

SUINI News



la newsletter degli allevatori

n. 7/8 LUGLIO AGOSTO 2015 - Periodico dell'Associazione Allevatori del FVG

s o m m a r i o



MILANO



- DALLA MALGA MONTASIO ALL'EXPO DI MILANO
- La Russia proroga l'embargo di un anno
- Valorizzazione del suino pesante italiano

P
A
G
2

- GEMONA DEL FRIULI: 1° CONCERTO DEL GUSTO
- FESTA DELL'ALLEVATORE

P
A
G
3

- "LA NATURA DEL PANE" IN MALGA MONTASIO
- ONAF DELEGAZIONE TREVISO IN MALGA MONTASIO

P
A
G
4

- Le proposte di ANAS per il rilancio della suinicoltura

P
A
G
5

- Le proposte di ANAS per il rilancio della suinicoltura
- BCC CREDITO COOPERATIVO

P
A
G
6

- IMPORT-EXPORT SUINI VIVI E CARNI SUINE NEL PERIODO GENNAIO-MARZO 2015

P
A
G
7

- IMPORT-EXPORT SUINI VIVI E CARNI SUINE NEL PERIODO GENNAIO-MARZO 2015

P
A
G
8



AAAFVG

ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



DALLA MALGA MONTASIO ALL'EXPO DI MILANO



Assieme alle eccellenze agroalimentari del Friuli anche il formaggio Montasio “Solo Di Pezzata Rossa Italiana”, prodotto in malga Montasio, è stato presente all'EXPO a Milano. Una vetrina aperta sul mondo, formidabile per presentare e promuovere il TOP delle produzioni zootecniche regionali. Carne, formaggi e il gelato sono stati i “gioielli” presentati alla manifestazione ed illustrati ad un nutrito gruppo di

presenti, tra cui molti rappresentanti della stampa, dai vari relatori che in questi anni hanno aderito al marchio “Solo di Pezzata Rossa Italiana”. Coordinatore dell'iniziativa il Direttore della Associazione Allevatori del FGV dott. Andrea Lugo che nell'aprire i lavori ha sottolineato il problema relativo alla bassa remunerazione del latte alla stalla indicando come possibile soluzione la trasformazione di qualità. Un po' di latte fresco ci vuole, ma dobbiamo puntare sullo stagionato, i prodotti che oggi presentiamo all'EXPO possono essere, vista l'alta qualità, un esempio vincente. Il Presidente dell'A.N.A.P.R.I Sig. Franco Moras e il Direttore dott. Daniele Vicario hanno illustrato il percorso e il re-

golamento per l'utilizzo del marchio “Solo Di Pezzata Rossa Italiana”, depositato nel 2008 che vanta oggi oltre 20 produttori sparsi in tutta Italia di cui 10 in regione FVG. Di seguito Giuseppe Zof, Bianchini Enzo, Massimiliano Pascuttini Latteria di Venzone/Consorzio Agrario del Friuli V.G. hanno raccontato le loro esperienze nel mercato agroalimentare italiano. Vanni Micolini ha presentato (proiettando anche un filmato con i paesaggi mozzafiato di malga Montasio) i prodotti della malga e l'offerta agrituristica. A tutti i presenti è stata offerta una degustazione di carne, frico (malga Montasio) formaggi e gelato, presentati dallo Chef Loris Cosatti del ristorante Riviera di Pradamano (UD). Conclusioni e chiusura dell'evento da parte del Direttore ERSA dott. Paolo Stefanelli.

LA RUSSIA PROROGA L'EMBARGO DI UN ANNO

In risposta al rinnovo delle sanzioni Ue nei confronti di Mosca per la crisi Ucraina è stato confermato lo stop all'import di carne, latticini, frutta e verdura.

Dopo la decisione dei ministri degli Esteri europei di estendere per

altri sei mesi le sanzioni alla Russia – fino al prossimo 31 gennaio -, Mosca ha deciso a sua volta di prolungare per un anno – il doppio del periodo delle sanzioni Ue – l'embargo sui prodotti europei già in atto su carne, latticini, frutta

e verdura.

Le esportazioni agroalimentari verso la Russia sono dimezzate (-51,1%) nel primo trimestre del 2015 e sono del tutto azzerate per l'ortofrutta, i formaggi e la carne e derivati.

Fonte : Agronotizie

VALORIZZAZIONE DEL SUINO PESANTE ITALIANO

	kg	2010			2011			2012			2013			2014		
		€ (**)	Quota % del valore finale	Diff. Quote 10-09	€ (**)	Quota % del valore finale	Diff. Quote 11-10	€ (**)	Quota % del valore finale	Diff. Quote 12-11	€ (**)	Quota % del valore finale	Diff. Quote 13-12	€ (**)	Quota % del valore finale	Diff. Quote 14-13
Allevamento	160	195,36	15,63	-6,29	225,11	17,53	+1,90	237,60	18,41	+0,88	239,52	18,44	0,03	235,33	17,84	-6,60
Macellazione	127,2	324,17	10,31	-6,20	353,71	10,01	-6,20	379,62	11,00	+0,99	385,74	11,25	+0,24	388,33	11,60	+0,34
di cui:																
Coppa per DOP	24,3	77,73	24,0 (%)	+1,20	84,41	23,9 (%)	-0,10	93,48	24,6 (%)	+0,70	91,54	23,7 (%)	-0,90	97,37	22,5 (%)	-1,20
Lombo Modena	23,1	68,53	21,3 (%)	-6,30	96,97	27,4 (%)	+0,10	100,93	26,6 (%)	-0,80	105,03	27,2 (%)	+0,60	109,34	28,2 (%)	+1,60
Spalla disossata	13,6	34,07	10,5 (%)	-6,30	36,72	10,4 (%)	-0,10	39,51	10,4 (%)	0,00	40,25	10,4 (%)	0,00	39,65	10,2 (%)	-0,20
Coppa	7,9	26,95	8,3 (%)	-6,20	29,48	8,3 (%)	0,00	31,76	8,4 (%)	+0,10	32,97	8,8 (%)	+0,40	34,36	8,8 (%)	0,00
Lardo	13,6	47,76	14,7 (%)	+0,50	48,58	13,7 (%)	-1,00	49,96	13,2 (%)	-0,50	51,34	13,3 (%)	+0,10	51,68	13,3 (%)	0,00
Pancetta	19,0	23,32	7,4 (%)	-6,60	27,87	7,9 (%)	+0,50	32,81	8,8 (%)	+0,70	32,99	8,8 (%)	0,00	33,54	8,8 (%)	0,00
Triti e carni	6,0	17,59	5,4 (%)	+0,10	19,32	5,5 (%)	+0,10	19,00	5,0 (%)	-0,50	19,17	5,0 (%)	0,00	20,99	5,4 (%)	+0,40
Industria	110,3	611,52	22,99	-6,62	644,06	22,61	-6,30	676,34	22,53	-0,08	699,21	24,13	+1,57	713,12	24,62	+0,49
Distribuzione	108,3	1.249,66	51,07	1,11	1.284,28	49,85	-1,21	1.290,62	48,06	-1,79	1.299,25	46,18	-1,88	1.319,43	45,95	-0,23

(%) % sul totale macellazione

(**) Gli importi sono da intendersi cumulati.

Elaborazione ANAS su dati CRPA SpA

GEMONA DEL FRIULI: 1° CONCERTO DEL GUSTO



Gemona del Friuli, piazza del Ferro all'ombra del castello ricostruito da cui si gode un bellissimo panorama, martedì 30 giugno ha avuto luogo una serata dedicata al "Concerto del Gusto". Una serata d'eccellenza, organizzata dalla Via Dei Sapori (Walter Filiputti), presenti con le loro cucine una ventina fra i migliori ristoranti regionali, vignaioli, distillatori e le produzioni lattiero casearie locali con le latterie: Sociale Turnaria di Campolessi Soc.Coop. a R.L. di Gemona, la latteria di Moseanda dell'az. Cucchiario di Gemona, la Gemona Latterie S.r.l. di Gemona, l'ANAPRI con la carne "Solo Di Pezzata Rossa Italiana" e la malga Montasio - AAFVG con tre tipologie di frico. La presenza ad una manifestazione così qualificata, importante, dove anche le nostre produzioni zootecniche (latte-carne) hanno avuto l'occasione di mostrarsi in una manifestazione sulle eccellenze agroalimentari del FVG, ci riempie di soddisfazioni e ci invita a proseguire sulla strada delle produzioni di qualità.

Domenica 23 agosto 2015

FESTA dell'ALLEVATORE

La giornata avrà inizio alle ore 11.00 con la celebrazione della Santa Messa

seguirà il pranzo dell'allevatore (carni e verdure grigliate, assaggi di formaggio)

con la partecipazione della "Corà di Fiumignano e Sant'Andrà"

Malga
MONTASIO

SONO GRADITI I DOLCI CHE LE SIGNORE VORRANNO PREPARARE

VUOI RICEVERE LA NEWSLETTER

SUINI News

dell'AAFVG?

ISCRIVITI!!

Invia la tua mail con i tuoi dati (nome, cognome, indirizzo, città) a segreteria@aafvg.it

Ti terremo aggiornato sulle attività dell'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia

SUINI News

la newsletter degli allevatori

SOMMARIO

- 1: **EXPO MILANO**
- 2: **DALLA MALGA MONTASIO AL TAVOLO DEL MARE**
- 3: **LA SPERANZA DEL MARE**
- 4: **LA SPERANZA DEL MARE**
- 5: **LA SPERANZA DEL MARE**
- 6: **BCC CREDITO COOPERATIVO**
- 7: **INCONTRO CON I CANI**
- 8: **INCONTRO CON I CANI**

AAFVG ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

INDIRIZZO ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA - VIA S. GIOVANNI 6/10 - 33024 CORTINA D'AMPEZZO (UD) - TEL. 0432 824221 - segreteria@aafvg.it - www.aafvg.it - C.F. 01500000330 - P.I. 01500000330

“LA NATURA DEL PANE” IN MALGA MONTASIO



Il pane ed il latte sono da sempre il cibo di base nella nostra civiltà e nella nostra cultura.

Così, nell'ambito delle attività estive, si è deciso di dedicare una giornata per celebrare questi due alimenti grandiosi nella loro semplicità e completi, pur nella loro modestia, dal punto di vista nutrizionale.

Nella cornice della Malga Montasio a Sella Nevea, in comune di Chiusaforte, in mezzo alla natura incontaminata, tra le vacche al pascolo, si è voluto ancora una volta richiamare l'attenzione sui

valori più importanti per i nostri cibi: la genuinità, i sapori, la sicurezza.

Domenica 19 luglio, l'azienda “Da Claudio-Panificio Pasticceria, di Sara Cocetta” ha offerto una dimostrazione di panificazione, indicando gli ingredienti utilizzati per preparare l'impasto: farina, lievito, sale, acqua; spiegando i criteri per la loro scelta in un percorso di qualità igienico sanitaria ed organolettica, illustrando la tecnica di lavorazione e di cottura ed offrendo ai presenti una degustazione di crostini in abbinamento con miele, marmellate e latticini (burro, panna, ricotta e formaggi) prodotti nel caseificio di Malga Montasio con il latte ottenuto dalle vacche al pascolo.

La giornata, all'insegna della genuinità e della salubrità, immersa nella magia di questo fantastico sito naturale, ha avuto il seguente svolgimento:

- ore 10.30 – ritrovo in Malga Montasio
- ore 11.10 – dimostrazione di panificazione
- ore 12.30 – degustazio-

ne dei crostini di pane con miele, marmellate e latticini

• ore 13.00 – degustazione del pane fresco a tavola per coloro che hanno pranzato nel ristorante dell'Agriturismo.

Durante la dimostrazione la sig.ra Sara Cocetta (assieme a tutta la famiglia), esperta fornaia che gestisce il panificio di Valvasone, ha risposto a tutte le domande ed alle curiosità dei presenti. Tanti i complimenti da parte del numeroso pubblico e molte le domande su dove trovare in Friuli un pane così buono.



ONAF DELEGAZIONE TREVISO

“ALLA SCOPERTA DELLE ORIGINI DEL FORMAGGIO MONTASIO DOP”

Il Consorzio Tutela Montasio in collaborazione con Onaf Treviso ha organizzato una visita di un gruppo di maestri assaggiatori formaggi, presso la Malga Montasio di gestione della Associazione Allevatori FVG in comune di Chiusaforte.

Il gruppo coordinato dal dottor Mauro Gava ha potuto incontrare le maestranze, nelle figure del responsabile della malga, Vanni Micolini e dei casari Adriano e Daniele, ed assistere ad una lavorazione di formaggio Montasio Dop di sola Pezzata Rossa Italiana.

A seguito è stata effettuata una degustazione guidata dallo stesso Gava Mauro, secondo i dettami dell' ONAF, dei loro prodotti caseari, dove ha fatto ottima figura un eccellente Montasio dop di Monta-

gna di sola pezzata rossa, produzione del agosto 2012.

Dulcis in fundo un lauto pranzo con i piatti più tipici, prodotti dai cuochi della malga e con un finale tutto dolce con le loro torte

L' accoglienza generosa riservata, accompagnata da esauritive informazioni sulla gestione della Malga, la visita al caseificio, la visione delle mandrie e dei pascoli in un contesto paesaggistico spettacolare nonché l'eccellente pranzo hanno reso questa uscita Onaf una giornata speciale per tutti i partecipanti.



LE PROPOSTE DI ANAS PER IL RILANCIO DELLA SUINICOLTURA

Nel corso dell'Assemblea ANAS del 26 giugno i soci hanno condiviso il documento di seguito riportato

Premessa

La suinicoltura italiana vive da diversi anni una congiuntura economica difficile che si è ulteriormente aggravata nel corso del 2015 per gli effetti di fattori internazionali, quali il bando russo all'importazione di carni e la contemporanea espansione produttiva di alcuni importanti Paesi europei, e fattori interni quali il rallentamento dei consumi domestici.

Purtroppo il prezzo dei suini grassi e dei suinetti è crollato rispetto all'anno precedente e non permette agli allevatori di beneficiare dell'alleggerimento dei costi delle materie prime per mangimi. Sotto pressione sono soprattutto gli allevamenti con scrofe, che sono il cardine del sistema produttivo e della filiera delle DOP.

È necessario attuare urgentemente una serie di misure per ridare slancio alla filiera suinicola italiana. Secondo ANAS le principali aree di intervento sono:

- il miglioramento della qualità e dell'efficienza
- la trasparenza commerciale
- il miglioramento della valorizzazione economica

1. Più qualità ed efficienza

Importanza della qualità

La competitività delle carni suine italiane necessita del costante miglioramento del loro profilo qualitativo. In particolare, le produzioni tutelate (DOP e IGP) devono puntare ad esaltare gli elementi di differenziazione rispetto alle produzioni generiche attraverso una coerente attuazione dei Disciplina-

nari.

Qualificazione genetica

Le caratteristiche produttive qualitative sono fortemente condizionate dall'origine genetica degli animali. La suinicoltura italiana deve consolidare la propria identità e quindi è prioritaria la diffusione negli allevamenti delle razze selezionate in Italia per le caratteristiche tecnologiche e sensoriali dei prodotti trasformati italiani, in primis i prosciutti DOP.

Particolarità produttiva

L'allevamento del suino pesante italiano costituisce un'importante opportunità per promuovere pratiche di allevamento rispettose del benessere e della salute animale. A questo riguardo, si ricorda che la specificità italiana per le produzioni tipiche è stata recepita anche dalla Dichiarazione europea sulle alternative alla castrazione, operative dal 2018.

Efficienza produttiva

Un aspetto rilevante per il sistema produttivo italiano è rappresentato dai costi legati all'alimentazione dei suini che sono gravati da un eccessivo onere derivante dal settore della produzione mangimistica. I mangimi italiani hanno un costo medio del 25% superiore alla media europea. Si tratta di una criticità che deve trovare una soluzione attraverso una diversa organizzazione dell'industria mangimistica.

Inoltre, la genetica può dare un contributo determinante per migliorare l'efficienza produttiva degli allevamenti italiani. A questo proposito ANAS ha sviluppato nuove linee genetiche che mantenendo l'originalità italiana permettono migliori prestazioni dei suini in allevamento (Linea Alta Resa)

e aumentano la capacità riproduttiva delle scrofe (Linea Alta Prolificità).

2. Più trasparenza commerciale

Commissione Unica Nazionale

L'attività della CUN suini grassi da macello, nonostante le inevitabili lacune, ha rappresentato un'esperienza positiva perché ha permesso di definire con criteri più aggiornati rispetto al passato i prezzi settimanali dei suini. La definizione di un prezzo nazionale di riferimento è di estrema importanza per tutelare i diritti dei suinicoltori. Certamente è necessario operare per rendere i lavori della CUN più oggettivi e trasparenti, ma ciò non può giustificare i comportamenti assunti di recente dai rappresentanti dell'industria di macellazione, che boicottano i lavori della Commissione stessa e privano la filiera del necessario riferimento commerciale.

Innovazione della contrattazione

La variabilità dei comportamenti commerciali e lo sproporzionato rapporto di forze tra i pochi acquirenti (macelli) e i numerosi fornitori (allevatori) rende improcrastinabile la definizione di regole contrattuali generali e condivise. In altre parole, è necessario addivenire ad un accordo quadro che faccia leva non su logiche punitive, ma premianti la qualità e l'impegno economico sostenuto per ottenerla (costi di produzione, criteri oggettivi di qualità e resa).

Misure oggettive e verificabili

Alla luce di quanto sopra, è necessario dare piena attuazione ad alcune previsioni dell'intesa di filiera sottoscritta l'8 luglio 2013 con la

messa a regime di procedure per la taratura dei sistemi di pesatura al macello, per la rilevazione indipendente dei dati di misurazione delle carcasse (scatole nere).

Separazione linee produttive

È necessario superare con decisione la commistione tra le produzioni tipiche tutelate e altre produzioni generiche, spesso realizzate con suini o carni importate. Per questo, è di estrema importanza avviare un serio confronto per una netta distinzione lungo tutta la filiera: dall'allevamento fino agli impianti di trasformazione, dei siti dedicati alle lavorazioni DOP separati da quelli che realizzano altri tipi di produzione.

3. Miglior valorizzazione economica

Indicazione d'origine

L'informazione al consumatore sull'origine delle carni è una chiave importante per migliorare la fidelizzazione del consumatore stesso e per promuovere il consumo delle carni suine italiane. Quanto introdotto lo scorso aprile 2015 per le carni fresche, refrigerate e congelate (Regolamento 1337 del 13 dicembre 2013) è ancora insufficiente. È auspicabile prima possibile la previsione di una chiara indicazione di origine per le carni trasformate che costituiscono la parte più rilevante della produzione e dei consumi italiani.

Tagli carni fresche dei suini per le produzioni DOP

I suini prodotti per il circuito DOP sono allevati nel rispetto di rigidi disciplinari che tra l'altro, prevedono un affidabile sistema di tracciabilità. Fino ad oggi non è stato possibile comunicare al consumatore in modo efficace le caratteristiche e soprattutto l'origine di queste carni fresche. Buona parte

del consumo di carne fresca italiana è soddisfatto dalla carne dei suini pesanti allevati per Parma e San Daniele. E' giunto il momento di sfruttare l'immagine affermata delle produzioni DOP per informare il consumatore e quindi promuovere in modo snello, ma innovativo, il consumo di carne fresca di suini che sono nati e allevati con pratiche tipicamente italiane.

Allevamento rurale razze locali

Le razze locali conservate in Italia dall'ANAS con la collaborazione di diverse centinaia di allevatori

sono sei e costituiscono un importante patrimonio di biodiversità zootecnica e socio-culturale. Queste razze sono allevate in ambienti rurali per produrre carni fresche e salumi per mercati di nicchia. Nonostante la loro limitata diffusione costituiscono un'opportunità per valorizzare numerose e virtuose filiere locali.

Per approfondimenti si invita a consultare la Relazione sull'attività 2014 scaricabile sul sito www.anas.it nella sezione "Vita Associativa/documenti"

GRANDE CONCORSO WINI WIDI WINCI!

CON LA BANCA ONLINE HAI UNA CARTOLINA

RACCOGLI LE CARTOLINE CON I PRODOTTI BCC!

IN PALIO 20 IPAD MINI 3 E GRAN PREMIO FINALE 1 TV SAMSUNG CURVED

Hai tempo fino al 30 novembre 2015!

www.bccfvg.it

BCC CREDITO COOPERATIVO

LA NOSTRA BANCA È DIFFERENTE

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali dei prodotti e dei servizi illustrati e per quanto non espressamente indicato è necessario fare riferimento ai Fogli Informativi che sono a disposizione dei clienti presso tutte le filiali e sul sito internet della Banca. Concorso a premi promosso dalla Federazione delle Banche di Credito Cooperativo del Friuli Venezia Giulia, valido dal 1° maggio 2015 al 31 gennaio 2016, riservato ai clienti BCC che sottoscrivono i servizi indicati nel Regolamento. Montepremi di € 10.979,99 (IVA inclusa). Regolamento disponibile sul sito www.bccfvg.it sui siti internet delle BCC del FVG e presso tutte le succursali delle BCC del FVG.

IMPORT-EXPORT SUINI VIVI E CARNI SUINE NEL PERIODO GENNAIO-MARZO 2015

IMPORT-EXPORT SUINI VIVI E CARNI SUINE NEL PERIODO GENNAIO-MARZO 2015

<u>IMPORT</u>	QUANTITA' (t)	VALORE (euro)	% SULLA QUANTITA' DEL 2014	% SUL VALORE DEL 2014
Suini vivi	13.512,474	20.112.349	22,2	-2,5
di cui				
- inferiori a 50 kg	5.333,705	9.207.032	33,9	-9,4
- superiori a 50 kg	7.614,323	10.036.851	21,2	4,6
- riproduttori	559,866	853.849	-13,3	32,3
Carni fresche	248.697,936	438.741.549	4,2	-6,2
di cui:				
- cosce	152.592,581	247.658.932	3,3	-8,9
- mezzene	40.877,493	67.638.150	6,0	-6,8
- pancetta	10.322,429	20.501.045	33,7	28,7
- spalle	3.746,773	7.018.941	-9,2	-13,7
- lombate	3.766,305	9.849.755	-1,2	-8,8
- altre, miste	37.392,355	66.014.120	1,7	-2,4
Carni congelate	16.898,868	31.948.806	-3,3	-7,5
di cui:				
- cosce	388,464	730.404	-49,9	-53,6
- lombate	504,485	1.387.906	33,2	26,8
- pancetta	1.191,549	2.605.275	29,1	14,4
- spalle	1.112,279	2.074.608	-0,3	-16,6
- mezzene	65,389	242.194	46,1	42,8
- altre, miste	13.636,702	24.908.419	-4,2	-7,5
Carni lavorate	14.636,784	51.570.484	2,1	2,6
di cui:				
- Carni secche o affumicate	3.474,091	15.623.449	-22,5	-13,6
<i>di cui: pancette</i>	119,618	477.751	-77,3	-73,9
<i>prosciutti con osso (1)</i>	1.442,599	4.356.153	81,8	54,6
<i>prosciutti disossati (1)</i>	1.902,756	10.729.818	-39,1	-19,2
- Carni salate o in salamoia	2.445,588	8.765.899	17,0	15,9
<i>di cui : prosciutti con osso</i>	93,639	469.390	62,8	69,6
<i>pancette salate</i>	437,237	1.688.650	-35,8	-36,0
- Salumi e insaccati	3.930,018	11.765.407	29,1	12,1
<i>di cui: non cotti (2)</i>	847,201	3.876.335	16,9	7,9
<i>cotti (3)</i>	2.983,934	7.573.811	34,5	16,1
- Preparazioni e Conserve	4.787,087	15.415.729	1,3	9,2
<i>di cui prosciutti e loro pezzi (4)</i>	3.257,421	11.264.797	-8,3	8,6
Lardo secco/affumicato	7,535	15.575	643,1	150,9
Lardo fresco/cong/salato/salam.	147,580	201.607	-71,1	-60,3
Grasso e strutto	3.814,488	1.362.710	-44,9	-61,1
Fratteglie suine	6.433,201	2.860.249	-0,3	-13,4
Fegati suini	508,180	100.979	51,4	-15,6
Totale animali a peso morto e carni	301.954,551	546.914.308	2,8	-5,8

<u>EXPORT</u>	QUANTITA' (t)	VALORE (euro)	% SULLA QUANTITA' DEL 2014	% SUL VALORE DEL 2014
Suini vivi	147,149	123.246	140,4	79,9
di cui:				
- inferiori a 50 kg	3,603	11.095	----	----
- superiori a 50 kg	143,546	112.151	134,5	63,7
- scrofe	0	0	----	----
Carni fresche	4.748,511	11.732.829	-25,0	-26,7
di cui:				
- cosce	826,566	2.629.503	-19,8	-28,8
- mezzene	1.221,673	1.644.364	-57,3	-62,7
- pancetta	357,912	1.188.632	173,2	136,6
- spalle	294,468	228.903	-1,2	-10,3
- lombate	224,069	897.345	23,5	27,6
- altre, miste	1.823,823	5.144.082	-0,6	-20,1
Carni congelate	7.426,587	17.193.356	-7,9	5,1
di cui:				
- cosce	139,004	341.553	-49,6	-30,1
- lombate	319,796	852.393	-43,9	-9,7
- pancetta	1.054,510	3.385.270	50,2	302,9
- spalle	81,092	134.211	4,7	-20,6
- mezzene	226,860	150.230	83,4	-3,5
- altre, miste	5.605,325	12.329.699	-11,2	-10,4
Carni lavorate	34.176,118	275.082.263	5,7	3,8
di cui:				
- Carni secche o affumicate	15.014,579	152.818.087	3,7	2,2
di cui: prosciutti con osso (1)	915,319	4.933.836	-5,3	-20,0
prosciutti disossati (1)	13.079,401	139.735.884	4,9	3,5
pancette	983,016	7.722.202	-0,8	-0,8
- Salumi e insaccati	13.408,999	87.486.454	-0,7	1,6
di cui: non cotti (2)	5.990,927	59.067.193	4,0	3,4
cotti (3)	7.264,511	26.921.807	-4,8	-2,8
- Preparazioni e conserve	5.356,254	31.256.939	30,8	16,3
di cui: prosciutti e loro pezzi (4)	4.615,178	26.751.377	47,5	23,2
- Carni salate, in salamoia	396,286	3.520.783	56,2	32,2
di cui: pancette salate	82,369	710.214	26,1	26,9
prosciutti con osso	184,043	1.913.839	42,4	14,2
Lardo secco/affumicato	50,477	328.355	261,2	255,2
Lardo fresco/cong/salato/salam.	9.353,819	5.329.128	-15,6	-50,8
Grasso e strutto	1.963,098	1.447.552	-26,1	-39,4
Fratteggie suine	11.058,161	10.734.028	2,6	-3,7
Fegati suini	749,270	246.096	30,7	-21,6
Totale animali a peso morto e carni	69.643,760	322.216.853	-3,1	0,0

In linea di massima si intende per:

(1) prosciutti crudi e speck

(2) salami e salsicce

(3) mortadella e wurstel

(4) prosciutti cotti

Elaborazione ANAS su dati Istat