

Questo Rapporto è stato realizzato nell'ambito del progetto “Osservatorio della filiera suinicola – 2016”, grazie al contributo di:



**Regione Lombardia**  
Agricoltura



Unioncamere Lombardia



**Camera di Commercio  
Mantova**

CCIAA di Mantova

## Indice

1. Le filiere suinicole italiane nel 2015: uno sguardo d'insieme.....	5
2. I mercati mondiali .....	11
2.1. Consistenze suine nel 2015.....	11
2.2. Macellazioni suine .....	12
2.3. Consumi di carne suina .....	12
2.4. Il commercio internazionale di carne suina.....	14
2.4.1. Suini vivi .....	14
2.4.2. Carne suina fresca, refrigerata e congelata .....	16
2.4.3. Carne suina preparata .....	17
3. IL MERCATO EUROPEO .....	43
3.1. Le produzioni .....	43
3.2. I prezzi .....	45
3.3. Commercio intracomunitario di suini, carni suine e salumi .....	47
3.4. Focus - Regno Unito e Brexit: possibili scenari futuri per il commercio intra-Ue di carni suine .....	48
4. I prezzi dei fattori di produzione.....	69
5. I PREZZI DEI SUINI E DELLE CARNI IN ITALIA .....	81
5.1. I prezzi dei suini da macello e da allevamento in Italia nel 2015 ...	81
5.2. I prezzi dei tagli di carne suina fresca in Italia nel 2015 .....	82
5.3. I prezzi degli altri tagli di carne suina fresca in Italia nel 2015 .....	83
5.4. I prezzi dei prosciutti stagionati in Italia nel 2015 .....	84
6. La redditività delle varie fasi della filiera suinicola .....	99
6.1. La redditività della fase d'allevamento.....	99
6.2. La redditività della fase di macellazione .....	101
6.3. La redditività della fase di stagionatura dei prosciutti .....	102

7. L'allevamento suino in Italia .....	113
7.1. L'evoluzione delle produzioni .....	113
7.2. Le strutture produttive .....	115
8. L'ATTIVITÀ DI MACELLAZIONE IN ITALIA.....	127
8.1. L'offerta nazionale .....	127
8.2. Le macellazioni per regione .....	128
8.3. Le principali aziende nella macellazione di suini in Italia .....	129
9. IL COMMERCIO ESTERO .....	143
9.1. L'import-export italiano di suini, carni suine e salumi: uno sguardo d'insieme .....	143
9.2. I suini vivi .....	144
9.3. Le carni suine fresche e congelate.....	145
9.4. I salumi e le carni suine lavorate .....	146
10. L'INDUSTRIA DEI SALUMI IN ITALIA .....	163
10.1. Industria delle carni struttura.....	165
10.1.1. Imprese e addetti.....	165
10.1.2. Tipologie dimensionali e forme giuridiche .....	167
10.1.3. La distribuzione territoriale .....	169
10.1.4. Le principali imprese.....	170
10.2. I prodotti DOP e IGP.....	175
11. I consumi alimentari .....	191
11.1. I consumi alimentari .....	191
11.2. Consumi di carne e salumi .....	192

