

Questo Rapporto è stato realizzato nell'ambito del progetto “Osservatorio della filiera suinicola – 2020”, grazie al contributo di:



**Regione Lombardia**  
Agricoltura



Unioncamere Lombardia



**Camera di Commercio  
Mantova**

CCIAA di Mantova

## Sommario

1. Le filiere suinicole italiane nel 2019: uno sguardo d'insieme <i>di Gabriele Canali</i> .....	5
2. IL MERCATO EUROPEO <i>di Isabella Casella e Ronny Ariberti</i> .....	7
2.1. Le produzioni .....	7
2.2. I prezzi .....	8
2.3. Commercio intracomunitario di suini, carni suine e salumi .....	9
3. I PREZZI DEI FATTORI DI PRODUZIONE <i>di Ronny Ariberti</i> .....	27
4. I PREZZI DEI SUINI E DELLE CARNI IN ITALIA <i>di Ronny Ariberti</i> .....	37
4.1. I prezzi dei suini da macello e da allevamento in Italia nel 2019 ...	37
4.2. I prezzi dei tagli di carne suina fresca in Italia nel 2019 .....	38
4.3. I prezzi degli altri tagli di carne suina fresca in Italia nel 2019 .....	39
4.4. I prezzi dei prosciutti stagionati in Italia nel 2019 .....	39
5. LA REDDITTIVITA' DELLE VARIE FASI DELLA FILIERA SUINICOLA <i>di Ronny Ariberti</i> .....	53
5.1. La redditività della fase d'allevamento.....	53
5.2. La redditività della fase di macellazione.....	55
5.3. La redditività della fase di stagionatura dei prosciutti .....	55
6. L'ALLEVAMENTO SUINO IN ITALIA <i>di Isabella Casella</i> .....	67
6.1. L'evoluzione delle produzioni .....	67
6.2. Le strutture produttive .....	69
7. L'ATTIVITÀ DI MACELLAZIONE IN ITALIA <i>di Isabella Casella</i> .....	81
7.1. L'offerta nazionale .....	81
7.2. Le macellazioni per regione .....	82
7.3. Le principali aziende nella macellazione di suini in Italia .....	83
8. IL COMMERCIO ESTERO <i>di Isabella Casella</i> .....	95

8.1. L'import-export italiano di suini, carni suine e salumi: uno sguardo d'insieme .....	95
8.2. I suini vivi .....	96
8.3. Le carni suine fresche e congelate.....	97
8.4. I salumi e le carni suine lavorate .....	98
9. L'INDUSTRIA DEI SALUMI IN ITALIA	
<i>di Martina Enerli</i> .....	117
9.1. La produzione di salumi e altri trasformati.....	117
9.1.1. I salumi.....	117
9.1.2. Gli altri prodotti trasformati .....	118
9.2. La struttura dell'industria delle carni.....	120
9.2.1. Il settore agricolo .....	120
9.2.2. Evoluzione e trend delle imprese .....	120
9.2.3. Categorie dimensionali .....	120
9.2.4. Forme giuridiche .....	120
9.2.5. La distribuzione territoriale .....	121
9.2.6. Le principali imprese.....	121
9.3. I prodotti DOP e IGP.....	124
9.3.1. I prodotti a base di carne DOP e IGP .....	124
10. I CONSUMI ALIMENTARI	
<i>di Vanina Seresi e Martina Enerli</i> .....	153
10.1. I consumi alimentari .....	153
10.2. Consumi di carne e salumi .....	155