presenti, che sono stati oggetto di una specifica indagine sia per la carne suina che per i salumi. Sebbene la tendenza sia quella di una contrazione dei consumi domestici, l'affermarsi di nuovi stili di vita del consumatore sta evidenziando alcuni fattori su cui focalizzare l'attenzione delle aziende in un più ampio quadro strategico di filiera: sapore, resa in cottura, tagli gourmet per le carni, italianità e tracciabilità, attenzione al contenuto di grasso, certificazioni di qualità/benessere animale/ambientale. In particolare, questi aspetti sono stati analizzati attraverso un'indagine qualitativa finalizzata ad approfondire le strategie commerciali e di approvvigionamento attuali e prospettive dei canali GDO e Horeca in Italia per la carne suina fresca e i salumi. In dettaglio, l'indagine (i cui risultati sono riportati nel capitolo 5 del presente report) ha approfondito: i punti di forza e di debolezza dell'attuale offerta di carni suine fresche e salumi, alla luce dei nuovi stili di consumo e delle politiche commerciali applicate dai retailer e dagli operatori *foodservice*; l'evoluzione attesa nel breve e medio periodo dai player di settore per i differenti segmenti di mercato; le direttrici su cui sviluppare innovazione di prodotto coerente con i reali fabbisogni della domanda, in termini di attributi, benefici e valori.

Il report ha, quindi, lo scopo di individuare le prospettive di mercato e le strategie che potrebbero essere messe in atto da parte della filiera per rilanciarne la competitività, in particolare individuando gli ambiti di intervento e gli strumenti della PAC fondamentali per il superamento delle criticità.

Da sottolineare, inoltre, l'importanza della strategia *Farm to Fork* della Commissione Europea, che promuove metodi sostenibili di produrre e di consumare il cibo, che condiziona le scelte politiche degli Stati Membri. In questo contesto le produzioni zootecniche vengono particolarmente attenzionate: da una parte per la loro elevata incidenza in termini di emissioni di gas serra durante la fase produttiva, dall'altra parte perché allo



scopo di promuovere un regime alimentare più sano e sostenibile tra i cittadini dell'Unione, la strategia consiglia di ridurre il consumo di carne rossa e dei suoi trasformati. Tra le leve da considerare per aumentare la competitività del settore vi sono, da un lato, innovazione (di processo, di prodotto e organizzativa), maggiore sostenibilità ambientale della filiera con particolare riferimento alla fase dell'allevamento, definizione di strumenti efficaci di valorizzazione della qualità dei prodotti nazionali, sia carni fresche che salumi, anche senza indicazione geografica; dall'altro lato la necessità di garantire un'equa ripartizione del valore lungo la catena di approvvigionamento per assicurare una sostenibilità anche economica di tutte le fasi della filiera.

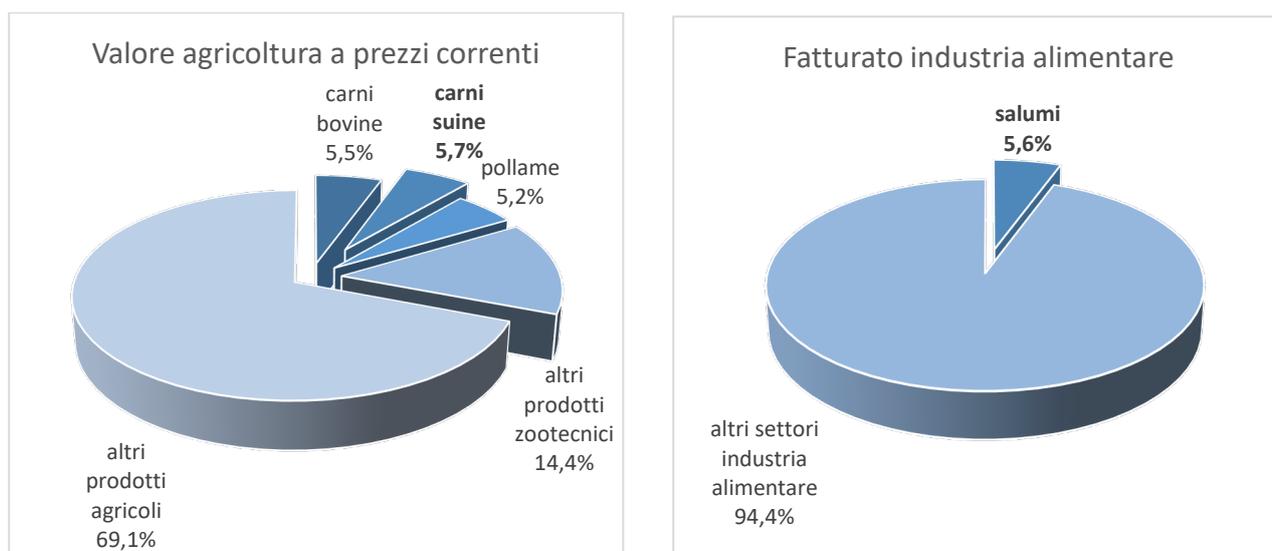


1. Le caratteristiche della filiera suinicola

Il settore suinicolo rappresenta uno dei segmenti principali dell'agroalimentare italiano sia per la produzione di animali vivi che per l'indotto relativo all'industria di trasformazione.

Gli allevamenti suinicoli generano, infatti, un valore di oltre 3 miliardi di euro a prezzi correnti, pari al 5,7% del valore complessivamente realizzato dall'agricoltura nazionale e quasi il 20% di quello realizzato dall'intera zootecnia, e l'industria dei salumi realizza un fatturato di oltre 8 miliardi di euro con un'incidenza del 5,6% su quello del settore alimentare nazionale.

La rilevanza della filiera suinicola (2019)



Fonte: elaborazioni RRN-Ismea su dati Istat e Federalimentare

Gli allevamenti sono caratterizzati da **una forte concentrazione territoriale dei capi**, in particolare nell'area della Pianura Padana e in una sola regione, la Lombardia, è presente oltre la metà del patrimonio suinicolo nazionale e si realizza oltre il 38% del valore della suinicoltura nazionale; a seguire Emilia-Romagna e Piemonte, rispettivamente con una quota sul totale in valore del 17% e del 9%.

L'allevamento suinicolo, inoltre, assume un ruolo rilevante sull'economia agricola di alcune regioni, in particolare in Umbria con un'incidenza pari a oltre l'11% e, seppure in misura minore, nelle Marche e in Basilicata, in entrambi i casi con una quota del 7% sul valore totale dell'agricoltura regionale.

Negli ultimi cinque anni si è evidenziata una costante diminuzione del numero di allevamenti (-14% tra il 2015 e il 2019), a causa del progressivo abbandono dell'attività da parte di aziende di ridotte dimensioni e, quindi, meno competitive sul mercato; nel contempo, escludendo dal conteggio i capi destinati ad attività di tipo familiare, è aumentato il numero di suini presenti in allevamenti produttivi (+9% per i suinetti e +8% per i suini da ingrasso), segnale di un **progressivo fenomeno di concentrazione dell'offerta**.

L'offerta nazionale di carne suina soddisfa, tuttavia, solo i 2/3 del fabbisogno interno – come evidenziato dal tasso di autoapprovvigionamento, pari al 64% nel 2019 - e, pertanto, **la filiera risulta strutturalmente deficitaria**, soprattutto in termini di **carni fresche o congelate**, ma in parte anche in termini di **capi vivi e carni lavorate**. Le importazioni rappresentano, infatti, circa il 42% della disponibilità complessiva e questa strutturale dipendenza dall'estero fa sì che l'equilibrio del mercato interno sia strettamente correlato all'andamento dei mercati internazionali.



Contributo del settore suinicolo al valore della produzione agricola a prezzi base regionale (2019)

Migliaia di euro	PPB Agricoltura	PPB Carni suine	% carni suine regionale su tot. nazionale	% carni suine su tot. agricoltura regionale
Piemonte	3.675.152	266.676	8,87%	7,26%
Valle d'Aosta	67.296	153	0,01%	0,23%
Liguria	586.028	306	0,01%	0,05%
Lombardia	7.073.687	1.160.950	38,62%	16,41%
P. A. Bolzano	830.874	12.048	0,40%	1,45%
P. A. Trento	635.490	2.444	0,08%	0,38%
Veneto	5.810.593	202.505	6,74%	3,49%
Friuli-Venezia-Giulia	1.092.895	72.489	2,41%	6,63%
Emilia-Romagna	6.265.591	514.756	17,12%	8,22%
Toscana	2.729.562	83.209	2,77%	3,05%
Umbria	811.310	90.826	3,02%	11,19%
Marche	1.139.588	78.882	2,62%	6,92%
Lazio	2.787.403	68.174	2,27%	2,45%
Abruzzo	1.550.002	76.171	2,53%	4,91%
Molise	505.147	19.277	0,64%	3,82%
Campania	3.407.245	85.576	2,85%	2,51%
Puglia	4.599.048	18.006	0,60%	0,39%
Basilicata	897.067	64.381	2,14%	7,18%
Calabria	2.160.905	55.982	1,86%	2,59%
Sicilia	4.477.833	28.658	0,95%	0,64%
Sardegna	1.717.310	104.843	3,49%	6,11%
Italia	52.820.025	3.006.312	100,00%	5,69%

Fonte: elaborazioni RRN-Ismea su dati Istat, Conti economici della branca Agricoltura, silvicoltura e pesca

Inoltre, considerando l'alto grado di saturazione della domanda interna, testimoniato da un elevato indice di penetrazione¹ (77% per le carni fresche e 98% per i salumi) e il trend in calo del consumo pro-capite (-4,3% negli ultimi cinque anni), la performance dell'intera filiera è fortemente legata all'andamento delle esportazioni. Negli ultimi cinque anni le esportazioni di carni e preparazioni suine sono state caratterizzate da un trend molto favorevole, con livelli record raggiunti proprio nel 2019 (+17% in valore e +14% in volume negli ultimi cinque anni).

Tuttavia, a fronte del ruolo di leadership nel mercato mondiale dei salumi e di un buon posizionamento competitivo sui principali sbocchi commerciali, la **propensione all'export della filiera nazionale resta ancora limitata** poiché meno di 1/5 della produzione di carni e preparazioni suine è destinata all'estero.

¹ L'indice di penetrazione è dato dal rapporto tra il numero di famiglie acquirenti di un determinato prodotto e l'universo di riferimento delle famiglie del Panel di indagine.



I numeri della filiera

	Unità di misura	2015	2016	2017	2018	2019	Var % 19/15	Var % 19/18
Struttura								
Allevamenti suini ⁽¹⁾	(n.)	37.434	35.147	34.718	33.958	32.137	-14,2%	-5,4%
Numero capi ⁽¹⁾	(000 capi)	8.550	8.320	8.421	8.560	8.608	0,7%	0,6%
Imprese di produzione elaborati ⁽²⁾	(n°)	3.359	2.186	3.586	3.133	3.064	-8,8%	-2,2%
Offerta								
Macellazioni ⁽³⁾	(000 tec)	1.491	1.544	1.467	1.471	1.448	-2,9%	-1,6%
PPB carni suine ⁽⁴⁾	(milioni €)	2.809	2.864	3.403	3.036	3.006	7,0%	-1,0%
Peso su PPB agricoltura	(%)	5,5%	5,8%	6,7%	5,8%	5,7%	3,9%	-2,2%
Fatturato industria salumi ⁽⁵⁾	(milioni €)	7.960	7.968	8.080	8.082	8.160	2,5%	1,0%
Peso su fatturato industria agroalimentare	(% v.)	6,0%	6,0%	5,9%	5,8%	5,6%	-7,1%	-3,0%
Scambi con l'estero								
<u>Import</u>	(mln €)	2.104	2.085	2.270	2.093	2.375	12,9%	13,5%
Peso sul tot. agroalimentare	(%)	4,9%	4,9%	5,2%	4,7%	5,2%	6,2%	11,9%
<u>Export</u>	(mln €)	1.521	1.643	1.754	1.724	1.778	16,9%	3,1%
Peso sul tot. agroalimentare	(% v.)	4,1%	4,3%	4,3%	4,1%	4,0%	-3,4%	-2,0%
<u>Saldo</u>	(mln €)	-583	-442	-516	-369	-598	2,5%	61,8%
Domanda								
Consumo pro-capite ⁽⁶⁾	(kg)	30,0	29,2	29,3	29,0	28,7	-4,3%	-1,0%
Mercato								
Indice dei prezzi all'origine dei suini ⁽⁷⁾	(2010=100)	110,5	118,1	138,2	118,5	114,8	3,9%	-3,1%
Indice dei prezzi dei mezzi di produzione allevamenti suini ⁽⁷⁾	(2010=100)	107,5	107,7	115,7	116,3	111,4	3,6%	-4,2%

(1) Consistenze al 31/12, esclusi allevamenti familiari e allevamenti con soli cinghiali (Fonte: BDN Anagrafe Nazionale Zootecnica); (2) Impianti di preparazione insaccati, salumi, carni salate, conserve (Fonte: Ministero della Salute); (3) Peso morto espresso in tonnellate equivalente carcassa (tec) (Fonte: ISTAT); (4) Valori a prezzi correnti (Fonte: ISTAT); (5) Fonte: Federalimentare; (6) Disponibilità al consumo di carne fresca e salumi, esclusa bresaola (Fonte: Assica); (7) Fonte: Ismea.

Fonte: elaborazioni RRN-Ismea su fonti varie

Altro elemento caratterizzante la filiera suinicola nazionale è **la forte specializzazione nel comparto della salumeria**, cui viene destinato circa il 70% delle macellazioni (pari a 1,45 milioni di tonnellate in equivalente carcassa nel 2019), e **l'elevata incidenza delle produzioni a Indicazione Geografica**, cui viene destinato circa il 70% dei suini nati e allevati in Italia. In dettaglio, i prodotti a Indicazione Geografica a base di carne suina (21 DOP e 20 IGP²²) rappresentano quasi 1/4 del fatturato dell'industria dei salumi e circa il 16% dei volumi complessivamente realizzati. Il restante 30% della carne suina prodotta in Italia è avviato al consumo fresco, sotto forma di carni fresche e/o refrigerate. Anche per le carni fresche è presente una certificazione di origine, la Cinta Senese DOP, sebbene abbia un'incidenza contenuta rispetto al comparto delle carni fresche IG (pari al 3,6% in termini di quantità certificata e 2,4% in termini di valore all'origine).

²² Escluso Bresaola della Valtellina IGP e Salame d'oca di Mortara IGP.



Bilancio di approvvigionamento del settore suino (.000 tonnellate in equivalente carcassa)

	2015	2016	2017	2018	2019	Var.% 19/15	Var.% 19/18
Macellazioni	1.491	1.544	1.467	1.471	1.448	-2,9%	-1,6%
Produzione interna	1.452	1.497	1.419	1.426	1.415	-2,6%	-0,8%
Importazioni animali vivi ⁽¹⁾	38	47	48	45	33	-14,3%	-26,7%
Esportazioni animali vivi ⁽¹⁾	1	0	0	0	0	-	-
Importazioni carne e preparaz. ⁽²⁾	1.121	1.068	1.071	1.109	1.047	-6,7%	-5,6%
Disponibilità	2.612	2.612	2.538	2.580	2.494	-4,5%	-3,3%
Esportazioni carne e preparaz. ⁽²⁾	242	284	285	270	276	13,8%	2,2%
Consumo apparente ⁽³⁾	2.370	2.328	2.253	2.310	2.219	-6,4%	-3,9%
% Autoapprovvigionamento ⁽⁴⁾	61,3%	64,3%	63,0%	61,7%	63,8%	4,0%	3,3%

(1) Suini da macello, da riproduzione e da allevamento; (2) Carne fresca e refrigerata, carne congelata, preparazioni e conserve (escluso frattaglie e grassi); (3) Produzione netta + import carni – export carni, al lordo delle scorte di magazzino; (4) Produzione interna/Consumo apparente.

Fonte: elaborazioni RRN-Ismea su dati Istat

La filiera suinicola si presenta piuttosto lunga e composita: a partire dalle fasi a monte (industria mangimistica) si scende all'allevamento, suddiviso tra scrofaie e strutture per l'ingrasso, per poi articolarsi negli stadi di prima e seconda lavorazione (carni fresche ed elaborate e salumi), fino ad arrivare alla distribuzione e al consumo finale. In dettaglio:

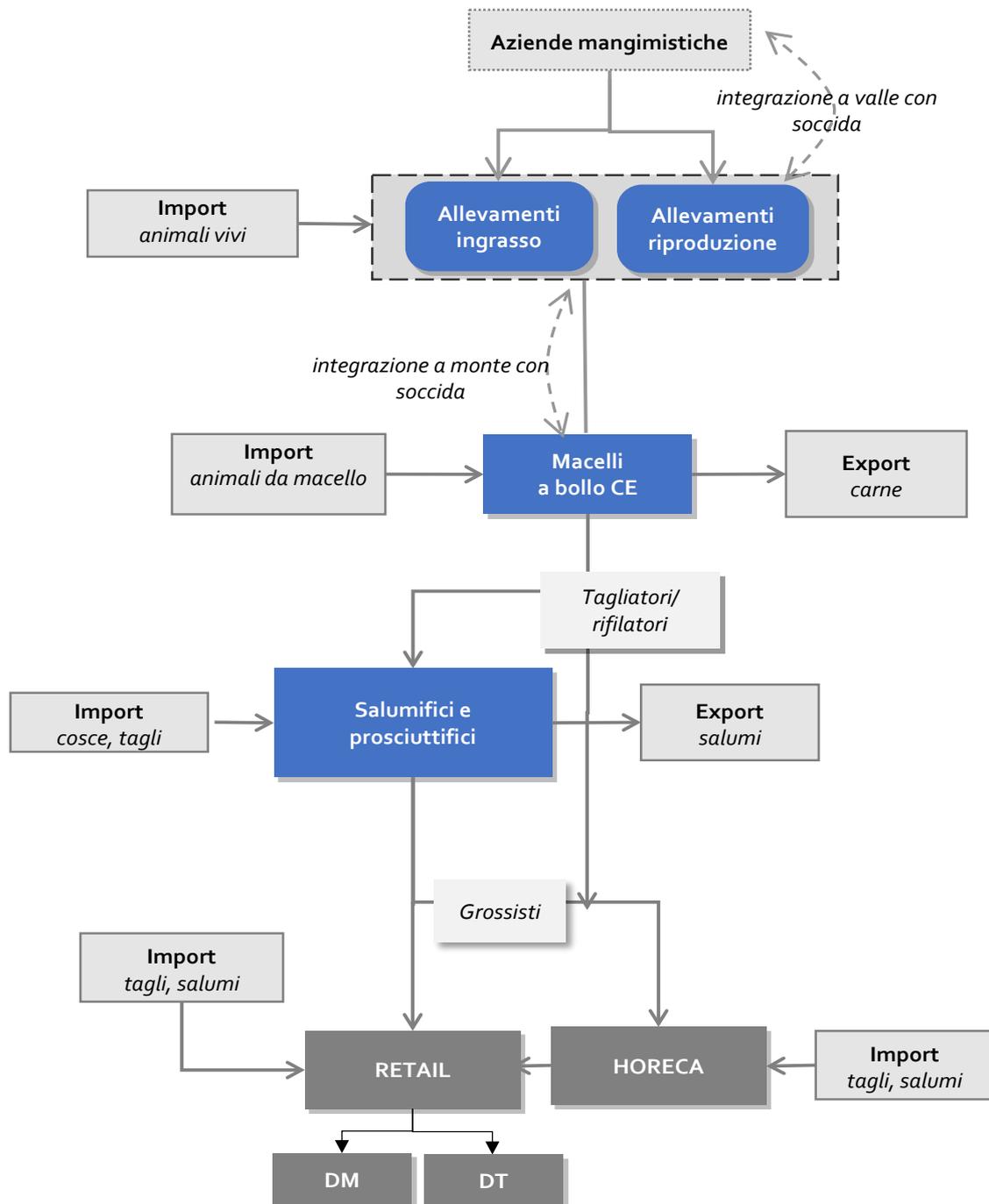
- **le aziende mangimistiche** a monte della filiera hanno una connotazione prevalentemente industriale; le prime cinque imprese su un totale di 418 (Fonte: Assalzo 2019) sono in grado di far fronte al 50% della domanda, anche se la dipendenza dall'estero per gli approvvigionamenti di materie prime, come mais, grano e soia, rende il mercato dei mangimi fortemente legato alle dinamiche mondiali. La produzione di mangimi per l'allevamento suino è in progressiva crescita, non tanto per un aumento delle consistenze, ma soprattutto per un maggiore ricorso ai mangimi industriali rispetto a quelli autoprodotti (solo 1/3 degli allevamenti autoproduce), perché presentano minori problematiche in termini di resa e una maggiore garanzia di qualità e di sicurezza igienico sanitaria. La fase a monte si caratterizza, poi, per una sempre più diffusa integrazione a valle da parte delle imprese mangimistiche con le aziende di allevamento, attraverso i contratti di soccida. La soccida semplice, che è il contratto (associativo) più diffuso, prevede che il soccidante (proprietario dei capi allevati) conferisca il bestiame, il mangime, e assuma la direzione d'impresa, e che il soccidario presti il lavoro occorrente per l'allevamento del bestiame seguendo le direttive del soccidante. Le due parti si dividono poi gli accrescimenti, i prodotti, gli utili e le spese secondo le proporzioni stabilite nella convenzione fatto salvo il prelievo di bestiame riservato al soccidante corrispondente alla consistenza del bestiame apportato all'inizio della soccida.
- **le aziende da allevamento**, sono pari a circa 32 mila considerando sia gli allevamenti a ciclo chiuso sia quelli a ciclo aperto che producono lattonzoli destinati all'ingrasso oppure capi da macello (suini leggeri 80-110 kg di peso per la produzione di carne fresca e/o suini pesanti 160-170 kg per la produzione di salumi/preparazioni).
- **le imprese di prima e di seconda trasformazione** sono pari a 3.064 unità e le realtà di dimensioni maggiori svolgono sia attività di macellazione e sezionamento in senso stretto sia attività di lavorazione; possono essere dotate di impianti per il confezionamento di porzionati di carne fresca per la vendita a scaffale o per la preparazione di elaborati crudi o precotti. Inoltre, molti dei macelli localizzati nel Nord Italia hanno



integrato a valle anche la fase di stagionatura di parte dei prosciutti che provengono dalle proprie linee di produzione.

- l'ultimo anello della filiera sul mercato interno è rappresentato dalla fase di **distribuzione** finale, distinta tra **Retail** e **Horeca**. In particolare, nel Retail prevale la Distribuzione Moderna, che assorbe circa i 2/3 degli acquisti domestici di carni fresche e l'80% di preparazioni e salumi, mentre per il canale Horeca il peso stimato sulla destinazione finale nazionale dei prodotti è di circa il 20%.

I principali attori della filiera



Fonte: elaborazioni RRN-Ismea



2. Struttura e organizzazione della filiera

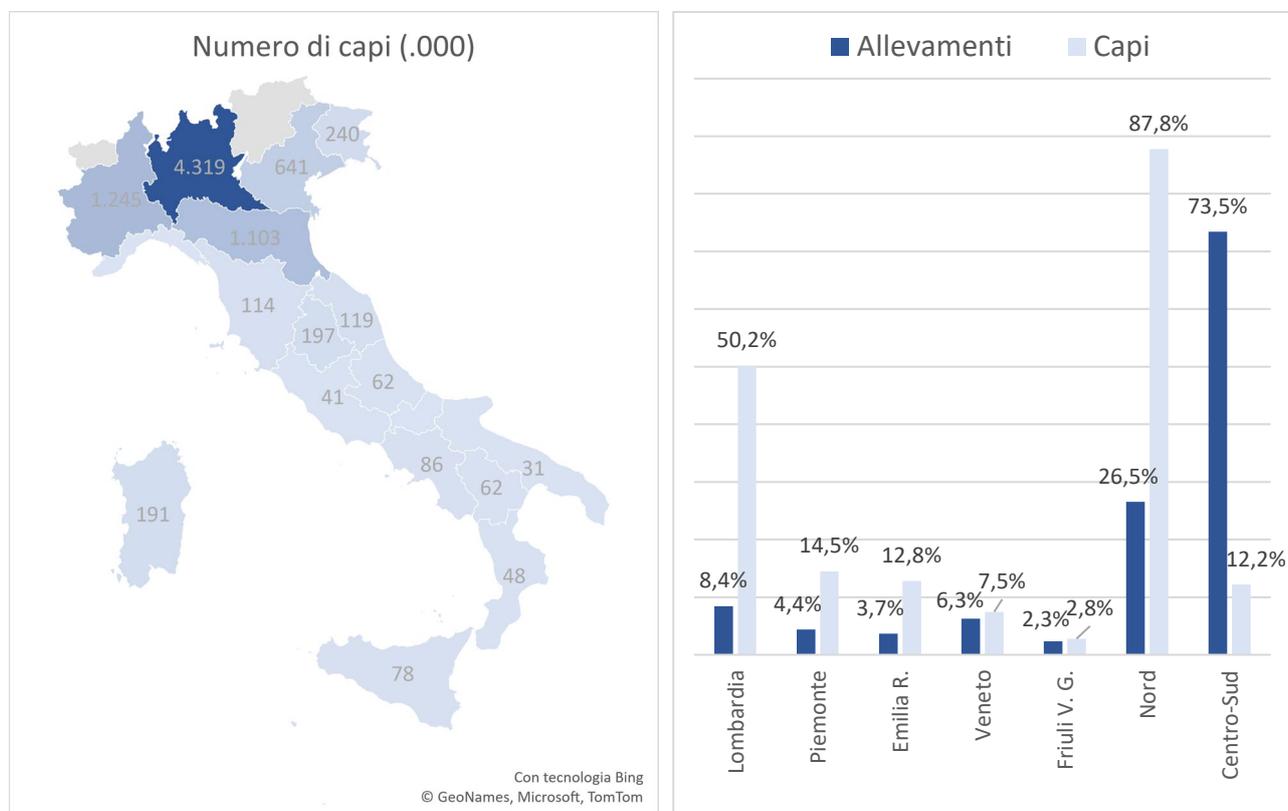
2.1 La fase agricola

2.1.1 Sistemi produttivi e localizzazione degli allevamenti

In base ai dati dell'ultimo censimento dell'Anagrafe Nazionale Zootecnica (31/12/2019), in Italia sono presenti circa 8,6 milioni di suini in oltre 32,5 mila allevamenti. In particolare, la dimensione media degli allevamenti nazionali è di circa 268 capi/azienda, ma nelle aree di maggiore densità si arrivano mediamente a superare i 1.500 capi/azienda. La parte più rilevante in termini numerici della filiera è rappresentata da allevamenti da riproduzione a ciclo aperto e da allevamenti da ingrasso. I primi, sempre a fine 2019, erano 3.573, con una dimensione media pari a 642 capi; gli allevamenti da ingrasso, invece, erano 11.332 con una dimensione media di 512 capi.

Dal punto di vista della **localizzazione** si nota una situazione decisamente opposta tra il Nord e il Centro-Sud, con il patrimonio prevalentemente concentrato nelle regioni settentrionali (88% del totale) e una dimensione media degli allevamenti pari a 886 capi per azienda. La Lombardia è la principale regione coinvolta nella produzione di suini, con oltre la metà del patrimonio che insiste sul proprio territorio; a seguire per importanza Piemonte e Emilia-Romagna, rispettivamente con quote del 14,5% e del 12,8%. Al Centro-Sud è localizzato il maggior numero di aziende (il 74% del totale nazionale), caratterizzate da dimensioni decisamente minori (44 capi per azienda in media). Nelle aree centrali e meridionali si realizza poco più del 12% della produzione nazionale, con un contributo maggiore da parte di Umbria, Sardegna e Marche.

Distribuzione regionale del patrimonio suinicolo e del numero di allevamenti* (al 31/12/2019)



*esclusi orientamento familiare e giardino zoologico

Fonte: elaborazione RRN-Ismea su dati BDN-Anagrafe Nazionale Zootecnica (31/12/2019)



Nel complesso il patrimonio suinicolo nazionale ha registrato solo un lieve incremento negli ultimi cinque anni (+1%), in particolare come conseguenza dell'applicazione della normativa sul benessere animale che ha impattato soprattutto sugli animali da riproduzione (-10% tra il 2015 e il 2019) con una conseguente riduzione delle scrofaie. All'opposto, le criticità che ciclicamente hanno interessato il settore hanno portato all'uscita dal mercato di quasi 5.300 aziende (-14% tra il 2015 e il 2019), accentuando un processo di concentrazione già in atto. Nel quinquennio preso in esame, infatti, la dimensione media aziendale degli allevamenti è cresciuta di circa il 17% a livello nazionale, passando da 228 a 268 capi per azienda.

Numero di allevamenti e capi suini per regione (2015-2019)

Regioni	2015		2019		Var.% 2019/15	
	Allevamenti	Capi	Allevamenti	Capi	Allevamenti	Capi
Lombardia	2.940	4.387.365	2.708	4.319.166	-7,9%	-1,6%
Piemonte	1.407	1.206.388	1.411	1.245.058	0,3%	3,2%
Emilia R.	1.500	1.080.434	1.180	1.102.835	-21,3%	2,1%
Veneto	2.186	607.614	2.011	641.355	-8,0%	5,6%
Friuli V. G.	978	273.851	750	240.313	-23,3%	-12,2%
Umbria	912	174.088	914	196.760	0,2%	13,0%
Sardegna	17.175	167.476	14.190	191.079	-17,4%	14,1%
Marche	2.139	123.247	1.023	118.990	-52,2%	-3,5%
Toscana	1.394	125.165	1.078	114.184	-22,7%	-8,8%
Campania	767	93.892	668	86.470	-12,9%	-7,9%
Sicilia	1.512	59.360	1.710	77.881	13,1%	31,2%
Abruzzo	916	63.126	786	62.203	-14,2%	-1,5%
Basilicata	408	47.287	378	61.846	-7,4%	30,8%
Calabria	738	46.897	623	47.527	-15,6%	1,3%
Lazio	946	33.743	1.183	40.680	25,1%	20,6%
Puglia	677	32.510	685	31.375	1,2%	-3,5%
Molise	431	20.179	367	20.736	-14,8%	2,8%
P.A. Trento	15	4.833	38	5.865	153,3%	21,4%
P.A. Bolzano	257	1.754	272	3.300	5,8%	88,1%
Liguria	92	676	102	785	10,9%	16,1%
Valle d'Aosta	44	47	60	56	36,4%	19,1%
ITALIA	37.434	8.549.932	32.137	8.608.464	-14,2%	0,7%

Fonte: elaborazione RRN-Ismea su dati BDN-Anagrafe Nazionale Zootecnica

In base all'organizzazione e alla suddivisione del ciclo di produzione si possono distinguere due fasi produttive negli allevamenti:

- **riproduzione**, finalizzata a fornire suinetti alla successiva fase d'ingrasso e a consentire il ricambio dei capi riproduttori a fine carriera (rimonta);
- **ingrasso**, finalizzata alla produzione dei suini da macello, leggeri o pesanti a seconda della destinazione (carne fresca o salumi tipici e non).

Se le due fasi coesistono nel medesimo allevamento si parla di **ciclo chiuso** se invece sono separate in diverse aziende si ha il **ciclo aperto**, che può essere da riproduzione o da ingrasso. Gli allevamenti a ciclo chiuso risultano prevalentemente gestiti con contratti di soccida, che si sta rapidamente diffondendo anche per gli



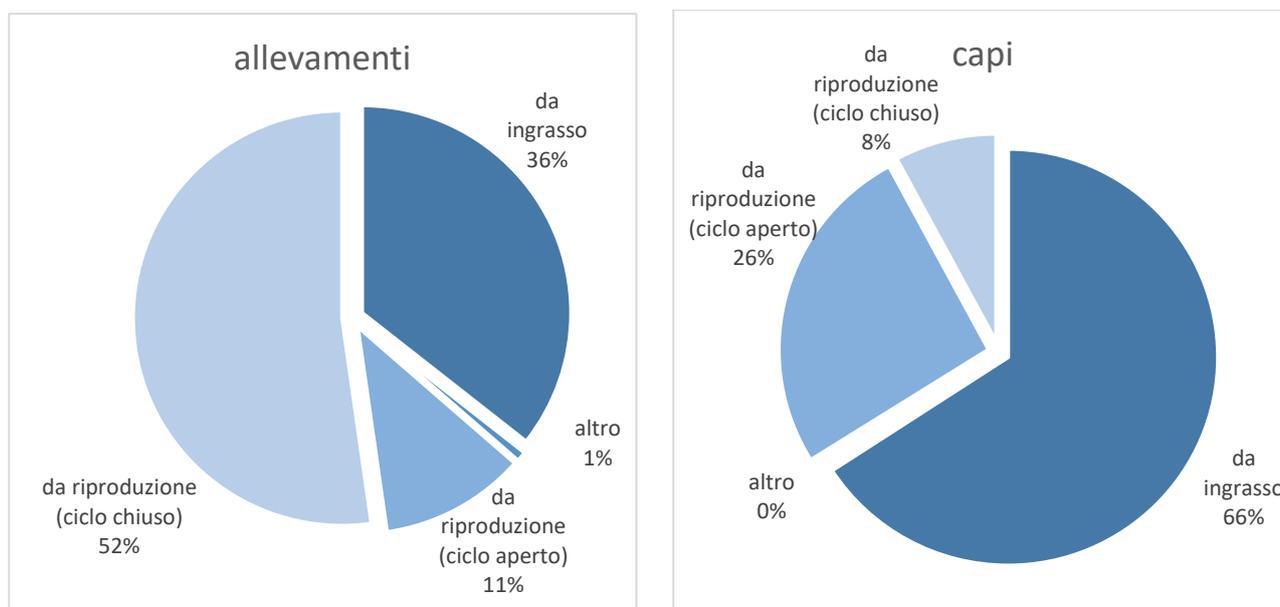
allevamenti che praticano solo l'ingrasso, che come già detto, rappresentano il sistema più diffuso a livello nazionale.

Negli allevamenti a **ciclo aperto da riproduzione** – che rappresentano una quota esigua degli allevamenti nazionali (11% del totale censito) - il prodotto finale è rappresentato dai suinetti del peso di circa 30-40 kg destinati a una successiva fase di magronaggio o ingrasso. Il ciclo produttivo prevede le seguenti operazioni: ricevimento delle scrofette (se la rimonta è acquistata da allevamenti specializzati nella selezione di animali riproduttori); inseminazione (prevalentemente artificiale), gestazione e parto; allevamento dei lattinzoli fino al termine della fase di svezzamento, spedizione e trasferimento all'ingrasso.

In Italia l'attività di **ingrasso** è finalizzata soprattutto alla produzione di un **suino pesante** destinato alla trasformazione in prosciutti e salumi; tale destinazione condiziona la tecnica di allevamento, che deve risultare idonea a preparare suini con carni mature e debitamente coperte di grasso. Le tecniche di allevamento sono, inoltre, condizionate dalle disposizioni dei disciplinari delle principali DOP, cui sono destinati circa il 70% dei suini italiani, che impongono restrizioni riguardo ad esempio la durata minima del ciclo di ingrasso, il range di peso dell'animale vivo al macello, l'approvvigionamento dei mangimi, ecc. Le razze prevalentemente impiegate sono Duroc e Large White e la durata dei cicli di ingrasso è di circa 180 giorni fino all'ottenimento di suini di peso mediamente di 160 kg di peso vivo. Fatto 100 il peso della carcassa di un suino pesante, si può stimare che il 20% è destinato alla produzione dei prosciutti DOP, il 60% alla trasformazione di salumi e insaccati e per il 20% al consumo fresco. Da sottolineare come il consumo fresco rappresenti una quota ridotta in termini di destinazione finale del suino pesante in parte per le caratteristiche della carne che ne deriva (più saporita, più consistente, scarsa resa in cottura) sia per la forte pressione competitiva esercitata dalle carni fresche di provenienza estera.

Altra destinazione dei suini in allevamenti da ingrasso è il circuito della carne fresca (**suino leggero**). In questo caso il peso finale dei capi inviati al macello, generalmente di razza Pietrain e Landrace Belga (ibridi), è compreso tra 100-110 kg, come conseguenza di un ciclo di ingrasso di durata minore.

Ripartizione degli allevamenti e dei capi per orientamento produttivo (al 31/12/2019)



Fonte: elaborazione RRN-Ismea su dati BDN-Anagrafe Nazionale Zootecnica



Sotto il profilo genetico, negli allevamenti nazionali sono attualmente presenti specie nate dalla selezione e dall'incrocio di suini di ceppo europeo e orientale, in cui è stata ricercata la precocità di sviluppo e un buon indice di conversione alimentare; tuttavia questo incrocio continuo ha portato nel tempo alla sostituzione delle razze autoctone italiane con quelle estere, causandone in alcuni casi una riduzione numerica ed in altri la totale scomparsa. Negli ultimi anni, con il supporto di appositi progetti di recupero, sono state riprese molte **razze autoctone** (in particolare, Cinta Senese, Casertana, Nero di Calabria, La Mora Romagnola, Nero dei Nebrodi, nero di Parma e Sarda), che grazie alla loro rusticità e al legame con il territorio rappresentano delle produzioni interessanti, non solo dal punto di vista organolettico e nutrizionale, ma anche sotto il profilo di tutela della biodiversità.

La struttura produttiva suinicola nazionale si caratterizza per un **elevato grado di specializzazione nell'ingrasso**, con il 36% degli allevamenti specializzato nella fase di ingrasso e un altro 52% degli allevamenti opera a ciclo chiuso, quindi seguendo al suo interno tutto il ciclo produttivo: nascita, svezzamento e ingrasso. Va sottolineato che i dati dell'anagrafe zootecnica nazionale sono relativi alle consistenze ad una certa data, e non al numero di animali complessivamente allevati nel corso dell'anno. Nel caso della fase di ingrasso, infatti, nel corso di un anno si realizza più di un ciclo produttivo, come nella fase della riproduzione. In particolare, la produzione è orientata soprattutto ai capi di 160 Kg (suini grassi) che viene allevato soprattutto in Lombardia, Piemonte e Emilia-Romagna (che rappresentano per questa categoria l'82% del totale). Anche per quanto riguarda i suini leggeri di peso compreso tra 100-110 Kg, prevalentemente destinati alla produzione di carni fresche, la maggiore concentrazione dei capi si localizza in Lombardia, Piemonte ed Emilia-Romagna.

2.1.2 Costi di produzione degli allevamenti da ingrasso

Il sistema produttivo di riferimento, le caratteristiche del prodotto (suino pesante o suino leggero), la destinazione finale del prodotto (ciclo DOP e non DOP) sono tutti i fattori che impattano sul livello e sulla composizione del costo di produzione sostenuto dagli allevatori suinicoli.

Sulla base dei risultati del programma InterPIG³, gli allevatori suinicoli italiani sostengono costi di produzione più elevati rispetto ai competitor europei, arrivando a superare del 20% il costo di produzione medio UE (Regno Unito incluso) in allevamenti a ciclo chiuso.

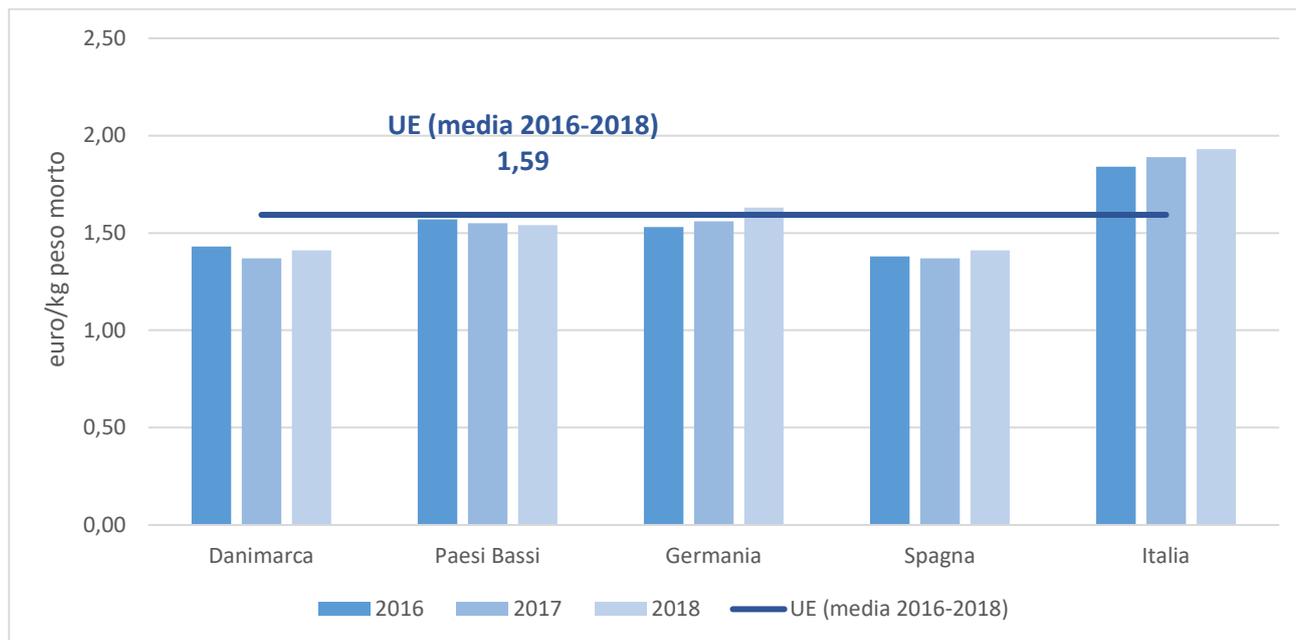
Dal confronto emerge uno svantaggio competitivo sul fronte dei costi per l'Italia, dovuto in larga parte alla specializzazione verso il suino pesante tipico e ai relativi vincoli previsti dai disciplinari di produzione che influenzano gli indici tecnici della fase dell'ingrasso. Altre caratteristiche degli allevamenti italiani che ne rendono i costi mediamente superiori a quelli europei sono:

- la maggiore incidenza dei **costi per i mangimi**, che generalmente non sono autoprodotti come avviene invece in Francia, Germania, Regno Unito;
- la maggiore **durata del ciclo di ingrasso** e il peso alla macellazione dei suini che risulta nettamente superiore rispetto al resto d'Europa, in cui prevale l'orientamento a favore dei suini leggeri.

³ InterPIG è un progetto condiviso che coinvolge organizzazioni e/o istituti di ricerca per l'analisi dei costi di produzione dei suini in 17 Paesi selezionati. I costi di produzione sono espressi in euro per chilogrammo peso morto e fanno riferimento a sistemi di allevamento a ciclo chiuso. All'interno del progetto sono state adottate definizioni comuni al fine di rendere confrontabili i risultati (ad esempio la definizione di scrofa va dalla prima inseminazione alla macellazione e i risultati si basano sulla media delle scrofe presenti nell'anno di riferimento). In questo progetto i costi di produzione dei suini per l'Italia sono elaborati dal Centro Ricerche Produzioni Animali (CRPA).



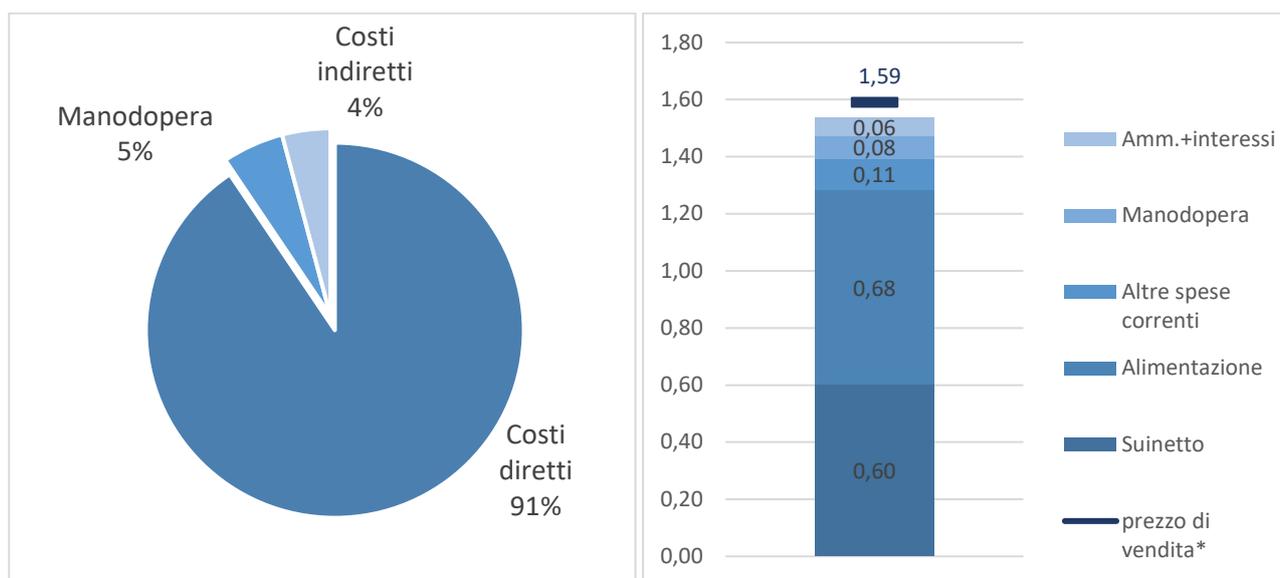
Costo di produzione dei suini in allevamenti a ciclo chiuso nei principali Paesi UE (euro/kg peso morto)



Fonte: AHDB – Cost of pig production Report 2018 (<https://ahdb.org.uk/knowledge-library/2018-pig-cost-of-production-in-selected-countries>)

Secondo un'indagine condotta nel 2019 dall'Ismea su un campione di **12 aziende del circuito DOP specializzate nell'ingrasso** (in cui non si fa ricorso al contratto di soccida) situate in Lombardia, Emilia-Romagna e Piemonte, il costo di produzione totale (dato dalla somma di costi diretti, manodopera inclusa quella familiare, ammortamenti e interessi) è pari a **1,54 euro/kg di peso vivo prodotto** (ovvero 1,47 euro/kg di peso vivo prodotto se si escludono i costi indiretti per ammortamenti e interessi sul capitale investito).

Ripartizione del costo totale di produzione negli allevamenti da ingrasso per macro-voce (%) e per singola voce di spesa (euro/kg peso vivo prodotto)



(*) prezzo di vendita dichiarato dalle aziende del campione per suini 160/176 kg destinati al circuito DOP

Fonte: elaborazione RRN-Ismea (2019)



Il costo per l'acquisto dei ristalli (suinetti di 25-30 kg) è pari al 39% delle spese totali, mentre le spese per l'alimentazione incidono per il 44% del costo totale di produzione. L'alimentazione per i suini da ingrasso è a base di mais, orzo (o frumento) e componente proteica (nuclei a base di soia e farine di estrazione) e negli allevamenti nazionali la quota di autoproduzione è praticamente trascurabile (a differenza di quanto avviene per l'alimentazione dei bovini), pertanto tutte le componenti della razione sono acquistati sul mercato.

Le altre spese dirette incidono per il 7% sui costi di produzione e fra queste spese quelle più rilevanti riguardano lo spandimento dei liquami, le manutenzioni ordinarie e l'affitto delle strutture (a cui si ricorre in alternativa alla capitalizzazione che risulta alquanto contenuta in termini di incidenza sui costi totali).

La manodopera incide sulle spese complessive per poco più del 5%; il residuale 4% è costituito da ammortamenti e interessi sul capitale investito.

Sul fronte della redditività e sulla base delle dichiarazioni di vendita delle aziende intervistate emerge nell'anno di riferimento (2018) una ridotta marginalità, in media pari a 0,05 euro/kg di peso vivo prodotto. La marginalità presenta una discreta variabilità tra le aziende campionate, segnale che le scelte imprenditoriali sono in grado di influenzarne l'andamento anche nel caso di produzioni abbastanza standardizzate in termini di tecnica, localizzazione e destinazione finale. I

n particolare, l'esigua marginalità rende le aziende piuttosto vulnerabili e facilmente esposte a shock esogeni (emergenza Covid, epizootie, dazi doganali, ecc.) che possono provocare oscillazioni repentine di mercato sia sul fronte delle materie prime acquistate (ristalli, mangimi, prodotti energetici) sia sul fronte dei ricavi (prezzi dei suini pesanti).

2.2 La fase industriale

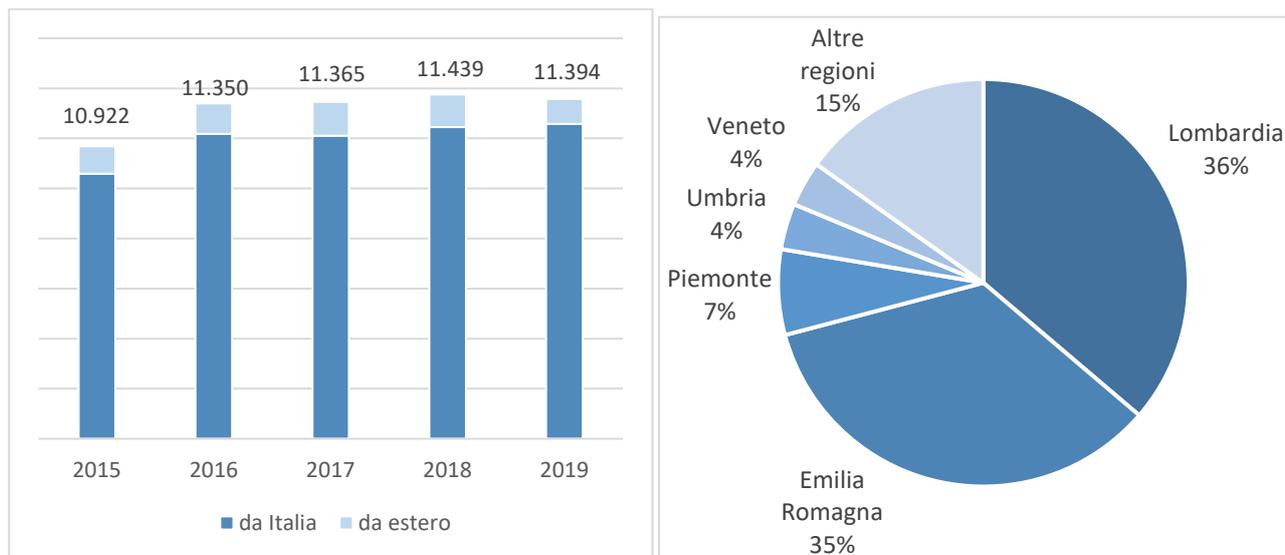
La produzione industriale della filiera suinicola si articola nella prima trasformazione, costituita essenzialmente dall'attività di macellazione e sezionamento per l'ottenimento dei tagli di carne fresca, e la seconda trasformazione relativa all'industria dei salumi. Nel Nord del Paese si concentrano pochi operatori di medio – grandi dimensioni in grado di presiedere più stadi della filiera e diverse piccole aziende disseminate al Sud del Paese. Sulla base dei dati del Ministero della Salute, le strutture deputate alla lavorazione di carne suina sono pari a **3.064 unità**.

Le macellazioni di suini sono caratterizzate da un'accentuata stagionalità, sebbene in riduzione negli ultimi anni. Dopo il crollo del 2015 causato dalla chiusura del mercato russo a seguito dell'embargo, l'offerta di capi avviati alla macellazione è rimasta sostanzialmente stabile tra il 2016 e il 2019 e, in particolare, nel 2019 sono stati macellati 11,4 milioni di capi (-0,4% rispetto al 2018), di cui il 70% nel circuito tutelato (8,1 milioni di capi in base ai dati IFCQ).

Le macellazioni di capi di provenienza estera sono poco significative (2-3% del totale). Lombardia ed Emilia-Romagna detengono il primato per numero di capi macellati, rispettivamente con una quota pari al 36% e al 34% del totale nazionale; a seguire il Piemonte con il 7% circa. A conferma della specializzazione produttiva della filiera, oltre il 90% dei capi macellati è costituito da suini grassi e, di questi, circa l'80 è inserito nel circuito tutelato per la produzione di prosciutti e altri salumi Dop; la parte restante è dell'offerta è rappresentata da suinetti e suini leggeri per la produzione di porchette o per il consumo fresco.



Dinamica delle macellazioni di suini (migliaia di capi) e ripartizione per regione (% capi - 2019)

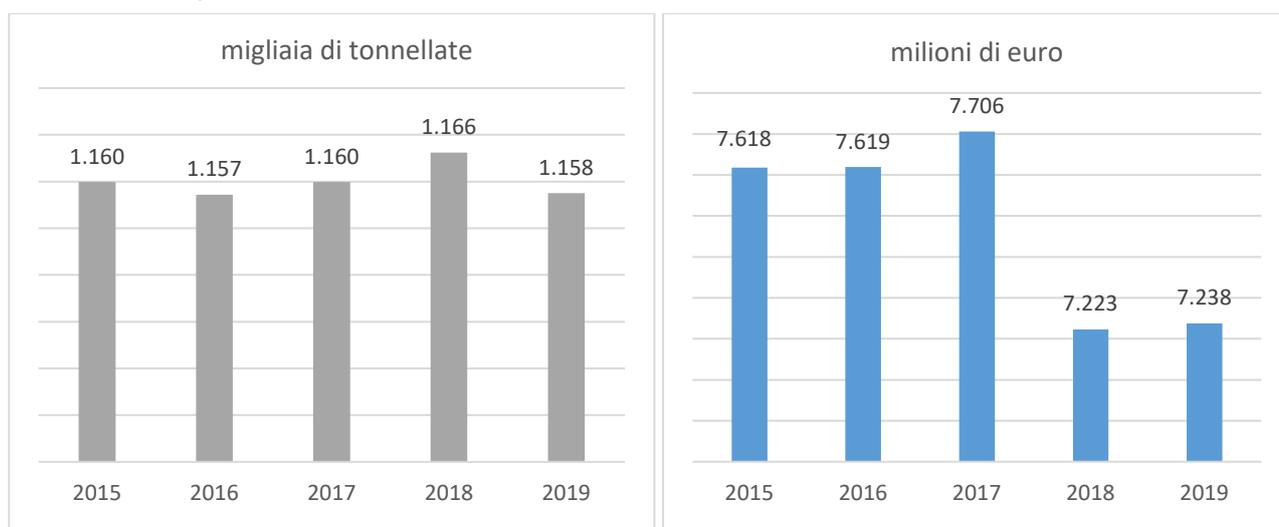


Fonte: elaborazione RRN-Ismea su dati BDN-Anagrafe Nazionale Zootecnica

Nel 2020, a causa della diffusione del Covid-19 e delle misure restrittive che hanno portato alla chiusura prima totale e poi parziale del canale Horeca, le macellazioni hanno subito un brusco calo (-13% a gennaio-settembre 2020 rispetto allo stesso periodo del 2019). Nel circuito tutelato, tuttavia, si è evidenziato un andamento positivo delle macellazioni (+1,6% stima dell'intero anno), sia per la disponibilità di un maggior numero di capi sia come conseguenza del discreto andamento dei consumi di carni suine e dell'avvio da parte di alcuni macelli dell'esportazione di tagli verso il mercato cinese.

L'industria di seconda trasformazione italiana (esclusa bresaola) nel 2019 ha generato un fatturato 7,2 miliardi, con una produzione pari 1,16 milioni tonnellate di salumi. In coerenza con la dinamica della domanda interna, il 2019 ha visto il sorpasso del prosciutto cotto in termini di volumi prodotti (pari al 25% del totale salumi esclusa la bresaola), ma il prosciutto crudo continua a detenere il primato in termini di fatturato (pari al 28% del totale salumi esclusa bresaola).

Dinamica della produzione di salumi* in volume e valore (2015-2019)

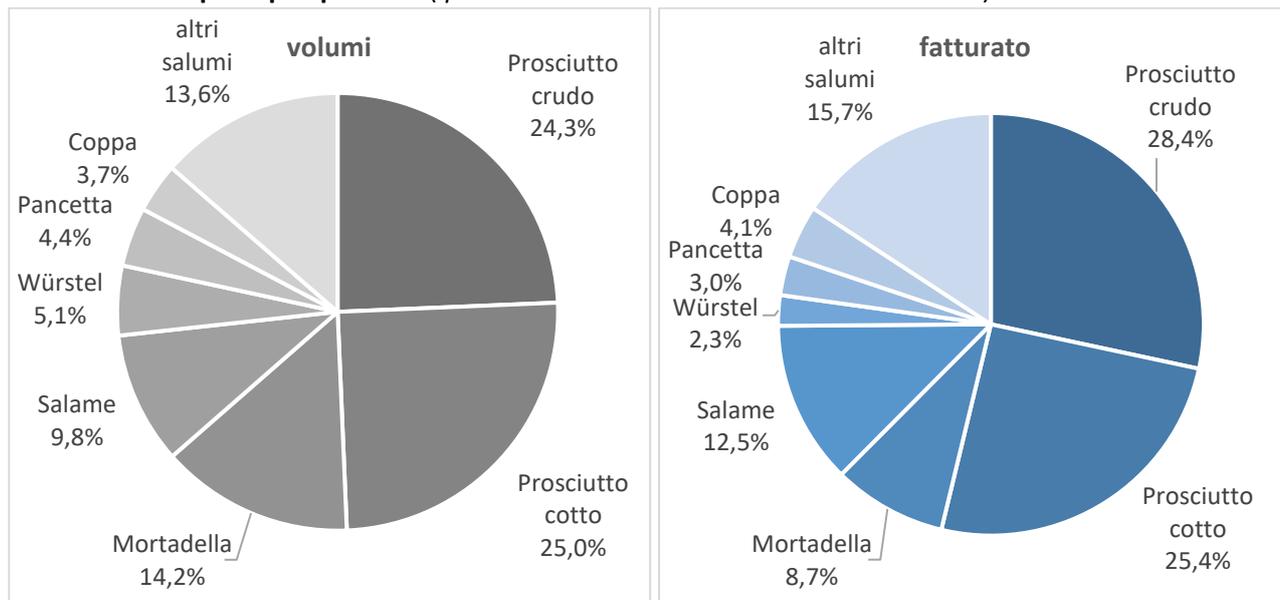


(* esclusa bresaola)

Fonte: elaborazione ISMEA-RRN su dati ASSICA



Produzione dei principali prodotti (quota % su totale salumi escl. bresaola - 2019)



Fonte: elaborazione ISMEA-RRN su dati ASSICA

L'offerta nazionale di salumi è caratterizzata da un forte grado di tipicità e dalla presenza di un elevato numero di indicazioni geografiche, particolarmente concentrate in Emilia-Romagna e Lombardia. Le produzioni IG a base di carne suina sono 42, di cui 21 DOP e 21 IGP. A fronte della numerosità delle certificazioni, i primi quattro prodotti IG a base di carne suina – il Prosciutto di Parma DOP, la Mortadella di Bologna IGP, il Prosciutto di San Daniele DOP e lo Speck dell'Alto Adige IGP – costituiscono ben l'86% della quantità totale certificata e l'85% del valore all'origine del settore.

Produzione salumi IG – Primi 10 (tonnellate)

Prodotto	Regione	2015	2016	2017	2018	2019	quota % su 2019	Var. % 19/18
Prosciutto di Parma DOP	ER	84.621	87.010	81.482	85.400	89.000	45,3%	4,2%
Mortadella Bologna IGP	ER - Laz - Lom - Mar - Pie - Tos - Ven - TAA	38.152	40.693	38.000	36.995	39.992	20,3%	8,1%
Prosciutto di San Daniele DOP	FVG	27.287	26.608	25.959	26.249	26.079	13,3%	-0,6%
Speck Alto Adige IGP	TAA	12.042	11.601	12.692	12.866	13.659	6,9%	6,2%
Prosciutto Toscano DOP	Tos	3.725	4.032	3.472	3.537	3.574	1,8%	1,0%
Prosciutto di Norcia IGP	Umb	2.404	2.835	3.357	4.014	3.549	1,8%	-11,6%
Salame Felino IGP	ER	3.481	3.179	3.380	3.293	3.310	1,7%	0,5%
Salamini italiani alla cacciatora DOP	FVG - Ven - Lom - Pie - ER - Umb - Tos - Abr - Mol	3.695	3.572	2.252	2.021	2.127	1,1%	5,3%
Porchetta di Ariccia IGP	Laz	1.283	1.579	1.756	1.840	1.854	0,9%	0,8%
Coppa di Parma IGP	ER - Lom	1.662	1.663	1.472	1.808	1.799	0,9%	-0,5%
Totale prodotti IG base di carne suina*		189.531	194.242	186.008	190.503	196.580	100,0%	3,2%

*esclusa la Bresaola della Valtellina

Fonte: elaborazione ISMEA-RRN su dati ISMEA-Qualivita (2020)

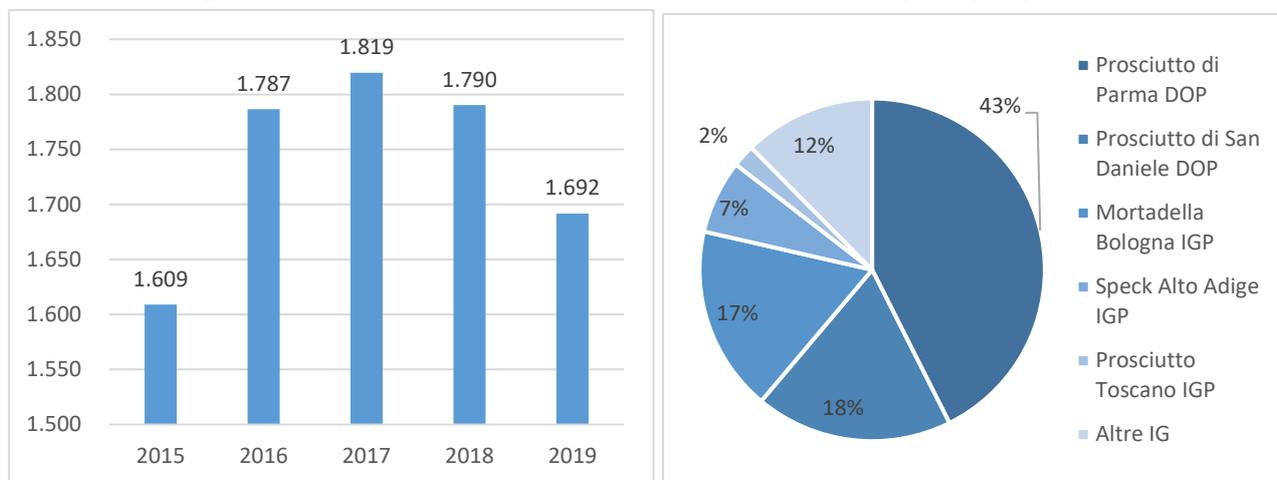
Nel 2019 la produzione certificata di salumi IG si è attestata a quasi 197 mila tonnellate (+3,2% rispetto al 2018), generando un fatturato all'origine di 1,7 miliardi di euro (-5,5% rispetto al 2018, principalmente a



causa della contrazione dei prezzi del Parma DOP). Dopo l'incremento della produzione - soprattutto nel 2016-2017 – avvenuto anche in corrispondenza di elevati livelli dei prezzi, si è verificato un crollo della domanda interna in parte a causa del cambio delle abitudini alimentari - come il minore consumo di grassi, ridotto consumo di carni rosse e, in generale, di derivati animali - e di una perdita di fiducia da parte dei consumatori (problematiche sanitarie, controlli di qualità, attacchi mediatici, ecc.) e in parte a causa di una perdita di competitività sui mercati esteri a vantaggio di altri produttori europei (soprattutto Spagna).

Da qui la necessità, avvertita dagli operatori della filiera, di un ripensamento e di una maggiore attenzione nel medio-lungo periodo – anche alla luce della situazione determinatasi con l'emergenza Covid-19 - dello strumento della programmazione produttiva per i prosciutti (che sarà trattato nel capitolo 7 dedicato agli strumenti della PAC 2014-2020 per il settore suinicolo) e degli obiettivi da realizzare, soprattutto in termini di incremento delle destinazioni all'export e di comunicazione nei confronti dei consumatori finali.

Fatturato all'origine dei salumi DOP-IGP (milioni di euro) e contributo dei principali prodotti (% , 2019)



Fonte: elaborazione ISMEA-RRN su dati ISMEA-Qualivita (2020)

3. Il mercato nazionale

3.1 Dinamica dei prezzi all'origine e all'ingrosso

Il mercato suinicolo è in genere soggetto crisi cicliche ed è caratterizzato da forti oscillazioni di prezzo, soprattutto nella fase agricola, a causa della forte dipendenza dall'estero e dall'influenza esercitata da diversi fattori esogeni. A inizio 2020, sono emersi i primi segnali di indebolimento dei prezzi all'origine dei suini pesanti destinati alle produzioni tipiche, che si sono poi accelerati con il diffondersi del Covid-19: tra aprile e giugno il calo delle quotazioni è stato superiore al 25% rispetto agli stessi mesi del 2019.

La pandemia ha evidenziato tutte le debolezze del comparto suinicolo italiano, sia da un punto di vista strutturale che organizzativo. A partire da marzo, infatti, la chiusura del canale Horeca e dell'attività agrituristica hanno determinato il crollo della vendita dei prosciutti DOP e di altre produzioni della salumeria di qualità. Nell'ambito della filiera dei prosciutti DOP, che rappresenta circa il 70% dei suini nati e allevati in Italia, l'imprevista emergenza ha indotto i prosciuttifici a rallentare, e in alcuni casi a interrompere, l'approvvigionamento settimanale di cosce, mentre l'industria di macellazione, nonostante l'andamento sostenuto e favorevole della domanda di carni suine da consumo fresco, ha ridotto drasticamente il numero dei suini macellati, anche a causa delle nuove normative introdotte per garantire la sicurezza e il distanziamento degli operatori e la sanificazione degli ambienti di lavoro. Durante il *lockdown*, il forte calo



delle macellazioni (circa il 17% in meno rispetto alla normale attività nei mesi di marzo, aprile e maggio) e il conseguente mancato ritiro dei suini pronti per il circuito DOP ha determinato un forzato aumento del loro peso vivo alla consegna al macello e la drastica svalutazione del prezzo di vendita dei suini pesanti che è stata trasferita anche sulle altre categorie di suini. In particolare, si registra un forte calo per i prezzi dei suinetti da allevamento, un segnale della minore propensione degli allevatori a spingere sui ristalli in questa fase di mercati in ribasso. Il prezzo dei suini da macello pesanti italiani è risultato, comunque, più alto di quello praticato sui principali mercati europei.

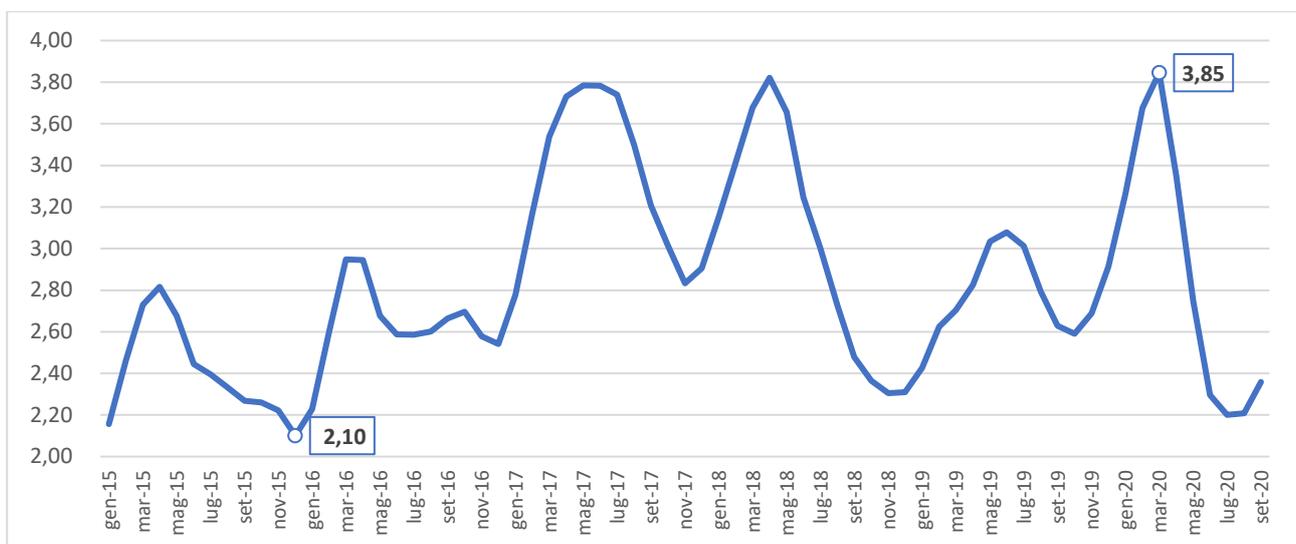
Italia - Prezzi all'origine dei suini da macello 160-176 kg – circuito tutelato (euro kg peso vivo – Iva esclusa)



Fonte: elaborazione RRN-Ismea su dati Ismea (fino a dicembre 2017) e CUN suini da macello (a partire da gennaio 2018)

Oltre al calo delle quotazioni all'origine dei capi vivi da allevamento e da macello, sul mercato all'ingrosso dei tagli di carne suina fresca si è verificato un forte deprezzamento delle cosce fresche pesanti, sia destinate al circuito tutelato, che non. A maggio hanno iniziato a calare anche i prezzi degli altri tagli di carne destinati al consumo fresco (lombo taglio Padova, coppa e pancetta fresca), dopo una fase di stabilità dei prezzi tra marzo e aprile sostenuti dalla crescente domanda presso la GDO.

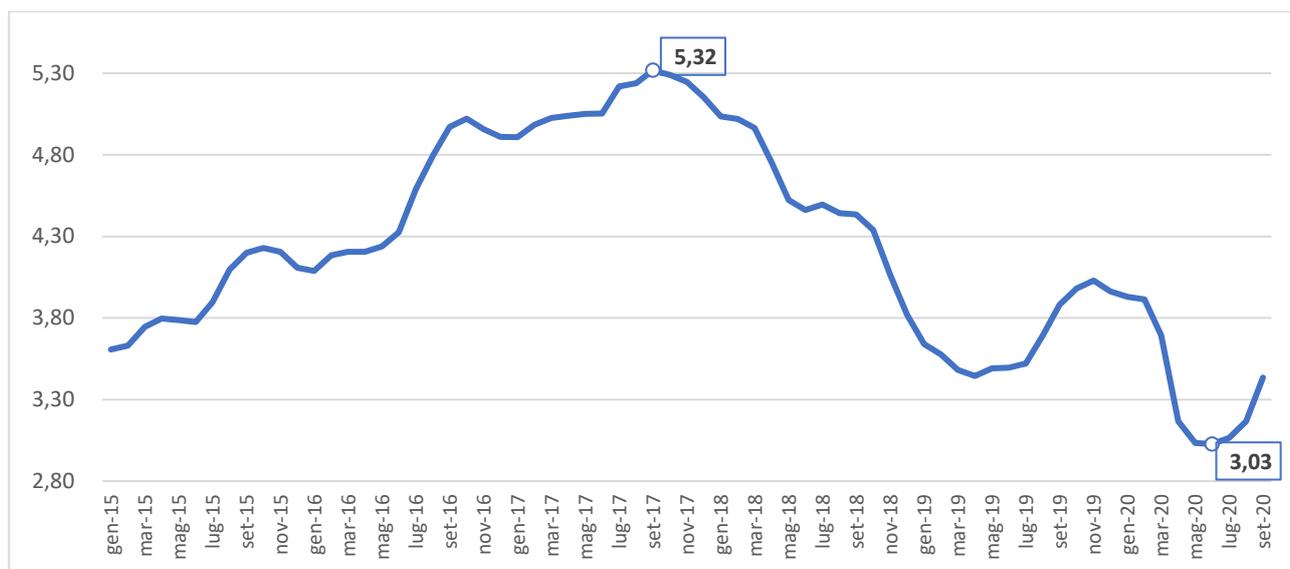
Italia - Prezzi all'origine dei suinetti da allevamento, 30 kg (euro/kg peso vivo – Iva esclusa)



Fonte: elaborazione RRN-Ismea su dati della CUN suini da allevamento



Italia - Prezzi all'ingrosso di cosce fresche per prosciutti crudi DOP, 13/16 kg (euro/kg peso vivo – Iva esclusa)



Fonte: elaborazione RRN-Ismea su dati della CUN tagli di carne suina

Italia - Prezzi all'ingrosso di cosce fresche pesanti (12 kg e oltre) non DOP (euro/ kg peso vivo – Iva esclusa)



Fonte: elaborazione RRN-Ismea su dati della CUN tagli di carne suina

3.2 Dinamica dei prezzi dei fattori produttivi

Oltre ad essere soggetta alle forti oscillazioni di mercato sul fronte dei ricavi, la redditività degli allevamenti nazionali è fortemente influenzata dalle repentine fluttuazioni del mercato globale delle materie prime e dei ristalli, che rappresentano le principali componenti dei costi di produzione per l'attività di ingrasso con un'incidenza dell'83% (cfr. paragrafo 2.1.2).

Considerando la forte dipendenza dalle importazioni di materie prime per l'alimentazione del bestiame, i costi di produzione sono fortemente influenzati dall'andamento del mercato di mais e soia, che in risentono a loro volta delle dinamiche internazionali e degli eventuali squilibri che si verificano tra offerta, domanda e consistenza delle scorte.

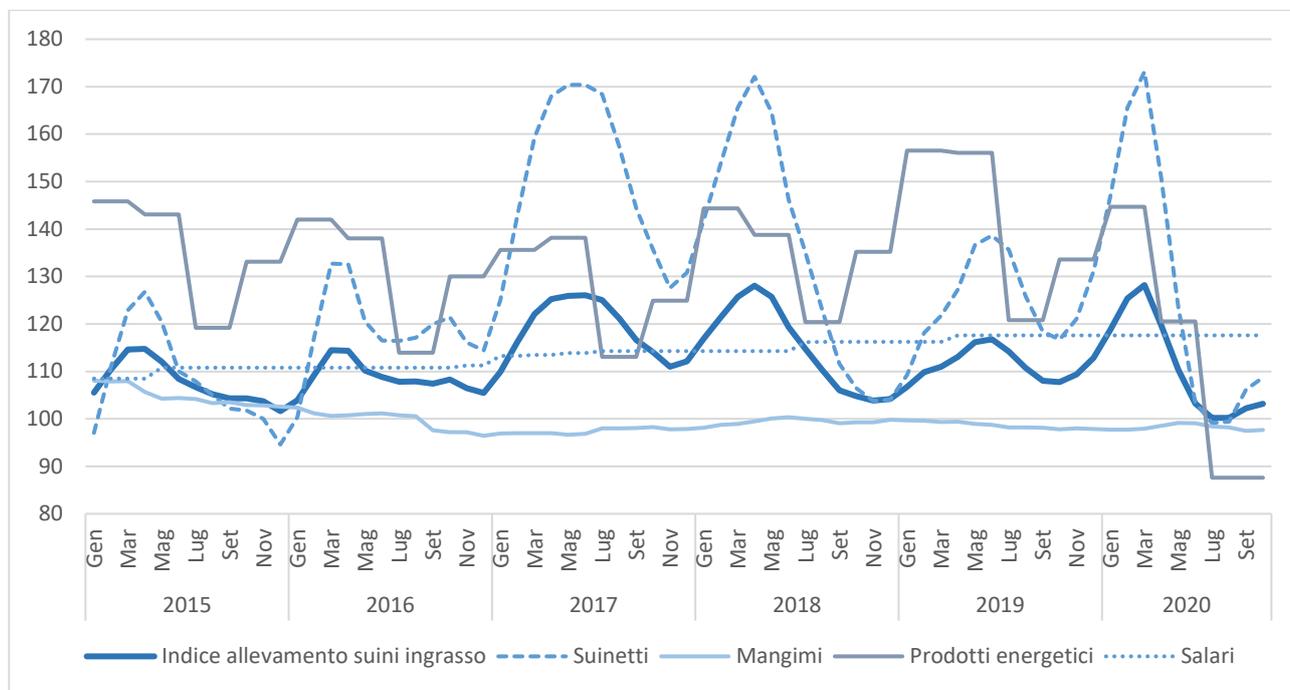


A queste considerazioni si aggiunge la questione della disponibilità dei mangimi all'interno del circuito DOP, poiché, in base ai disciplinari DOP, il 50% degli alimenti della razione devono provenire dal comprensorio. La tensione sui prezzi del mais, inoltre, è sostenuta dalla competizione con l'alimentazione delle bovine da latte, soprattutto laddove si verifica una sovrapposizione tra l'areale produttivo dei prosciutti e quello dei formaggi grana a denominazione, e dalla domanda crescente per l'impiego da parte dei digestori di biomasse per la produzione di biogas.

A fronte delle oscillazioni annuali verificatesi nell'ultimo quinquennio, i prezzi dei fattori produttivi sono stati complessivamente caratterizzati da un trend crescente, come evidenziato dall'Indice Ismea per gli allevamenti da ingrasso (+3,5% tra il 2015 e il 2019). A determinare tale andamento sono stati soprattutto gli incrementi dei prezzi dei ristalli (+15,5%), particolarmente influenzati dalle dinamiche continentali.

Durante l'emergenza Covid, a fronte di un picco verificatosi in corrispondenza del primo *lockdown*, con le conseguenti difficoltà connesse all'approvvigionamento di mangimi e capi da ingrassare, i prezzi dei fattori produttivi si sono allineati ai livelli dell'anno precedente (-0,2% nel periodo gennaio-ottobre 2020), soprattutto grazie all'arretramento registrato dai prodotti energetici (-20%).

Indice dei prezzi mezzi correnti di produzione per l'allevamento di suini da ingrasso (2010=100)



Fonte: Ismea

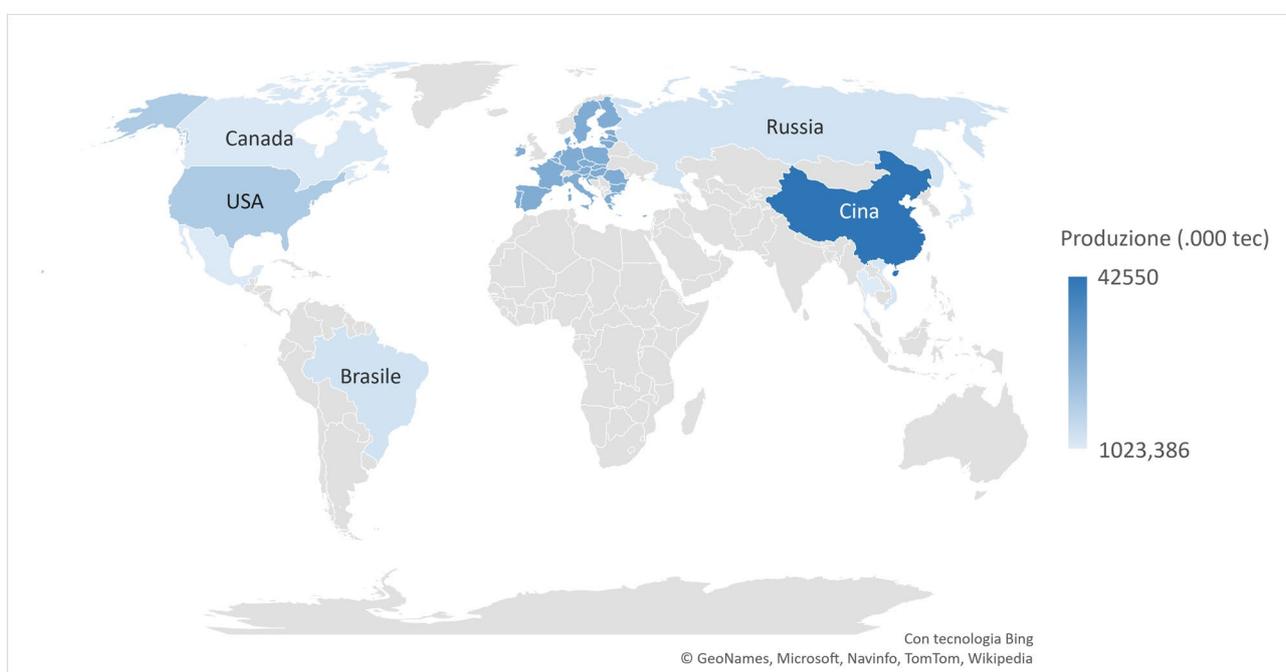


4. Scenario internazionale e scambi con l'estero

4.1 Il mercato mondiale della carne suina

Le dinamiche del settore suinicolo a livello globale sono attualmente caratterizzate da una forte incertezza, causata principalmente dall'imprevedibilità degli effetti della diffusione della Peste Suina Africana (PSA) sia in Asia che in Europa. Dopo il crollo della produzione registrato nel 2019, la capacità produttiva cinese potrebbe progressivamente ripartire, già a partire dal 2021, e ciò potrebbe portare all'abbassamento della domanda mondiale di importazioni e, conseguentemente, a un allentamento della pressione sui prezzi della carne suina. D'altro canto, la diffusione in diversi paesi del centro Europa della PSA, che dopo aver interessato Russia, Bielorussia, Paesi Baltici e Polonia, ora ha raggiunto anche la Germania, sta generando nuove perturbazioni sul mercato europeo e mondiale: il blocco delle esportazioni di carni dalla Germania verso la Cina, ad esempio, sta generando un appesantimento del mercato europeo.

I principali produttori mondiali di carne suina nel 2019



Fonte: OECD/FAO (2020), OECD-FAO Agricultural Outlook 2020-2029

Un ulteriore elemento di incertezza riguarda gli effetti della seconda ondata della pandemia di Covid-19, che nell'ultimo trimestre del 2020 ha reso necessaria la reintroduzione a livello globale di misure restrittive che hanno portato alla chiusura totale o parziale di molte attività produttive e di distribuzione, incluso il canale Horeca, anche durante il periodo delle festività natalizie.

Al di là di questi eventi, la tendenza di medio-lungo termine a livello globale è che il consumo di carne suina, spinto dalla crescita economica e demografica dei paesi in via di sviluppo, sia in aumento, anche se a tassi più contenuti rispetto a quelli dello scorso decennio⁴. Si stima che il 28% dell'incremento dei consumi mondiali di carne al 2030 sarà costituito da carne suina, quota inferiore solo a quella rappresentata dalla carne avicola. Nei paesi sviluppati è previsto, invece, un declino del consumo pro-capite di carne suina a favore della carne

⁴ OECD/FAO (2020), OECD-FAO Agricultural Outlook 2020-2029, FAO, Rome/OECD Publishing, Paris



avicola, non solo meno costosa, ma percepita anche come più salubre. In particolare, per quanto riguarda l'Unione Europea, per il 2030 si prevede una riduzione del consumo pro-capite di carne suina di 1,6 kg rispetto ai livelli del 2019.

Scenario mondiale della carne suina al 2029 per i principali player mondiali (milioni di tonnellate)

	Produzione			Consumi			Import			Export		
	2015	2019	2029	2015	2019	2029	2015	2019	2029	2015	2019	2029
Cina	56,6	42,6	57,0	57,3	44,8	58,3	0,9	2,4	1,5	0,3	0,2	0,2
Unione Europea	22,6	23,3	22,6	19,5	19,3	19,2	0,1	0,2	0,2	3,2	4,2	3,5
USA	11,0	12,4	12,8	9,3	10,1	10,6	0,7	0,6	0,6	2,3	2,9	2,9
Brasile	3,7	4,0	4,5	3,2	3,5	3,8	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	0,6
Russia	3,1	3,9	4,0	3,4	3,8	4,0	0,3	0,1	0,1	0,0	0,1	0,1
Vietnam	3,5	3,2	4,3	3,6	3,2	4,4	0,1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0
Canada	2,0	2,1	2,2	0,8	0,8	0,8	0,2	0,3	0,3	1,4	1,6	1,7
Messico	1,3	1,6	1,9	2,0	2,4	2,7	0,7	0,9	1,0	0,1	0,2	0,2
Giappone	1,3	1,3	1,1	2,5	2,6	2,5	1,2	1,3	1,4	0,0	0,0	0,0

Fonte: OECD/FAO (2020), OECD-FAO Agricultural Outlook 2020-2029 (dati 2019 provvisori)

Nel panorama dei **principali player mondiali** si evidenziano alcune tendenze:

- La **Cina** è il primo produttore e consumatore mondiale di carne suina (rispettivamente 42,6 e 44,8 milioni di tonnellate nel 2019) e il primo importatore di carni suine fresche e trasformate, soprattutto da UE e USA. Dopo il crollo della produzione a causa della diffusione della PSA (-21% nel 2019) è in corso la ricostruzione della capacità produttiva, attraverso la realizzazione di moderni allevamenti di grandi dimensioni, in grado di garantire una maggiore biosicurezza.
- L'**Unione Europea** è il primo esportatore mondiale di carne suina, con circa 3,2 milioni di tonnellate nel 2019, tuttavia per il prossimo decennio è prevista una contrazione a causa delle limitazioni all'espansione della produzione per l'introduzione di politiche che impongono vincoli ambientali più stringenti.
- Gli **USA** sono il secondo paese esportatore mondiale con 2,9 milioni di tonnellate nel 2019. I flussi commerciali sono orientati prevalentemente verso Cina, Messico, Giappone, Canada, Corea del Sud e Vietnam (con cui è stato fatto un recente accordo commerciale) e sui mercati asiatici è particolarmente forte la competizione con i prodotti UE. La produzione è prevista in lieve crescita a fronte di una solida domanda interna e di esportazioni elevate.
- Il **Canada** è il terzo esportatore mondiale con 1,6 milioni di tonnellate nel 2019. Circa il 70% della produzione viene esportata, grazie ad una filiera efficiente, che rende il settore fortemente competitivo sul piano internazionale. Giappone, USA e Cina sono i principali mercati di destinazione.
- Il **Brasile** è il quarto paese produttore ed esportatore mondiale (rispettivamente 4 e 0,5 milioni di tonnellate nel 2019). La produzione interna risulta in aumento per rispondere alla forte domanda estera (soprattutto della Cina). In particolare, nel 2020 è previsto un aumento delle esportazioni del 40%.

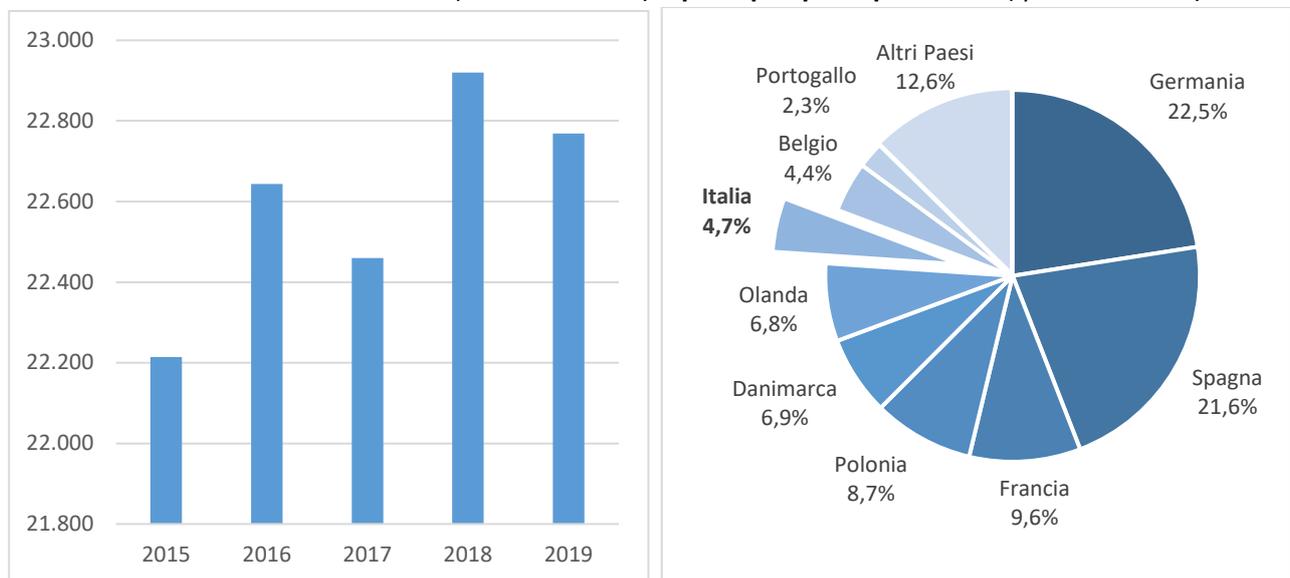


- La **Russia**, grazie ai forti investimenti degli ultimi anni nell’ammodernamento e nella realizzazione di grandi unità produttive, ha raggiunto l’autosufficienza e le importazioni sono calate. Fino al 2013 rappresentava il primo mercato di sbocco per le produzioni comunitarie. Ora il mercato interno è saturo, la domanda è stabile e non si prevedono sbocchi commerciali significativi per le esportazioni, a causa della forte concorrenza sui mercati internazionali. Inoltre, restano in vigore limitazioni alle importazioni di tipo sanitario nei confronti dell’UE e di tipo economico verso USA e Canada.

4.2 Il mercato suinicolo dell’UE

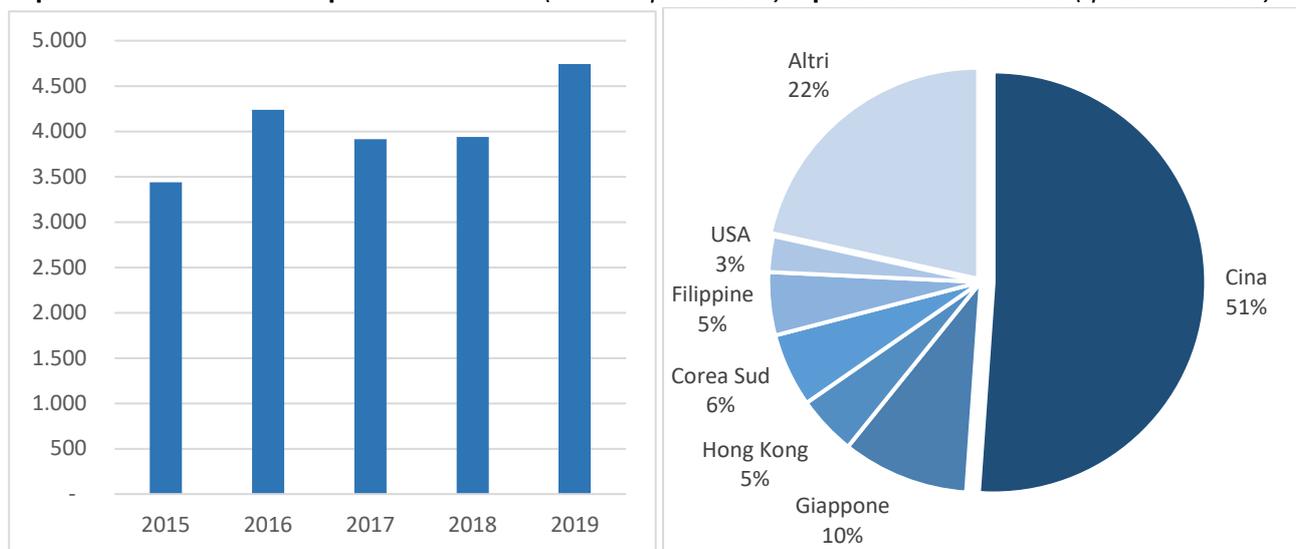
Nel panorama comunitario Germania e Spagna sono i principali paesi produttori, rappresentando il 44% dell’offerta totale, seguiti dalla Francia. L’Italia è al settimo posto, con una quota inferiore al 5% del totale. L’Unione Europea ha un ruolo di primaria importanza nel mercato mondiale dei prodotti suinicoli, detenendo la leadership delle esportazioni con oltre 4,7 milioni di tonnellate inviate verso i Paesi terzi.

Produzione di carne suina dell’UE27 (.000 tonnellate) e principali paesi produttori (quota % - 2019)



Fonte: elaborazione RRN-Ismea su dati Eurostat

Esportazioni dell’UE-28 di prodotti suinicoli (.000 t eq. carcassa) e paesi di destinazione (quota % - 2019)

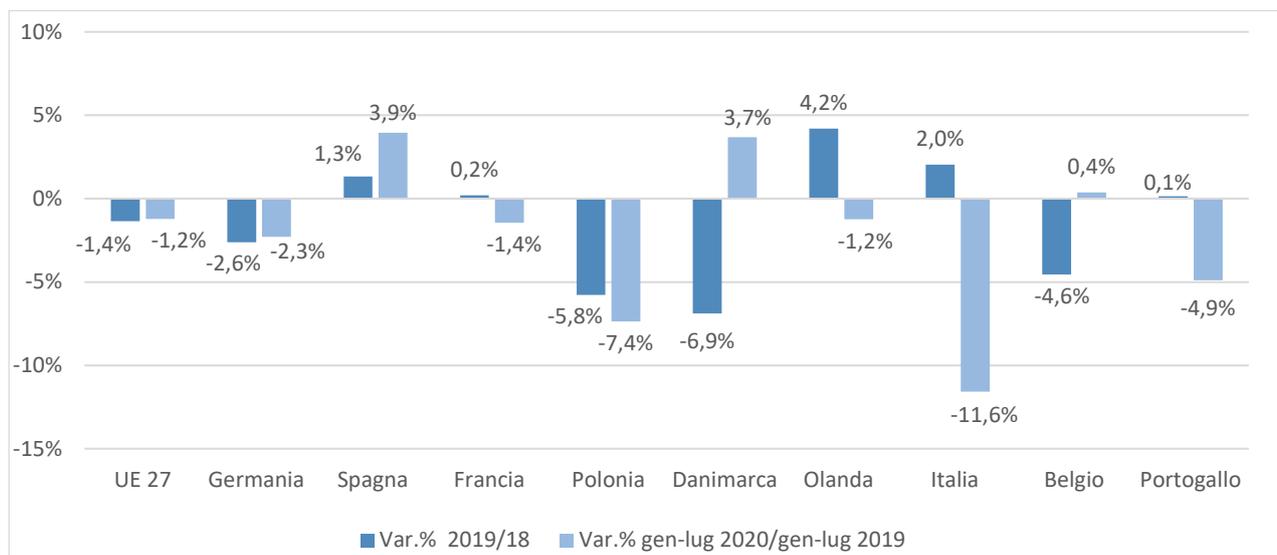


Fonte: elaborazione RRN-Ismea su dati Eurostat e Commissione UE



Dopo il forte incremento delle esportazioni dell'UE registrato nel 2019 (+20%) e nel primo semestre del 2020 (+15%, in particolare raddoppiando verso la Cina e aumentando in Vietnam), nel secondo semestre si prevede un rallentamento, soprattutto per la comparsa della PSA in Germania che ha determinato un blocco delle importazioni di carne suina tedesca da parte di alcuni paesi asiatici (Cina, Corea del Sud e Giappone). La proiezione per il 2020 viene rivista al ribasso fino al 2% su base annua e, con il progressivo recupero della produzione cinese e la conseguente riduzione della domanda di importazioni, è previsto un calo delle esportazioni del 10% anche nel 2021⁵. L'evoluzione delle esportazioni dell'UE dipenderà, quindi, anche dalla capacità della Germania di contenere la diffusione della peste suina africana e dalla volontà dei partner commerciali di implementare il principio di regionalizzazione, permettendo l'import dalle aree in cui la malattia non è presente. Danimarca, Spagna e Paesi Bassi potrebbero contribuire a colmare in parte questi "vuoti" di offerta verso la Cina e i mercati asiatici.

Dinamica recente delle macellazioni nei principali paesi UE (numero di capi)



Fonte: elaborazione RRN-Ismea su dati Eurostat

Nel corso del 2020 il mercato suinicolo dell'UE è stato in parte condizionato dalla diffusione delle norme anti-Covid in tutti i Paesi dell'Unione, ma sebbene la produzione sia diminuita dell'1,2% su base annua (dati riferiti al periodo gennaio-luglio) a causa del calo delle macellazioni in Germania, Francia, Italia e Paesi Bassi (controbilanciato dall'aumento in Spagna e Danimarca), i prezzi favorevoli, la ripresa della domanda dei consumatori e gli investimenti recenti hanno contribuito all'aumento della produzione a partire da giugno⁶. Tuttavia, nei prossimi mesi sarà determinante, oltre all'evoluzione della pandemia Covid-19 nei diversi paesi, la gestione e l'evoluzione del PSA in Germania. Nel quarto trimestre del 2020 si prevede un aumento della produzione da parte di Spagna, Danimarca e Irlanda, che hanno aumentato il numero di capi allevati, incluso i riproduttori nel 2019, per cui la produzione di carne suina dovrebbe diminuire dello 0,5% nel 2020 e dell'1% nel 2021.

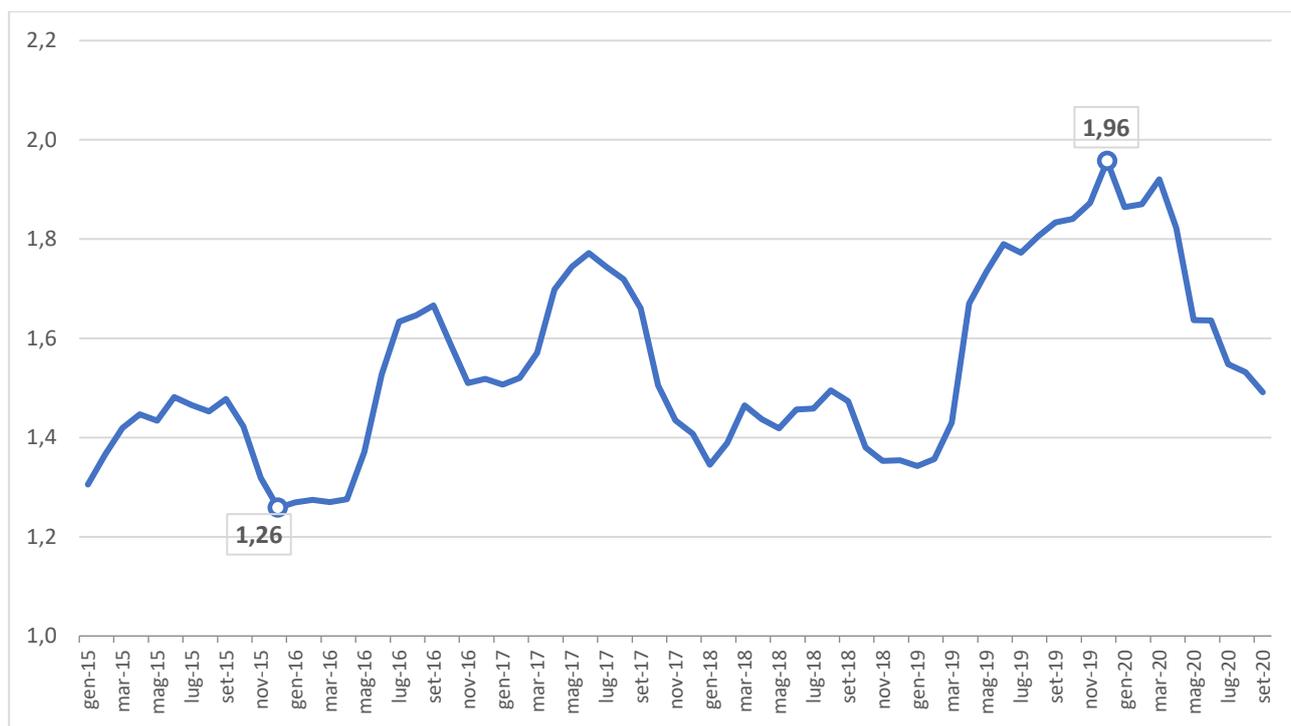
Secondo le previsioni della Commissione UE, anche il consumo dovrebbe pro capite diminuire nel 2020 (-1%), attestandosi al livello di 32,8 kg.

⁵ EC (2020), *Short-term outlook for EU agricultural markets in 2020*, European Commission, DG Agriculture and Rural Development, Brussels.

⁶ Commissione Europea, *Short term Outlook for European agricultural markets in 2020 – Autumn 2020*, ottobre 2020 (https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/food-farming-fisheries/farming/documents/short-term-outlook-autumn-2020_en.pdf).

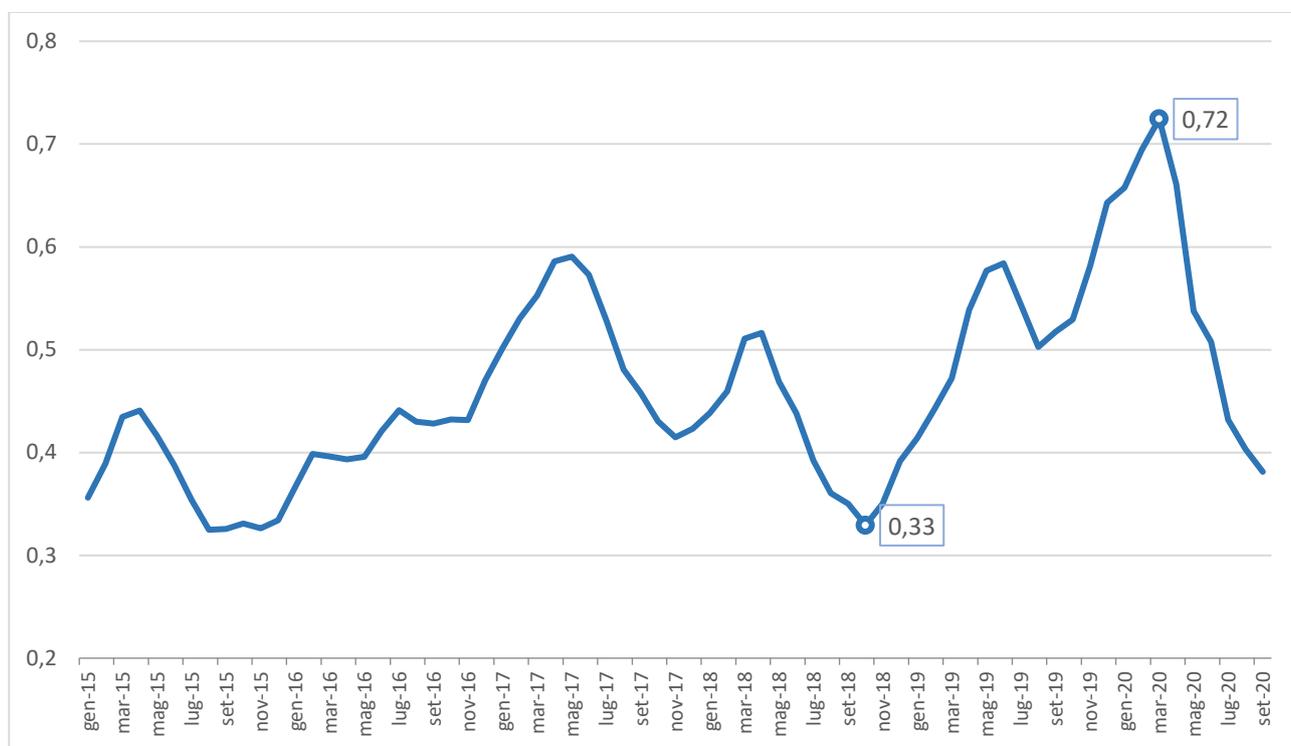


Prezzi medi all'origine dei suini da macello pesanti nell'UE28 (euro/kg carcassa)



Fonte: elaborazione Ismea su dati della Commissione Europea - DG AGRI

Prezzi medi all'origine dei suini da allevamento nell'UE28 (euro/kg carcassa)



Fonte: elaborazione Ismea su dati della Commissione Europea - DG AGRI



UE: Prospettive di lungo periodo per il segmento della carne suina

.000 ton eq. carcassa	2010	2015	2019	2030	Tvma (*) 2030-2019
Produzione netta	22.879	23.436	24.189	23.355	-0,32%
Import carne	30	11	16	19	1,97%
Export carne	1.844	2.218	3.214	3.426	0,58%
Consumo	21.065	21.229	20.990	19.949	-0,46%
Consumo pro-capite (kg)	32,6	32,5	31,8	30,2	-0,48%

(*) Tvma: tasso di variazione medio annuo

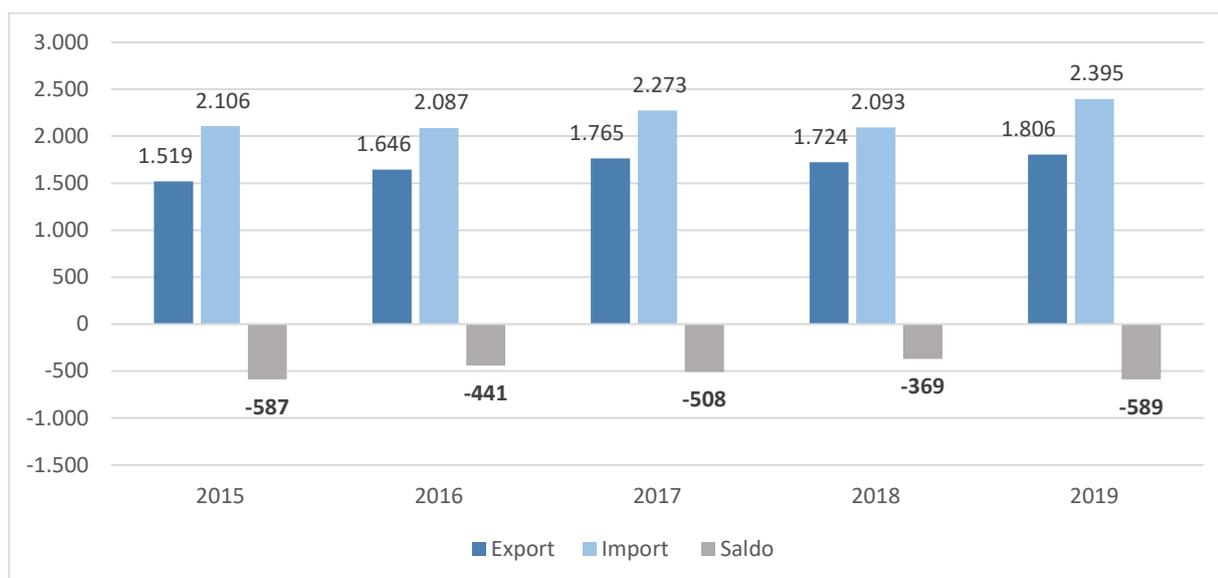
Fonte: EC (2019), EU agricultural outlook for markets and income, 2019-2030.

4.3 Commercio estero nazionale

Nello scenario internazionale l'Italia si caratterizza per una riconosciuta specializzazione produttiva di preparazioni a base di carni suine e per una forte dipendenza dall'estero in relazione all'approvvigionamento di suini vivi e carni fresche. Nel segmento delle carni suine trasformate, l'Italia è il secondo esportatore mondiale grazie al forte traino delle produzioni di prosciutti e salumi tipici, principali prodotti della categoria "preparazioni e conserve suine" che rappresenta l'85% del valore totale delle esportazioni del settore. L'elevata dipendenza dell'Italia dagli approvvigionamenti esteri di animali vivi e carni fresche costituisce un fattore condizionante per la competitività del comparto. Le imprese di produzione e di trasformazione, infatti, sono costrette a confrontarsi con le dinamiche che interessano i principali mercati fornitori subendone, talvolta, performance e strategie di commercializzazione.

Analizzando l'andamento della bilancia commerciale dell'ultimo quinquennio, il settore continua ad essere contrassegnato da una forte dipendenza dall'estero, soprattutto in relazione all'approvvigionamento di carni fresche, refrigerate e congelate (86% del valore totale delle importazioni nell'interno settore).

Andamento della bilancia commerciale del settore suinicolo italiano nel 2015-2019 (milioni di euro)



Fonte: elaborazione Ismea su dati Istat

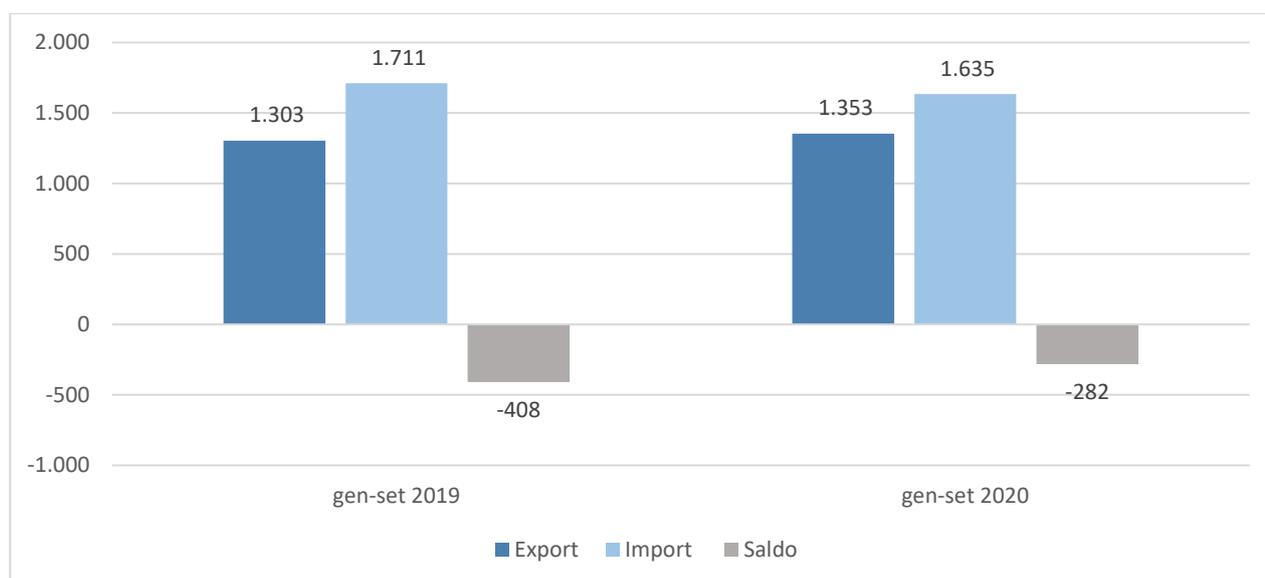


Nel 2019, la bilancia commerciale italiana del settore suinicolo, che comprende suini vivi, carni e preparazioni suine, è in passivo di 597 milioni di euro. La minore crescita del valore complessivo delle esportazioni avvenuta nel 2019 in corrispondenza di un notevole aumento delle importazioni del settore (+13,5% in valore), causato soprattutto dall'aumento dei prezzi della carne suina sul mercato UE che ha caratterizzato il 2019, ha determinato un incremento del deficit della bilancia commerciale del settore suinicolo italiano pari a 228 milioni di euro rispetto al 2018.

Nel 2020 lo scoppio della pandemia di Covid-19 ha sicuramente condizionato le dinamiche del commercio estero del settore. In particolare, vista la chiusura delle attività ristorative di buona parte dell'Europa, ci si attendeva una significativa riduzione degli scambi intra-UE, con un impatto rilevante sulle esportazioni italiane dei prodotti a base di carne suina trasformata, di cui Germania e Francia sono i principali mercati di destinazione (insieme rappresentano il 40% dell'export totale del comparto). Tuttavia, tra gennaio e settembre 2020 si registra un aumento del 3,8% del valore dell'export del settore rispetto allo stesso periodo del 2019 (-5,8% in volume), mentre l'import è calato del 4,4% in valore (-8,1% in volume), con un conseguente assottigliamento del deficit commerciale che a settembre 2020 si attesta su - 282 milioni di euro segnando un recupero di 126 milioni di euro rispetto ai primi nove mesi del 2019.

La svalutazione dei prezzi della carne suina sul mercato UE ha sicuramente avuto una ripercussione sulla diminuzione del valore delle importazioni italiane; inoltre, molti trasformatori hanno rallentato le importazioni di carne suina a causa della riduzione della domanda di salumi da parte del canale Horeca, che ha determinato un maggior ricorso alle materie prime nazionale e la tendenza a non accumulare nuova produzione in magazzino.

Bilancia commerciale del settore suinicolo italiano nel periodo gennaio-settembre 2020



Fonte: elaborazione Ismea su dati Istat

Analizzando il quinquennio 2015-2019, le importazioni del settore suinicolo italiano sono aumentate del 13% in valore, e la categoria di prodotti che ha maggiormente contribuito a questo incremento è quella relativa alle "altre carni suine disossate, fresche e refrigerate", categoria in cui rientrano i prodotti destinati sia all'industria della trasformazione che al mercato della carne fresca, per cui nel 2019 l'import risulta maggiore del 35% rispetto al valore del 2015. Nello stesso periodo risulta rilevante anche la crescita delle importazioni di "cosce fresche" destinate ai prosciutti (+11%), la categoria di prodotto che pesa per il 44% sul valore totale delle importazioni del settore.



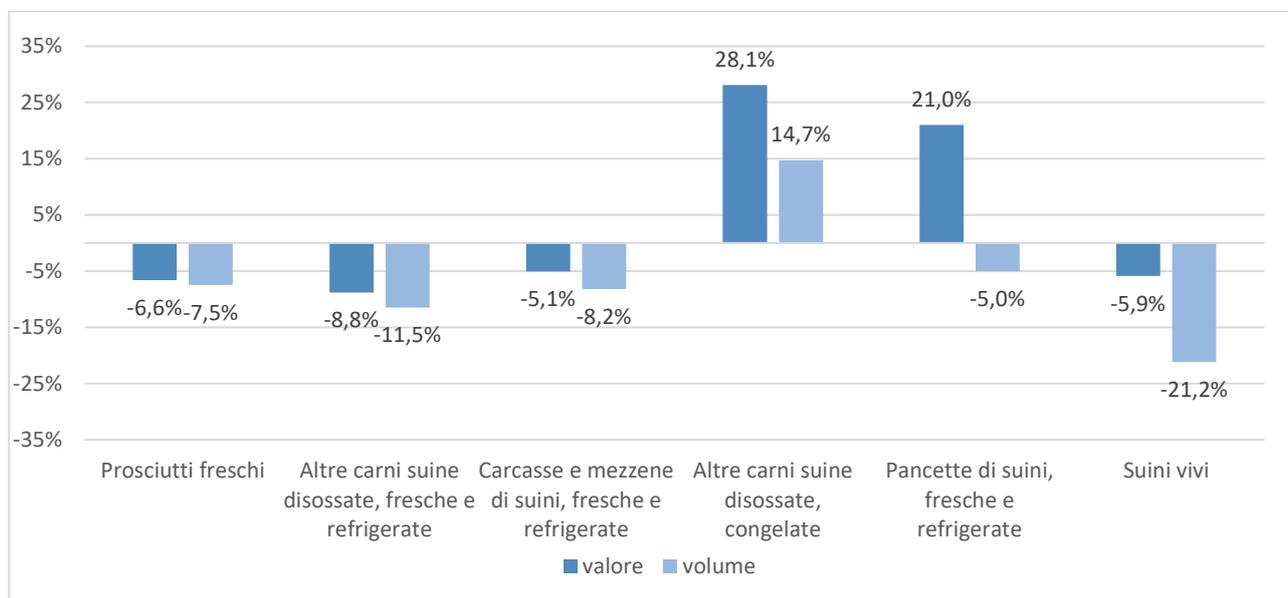
Nel 2020, tra gennaio e settembre il valore delle importazioni nazionali per il settore suinicolo sono diminuite del 6,6% in valore rispetto allo stesso periodo del 2019 (-7,6% in volume). In particolare, l'Italia ha ridotto le importazioni di tutti i principali prodotti acquistati sul mercato estero; risultano in aumento solo gli acquisti di "altre carni suine disossate, fresche e refrigerate" (+28% in valore, +15% in volume). Come già accennato, una delle motivazioni di questa dinamica negativa è da ricondursi al calo della domanda dei prodotti della salumeria da parte degli operatori del canale Horeca, a causa della chiusura di ristoranti, bar e mense dovuta all'emergenza Covid. Inoltre, l'accumulo di materia prima sul mercato nazionale (dovuta al rallentamento delle attività di macellazione e alla chiusura del canale Horeca) ha portato molti produttori dell'industria di trasformazione ad acquistare la carne suina sul mercato interno piuttosto che all'estero.

Importazioni in valore dei principali prodotti del settore suinicolo nazionale

Import in valore (000 euro)	2015	2016	2017	2018	2019	Var. 2019/15
Prosciutti freschi	945.166	919.304	969.342	891.645	1.052.334	11,3%
Altre carni suine disossate, fresche e refrigerate	304.029	324.301	377.169	344.875	409.132	34,6%
Carcasse e mezzene di suini, fresche e refrigerate	264.127	255.378	266.267	247.848	275.595	4,3%
Altre carni suine disossate, congelate	79.647	65.238	83.186	84.896	91.390	14,7%
Pancette di suini, fresche e refrigerate	69.421	67.049	76.480	63.360	63.449	-8,6%
Suini vivi	75.614	94.473	106.425	88.332	84.043	11,1%
Valore import totale	2.106.092	2.087.389	2.273.046	2.093.056	2.375.371	12,8%

Fonte: elaborazione Ismea su dati Istat

Dinamica delle importazioni dei principali prodotti della filiera suinicola (var.% gen-set 2020/2019)



Fonte: elaborazione Ismea su dati Istat

Nel quinquennio 2015-2019, le esportazioni del comparto suinicolo nazionale sono aumentate del 17% in valore e tra le categorie di prodotto che hanno maggiormente contribuito a questa crescita c'è quella delle "salsicce e salami stagionati", che rappresenta circa il 19% del valore totale delle esportazioni del settore: nel 2019 le esportazioni di queste produzioni hanno raggiunto il valore di 336 milioni di euro (+27,5% rispetto al



2015). Molto rilevante anche la crescita del valore delle esportazioni delle “pancette stagionate”, che, sebbene incidano solo per il 3% sulle vendite all’estero totali dei prodotti suinicoli, fanno registrare un aumento del 51% tra il 2015 e il 2019.

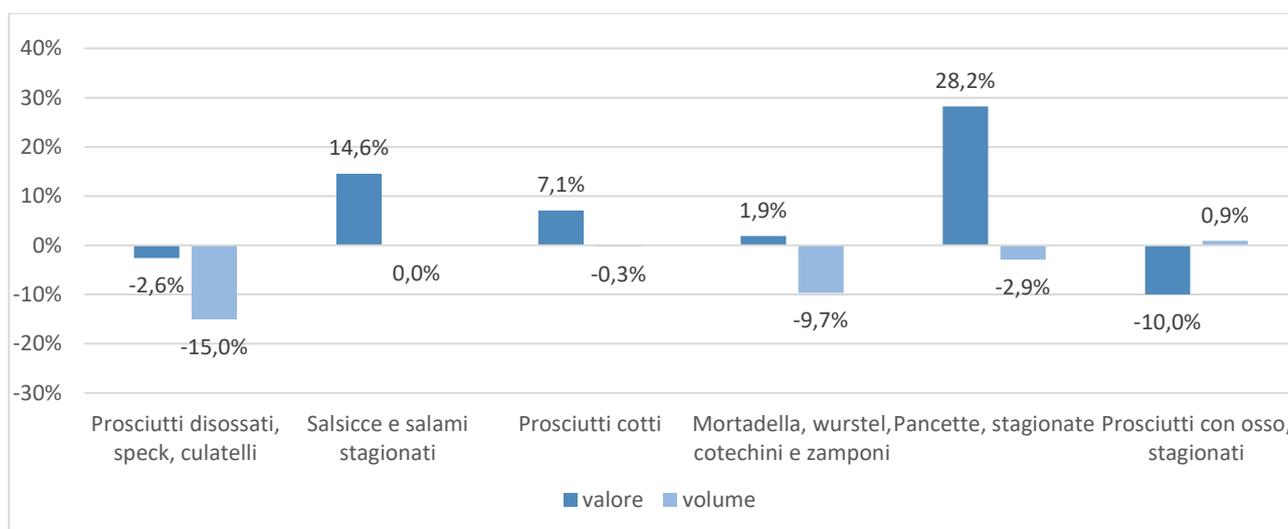
Tra gennaio e settembre 2020 si confermano a grandi linee le principali tendenze registrate negli ultimi anni per le produzioni che maggiormente rispondono alla domanda del mercato internazionale: crescono in valore, rispetto a gennaio-settembre 2019, le esportazioni di “salsicce e salami stagionati” (+14,6%), dei “prosciutti cotti” (+7,1%) e soprattutto delle “pancette stagionate” (+28,2%). In calo invece le esportazioni di “prosciutti disossati, speck, culatelli”, categoria di prodotti che da sola rappresenta circa il 40% dell’export totale del settore: tra il 2018 e il 2019 si registrava una leggera contrazione del valore dell’export (-1,3%), che si conferma anche durante il 2020 (-2,6% tra gennaio e settembre rispetto allo stesso periodo del 2019). Questa categoria di prodotti ha come destinazione principale il canale Horeca dei paesi acquirenti, e quindi il loro collocamento sul mercato estero è stato fortemente condizionato dalle misure di contenimento del Covid-19 che hanno portato alla chiusura di molti ristoranti, bar e mense in gran parte dei mercati di destinazione.

Esportazioni dei principali prodotti del settore suinicolo nazionale (.000 euro)

	2015	2016	2017	2018	2019	Var. 19/15
Prosciutti disossati, speck, culatelli	685.239	693.979	732.831	733.569	724.345	5,7%
Salsicce e salami stagionati	263.991	285.034	308.665	322.259	336.569	27,5%
Mortadella, wurstel, cotechini e zamponi	123.438	126.515	132.351	139.610	149.338	21,0%
Prosciutti cotti	121.455	134.185	150.605	135.992	139.583	14,9%
Pancette, stagionate	33.900	39.358	43.174	42.574	51.162	50,9%
Prosciutti con osso, stagionati	23.747	25.320	23.207	24.378	17.758	-25,2%
Preparazioni e conserve suine	1.299.573	1.363.264	1.469.414	1.489.534	1.514.143	16,5%
Export totale (suini vivi, carni e prepezioni)	1.519.464	1.646.295	1.764.795	1.723.610	1.777.932	17,0%

Fonte: elaborazione Ismea su dati Istat

Dinamica delle esportazioni dei principali prodotti della filiera suinicola (var. % gen-set 2020/2019)



Fonte: elaborazione Ismea su dati Istat

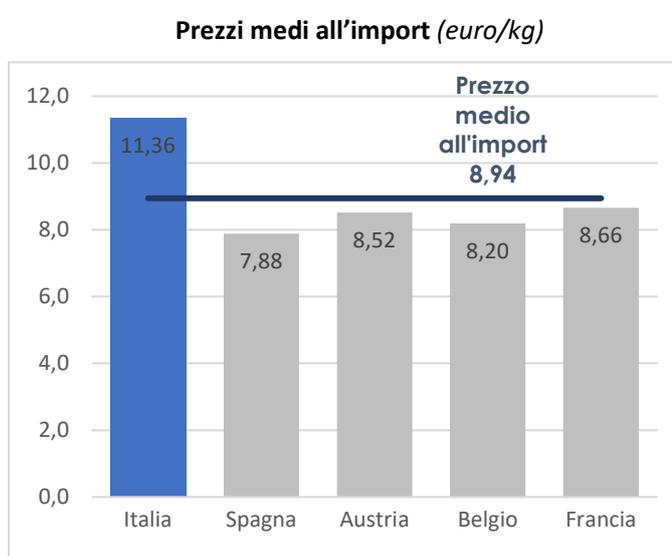


I due principali mercati di sbocco, localizzati nell'ambito dei confini comunitari, sono Germania e Francia, nei quali l'Italia assorbe, rispettivamente, il 21% e il 18% degli esborsi per la categoria "preparazioni e conserve suine". In particolare, la Germania è il primo mercato di sbocco per le "carni di suino salate, essiccate e affumicate", in cui rientrano i prosciutti crudi stagionati. Per questa categoria di prodotti (codice doganale HS6 021019) l'Italia risulta il primo fornitore del mercato tedesco con una quota in valore del 44% e un prezzo medio all'import pari ad 11,4 euro/kg, decisamente superiore rispetto a quello degli altri competitor dell'UE. Ancora più ampia è la quota di mercato di "salsicce e salami stagionati" di provenienza italiana sul mercato francese (46%), e anche in questo caso i prodotti Made in Italy si posizionano su una fascia di prezzo all'import più elevata rispetto alla media dei prodotti provenienti da altri paesi dell'Unione.

Appare evidente come i prodotti della salumeria tradizionale italiana rappresentino un'eccellenza dell'agroalimentare *Made in Italy* riconosciuta e valorizzata anche oltre i confini nazionali, riconoscendo a queste produzioni un valore di mercato superiore a quello degli altri prodotti stranieri concorrenti.

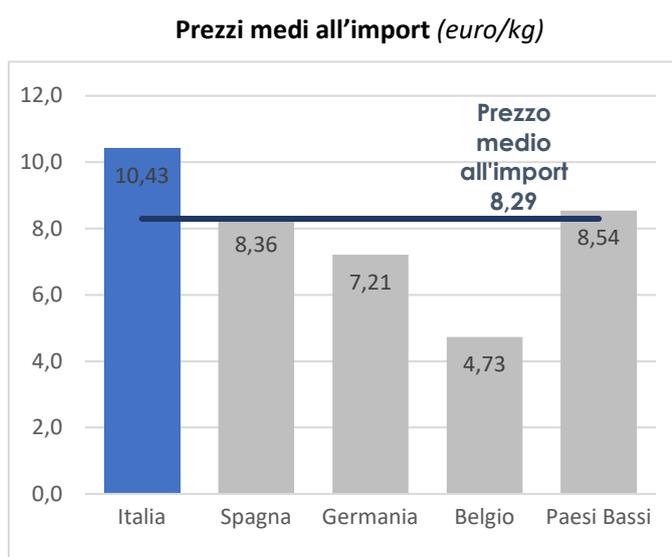
Posizionamento competitivo dei prodotti italiani (*) in GERMANIA

Top 5 paesi fornitori			
Ranking 2019	Paesi	Quota in valore	Var. % 2019/15
I	Italia	43,6%	-8,0%
II	Spagna	32,6%	-18,1%
III	Austria	11,7%	59,1%
IV	Belgio	6,6%	11,7%
V	Francia	2,3%	16,1%



Posizionamento competitivo dei prodotti italiani (*) in FRANCIA

Top 5 paesi fornitori			
Ranking 2019	Paesi	Quota in valore	Var. % 2019/15
I	Italia	46,1%	18,9%
II	Spagna	33,6%	20,2%
III	Germania	10,4%	-25,7%
IV	Belgio	6,1%	48,3%
V	Paesi Bassi	0,9%	25,1%



Nota (*): carni di suino salate, essiccate o affumicate; codice HS6 021019

Fonte: elaborazioni RRN- Ismea su dati ITC



4.4. Politiche e accordi commerciali

La pandemia esplosa ad inizio 2020 si colloca in un contesto geopolitico comunque caratterizzato da diverse tensioni commerciali, generate dall'inasprimento delle politiche di protezionismo da parte di molti *player* interazionali.

Primo fra tutti il governo statunitense, che dal 18 ottobre 2019 ha introdotto dei dazi sui prodotti provenienti dall'Europa a seguito della sentenza del Wto (Organizzazione mondiale del commercio) sul contenzioso Boeing-Airbus⁷. L'Italia è stata interessata dal provvedimento per 93 voci doganali, di cui 47 con valore positivo di export ricadenti sostanzialmente in tre categorie di prodotti: formaggi, liquori e carni trasformate. Per il settore delle carni, i prodotti colpiti dal dazio aggiuntivo del 25% ad valorem sono i salami, le mortadelle e altre preparazioni cotte⁸. Non sono stati disposti dazi aggiuntivi per i prosciutti crudi stagionati (né in osso né disossati), gli speck e i prosciutti cotti (esportati con codice dogale 1602 4120) e per prodotti altrettanto iconici del *Made in Italy* come la pasta e i vini.

D'altra parte, negli ultimi anni l'UE è stata promotrice di alcuni importanti accordi commerciali che possono creare i presupposti necessari per l'espansione del commercio dei prodotti agroalimentari *Made in Italy* verso nuovi mercati, ed in particolare per i prodotti Dop e Igp della salumeria italiana. Tra i principali c'è l'EPA (*Economic Partnership Agreement*), l'Accordo di libero scambio tra UE e Giappone, entrato in vigore il 1° febbraio 2019. Alla base dell'EPA vi è indiscutibilmente il taglio daziario da parte dell'UE (il 99% delle linee tariffarie andrà a dazio zero) a fronte dell'eliminazione di un maggior numero di barriere non tariffarie (NTB – come regolamenti, certificazioni e altri requisiti che costituiscono un ostacolo all'ingresso dei prodotti) da parte del Giappone. Per le carni suine è previsto un sistema di dazi *ad valorem* che scenderà dai circa 4 euro per kg attuali a circa 40 centesimi nell'arco di 10 anni. Per quanto concerne le indicazioni geografiche (IG), l'EPA prevede un elevato livello di protezione di circa 205 indicazioni (44 di generi alimentari italiani e 25 vini nazionali), con un periodo di transizione di 5 anni per le bevande alcoliche e di 7 anni per i generi alimentari che impiegano termini o marchi protetti. Altresì prevede la protezione nella UE di una serie di IG giapponesi. Per il settore della salumeria, le IG tutelate in Giappone saranno Mortadella Bologna, Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto Toscano, Zampone Modena.

Un altro importante processo negoziale degli ultimi anni è quello che ha riguardato la firma di un accordo commerciale per i prodotti agroalimentari di qualità tra UE e Cina. A novembre 2019, infatti, l'UE e la Cina hanno concluso i negoziati relativi ad un accordo bilaterale per proteggere da imitazioni e usurpazioni 100 IG europee in Cina e 100 IG cinesi nell'UE. Questo accordo, firmato il 14 settembre 2020, dovrebbe determinare vantaggi commerciali reciproci e una crescita della domanda di prodotti di elevata qualità. L'accordo dovrebbe entrare in vigore all'inizio del 2021; quattro anni dopo la sua entrata in vigore, il campo di applicazione dell'accordo si espanderà ulteriormente, andando a coprire altri 175 nomi IG da entrambe le parti. Inizialmente verranno riconosciute 100 IG agroalimentari europee, tra le quali si inserisce il Prosciutto di Parma Dop (oltre al Queso Manchego, Champagne, Cava, Polska Wódka, Feta, Münchener Bier, Irish whiskey, Porto e Ouzo), godranno di protezione giuridica dalle imitazioni e dall'uso improprio del nome del prodotto in Cina; analogamente, nell'UE saranno protetti 100 prodotti cinesi.

⁷ Il Wto ha autorizzato gli Stati Uniti a imporre dazi punitivi per 7,5 miliardi di dollari sulle esportazioni dall'UE, come "giusta ritorsione" per l'aiuto che l'Unione europea ha illegittimamente dato alla società aerospaziale europea Airbus nello sviluppo e lancio di alcuni suoi modelli. Si tratta di una cifra record quella riconosciuta dal WTO, che fa riferimento alla sentenza contro l'UE per il dossier Airbus pronunciata a maggio 2018.

⁸ Prodotti classificati secondo l'*Harmonized Tariff Schedule of US* (HTS) con i codici doganali 1601 0020, 1602 4190, 1602 4220/4240, 1602 4910/4920/4940/4990.



In questo contesto è giusto ricordare anche un altro importante accordo commerciale entrato in vigore in via provvisoria il 21 settembre 2017: si tratta del CETA (*Comprehensive Economic Trade Agreement*), l'accordo di libero scambio tra il Canada e l'UE. Tra i settori maggiormente coinvolti il comparto agroalimentare ha beneficiato di un azzeramento dei dazi su una categoria di prodotti molto ampia.

La bilancia agroalimentare dell'Unione si caratterizza per una netta prevalenza dei flussi di export dall'Europa verso il Canada, e tra il 2017 e il 2019, le esportazioni agroalimentare dell'UE verso il mercato canadese sono aumentate del 19%, mentre le importazioni hanno fatto registrare un incremento del 13%. In questo contesto, l'Italia si configura come il primo fornitore europeo del Canada, con un export di prodotti agroalimentari che nel 2019 ha raggiunto il record di 878 milioni di euro, facendo segnare un incremento dell'8% rispetto al valore del 2017, anno di entrata in vigore del CETA.

Attraverso il CETA sono state introdotte alcune norme di tutela e riconoscimento delle IG del settore della carne suina e attualmente sono 11 i salumi italiani tutelati di cui il CETA garantisce la protezione: Cotechino Modena IGP, Culatello di Zibello DOP, Lardo di Colonnata IGP, Mortadella Bologna IGP, Prosciutto di Modena DOP, Prosciutto di Parma DOP, il Prosciutto di S. Daniele DOP, Prosciutto Toscano DOP, Speck Alto Adige IGP, Zampone Modena IGP, e per la carne bovina la Bresaola della Valtellina IGP. Dopo due anni dall'entrata in vigore dell'accordo, nel 2019 il settore delle carni suine trasformate ha fatto registrare un aumento di oltre il 40% del valore delle esportazioni verso il mercato canadese⁹.

Oltre alla realizzazione di questi importanti accordi commerciali, recentemente è stata superata anche una grande barriera al libero scambio delle merci, in questo caso di origine sanitaria, che da anni impediva l'ingresso della carne suina italiana sul mercato cinese¹⁰. Infatti, a marzo 2019 è stato firmato dal Ministro della Salute italiano e dall'Amministrazione Generale delle Dogane della Repubblica Popolare Cinese (GACC), il Protocollo che definisce le condizioni per l'**esportazione di carne suina congelata dall'Italia in Cina**. Questo accordo rappresenta il punto di partenza per arrivare ad ottenere nel prossimo futuro l'apertura del mercato cinese a tutta la gamma dei prodotti suini, lavorati su tutto il territorio italiano. Il Protocollo consente l'esportazione di "carne suina congelata e dei suoi sottoprodotti", ottenuti da suini nati, allevati e macellati nella Macroregione del Nord, in impianti autorizzati dalle Autorità cinesi. Ad agosto 2020 le Autorità doganali cinesi hanno comunicato ufficialmente l'approvazione del certificato sanitario necessario per l'esportazione in Cina di carni suine congelate e sottoprodotti della macellazione di provenienza italiana e di una prima lista di macelli abilitati a esportare, dando così concreta attuazione al Protocollo di intesa. Questo accordo rappresenta un fondamentale punto di partenza per arrivare ad ottenere in tempi brevi l'apertura del mercato cinese a tutta la gamma dei prodotti suini italiani. La lista completa degli impianti di macellazioni autorizzati ad esportare in Cina è stata pubblicata sul sito dell'Autorità per le Dogane cinese il 20 agosto 2019, data a partire dalla quale è stato possibile lavorare alle carni destinate all'export verso la Cina, purché ottenute da suini nati, allevati e macellati nella Macroregione del Nord Italia.

Se da una parte la Cina ha finalmente aperto le sue frontiere all'ingresso di prodotti a base di carne suina italiana, dall'altra ad inizio 2020 le Autorità sanitarie di Taiwan hanno deciso di rimuovere l'Italia dalla lista dei paesi indenni da Peste Suina Africana (PSA), bloccando di conseguenza le importazioni di tutti i prodotti suini spediti dall'Italia (sia carni fresche che prodotti trasformati). La motivazione ufficialmente addotta da Taiwan a supporto del provvedimento di blocco è stata il peggioramento della situazione epidemiologica della PSA nella Regione Sardegna. Tuttavia, questa motivazione appare arbitraria e ingiustificata agli addetti ai lavori del settore, a fronte della forte riduzione del numero dei focolai della malattia negli allevamenti

⁹ Elaborazioni Ismea su dati UN-Comtrade (database ITC-Trade Map).

¹⁰ Dopo 15 anni di lunghe e difficili negoziazioni, a fine 2016 le Autorità cinesi hanno riconosciuto l'indennità da Malattia vescicolare del suino della Macroregione del Nord Italia: questo primo passaggio ha permesso di raggiungere l'accordo siglato nel 2019.



domestici sardi e il drastico calo degli animali bradi illegali, con netto miglioramento della situazione epidemiologica sull'isola.

Di certo il superamento degli ostacoli di natura veterinaria che limitano le esportazioni è essenziale per arrivare alla libera circolazione delle produzioni della filiera suina italiana in ambito internazionale, mediante il riconoscimento da parte delle Autorità di Paesi terzi dell'insussistenza di rischi correlati alla diffusione di malattie degli animali nel loro territorio, attraverso l'introduzione di prodotti di salumeria dell'Italia. In questo senso, un altro passo in avanti per l'export del settore suinicolo nazionale è stato fatto nel febbraio 2019 in occasione del riconoscimento da parte dello "Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed" (PAFF Committee) dell'indennità di tutto il territorio italiano dalla Malattia Vescicolare del Suino (MVS). Il nuovo status dell'Italia di paese *free* da MVS consente al Ministero della Salute italiano di avviare nuove trattative con le Autorità di Paesi terzi per ridefinire le condizioni per l'esportazione dei prodotti suini, al fine di ottenere l'apertura alle carni fresche, ai prodotti a breve stagionatura di mercati importanti come la Corea del Sud, Singapore, l'Australia e molti altri.

5. La domanda interna: dinamiche e prospettive

5.1 I consumi domestici nel quinquennio 2015-2019

I prodotti della filiera suina costituiscono il 43% del volume per carni e derivati nel carrello della spesa degli italiani, nello specifico le carni suine fresche pesano per il 15% e i salumi nel loro complesso per il 28%.

Nel quinquennio 2015-2019, tutte le tipologie di carni hanno segnato flessioni degli acquisti domestici (-5,1% in volume), ma le carni suine fresche sono quelle che più delle altre hanno evidenziato una contrazione (-9,1% in volume) frutto delle forti perdite registrate nel 2016 (-4,3%) a seguito del comunicato OMS sul legame tra tumori e carni rosse e delle perdite importanti del 2019 (-4,5%) dovute al rialzo dei prezzi conseguente alle minor disponibilità in ambito mondiale a causa della peste suina.

Per quanto riguarda i salumi, nonostante la perdita in volume del 4% nel quinquennio 2015-2019, si è registrato un recupero dell'1% in termini di spesa, ottenuto grazie a una continua crescita dei prezzi medi, da ascrivere all'aumento della quota del prodotto confezionato rispetto a quella dei salumi sfusi. Da evidenziare, inoltre, che i salumi confezionati presentano prezzi più elevati oltre che per il valore aggiunto conferitogli dal packaging, anche per la minor pressione delle promozioni che sono concentrate quasi esclusivamente sui prodotti al "banco servito".

I consumi domestici di carni e salumi

Tonnellate	2015	2016	2017	2018	2019	Quota 2019	Var.% 2019/15
Totale carni e salumi	1.302.633	1.265.076	1.278.058	1.269.475	1.239.668	100%	-4,8%
Salumi	358.597	346.877	352.099	348.676	344.122	28%	-4,0%
Carni	944.036	918.199	925.959	920.799	895.546	72%	-5,1%
Carni suine	199.949	191.324	194.145	190.412	181.767	15%	-9,1%
<i>Carni bovine</i>	307.857	299.994	305.341	302.989	295.409	24%	-4,0%
<i>Carni avicole</i>	322.856	317.304	317.869	319.601	315.828	25%	-2,2%
<i>Carni altre</i>	113.375	109.578	108.604	107.797	102.541	8%	-9,6%



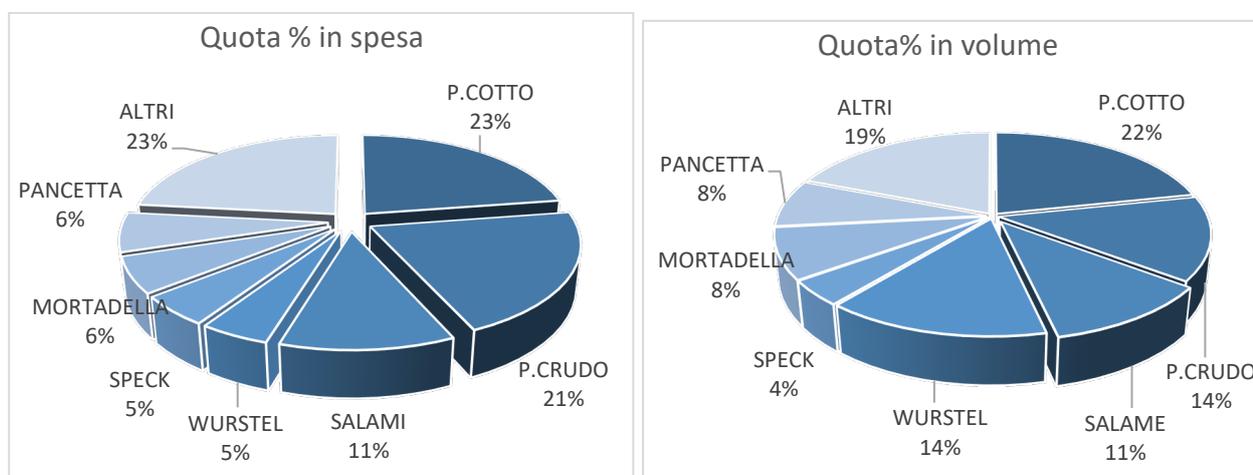
Milioni di euro	2015	2016	2017	2018	2019	Quota 2019	Var.% 2019/15
Totale Carni e salumi	12.062	11.702	12.052	12.187	12.148	100%	0,7%
Salumi	4.575	4.447	4.577	4.587	4.629	38%	1,2%
Carni	7.487	7.255	7.475	7.600	7.519	62%	0,4%
Carni suine	1.308	1.247	1.284	1.279	1.259	10%	-3,8%
Carni bovine	3.251	3.167	3.281	3.334	3.283	27%	1,0%
Carni avicole	1.949	1.885	1.948	2.016	2.029	17%	4,1%
Carni altre	979	955	962	971	948	8%	-3,2%

Fonte: elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

Il prosciutto cotto resta il salume più acquistato (23% dello share in valore) e il prodotto che nel quinquennio ha avuto la migliore tenuta rispetto alla crisi, perdendo solo lo 0,7% a fronte del -17% dei wurstel, del -8,7% dei prosciutti crudi e del -10,3% della mortadella.

Anche i salami, che rappresentano l'11% della spesa, hanno mostrato una buona tenuta nei consumi risultando stabili nel quinquennio, grazie alle molteplici varianti in commercio a partire dalle pezzature, alle varianti ricettate e quelle più innovative in cui sono specificati il minor contenuto in grassi e le parti specifiche utilizzate (per esempio la "Golfetta": solo carni selezionate di prosciutto italiano", "preparato con sale arricchito di iodio", "a ridotto contenuto di grassi", "gluten free", "insaccato in tela di puro cotone").

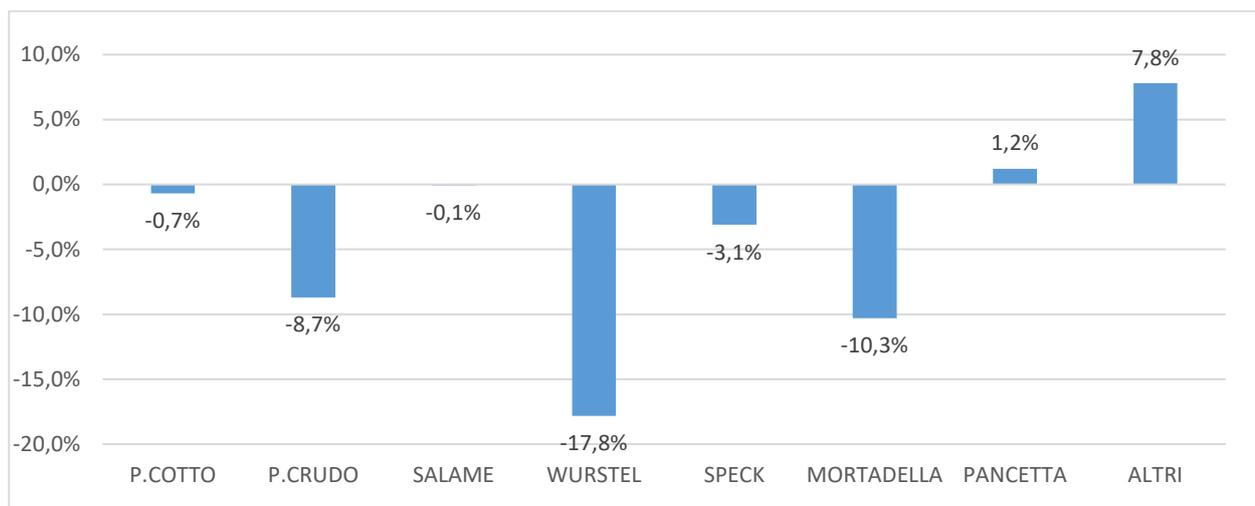
Ripartizione degli acquisti domestici di salumi per tipologia di prodotto (2019)



Fonte: elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel



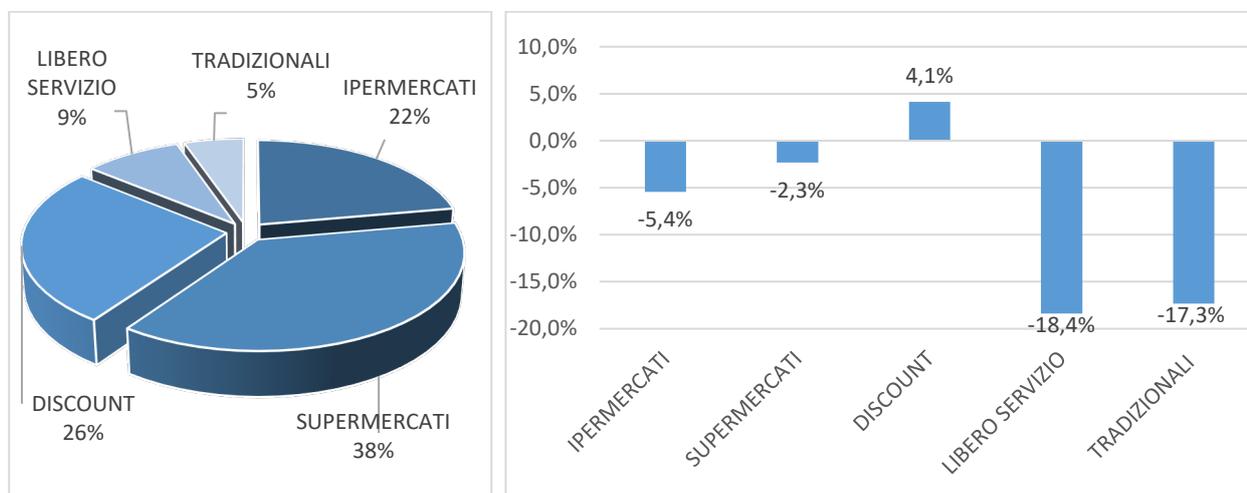
Dinamica degli acquisti domestici di salumi per tipologia di prodotto (volumi, var. % 2019 /2015)



Fonte: elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

Sul fronte dei canali di acquisto, il supermercato resta nel tempo il punto vendita preferito per gli acquisti di carne suina e salumi; gli ipermercati perdono posizioni (-5,4% negli ultimi cinque anni), ma sono il luogo dove viene venduto più di un quinto dei salumi; il Discount raggiunge un ruolo molto importante con una quota del 27% sui volumi esitati con una crescita del 4,1% tra il 2015 e il 2019 a scapito delle piccole superfici di prossimità (libero servizio -18,4% e negozi tradizionali -17,3%).

Salumi: ripartizione (% , 2019) e trend delle vendite in volume per canale distributivo (var.% 2019/ 2015)

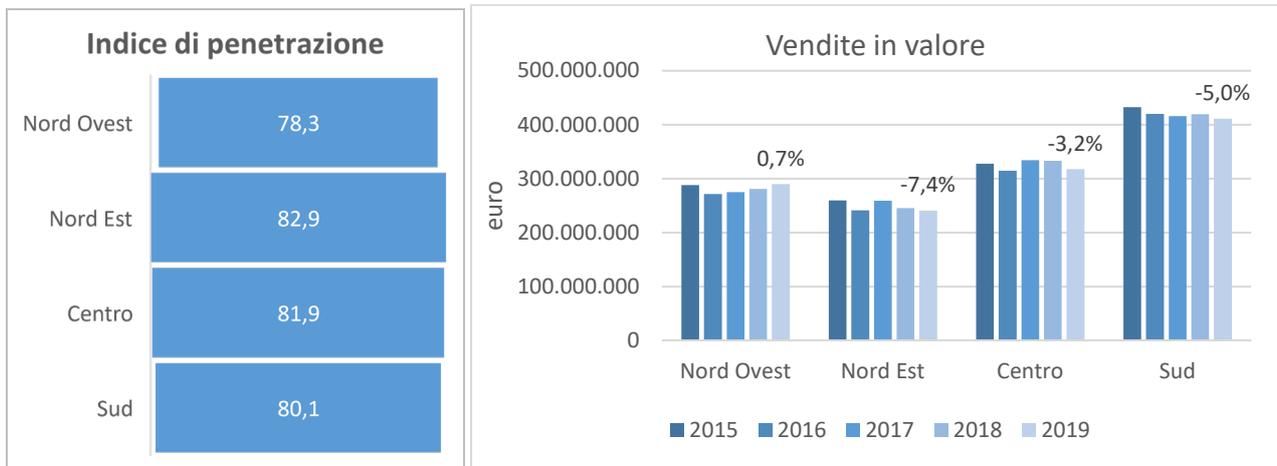


Fonte: elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

Dal punto di vista territoriale il Nord Est è l'area che mostra maggior debolezza nei confronti delle carni suine, nel quinquennio mostra infatti la maggiore flessione delle vendite (-7,4%) e l'indice di penetrazione, ossia la percentuale di famiglie acquirenti rispetto all'universo, pur rimanendo il più elevato a livello nazionale (82,9%) perde rispetto al 2015 oltre 2 punti percentuali. La frequenza degli acquisti nel quinquennio si è ridotta del 9%.



Carni suine fresche: indice di penetrazione (% acquirenti vs universo) e andamento delle vendite in valore (euro) per area geografica



Fonte: elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

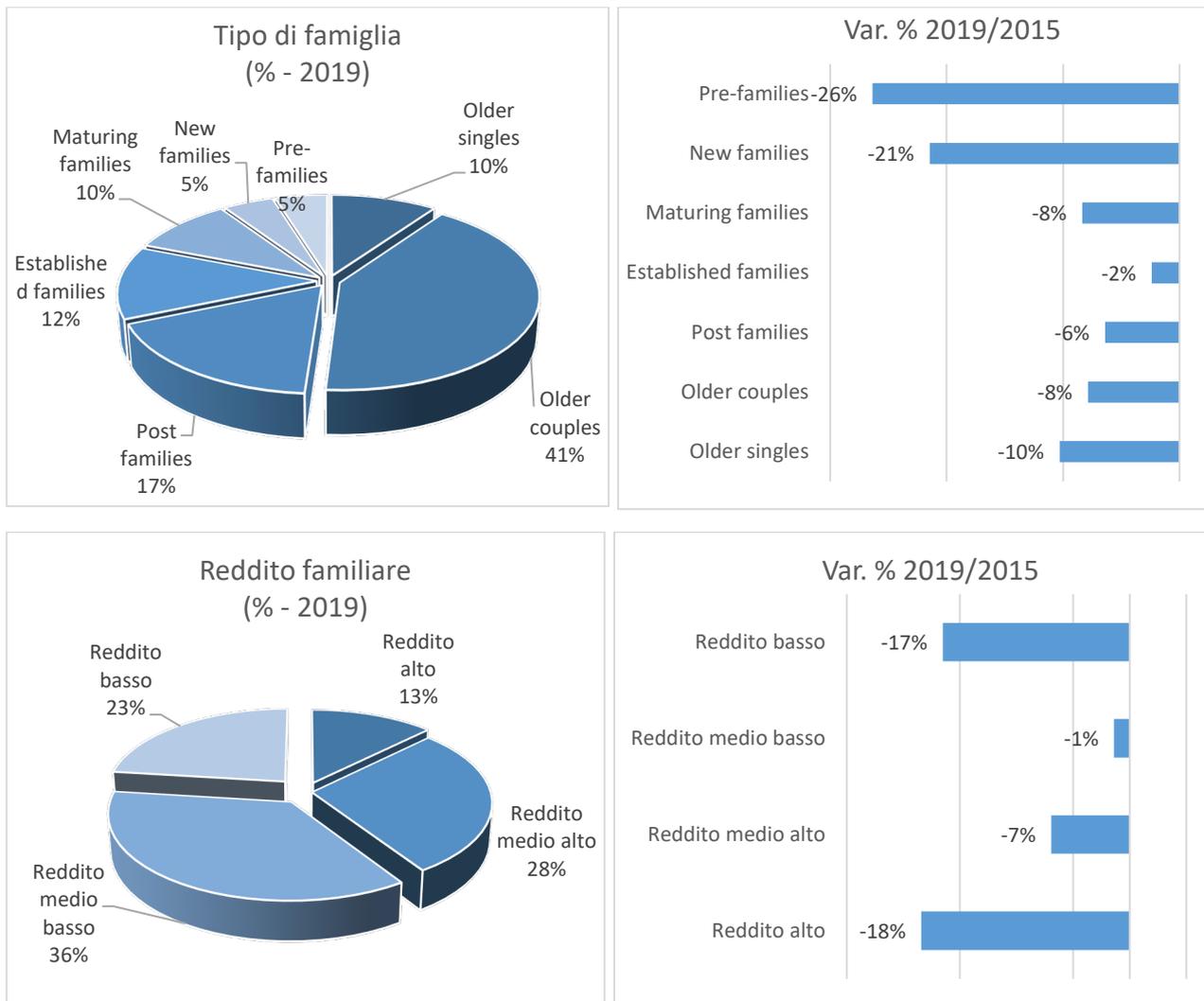
Il Nord Ovest si distingue per un indice di penetrazione inferiore a quello delle altre aree, solo il 78,3. È al contempo l'area in cui i parametri che caratterizzano gli acquisti sono più stabili: i volumi nel quinquennio hanno un lieve incremento (0,7%), e resta stabile il numero di famiglie acquirenti. Al Centro i consumi registrano riduzioni soprattutto nel 2019, quando perdono il 4,7% in valore sull'anno precedente, facendo attestare la variazione rispetto al 2015 al -3,2%. È la macroarea dove risulta più frequente il ricorso all'acquisto in promozione (65%) e ha una penetrazione piuttosto stabile (perde solo l'1,2% in cinque anni). Il Sud si caratterizza per il più importante volume consumato rispetto alle altre aree, per la maggior frequenza degli atti di acquisto (il 25% in più rispetto alle altre aree) e per la maggior stabilità del numero di atti di acquisto, per il minor ricorso agli acquisti in promo (solo il 49% contro il 65% del Centro; -10% rispetto al 2015).

Nell'ultimo quinquennio sono state le famiglie ad alto reddito (-18%) e i giovani (new family e pre-family rispettivamente -21% e -26%) ad allontanarsi dal consumo di carne suina: si tratta delle fasce che più hanno possibilità di informarsi, ma proprio per questo anche di quelle più facilmente influenzabili dalla comunicazione aggressiva e dagli attacchi mediatici che hanno interessato il segmento delle carni rosse e i salumi. In particolare, nel 2015 l'annuncio dell'OMS ha duramente colpito la categoria delle carni rosse e dei salumi lasciando effetti negativi ancora oggi tangibili sui consumi. A ciò si sono aggiunte trasmissioni e spot sulle condizioni di allevamento dei suini che hanno svegliato in molti consumatori una sensibilità finora inespresa rispetto al tema del benessere animale.

I giovani, inoltre, sono maggiormente influenzati dai cambiamenti degli stili di vita e tendono a preferire prodotti più leggeri, con più contenuti innovativi, con più informazioni positive annesse e la carne suina viene vissuta come "grassa" e associata a un concetto di scarsa salubrità, poco valorizzata e quasi mai "caratterizzata" e non poco appetibile per l'apporto proteico ricercato nelle moderne diete.



Profilo socioeconomico del consumatore di carni suine fresche e relativo trend degli acquisti (in volume)



Fonte: elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

5.2 L'impatto Covid-19 sui consumi nel 2020

Il Covid-19 ha avuto un profondo impatto sulla filiera suinicola italiana, innanzitutto perché si è sviluppato proprio a partire dalle regioni più importanti per la suinicoltura nazionale (Lombardia ed Emilia-Romagna), in secondo luogo perché l'Italia ha adottato misure restrittive importanti per un periodo piuttosto lungo. La chiusura del canale Horeca ha sottratto una fetta importante di consumi di carni fresche e di salumi (si stima una riduzione di circa il 20% delle vendite per il settore a causa della chiusura di ristoranti, bar e mense) penalizzando principalmente prodotti ad alto valore aggiunto.

A fronte di queste dinamiche, soprattutto nella prima fase dell'emergenza, nei primi nove mesi del 2020 è risultata una crescita degli acquisti domestici sia di carni (+5,8% in volume) che di salumi (+4,6% in volume) che, tuttavia, non ha compensato le perdite registrate nella ristorazione. Non si è trattato di un reale aumento dei consumi in assoluto, bensì dell'effetto "travaso" dai consumi "fuori casa" a quelli "in casa", determinato dalle limitazioni nel periodo della pandemia Covid-19.



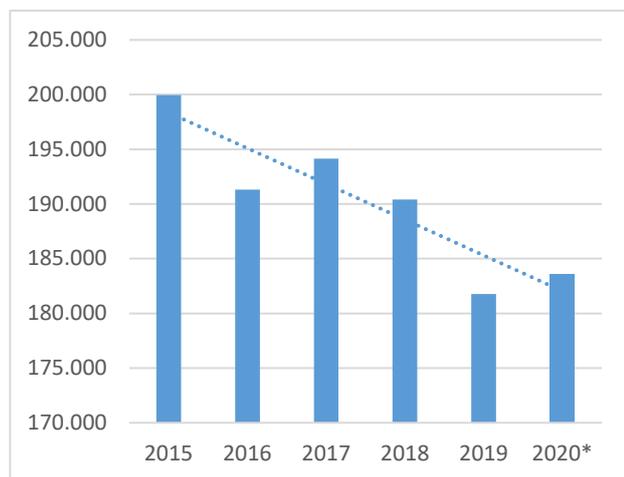
Dinamica dei consumi domestici di carni e salumi nei primi nove mesi del 2020

Var% gen-set 2020/2019	volume	spesa
Totale Carni e salumi	5,6%	9,0%
Salumi	4,6%	7,1%
Carni	5,6%	8,6%
Carni suine	5,8%	13,8%
Carni bovine	3,9%	5,9%
Carni avicole	6,4%	10,0%
Carni altre	8,1%	7,9%

Fonte: elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

L'inizio del 2020 non aveva fatto registrare miglioramenti rispetto al 2019 per le carni suine, infatti i consumi nei primi due mesi erano rimasti piuttosto fiacchi (-10% in volume), la situazione è poi completamente mutata nel periodo di *lockdown*.

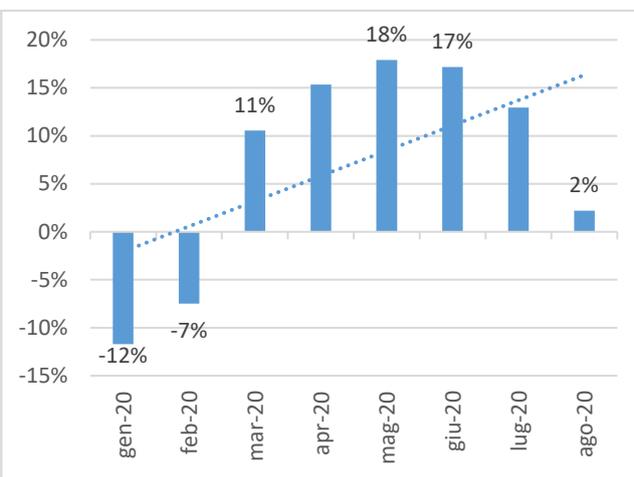
Consumi domestici di carni suine (tonnellate)



*stima

Fonte: elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

Consumi mensili nel 2020 (var.% su base annua)



La domanda domestica per le carni suine fresche ha registrato infatti, nei mesi da marzo a luglio, una vera impennata: nel solo mese di maggio la crescita su base annua per le carni suine fresche è stata del 18% in volume (+29% in termini di spesa). Nel complesso la performance delle carni suine registrata nel periodo gennaio- settembre 2020 rientra nella media del comparto carni in generale (+5,8% a fronte di un del 5,6% in volume), tuttavia dal punto di vista della spesa, si registra uno dei migliori risultati degli ultimi anni con un +13,8% delle carni suine contro il +8,6% delle carni totali. Tale recupero, seppur importante, è ancora insufficiente a riportare i consumi sui livelli "pre-crisi" del 2015, rispetto al quale il gap rimarrebbe del -3,8%.

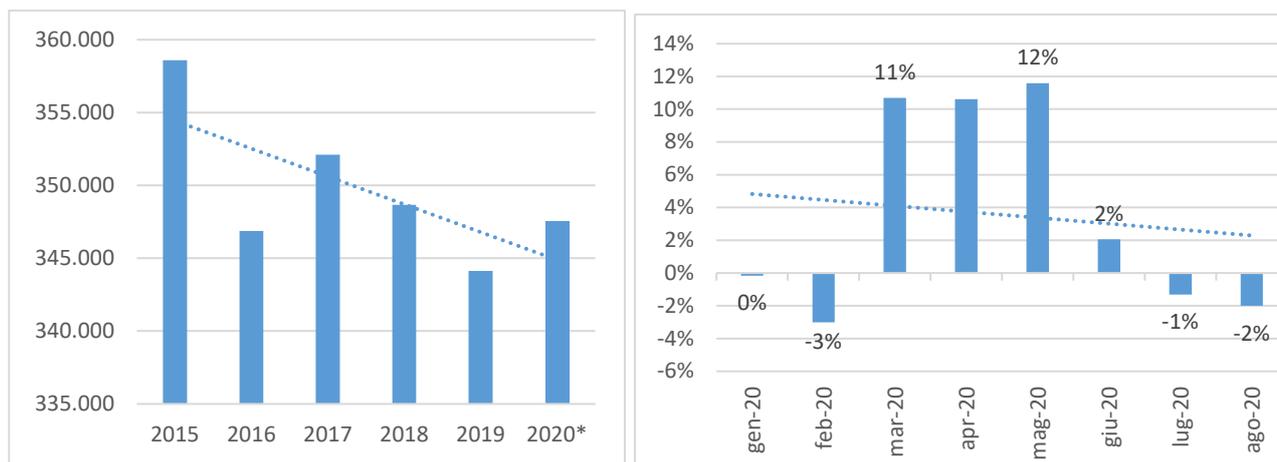
L'effetto del Covid-19 appare evidente anche sulle dinamiche degli acquisti dei salumi, ma in questo caso gli incrementi sono meno accentuati e soprattutto concentrati nei soli tre mesi di *lockdown*. Ad inizio marzo, si è registrata una crescita dei volumi acquistati che in aprile ha toccato punte del 12%. Da giugno però, il ritorno alla normalità ha subito ridimensionato l'interesse per il consumo in casa di questa referenza e nei mesi di luglio e agosto gli acquisti sono risultati in contrazione rispetto agli analoghi mesi dello scorso anno (-1% e -2%). Nel complesso i consumi domestici di salumi segnano un recupero del 3,4% nei primi nove mesi del 2020 che potrebbe però ridursi a consuntivo di fine anno, considerato che, dopo il picco di maggio, i consumi si



sono di nuovo riportati su livelli nella norma, contraendosi nei mesi estivi. A partire dal mese di ottobre nuovi *lockdown* hanno interessato diverse regioni, stimando comunque una ulteriore lieve crescita nella fase finale dell'anno, il recupero del 2020 non sarà sufficiente a riportare i livelli su quelli del “pre-crisi” (2015).

Le proiezioni per il 2020 in termini di spesa ottenuti applicando gli attuali trend al dato parziale vedrebbero la spesa al consumo per i prodotti della filiera suina in espansione rispetto al 2015 del 9,5% per la carne e dell'8,4% per i salumi.

Consumi domestici di salumi in volume (tonnellate) Consumi mensili nel 2020 (volumi var.% su base annua)



*stima

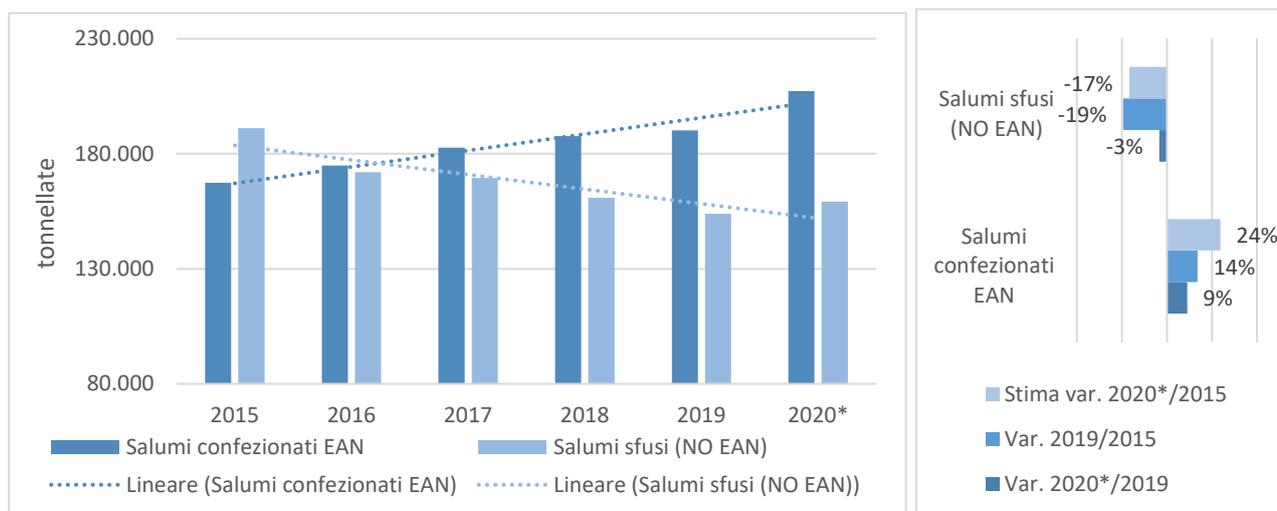
Fonte: elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

Nel periodo di *lockdown* la tendenza all'approvvigionamento di prodotti conservabili per creare stock casalinghi, per il settore suinicolo si è tradotta in un forte aumento delle vendite dei salumi in vaschetta, a “peso imposto” nella GDO a scapito del segmento del “peso variabile” (affettati al banco del fresco) che è risultato in difficoltà. La domanda di salumi confezionati già mostrava segnali di espansione (+2% i volumi e +5% la spesa nel 2019), ma con le nuove abitudini acquisite in fase emergenza, si è registrato un incremento di interesse tale da spingere i trasformatori a rivedere il loro assortimento e a prevedere per il futuro una quota maggiore di prodotti da distribuire in modalità “pre-affettati”. Interessante notare che a settembre 2020 la quota in volume di salumi confezionati è arrivata a superare quella dello sfuso, raggiungendo una quota pari al 58% dell'intero comparto.

L'elevata domanda di affettati in vaschetta è giustificata dal fatto che questo formato ha un maggiore grado di conservabilità (*shelf life*) ed è più facilmente vendibile poiché non richiede l'intervento dell'operatore. Lo sviluppo dei salumi confezionati è favorito, inoltre, da diversi fattori che connotano complessivamente l'evoluzione dei consumi e della produzione alimentare in Italia: l'elevato contenuto di servizio in termini di conservabilità/facilità di utilizzo; la crescita continua della rete della grande distribuzione organizzata; il miglioramento della qualità attraverso il progresso delle tecniche di confezionamento, la maggiore possibilità di comunicare ai consumatori gli elementi caratterizzanti lo specifico prodotto (dalle certificazioni etico-ambientali alle caratteristiche nutrizionali). Si aggiunga, a questi fenomeni, quello peculiare dell'allargamento da parte della GDO dell'offerta dei salumi *take away*, confezionati in punto vendita e posti in prossimità del banco taglio, una via di mezzo fra i salumi al taglio e quelli confezionati di marca industriale esposti in banco frigo nelle aree del fresco a libero servizio.



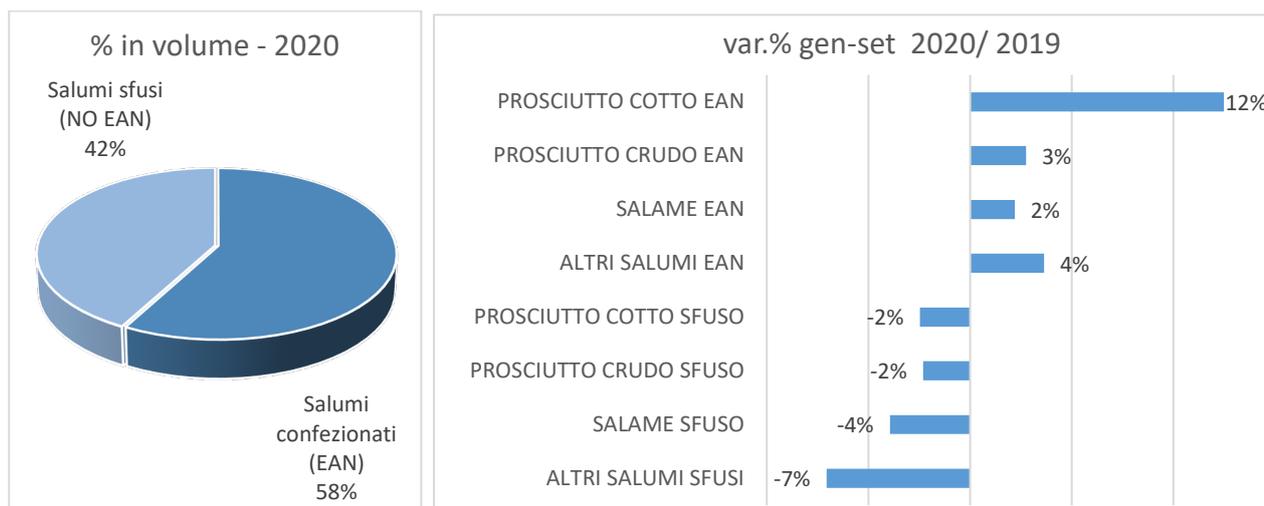
Consumi domestici di salumi confezionati EAN (*) e sfusi NO EAN in volume



(*) EAN (European Article Number) è un codice a barre utilizzato per l'identificazione univoca di prodotti destinati al consumatore finale

Fonte: elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

Gli acquisti di salumi in volume: quote e trend del confezionato e dello sfuso nel periodo gen-set 2020

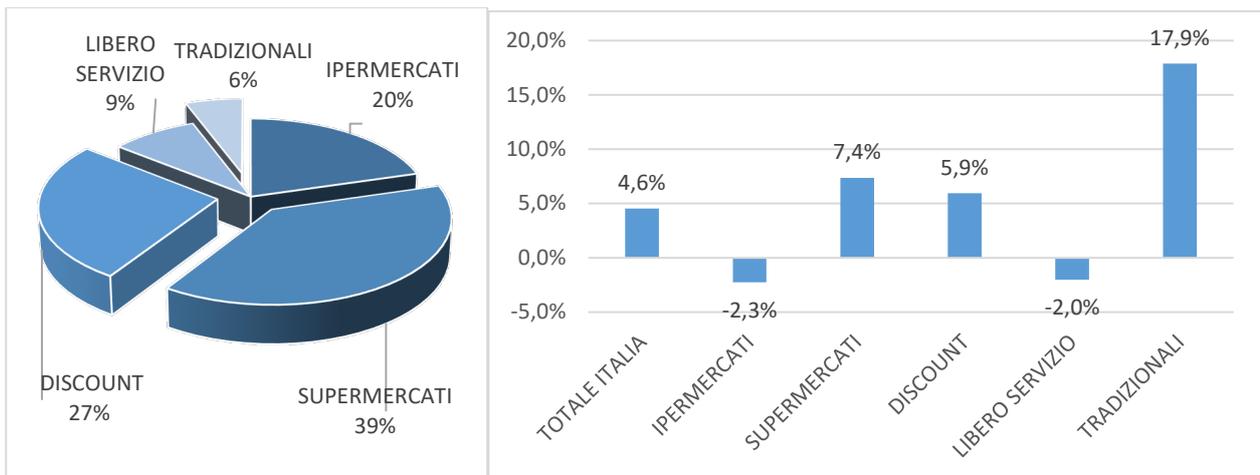


Fonte: elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

Dal punto di vista dei canali di vendita, nel 2020 i consumatori hanno mostrato atteggiamenti assai differenti nella scelta dei canali di vendita. Nel 2020, per gli effetti delle restrizioni generate dall'emergenza Covid, pur rimanendo in buon posizionamento sia per Supermercati che per i Discount (rispettivamente 39% e 27% dello share), le piccole superfici di prossimità acquistano importanza, recuperando il 17,9% delle vendite sull'anno precedente a discapito delle grandissime superfici (Iper), che perdono invece il 2,3% sul 2019.



Salumi: quote (%) e trend delle vendite in volume per canale distributivo nel periodo gen-set 2020 (var.%)



Fonte: elaborazioni Ismea su dati Nielsen Consumer Panel

5.3 Trend e prospettive di mercato: la visione degli operatori a valle della filiera

Al fine di comprendere le dinamiche in atto per il settore della carne suina fresca e dei salumi è stata condotta nell'autunno 2020 un'indagine rivolta ai principali operatori a valle della filiera suinicola (buyer della GDO per carni fresche e per salumi, Horeca, grossisti per un totale di 50 operatori)¹¹.

Dinamiche recenti e driver

In particolare, con riferimento alla **carne fresca** gli operatori hanno evidenziato che i principali fattori determinanti le dinamiche commerciali riguardano gli aspetti nutrizionali, il prezzo di vendita e il livello (scarso) di innovazione. La categoria sconta un'immagine negativa legata alla quantità di grasso percepita, ma al tempo stesso gli acquisti sono spinti dalla facilità di cottura e dal livello contenuto dei prezzi rispetto ad altre carni rosse (soprattutto nelle situazioni congiunturali di crisi economica). L'innovazione nell'offerta di carne suina è ridotta: gli elaborati precotti e/o ricettati sono, infatti, limitati a pochi brand, che non riescono a spingere la categoria, e a nuovi player in ingresso.

Per quanto riguarda i **salumi**, invece, le dinamiche osservate negli ultimi anni sono state particolarmente influenzate, secondo il giudizio degli operatori, dall'annuncio dell'OMS del 2015 che ha offuscato l'immagine di un comparto già molto maturo. Le tendenze contemporanee, soprattutto per le giovani generazioni, sono prevalentemente orientate verso prodotti più leggeri, più innovativi, con più informazioni. Nonostante l'entrata in vigore del decreto 6 agosto 2020 sull'indicazione obbligatoria in etichetta dell'origine della materia prima (fatta eccezione per i prodotti IGP), la categoria dei salumi presenta un gap di trasparenza nei confronti del consumatore, ad esempio in relazione ai sistemi di allevamento e alle condizioni di benessere animale. Scendendo nel dettaglio dei principali segmenti, per i prosciutti crudi, la crescita è concentrata nella fascia premium (stagionatura 24 mesi) e nei prodotti locali. I prosciutti cotti sono, invece, percepiti come il segmento più innovativo (anche dal punto di vista del gusto grazie all'aggiunta di affumicatura, spezie, ecc.), e sono trainati dai prodotti di origine avicola e con linee salutistiche (per es. a ridotto contenuto di grassi, con cottura a vapore, ecc.) e per questo maggiormente apprezzati dai giovani. Gli insaccati, infine, trovano

¹¹ I risultati dell'indagine, realizzata in collaborazione con SG Marketing, sono stati presentati in un evento della Rete Rurale Nazionale, Trend e prospettive di mercato per le carni suine fresche e trasformate: la visione degli operatori della filiera <https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22039>.



positivo riscontro nei consumatori di fascia over, anche grazie a un'offerta ricercata a carattere territoriale, locale e artigianale e l'impiego di razze autoctone (per esempio Mora Romagnola, Cinta Senese).

I fornitori: criteri di selezione

Gli operatori distributivi intervistati si sono espressi anche rispetto ai fornitori sia di carne suina fresca che di salumi.

Per la carne fresca si registra un alto livello di fidelizzazione nella relazione commerciale e i fornitori sono considerati molto affidabili soprattutto per il rispetto delle tempistiche richieste. Flessibilità e capacità di valorizzazione del prodotto e la presenza di centri di lavorazione particolarmente all'avanguardia sono caratteristiche riconosciute soprattutto ai fornitori esteri. I retailer sottolineano una modesta attenzione dei fornitori nazionali nei confronti delle attuali esigenze del consumatore, con una bassa propensione ad innovare (fatta eccezione per coloro che hanno aderito a percorsi di filiera attivati dai retailer) e l'assenza di una comunicazione volta a rassicurare sui temi del benessere animale. Altro elemento ricorsivamente sottolineato è, inoltre, la scarsa valorizzazione dell'intero animale e l'eccessiva focalizzazione sulle cosce destinate al circuito di seconda trasformazione.

Nel caso dei fornitori di salumi, gli operatori distributivi intervistati ne esaltano l'artigianalità e la professionalità, così come la disponibilità a collaborazioni di filiera controllata di prodotto a Marca Del Distributore. La capacità di sviluppo e innovazione viene riconosciuta solo ai brand dimensionalmente più rilevanti, mentre si registra molta staticità nella tradizione, modesta iniziativa e, in alcuni casi, poca attitudine allo scambio di informazioni con gli operatori a valle.

Per quanto riguarda i criteri di scelta dei fornitori, si rilevano comportamenti differenti tra le singole insegne, tra i grossisti e nella Ristorazione Organizzata, che spaziano da accordi di filiera completa, a partnership o a semplici transazioni commerciali. Fra gli aspetti più rilevanti sono citati l'attenzione per il benessere animale (*antibiotic free*, nutrizione e densità di allevamento in stalla); la capacità di garantire una costanza delle forniture in termini di volumi, qualità e prezzo; l'applicazione di prezzi di cessione in linea con il mercato; la garanzia di prezzo e qualità costante nel tempo; il conseguimento, oltre alle certificazioni obbligatorie, delle certificazioni BRC e IFS¹², la disponibilità di prodotti bio (in particolare, per la Ristorazione Organizzata che partecipa ai bandi per la fornitura delle mense scolastiche).

Il vissuto dei consumatori

Gli operatori intervistati hanno anche riportato quello che, alla luce delle proprie conoscenze ed esperienze dirette, è il vissuto del consumatore nazionale per la carne suina fresca e per i salumi.

Sul fronte della carne suina fresca, le preferenze dei consumatori attengono alla velocità di preparazione in cucina, al fattore convivialità, ai prezzi d'acquisto bassi e alla gustosità di alcune preparazioni (soprattutto salsicce e costine). Le maggiori criticità sono da ricondursi, invece, a una percezione poco salutistica di carne grassa, al fatto che la carne tenda ad indurirsi in cottura, alla scarsa disponibilità di prodotti elaborati evoluti e a una percezione di ridotto livello di benessere animale negli allevamenti. Seppure meno influente, è da

¹² Gli standard BRC e IFS certificano a livello globale l'organizzazione ottimale della filiera produttiva nell'ambito della GDO, britannica ed europea. In particolare, la British Retail Consortium (BRC), ossia il consorzio della Grande Distribuzione Organizzata Britannica, è uno standard necessario per tutti i fornitori che vogliono entrare nel mercato GDO inglese, mentre lo standard IFS (International Food Standard) è condiviso fra le filiere agroalimentari della GDO francese e tedesca e in generale in ambito europeo. Entrambe le certificazioni richiedono ai fornitori della filiera il rispetto di determinate norme igieniche e di buone prassi nei processi produttivi, atte a garantire un buon livello di sicurezza e di qualità del prodotto.



sottolineare anche la ridottissima presenza di prodotto biologico, per l'eccessivo differenziale di prezzo rispetto al convenzionale.

Nel caso dei salumi il vissuto dei consumatori - secondo l'opinione degli operatori distributivi intervistati - è quello di qualità, artigianalità e tradizione, ma anche di prodotti pratici da consumare e per occasioni di consumo molteplici. Le scale di prezzo al dettaglio, ampie e diversificate, permettono di soddisfare le esigenze di tutti i differenti target di consumatori per disponibilità di spesa. Le nuove linee di prosciutti cotti salutistici rispondono, inoltre, in maniera adeguata ai bisogni di un consumatore attento all'assunzione di cibi con ridotto contenuto di grassi e rappresentano un importante segmento di crescita per tutto il settore. D'altro canto, come già anticipato per le carni, la categoria dei salumi sconta in generale un'immagine complessivamente negativa sul piano salutistico. L'eccesso di plastica nelle confezioni di affettati è, inoltre, un aspetto che confligge con le nuove sensibilità dei consumatori per i temi della sostenibilità ambientale.

Un ulteriore elemento di criticità citato, in rapporto alla relazione prodotto-consumatore, è anche legato alla difficoltà dei clienti nel percepire le caratteristiche e le peculiarità dei diversi prodotti, per via di un deficit di comunicazione all'interno di una categoria estremamente ampia e profonda, come è quella dei salumi.

Aspettative degli operatori e ambito di rilancio per la filiera

Per il futuro gli operatori distributivi hanno affermato che, sia per le carni suine fresche che per i salumi, il **benessere animale** e l'**antibiotic free** saranno i valori principali su cui lavorare, oltre a un maggiore grado di trasparenza lungo la filiera (norme sulla tracciabilità degli elaborati).

Con particolare riferimento alle carni suine fresche, gli operatori segnalano spazi di mercato per prodotti con **carne intenerita o provenienti da animali più leggeri**, in concomitanza di una migliore valorizzazione dei tagli (linee premium oppure tagli innovativi, come il *tomahawk*), anche grazie al traino della ristorazione con un ampliamento della selezione nei menù, e in generale di un maggiore informazione sulle caratteristiche nutrizionali (ad esempio, il fatto che il lombo è un taglio «magro»). Inoltre, anche alla luce di quanto verificatosi durante l'emergenza Covid, territorialità e localismo sono diventati valori sempre più importanti per il consumatore, da tenere in considerazione per lo sviluppo di linee di **suino autoctono e allo stato brado**. Guardando ai benchmark rappresentati dal settore della carne avicola e bovina, anche per la carne suina si ravvisa la necessità di un maggiore livello di **innovazione** al fine di creare nuovi segmenti d'offerta in risposta ai diversi fabbisogni dei consumatori (per esempio prodotti con alto contenuto di servizio, come i precotti con cottura a bassa temperatura).

Per quanto riguarda i salumi gli operatori sottolineano l'importanza di azioni orientate alla valorizzazione del **prodotto 100% italiano**, che possono spingere anche i prodotti IGP, attualmente esentati dall'obbligo, ad aumentare l'impiego di materie prime italiane per non perdere competitività a scaffale. In risposta alle esigenze salutistiche, i **prodotti free-from** hanno opportunità di aumentare la propria quota di mercato, ma in generale gli operatori auspicano un orientamento produttivo volto a ridurre il numero di ingredienti utilizzati (con eliminazione di polifosfati, glutammato e conservanti, ecc.) e la quantità di plastica nelle confezioni per il prodotto affettato.

Altra questione nodale per il rilancio della filiera è rappresentata dalla **comunicazione**. In particolare, sul fronte del prodotto, un'area di lavoro ad alto potenziale è rappresentata dal trasferimento al consumatore degli aspetti positivi della filiera, attraverso una formazione mirata per gli operatori del banco assistito carni e gastronomia. Sul fronte della filiera, invece, le aree tematiche su cui investire prioritariamente attengono alle indicazioni sulle modalità di allevamento e alimentazione degli animali, al trasferimento al consumatore del concetto stesso di filiera con informazioni chiare sul ciclo di vita e di lavorazione del suino e a una maggiore trasparenza su ingredienti e modalità di preparazione. A questi aspetti si aggiunge, poi, l'opportunità di "narrare" le caratteristiche distintive dei prodotti derivanti da razze autoctone (Mora



Romagnola, Cinta Senese, ecc.), anche grazie all'impiego dei nuovi strumenti digitali, come ad esempio QR Code e simili.

6. Analisi Swot

Punti di forza	Punti di debolezza
<ul style="list-style-type: none"> ▪ F1. Elevato livello di <i>know how</i> e professionalità negli allevamenti nazionali ▪ F2. Livello significativo d'integrazione verticale secondo il modello di soccida (riduzione dei rischi d'impresa) e mediante alcuni casi importanti di cooperazione ▪ F3. Buona presenza di grandi gruppi industriali nella fase della trasformazione ▪ F4. Elevata incidenza di riconoscimenti IG (22 DOP e 21 IGP) ▪ F5. Elevato riconoscimento e posizionamento dei salumi <i>made in Italy</i> sui principali mercati di sbocco 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ D1. Costi di produzione mediamente più elevati rispetto ai concorrenti esteri ▪ D2. Dipendenza dall'estero per l'approvvigionamento della materia prima per l'industria di trasformazione ▪ D3. Forte specializzazione produttiva verso il suino pesante, destinato alla produzione di salumi, poco adatto al mercato del fresco ▪ D4. Forte concentrazione della produzione al Nord, con maggiore difficoltà di gestione di problematiche ambientali ▪ D5. Rapporti di filiera sbilanciati a sfavore della parte agricola, anche a causa della scarsa propensione all'aggregazione e all'associazionismo nella fase primaria ▪ D6. Elevato potere contrattuale della GDO ▪ D7. Insufficiente valorizzazione dei tagli e scarsa propensione all'innovazione di prodotto (preparazioni, <i>free from</i>, tagli <i>premium</i>) ▪ D8. Assenza di forme efficaci di interprofessione e di collaborazione strategica di filiera
Minacce	Opportunità
<ul style="list-style-type: none"> ▪ M1. Instabilità del mercato su scala internazionale generata da variabili esogene (diffusione di malattie, politiche protezionistiche, barriere non tariffarie, ecc.) e conseguente instabilità della redditività ▪ M2. Impatto sui costi di produzione delle politiche green (riduzione delle emissioni di gas serra, condizionalità rafforzata, ecc.) e di quelle a favore del benessere animale e della riduzione dell'impiego di antibiotici ▪ M3. Rischio perdita di biodiversità ▪ M4. Debole difesa delle IG sui mercati internazionali (agropirateria, contraffazioni) ▪ M5. Diffusione di regimi alimentari che riducono o eliminano il consumo di carne e derivati ▪ M6. Introduzione di sistemi di etichettatura degli alimenti esclusivamente basati sui valori nutrizionali (es. <i>nutriscore</i>) ▪ M7. Forte competizione di prezzo dei prodotti esteri, soprattutto per la carne fresca 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ O1. Possibilità di rispondere efficacemente alla maggiore attenzione di innovazione, sostenibilità, salubrità e benessere animale sempre più richieste dai consumatori ▪ O2. Possibilità di valorizzare la reputazione dei prodotti nazionali mediante tracciabilità rinforzata e indicazione dell'origine della materia prima, sia per le carni fresche che per i prodotti trasformati ▪ O3. Diffusione di programmi di educazione alimentare e informazione sugli aspetti nutrizionali legati al consumo di carne e salumi ▪ O4. Nuovi assetti geopolitici e accordi commerciali per il libero scambio



7. Gli strumenti della PAC 2014-2020 per il settore suinicolo

La politica comunitaria del settore zootecnico, analogamente agli altri settori produttivi dell'agricoltura, fa capo agli obiettivi generali della PAC, stabiliti nell'articolo 39 del trattato sul funzionamento dell'Unione Europea.

Il settore zootecnico è uno dei settori coperti dall'organizzazione comune dei mercati (OCM) dei prodotti agricoli stabiliti dal Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento e del Consiglio Europeo, che si applica a tutti i prodotti elencati nell'allegato I dei trattati, incluse le carni suine.

Rispetto ad altri settori che rientrano nell'OCM unica, il settore delle carni suine non è mai stato soggetto a regimi particolari, come ad esempio pagamenti specifici e vincolati o quote di produzione (come nel caso del latte). Solo in situazioni eccezionali e principalmente al fine di sostenere il mercato dei suini in tempi di crisi si è fatto ricorso a regimi di ammasso privato delle carni.

L'attuale regolamento dell'OCM unica ridefinisce specificatamente per il settore delle carni suine delle nuove soglie di riferimento per carcasse di suino¹³ e nelle norme comuni - che si applicano anche alle carni suine - stabilisce nuovi dettami per interventi di mercato (aiuto all'ammasso privato), per la commercializzazione e le organizzazioni di produttori e per gli scambi commerciali con i paesi terzi e ridefinisce il framework delle misure eccezionali da attivare in presenza di gravi turbative del mercato.

In dettaglio:

- **Scambi commerciali**

Le carni suine importate sono soggette a dazi all'importazione (articolo 182 dell'OCM unica), con l'obiettivo di garantire la competitività della carne suina prodotta in Europa sul mercato interno rispetto a quella proveniente dai paesi extra-UE.

L'Unione Europea all'interno degli accordi commerciali internazionali e bilaterali di solito attua, sempre con l'obiettivo di preservare la competitività della carne suina prodotta in Europa, un sistema di contingenti di importazione con assegnazioni specifiche per paese o aperto a tutti i produttori.

- **Organizzazioni di produttori e organizzazioni interprofessionali**

Gli articoli 152-158 dell'OCM unica sono dedicati alle Organizzazioni dei Produttori (OP), alle loro associazioni (AOP) e alle Organizzazioni Interprofessionali (OI). Queste forme organizzative, fortemente volute da tempo dall'Unione Europea, possono perseguire diverse finalità, tra le quali, in particolare:

- assicurare che la produzione sia pianificata e adeguata alla domanda;
- concentrare l'offerta;
- ottimizzare i costi di produzione e la redditività dell'investimento in risposta alle norme applicabili in campo ambientale e di benessere animale e stabilizzare i prezzi alla produzione;
- svolgere ricerche e sviluppare iniziative su metodi di produzione sostenibili;
- promuovere e fornire assistenza tecnica sia per l'adozione di tecniche finalizzate al miglioramento del benessere animale che all'adozione di standard produttivi o miglioramento della qualità,

¹³ Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento e del Consiglio Europeo, articolo 7 comma 2 lettera f.



soprattutto per prodotti con indicazione geografica (Dop e Igp) o protetti da un sistema di qualità nazionale;

- provvedere alla gestione dei sottoprodotti e dei rifiuti;
- sviluppare iniziative nell'ambito della promozione e della commercializzazione;
- gestire fondi di mutualizzazione.

È evidente come queste finalità corrispondano alla gran parte dei bisogni che la filiera presenta; ne consegue che la scarsa diffusione di queste forme organizzative ne rappresenta un elemento di debolezza significativo soprattutto per la parte allevatoriale. Al tempo stesso proprio questi regolamento e gli strumenti qui ricordati possono rappresentare anche un'opportunità decisiva per il rafforzamento della filiera.

- **Regolamentazione dell'offerta di prosciutto DOP- IGP**

L'articolo 157 dell'OCM unica stabilisce che su richiesta di un'organizzazione di produttori (riconosciuta ai sensi dell'articolo 152), di un'organizzazione interprofessionale (riconosciuta ai sensi dell'articolo 157) o di un gruppo di operatori (come definito nell'articolo 3, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1151/2012), gli Stati membri possono stabilire, per un periodo di tempo limitato, norme vincolanti per la regolazione dell'offerta di prosciutto che beneficia di una denominazione di origine protetta (DOP) o di un'indicazione geografica protetta (IGP).

Questa misura ha l'obiettivo di garantire il valore aggiunto dei prodotti di qualità che beneficiano di una DOP o di una IGP.

In Italia, il piano di regolamentazione dell'offerta è attualmente applicato al Prosciutto San Daniele e al Prosciutto di Parma, su richiesta dei rispettivi Consorzi di tutela. In particolare, il piano del Prosciutto San Daniele per il periodo 2018-2020 è stato approvato con il Decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 21 febbraio 2018 n.1111, mentre quello del Prosciutto di Parma, per lo stesso periodo, dal Decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 28 dicembre 2017 n. 7440.

- **Interventi sul mercato**

L'Unione Europea può ricorrere a una serie di meccanismi per proteggere alcuni settori agricoli comunitari qualora si presentino turbative del mercato¹⁴. In particolare, l'intervento sui mercati fornisce una rete di sicurezza in caso di gravi squilibri.

Nel caso delle carni suine il solo strumento che si può applicare è l'**ammasso privato** (articoli 17-18), contrariamente ad altri settori zootecnici a cui possono essere applicate anche misure di intervento pubblico. L'aiuto copre una parte delle spese di stoccaggio dei prodotti temporaneamente ritirati dal mercato. L'apertura di un regime di aiuto all'ammasso privato non è automatica e richiede l'adozione di un regolamento della Commissione europea.

Le disposizioni, presenti nell'OCM unica, relative all'ammasso privato in periodi di crisi sono integrate dalle norme applicative presenti nel Regolamento delegato (UE) 2016/1238 e Regolamento di esecuzione (UE) 2016/1240.

¹⁴ Regolamento (UE) n. 1308/2013, Parte II - Mercato interno, Titolo I - Intervento sul mercato, Capo I - Intervento pubblico e aiuto all'ammasso privato.



- **Misure eccezionali a livello comunitario**

La Commissione Europea può adottare atti delegati¹⁵ per l'introduzione di misure eccezionali necessarie a far fronte a situazioni di emergenza pur nel rispetto degli obblighi che scaturiscono dagli accordi internazionali conclusi in forza del TFUE e a condizione che le altre misure previste dal presente regolamento appaiano insufficienti. Tali situazioni di emergenza sono definite come segue:

- turbative di mercato (articolo 219);
- malattie degli animali e perdita di fiducia dei consumatori in seguito ai rischi per la salute pubblica, per la salute degli animali o per la salute delle piante (articolo 220);
- altri problemi specifici (articolo 221).

Nel corso dell'attuale periodo di programmazione le misure eccezionali sono state predisposte a seguito della profonda crisi che ha interessato il settore suinicolo europeo tra il 2014 e il 2015, come conseguenza dell'embargo russo, e successivamente anche nel 2016 a causa del perdurare del divieto di importazione di da parte della Russia.

Attraverso il Regolamento di esecuzione (UE) 2015/360 la Commissione ha attivato l'apertura dell'ammasso privato per le carni suine nel marzo 2015 per far fronte al crollo dei prezzi per il settore delle carni suine. Infatti, i prezzi medi di mercato rilevati nell'Unione erano risultati inferiori alla soglia di riferimento stabilita nell'art. 7 del Reg. 1308 del 2013 per più di 18 settimane consecutive, impattando in misura significativa sulla redditività del settore suinicolo. Le domande di aiuto all'ammasso privato per le categorie di prodotti del settore delle carni suine ammessi a beneficiare dell'aiuto si potevano riferire a un periodo di ammasso di 90, 120 o 150 giorni e potevano riguardare una sola delle categorie di prodotti ammessi a beneficiare dell'aiuto per un quantitativo minimo di 10 tonnellate per i prodotti disossati e di 15 tonnellate per gli altri prodotti. L'importo della cauzione, per tonnellata di prodotto, era stato fissato a pari al 20% degli importi dell'aiuto.

L'ammasso privato di carni suine aveva stabilizzato i prezzi dei suini nei mesi di marzo e aprile 2015 (gli aiuti all'ammasso privato vennero sospesi dal 29 aprile, con il regolamento di esecuzione 360/2015), ma non aveva stimolato una ripresa consistente dei prezzi rendendo necessario un nuovo intervento a livello comunitario. L'Unione ha attivato, quindi, un'assistenza finanziaria una tantum destinata agli agricoltori dei settori zootecnici colpiti dalle perturbazioni del mercato attraverso il Regolamento delegato (UE) 2015/1853 del 15 ottobre 2015. L'Unione aveva messo a disposizione degli Stati membri un aiuto pari a un importo totale di 420 milioni di euro destinato a fornire un sostegno mirato agli agricoltori nei settori delle carni bovine, del latte e dei prodotti lattiero-caseari, delle carni suine e delle carni ovine e caprine. All'Italia era stato destinato un aiuto pari a 25 milioni euro. Con il Decreto Ministeriale (MIPAAF) del 22 gennaio 2016, tuttavia, il nostro Paese ha deciso di allocare dette risorse solo alla filiera del latte vaccino, più colpita dalla crisi anche a causa dell'eliminazione delle quote latte realizzata il 1° aprile 2015. Quindi in questa occasione non sono state allocate risorse alla filiera suinicola, per decisione nazionale.

Sempre a causa del prorogarsi delle eccezionali perturbazioni di mercato, la Commissione ha aperto una seconda finestra di ammasso privato per le carni suine con il Regolamento di esecuzione (UE) 2015/2334 della Commissione del 14 dicembre 2015.

Nel settembre 2016, a causa del perdurare delle difficoltà di mercato, la Commissione ha attivato un ulteriore aiuto una tantum per i produttori UE di latte e gli allevatori di altri settori zootecnici (incluso quello delle carni

¹⁵ Regolamento (UE) n. 1308/2013, Parte V - Disposizioni generali, Capo I - Misure eccezionali.



suine) attraverso il Regolamento delegato (UE) 2016/1613¹⁶. Con tale intervento la Commissione ha messo a disposizione degli Stati Membri un importo totale di 350 milioni di euro, di cui quasi 21 milioni destinati all'Italia. Con Decreto Ministeriale del 24 aprile 2017 le risorse sono state assegnate al **Fondo Latte** gestito dall'Ismea ed è stata estesa alle aziende del settore suinicolo la possibilità di accedere alla misura destinata alla copertura dei costi sostenuti per interessi maturati su mutui bancari negli anni 2015 e 2016.

Rispetto alla crisi di mercato generata dalla diffusione del Covid-19 le carni suine non sono state oggetto di specifici interventi da parte della Commissione Europea, a fronte di una serie di misure introdotte nell'aprile 2020 che comprendevano l'apertura degli aiuti all'ammasso privato per prodotti lattiero-caseari (latte scremato in polvere, burro, formaggio) e per altri prodotti a base di carne (bovina, ovina e caprina).

A livello nazionale, inoltre, sono state introdotte soprattutto due misure specifiche che indirettamente o direttamente sono andate a sostenere la filiera: la destinazione di risorse straordinarie per l'acquisto di derrate alimentari destinate agli indigenti e le misure del fondo emergenziale per le filiere in crisi del settore zootecnico. Con riferimento al primo tipo di intervento, il decreto ministeriale MIPAAF dell'8 aprile 2020, tra l'altro, ha destinato 9 milioni di euro all'acquisto di prosciutto DOP e 4 milioni di euro per l'acquisto di altri salumi DOP e IGP per la distribuzione agli indigenti. Il successivo decreto del 6 ottobre 2020 ha stanziato ulteriori 36 milioni di euro per l'acquisto di prosciutto crudo DOP, prosciutto cotto 100% italiano e altri salumi DOP e IGP.

Con riferimento all'altra modalità di intervento, di impatto più diretto sugli allevatori, si ricorda in particolare il decreto MIPAAF del 23 luglio 2020 relativo all'istituzione del Fondo emergenziale per le filiere in crisi, a seguito della sua istituzione prevista dal cosiddetto Decreto-Legge n. 34 del 2020, cosiddetto "Decreto Rilancio", convertito con la legge n. 77 del 2020. Il Fondo ha previsto, per le imprese di allevamento dei suini, un aiuto fino a 20 euro per ogni capo macellato nel periodo dal 1° maggio al 30 giugno 2020, nei limiti di spesa di 23 milioni di euro, e fino a 18 euro per ogni scrofa allevata nel periodo dal 1° gennaio al 30 giugno 2020, nei limiti di spesa di 7 milioni di euro.

Peraltro, lo stesso Decreto ha anche destinato 10 milioni di euro di aiuti all'ammasso privato di prosciutti DOP al fine di contribuire a fronteggiare la crisi del settore determinata dal crollo delle vendite al canale Horeca.

¹⁶ Regolamento delegato (UE) n. 2016/1613 della Commissione dell'8 settembre 2016, che prevede un aiuto eccezionale di adattamento per i produttori di latte e gli allevatori di altri settori zootecnici.



8. Verso la nuova PAC: criticità e politiche per il settore suinicolo nel Piano Strategico Nazionale

8.1 Le criticità della filiera suinicola

Per identificare strategie e strumenti di intervento volti a rinsaldare i punti di forza, ridurre i punti di debolezza, cogliere appieno le opportunità e fronteggiare le minacce, è innanzitutto necessario riuscire ad analizzare in modo adeguato le ragioni strutturali delle criticità che caratterizzano questa filiera produttiva.

In primo luogo, è importante differenziare tra le criticità di breve periodo o congiunturali e quelle di lungo periodo o strutturali. Richiamando gli elementi già anticipati con l'analisi SWOT, è possibile operare la seguente distinzione:

Criticità strutturali

- La suinicoltura italiana è sostanzialmente legata a doppio filo, nel bene e nel male, ai prosciutti DOP e ai pochi altri salumi DOP. Si tratta, quindi, di una **filiera molto poco diversificata**.
- I tagli diversi dalle cosce destinate al circuito tutelato non riescono ad essere valorizzate adeguatamente nell'attuale contesto di mercato (prosciutto nazionale, prosciutto cotto con cosce nazionali). Esiste, inoltre, una specifica **difficoltà a valorizzare le carni del suino pesante per il consumo fresco**, determinato dal fatto che tali carni, derivando da un suino più longevo, tendono ad essere più mature e tendenzialmente più consistenti, specie se non adeguatamente frollate. A questo proposito, la filiera nazionale non ha ancora saputo sviluppare adeguate strategie di valorizzazione delle specificità di questa carne, anche con adeguati strumenti di valorizzazione quali, ad esempio, un sistema di qualità nazionale.
- La filiera nazionale ha anche una **criticità nell'approvvigionamento** di una quantità adeguata di materie prime per l'alimentazione dei suini del circuito tutelato, che devono provenire, almeno nella misura del 50%, dallo stesso comprensorio di produzione dei suini. L'attività di miglioramento genetico, a livello nazionale, è piuttosto lenta e non sempre adeguatamente calibrata rispetto alle esigenze di mercato e della filiera.
- La filiera presenta forti criticità dal punto di vista **organizzativo** e nel suo complesso non ha ancora trovato una modalità efficace di coordinamento strategico e presenta forti tensioni e contrasti tra le diverse fasi. Gli allevatori sono ancora troppo poco coordinati tra loro, come testimonia l'esiguo numero di Organizzazioni di Produttori, ed esistono relativamente poche realtà cooperative nella macellazione e lavorazione delle carni. La struttura produttiva è caratterizzata da una presenza importante di soccide, sviluppatasi soprattutto a causa dell'elevato livello di rischio di mercato e finanziario che caratterizza la filiera. Questo dato da un lato consente una buona integrazione verticale in questa parte della filiera, ma dall'altro evidenzia anche una debolezza, almeno economica e finanziaria, della fase dell'allevamento.
- Gli allevamenti suinicoli sono molto concentrati geograficamente in un territorio ristretto, con un **impatto ambientale** amplificato (soprattutto per ciò che riguarda la gestione dei reflui aziendali), anche a causa della concentrazione sullo stesso territorio delle attività di macellazione e di altre attività zootecniche (allevamento bovino, in particolare) che tendono ad aumentare ulteriormente le pressioni sull'ambiente. Ciò rende la filiera suinicola molto più suscettibile di altre rispetto ad una normativa in continua evoluzione proprio per la gestione di queste problematiche e per rispondere alle preoccupazioni dei cittadini e dei consumatori.



- Il sistema produttivo nazionale è in ritardo anche sul **tema del benessere animale**, che è diventato di importanza cruciale e nel prossimo futuro è destinato ad acquisire un'importanza ancora maggiore (*New Green Deal, Farm to Fork Strategy*, nuova PAC), e alcune questioni - ad esempio uso degli antibiotici, taglio della coda, castrazione, taglio dei denti - sono ancora più rilevanti per l'Italia che per altri Paesi, in considerazione del fatto che gli allevamenti sono caratterizzati dalla presenza di animali con una vita media più lunga data la specializzazione nella produzione del suino pesante. Per dare risposte positive a queste sfide sarebbe necessario realizzare importanti investimenti strutturali, non facilmente compatibili con i risultati economici delle attività produttive.
- Il mercato nazionale dei suini, nonostante le evidenti peculiarità sia dei sistemi di allevamento che di prodotto, è fortemente integrato con il mercato europeo e mondiale, e negli ultimi anni questi mercati sono divenuti sempre più instabili e rischiosi. A fronte di questi rischi, allo stato attuale non sono stati ancora sviluppati, a livello europeo, adeguati strumenti di intervento.
- I consumi di carni in genere, di carni rosse e di salumi in particolare, nei Paesi più ricchi tendono ad essere in diminuzione in termini pro-capite e ciò rende più intensa la competizione tra i produttori (e i sistemi produttivi), richiedendo una forte capacità di azione coordinata a livello di filiera, sia al fine di identificare adeguate strategie competitive di lungo periodo sia per gestirne le attività commerciali e/o promozionali.
- Nonostante l'introduzione di etichettature e normative specifiche, in particolare sull'indicazione dell'origine delle carni fresche e della materia prima impiegata nei prodotti trasformati, per favorire l'adozione di modelli di consumo salutari e sostenibili, i consumatori sono sempre più influenzati da campagne mediatiche denigratorie e sono ancora troppo confusi rispetto alle caratteristiche nutrizionali e alle peculiarità gastronomiche della carne suina.

Criticità congiunturali

- L'emergenza Covid-19 ha evidenziato la forte fragilità anche dell'industria nazionale dei salumi, ancora molto focalizzata sul mercato nazionale e sul prodotto destinato all'Horeca (nazionale ed estera) o al banco al taglio. Questi operatori hanno subito forti contraccolpi negativi nel periodo di *lockdown* e hanno fatto fatica a riprendersi nei periodi di allentamento delle restrizioni. Le imprese in grado di produrre e commercializzare pre-affettati e confezionati, invece, hanno potuto approfittare di un aumento della domanda di questi prodotti, anche con importanti risultati economici.
- La crisi di mercato che si è determinata a causa della riduzione della domanda (ma anche a causa della riduzione delle macellazioni per effetto della necessità di adottare misure di sicurezza nei macelli) è stata difficile da affrontare, anche per la rigidità del sistema produttivo nazionale sia in relazione ai pesi dei suini del circuito tutelato sia per la sostanziale assenza di alternative produttive rodate e già conosciute dagli operatori (ad esempio la valorizzazione di carni di suino intermedio o leggero).

8.2 Strategie di intervento e possibili politiche per il settore

Al fine di promuovere una risposta forte della filiera suinicola alle sfide poste dai cambiamenti in atto, in termini di rafforzamento sia delle competitività che della sostenibilità, è necessario promuovere l'adozione di una **strategia di intervento complessiva e integrata, sia in termini di strumenti che di risorse**.

In primo luogo, è opportuno promuovere, anche in questa filiera, **un forte rafforzamento delle forme organizzative tra gli allevatori**, mediante lo sviluppo ulteriore delle Organizzazioni di Produttori. È necessario evitare, tuttavia, il rischio, già corso in passato, di pensare di risolvere il problema fissando soglie dimensionali



minime molto basse per la costituzione di nuove OP. In questo modo, se è vero che si riduce la complessità iniziale che può portare alla nascita di nuove OP, è anche vero che eventuali OP troppo piccole non potrebbero ottenere i risultati necessari per garantire la loro sopravvivenza e il loro sviluppo. A tal fine, appare utile promuovere un forte coordinamento - anche interregionale - volto ad uniformare le norme per la costituzione di nuove OP, sia con riferimento alle dimensioni minime che con riferimento alle modalità operative quando esser riguardino, come sempre più spesso succede, realtà interregionali.

La creazione e il rafforzamento delle OP è già contemplato con la PAC attuale, tuttavia manca un adeguato **sistema incentivante**, sia diretto che indiretto. Ad esempio, l'appartenenza a una OP nel settore suinicolo non comporta significativi vantaggi in termini di accesso a risorse della PAC. Sarebbe, quindi, particolarmente importante identificare - anche per superare la naturale resistenza degli agricoltori/allevatori ad organizzarsi - risorse specifiche per rafforzare le forme di collaborazione nella filiera, promuovendo l'adozione di un modello di cofinanziamento simile (se non uguale) a quello per le OP del settore ortofrutticolo.

Un secondo strumento operativo efficace potrebbe essere l'adozione, anche in questo caso possibilmente con un approccio coordinato tra le diverse Regioni, di **modalità premiali importanti** per gli allevatori che siano soci di OP per il sostegno degli investimenti nel settore (nell'ambito delle risorse dello sviluppo rurale).

È evidente che questi due strumenti di sostegno (incentivi e premialità), integrandosi opportunamente, potrebbero dare un contributo decisivo alla crescita dell'organizzazione della filiera, come pure della sua capacità competitiva.

Lo sviluppo delle OP potrebbe, poi, favorire anche il passaggio organizzativo successivo, quello della creazione di una vera e propria **Organizzazione Interprofessionale (OI)** nazionale per la filiera, in grado di comprendere e coordinare le diverse fasi, dall'allevamento alla stagionatura dei salumi DOP, con capacità di interlocuzione anche con le fasi a monte - dalla genetica alla mangimistica -, e a valle fino alla GDO e all'Horeca. In genere, in Italia queste forme organizzative sono molto poco diffuse, nonostante la carenza organizzativa rappresenti una forte criticità della maggior parte delle filiere agroalimentari, compresa quella suinicola. L'attuale PAC non prevede la possibilità di forme di sostegno diretto delle OI, ma dalle discussioni in atto tra Parlamento Europeo e Commissione sembra essersi aperta una possibilità in tal senso per il prossimo periodo di programmazione.

Un'interprofessione forte potrebbe poi dare un contributo importante anche in termini di identificazione di adeguate strategie di diversificazione e valorizzazione dei prodotti ottenibili dalle filiere suinicole nazionali, partecipando a un dialogo aperto anche con altri soggetti e puntando ad uno sviluppo dell'intera filiera anche in direzioni nuove ma complementari.

In particolare, un elemento decisivo sia per la sopravvivenza ma ancor più per lo sviluppo della filiera suinicola nazionale, può essere identificato nella valorizzazione di una rinforzata **sostenibilità ambientale** delle diverse fasi, unita ad un maggiore attenzione al **benessere animale**: trasformare questi due vincoli in opportunità di differenziazione produttiva e valorizzazione a livello di filiera nazionale rappresenta forse la sfida maggiore. Per realizzare ciò, tuttavia, è necessario uno sforzo considerevole per le strutture produttive, soprattutto in termini di nuovi investimenti, sia strutturali che tecnologici, tali da permettere di adottare modelli di allevamento innovativi e tecniche di gestione più sostenibili, sia degli animali che dei reflui zootecnici. Negli anni recenti è stato fatto molto lavoro in termini di innovazione e attualmente sono disponibili molte soluzioni; tuttavia la loro adozione è ostacolata, sia dai vincoli di natura economica e finanziaria sia dall'elevato grado di incertezza e rischio che caratterizza il settore.

Da considerare, inoltre, l'esistenza di allevamenti estensivi di razze autoctone, che proprio per il ridotto numero di animali e per l'esiguità delle performance produttive e non trovano un'adeguata collocazione nella

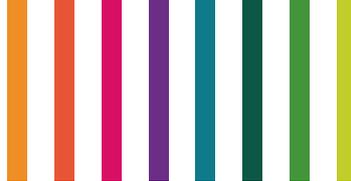


GDO. Queste realtà, che generalmente operano in aree disagiate anche dal punto di vista territoriale, contribuiscono al mantenimento di un patrimonio genetico antico e di una **biodiversità zootecnica** che deve essere salvaguardata e sviluppata.

Anche per questa ragione, quindi, è ugualmente necessario promuovere lo sviluppo e l'adozione di **strumenti di gestione del rischio**. Lo sviluppo di forme organizzative tra allevatori potrà certamente facilitare l'adozione di strumenti idonei a gestire in modo strutturale e organico il rischio - soprattutto quello di mercato - come ad esempio strumenti di stabilizzazione dei redditi, attualmente in fase di avvio in altri comparti, e i fondi di mutualizzazione.

Ma tra gli strumenti che la nuova PAC potrebbe introdurre vi potrebbero essere anche nuove modalità di intervento più rapide ed efficaci per la gestione di improvvise crisi di mercato, che, come visto anche negli ultimi mesi, possono essere generate da eventi imprevisi e imprevedibili. A questo proposito, è importante sottolineare che lo strumento introdotto in Italia per l'integrazione dei ricavi degli allevatori a fronte del crollo dei prezzi dei suini determinati dalla prima ondata della pandemia, si è rivelato efficace, relativamente semplice e flessibile. **Meccanismi di integrazione di prezzo** erano tradizionalmente previsti nella politica agricola USA, ma lo strumento introdotto in Italia la scorsa estate (con i 20 euro per capo macellato nel periodo compreso tra il 1° maggio e il 30 giugno), con la sua applicazione post evento impreveduto, la possibilità di delimitarne temporalmente l'applicazione e con la sua flessibilità per le diverse tipologie di prodotto, può forse rappresentare uno strumento atto a diventare più strutturale e "più europeo". Gli aiuti all'ammasso privato delle carni suine, infatti, tendono ad avere un impatto decisamente modesto sui mercati e, soprattutto per gli allevatori, un effetto indiretto e tardivo. L'integrazione di questi due strumenti, invece, potrebbe rafforzare in modo significativo la resilienza della filiera di fronte a significative perturbazioni di mercato generate da eventi imprevisi e imprevedibili. Resta evidente che un meccanismo di questo tipo deve conservare la natura della eccezionalità e della transitorietà.

Infine, per facilitare la diversificazione produttiva della filiera, sarebbe importante promuovere – anche attraverso un impiego più mirato delle risorse e delle misure che la PAC già mette a disposizione – l'adozione di **strumenti per la valorizzazione delle carni suine fresche e di quelle destinate a percorsi di diversi dai prodotti DOP**, come ad esempio il Sistema di Qualità Nazionale (SQN), e utilizzare risorse anche pubbliche al fine di realizzare efficaci **campagne promozionali e di comunicazione**. Le indagini realizzate hanno evidenziato, infatti, che il consumatore è sempre più spesso influenzato da messaggi mediatici negativi, da contrastare mettendo in luce non solo le caratteristiche nutrizionali e gastronomiche delle carni suine e delle preparazioni, ma anche le caratteristiche di sicurezza, salubrità e sostenibilità in tutte le fasi della filiera.



Rete Rurale Nazionale
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Via XX Settembre, 20 Roma

f    RETERURALE.IT

Pubblicazione realizzata con il contributo FEASR (Fondo europeo per l'agricoltura e lo sviluppo rurale)
nell'ambito del Programma Rete Rurale Nazionale 2014-2020

