



associazione nazionale allevatori suini

VIA LAZZARO SPALLANZANI, 4 – 00161 ROMA

TEL. +39 06 44170620 - FAX +39 06 44170638 - eMail anas@anas.it

Prot. 2359

Roma, 25 settembre 2017

Presidenza
Commissione Agricoltura e
Produzione Agroalimentare
Senato della Repubblica
ROMA
commissioneagricoltura@senato.it

Egregio Presidente,

facendo seguito all'audizione del 19 settembre scorso presso l'Ufficio di Presidenza della Commissione Agricoltura, si trasmette in allegato una nota riportante una sintesi delle problematiche del settore suinicolo.

Nel ringraziare per l'attenzione prestata, porgo i miei più distinti saluti.

IL PRESIDENTE

Thomas Ronconi

SINTESI PROBLEMATICHE DEL SETTORE SUINICOLO

Premessa

La suinicoltura italiana è la settima suinicoltura dell'Unione Europea (fonte Eurostat). Nel 2016 sono stati prodotti circa 10.700.000 capi suini nati e allevati in Italia e sono stati importati e allevati in Italia poco circa 740.000 capi. Il valore della produzione primaria è di 2.864 milioni di Euro (fonte Istat) pari al 29,7% del comparto italiano carni.

La produzione domestica ha subito una flessione a causa di una prolungata crisi del settore suinicolo a livello europeo. Il calo produttivo italiano del 2016 è stato pari al 4,6% e quello del numero di scrofe, che sono il necessario "motore" del settore, è stato del 4,2%. Questa situazione non ha inciso sul grado di autoapprovvigionamento, che è di circa il 63%, per la concomitante contrazione dei consumi interni.

E' importante sottolineare che la diminuzione produttiva non ha interessato il comparto più qualificato che è quello dei prodotti con marchio DOP. Infatti, nell'ultimo triennio il numero dei suini certificati e destinati a questa particolare tipo di produzione è rimasta costante e attorno agli 8 milioni di capi, mentre gli altri suini hanno manifestato un marcato calo produttivo che è stato in parte compensato dall'aumento dell'importazione di suinetti da allevamento provenienti da altri Paesi dell'Unione Europea (+ 11,6% i capi importati nel 2016).

Nel corso del 2017, grazie ad un sostenuto aumento dei prezzi dei suini vivi, si stanno ristabilendo le condizioni per una leggera ripresa produttiva. Infatti, il numero di scrofe censite a giugno da Istat è in aumento rispetto allo scorso anno (+1,2%). Inoltre, nel primo semestre dell'anno c'è stato un rallentamento delle importazioni di suinetti da altri Paesi europei (-16% rispetto allo stesso periodo del 2016).

Sintesi dei comparti della suinicoltura italiana

Il settore suinicolo può essere segmentato in quattro comparti con diverso indirizzo produttivo. In ordine di rilevanza sono i seguenti: 1) Suini pesanti per le produzioni tipiche a Denominazione di Origine Protetta; 2) Altri suini nati e allevati in Italia; 3) Suini esteri, allevati e macellati in Italia; 4) Suini delle antiche razze locali.

1) Comparto suini pesanti per i prosciutti DOP

Il nostro Paese è leader a livello europeo per il numero di riconoscimenti DOP (ben 28). I più importanti sono quelli dei prosciutti ed in particolare, dei Prosciutti di Parma e di San Daniele. I suini destinati alle produzioni DOP devono rispettare precisi requisiti di età, peso, origine genetica ed alimentazione e rappresentano oltre il 70% della produzione domestica.

A partire dalla fine del 2015 il mercato del prosciutto DOP è in costante crescita sia a livello interno che a livello di export. Questa situazione sta trainando tutto il comparto e sta favorendo la redistribuzione di una parte del valore aggiunto anche al primo anello della filiera, cioè l'allevamento.



associazione nazionale allevatori suini

Le produzioni DOP sono un patrimonio economico e culturale del nostro Paese e devono essere governate con saggezza per evitare il rischio di un loro declassamento a mera *commodity*, come invece sono i tanti prosciutti (2 ogni 3 commercializzati) privi di differenze qualitative e ottenuti da cosce importate. Per questo è di fondamentale importanza valorizzare e salvaguardare gli elementi che consentono di rendere qualitativamente distinguibile i prodotti con marchio DOP, che costituiscono il vero “*Made in Italy*”.

- Le razze italiane per il suino pesante e le prescrizioni dei disciplinari dei prosciutti DOP

Uno dei fattori determinanti nella definizione delle caratteristiche intrinseche e la specificità “italiana” del prodotto è costituito dalle caratteristiche genetiche dei suini. Queste sono il risultato di un originale patrimonio di cultura zootecnica e di conoscenze scientifiche, applicate per decenni alla riproduzione delle razze italiane per il suino pesante. Il suino pesante è la particolarità della suinicoltura nazionale, negli altri Paesi europei il ciclo di allevamento è più breve (circa 6 mesi) ed il peso finale dei suini non supera di norma i 120 Kg. Il suino pesante italiano per le DOP invece deve essere allevato almeno fino all’età di 9 mesi e raggiunge un peso vivo di 160 – 170 Kg. Inoltre, i suini negli altri Paesi sono selezionati per massimizzare la produzione di carne magra. E’ necessario precisare che per ottenere la materia prima adeguata alle lavorazioni DOP non è sufficiente portare a pesi elevati un suino le cui caratteristiche genetiche siano orientate a massimizzare la produzione di carne magra. Le cosce di questi suini presentano caratteristiche che le rendono comunque inadeguate a realizzare un prosciutto con le caratteristiche richieste dai Disciplinari DOP. L’eventuale uso di queste genetiche causerebbe un costante deterioramento delle caratteristiche qualitative della carne soprattutto se esse, come nel caso dei prosciutti, devono essere sottoposte a lunghi processi di stagionatura senza uso di alcun conservante. Pertanto per produrre suini pesanti le cui carni siano adatte alla lavorazione in prosciutto di qualità è necessaria una diversa e particolare selezione genetica delle razze.

La costituzione delle razze italiane per il suino pesante è iniziata da parte del Libro genealogico ANAS sin dagli anni ’60 ed è stata via via perfezionata sulla base dell’evoluzione delle conoscenze scientifiche. Inoltre alla fine anni ’80, su iniziativa dell’allora Ministero dell’Agricoltura, furono meglio definiti gli obiettivi della selezione per il suino pesante attraverso un confronto con i rappresentanti di tutta la filiera: allevatori, macellatori e prosciuttai. La diversità della selezione suina italiana è stata riconosciuta anche dal legislatore europeo, che ha previsto una particolare procedura di gestione delle registrazioni nel Libro genealogico per impedire il meticciamiento delle razze italiane con le razze degli altri Paesi europei, selezionate con indirizzi non compatibili con quelli delle produzioni di qualità (Direttiva CE 661/88 e successivo Regolamento Zootecnia 1012/2016).

Pertanto, la selezione genetica del suino pesante italiano avviene nel rispetto dei Disciplinari e di norme di attuazione verificate ed approvate dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e pienamente rispondenti alle norme UE.

Gli allevamenti che aderiscono al programma genetico e che migliorano le razze pure si collocano al vertice dell’organizzazione piramidale della selezione e si vincolano al rispetto di questi Disciplinari.



associazione nazionale allevatori suini

Naturalmente, l'adesione al Libro genealogico italiano tenuto da ANAS è volontaria e aperta a chiunque. Come pure è libera la scelta degli allevamenti di utilizzare i risultati della selezione italiana, attraverso la riproduzione di suini derivati dalle predette razze migliorate per il suino pesante.

Negli anni '90, sulla base di queste evidenze, i Consorzi dei Prosciutti di Parma e di San Daniele predisposero i disciplinari di produzione e stabilirono di fare riferimento all'attività di miglioramento genetico del Libro genealogico italiano per il suino pesante. Per questo le tre razze Large White, Landrace e Duroc italiane ed il loro originale indirizzo di miglioramento genetico sono il paradigma per i suini destinati alle DOP.

- La valorizzazione delle carni

La valorizzazione dei tagli di carne diversi dalla coscia e derivati dai suini allevati ai fini DOP è purtroppo ancora insufficiente. Nel recente passato sono stati fatti alcuni tentativi, il più importante fu l'organizzazione di un sistema di certificazione con marchio "Gran Suino Padano" che si arenò per la bocciatura da parte della Commissione UE del riconoscimento a DOP.

Tenendo conto dei problemi incontrati e dopo un'attenta analisi delle richieste del mercato, è stato avviato un progetto del Consorzio del Prosciutto di San Daniele, al quale ANAS assicura una attiva collaborazione tecnica ed organizzativa, Questa iniziativa punta a valorizzare i tagli di carne dei suini DOP facendo leva sia sulla notorietà del Prosciutto di San Daniele sia sul miglioramento di alcune pratiche di allevamento: benessere dei suini, uso responsabile e limitato di antibiotici, ridotto impatto ambientale. I prodotti saranno identificati con il marchio "Suino Italo della Filiera San Daniele" e saranno presentati ai consumatori italiani all'inizio del prossimo anno.

2) Comparto degli altri suini nati e allevati in Italia

Si tratta di una produzione di poco superiore ai 2.500.000 capi, che viene realizzata in allevamenti sia del bacino delle 11 regioni del Centro Nord interessate ai prosciutti DOP sia delle altre regioni italiane.

Il problema di questo comparto è quello di non avere una propria identità. Una parte dei suini viene allevata e macellata a pesi simili a quelli del comparto della DOP ed altri suini a pesi più contenuti. La mancanza di una precisa identità espone questo tipo di produzione alla concorrenza dei suini e delle carni estere e deve seguire, a differenza di quanto avviene per le produzioni DOP, la logica di una *commodity*, quindi l'unica leva competitiva è quella del costo di produzione che deve necessariamente essere molto contenuto. Purtroppo, i costi degli alimenti in Italia sono tra i più alti in Europa per ragioni legate soprattutto alla logistica della produzione e distribuzione dei mangimi. L'alimentazione rappresenta la quota più rilevante dei costi e ciò rende più fragile e meno sostenibile questo comparto.

Le possibili iniziative per generare maggior valore dovrebbero far leva, per esempio, su certificazione di un superiore livello del benessere, ridotto o assente uso di antibiotici, OGM free ed altro.



associazione nazionale allevatori suini

Un discorso a parte merita la suinicoltura delle regioni del Sud. Negli ultimi anni si è assistito ad un progressivo indebolimento della capacità di allevamento in queste aree. Le ragioni sono molteplici, tra queste i maggiori costi per l'approvvigionamento dei mangimi prodotti prevalentemente nelle regioni settentrionali, la frammentazione dell'attività di macellazione e trasformazione, la minor efficienza dei servizi e del funzionamento delle amministrazioni regionali e locali. Per il Paese, lo sviluppo di attività di allevamento suinicolo nelle regioni meridionali sarebbe una importante opportunità per contenere le importazioni di carni estere e migliorare la bilancia commerciale e per delocalizzare una parte degli insediamenti produttivi con un alleggerimento dell'impatto ambientale nell'area padana (oggi in Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto si alleva circa l'84% dei suini presenti in Italia). Ciò si potrebbe realizzare con iniziative che valorizzino il legame della produzione col territorio e che potrebbero trovare l'interesse delle moderne catene distributive. Un importante modello, già operativo, sono i quattro salumi DOP di Calabria. Altri approcci potrebbero prevedere l'organizzazione di filiere integrate per il rilancio produttivo e commerciale dei numerosi "prodotti tradizionali", di cui quelle regioni sono ricche. Questi prodotti sono ufficialmente riconosciuti dal Decreto del Mipaaf 14 luglio 2017 recante l'aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

3) Comparto dei suini esteri, allevati e macellati in Italia

Questo comparto è cresciuto negli ultimi anni, favorito dal ridotto costo di acquisto dei suinetti di origine estera rispetto a quelli italiani. Nel 2016 il numero ha superato i 740.000 capi (fonte Istat) e rappresentano il 6% circa dei suini allevati e macellati in Italia. La crescita dei suinetti importati ha compensato la contrazione dei suini nati e allevati in Italia, ma non destinati al circuito delle DOP. Anche questo tipo di produzione si colloca nell'ambito del segmento *commodity* e quindi fa leva unicamente sul contenimento dei costi di produzione.

Un'ulteriore espansione di questo comparto potrebbe indebolire ulteriormente la produzione domestica, con un effetto sostitutivo sull'approvvigionamento dell'industria agroalimentare. In particolare, l'industria di trasformazione in carenza di materia prima italiana ben "caratterizzata qualitativamente" potrebbe optare per espandere la già rilevante importazione di tagli e carni europee.

Per questo motivo la suinicoltura italiana non può rinunciare alle politiche che puntano su di una precisa differenziazione qualitativa.

4) Comparto dei suini delle antiche razze locali

Negli ultimi due decenni è stato possibile censire e riorganizzare la riproduzione e quindi la conservazione di sei razze autoctone: Apulo Calabrese, Casertana, Cinta senese, Mora romagnola, Nero siciliano, Sarda (Attività del Registro anagrafico ANAS). I suini di queste razze sono allevati prevalentemente in zone marginali in condizioni estensive e costituiscono bacini di conservazione della biodiversità sia biologica che socio-culturale. Le carni di questi suini presentano caratteristiche qualitative peculiari e sono particolarmente ricercate dal consumatore moderno. Nel caso della razza Cinta senese, è stato ottenuto nel 2012 anche il riconoscimento DOP.



associazione nazionale allevatori suini

L'espansione di questo tipo di allevamento è ostacolata dalla frammentazione della proprietà fondiaria, dalla orografia delle aree appenniniche e dalla ridotta disponibilità di risorse economiche dei piccoli imprenditori interessati. Pertanto, la produzione è polverizzata e questo rende difficile una diffusione dei prodotti attraverso i moderni canali GDO e HORECA.

Al momento, le modalità di valorizzazione praticabili sono quelle della vendita diretta in allevamento o attraverso l'attività agrituristica.

Considerazioni conclusive

La suinicoltura italiana opera in condizioni ambientali meno favorevoli rispetto a quelle dei Paesi del centro e nord Europa. Per esempio il costo dei mangimi per i suini in Italia è strutturalmente più elevato rispetto alla media europea (circa +20%, fonti Commissione UE), le condizioni climatiche in rapido cambiamento ostacolano la regolare attività riproduttiva delle scrofe, l'orografia e l'urbanizzazione impediscono l'espansione degli insediamenti produttivi.

Questa serie di circostanze ed altre non citate per ragioni di brevità determina uno svantaggio competitivo rispetto alle suinicolture di altri paesi dell'Unione. In altre parole, il costo di produzione unitario del suino in Italia è significativamente più alto.

Pertanto, non potendo agire sulla leva del costo è necessario agire sulla leva della distinzione qualitativa e del legame col territorio per migliorare la generazione di valore.

In particolare, il comparto delle DOP deve disporre di suini adattati alle condizioni climatiche italiane e in grado di assicurare carni con caratteristiche uniche per aumentare la superiore distinzione qualitativa dei prosciutti DOP rispetto ad altri prosciutti crudi, ottenuti con materia prima estera.

Infatti, il mantenimento dello standard qualitativo elevato indicato dai Disciplinari ed il continuo perfezionamento del profilo qualitativo del prodotto costituiscono la migliore tutela possibile per assicurare la sostenibilità nel tempo di questa importante filiera pienamente "Made in Italy".

Per questo è necessario rispettare lo spirito e la lettera dei disciplinari di produzione senza alcuna esitazione ed ambiguità e continuare a riconoscere l'importante contributo della "biodiversità" delle razze migliorate italiane. E' utile ricordare che la selezione delle razze modifica di generazione in generazione le caratteristiche del patrimonio suinicolo e riveste un indiscusso interesse pubblico per le ricadute positive che ha sulla filiera produttiva e sull'economia del nostro Paese.

Circa gli altri comparti, si ritiene che per frenare la contrazione produttiva dei suini non destinati alle DOP e la conseguente crescita delle importazioni sia necessario individuare indirizzi che puntino sulla valorizzazione di alcuni aspetti distintivi rispetto al prodotto generico realizzato in ogni dove nel mondo. Si potrebbe, per esempio, far leva su pratiche di allevamento verificate scientificamente per aumentare il benessere dei suini, ridurre l'uso di antimicrobici, conferire nuove caratteristiche dietetiche alle carni, etc..

Inoltre, un potenziamento della capacità produttiva delle regioni del Sud con un efficientamento dell'intera filiera potrebbe contribuire ad un calo delle importazioni di carni suine, puntando sul rafforzamento delle produzioni già con marchio DOP, come i salumi di Calabria, e sullo sviluppo di moderne filiere che valorizzino il legame con il territorio e rivitalizzino i numerosi "prodotti tradizionali".



associazione nazionale allevatori suini

Infine, è importante assicurare una speciale attenzione alle realtà che allevano e conservano la biodiversità dei suini delle antiche razze locali e dei loro prodotti di nicchia.

Queste realtà hanno un'importante funzione dal punto di vista culturale, sociale, di custodia e valorizzazione di territori altrimenti abbandonati. ANAS è impegnata nella gestione genetica della conservazione di queste razze ed auspica che siano sempre più perfezionate le politiche delle diverse amministrazioni (dal livello nazionale a quello comunale) per sostenere un sano sviluppo di questa interessante attività agricola.

Roma, 25 settembre 2017



associazione nazionale allevatori suini