



Con il marchio Dop *il prosciutto vale di più*

Un'analisi economica su tre filiere - Parma tutelato, Cinta senese e prodotto generico - **evidenza le differenti performance nella creazione di valore aggiunto**

C'è più valore nei prosciutti Dop. È quanto emerge da uno studio del Crpa nell'ambito del progetto europeo Glamur. Negli ultimi tre anni Glamur si è occupato di analisi economiche, ambientali, sociali ed etiche dedicate a filiere alimentari locali e globali. Sono state messe a confronto una serie di filiere alimentari in 9 Paesi europei e alcuni extra-europei. Il Crpa, in collaborazione con l'Università di Parma e di Firenze, si è dedicato allo studio di tre filiere

del prosciutto crudo: quello ottenuto da carne di suini di razza Cinta Senese allevati in Toscana, il Parma Dop e il prosciutto crudo generico prodotto con cosce di importazione.

Scopo dell'indagine: la verifica delle performance di queste filiere in termini economici e ambientali. Per quanto riguarda l'impatto ambientale è stata effettuata un'analisi LCA con il calcolo dell'impronta di carbonio, del consumo energetico, dell'uso del suolo, dell'impronta dell'acqua e dell'eutrofizzazione. I risultati verranno pubblicati su "Agricoltura" nei prossimi mesi. Invece in questo articolo si presentano i dati legati al valore aggiunto. Altri aspetti analizzati sono la resilienza economica delle aziende e le modalità di *governance* della filiera.

KEES DE ROEST
Crpa Spa,
Reggio Emilia



GIOVANNI BELLETTI
Università
di Firenze
FILIPPO ARFINI,
DAVIDE MENOZZI
Università
di Parma



Un comparto dai grandi numeri

La produzione del prosciutto di Parma interessa 150 prosciuttifici, per un totale di circa 9 milioni di cosce crude. Il prosciutto generico è di gran lunga più importante: l'Assica, l'associazione degli industriali della carne, stima che il totale dei prosciutti crudi in Italia equivalga a circa 285mila tonnellate di peso. Sottraendo da questo dato la produzione di tutti i prosciutti Dop, si arriva a stimare una produzione di prosciutti crudi non tutelati di 24 milioni di pezzi. La carne fresca da Cinta Senese è tutelata da un marchio Dop e interessa una piccola produzione di 3.500 suini macellati all'anno.

Una delle domande che vengono in mente quando si confrontano filiere locali e globali è: in che misura i produttori locali sono in grado di generare più valore aggiunto? Un'altra domanda è: i prodotti Dop sono in grado di produrre più valore aggiunto? Nel nostro caso è interessante mettere a confronto il prosciutto di Parma Dop, quello crudo generico e il prosciutto di Cinta Senese.

Nel gergo economico il valore aggiunto in ogni fase della filiera è la differenza tra il prezzo dei suini, della coscia fresca e del prosciutto crudo e i costi variabili di produzione. Il valore aggiunto conferisce la remunerazione al capitale, al lavoro e alla terra impiegati nel processo produttivo. In questo studio è stato calcolato il valore aggiunto nelle aziende suinicole e nella fase di trasformazione dalla coscia al prosciutto crudo all'uscita dello stabilimento.

Per gli allevamenti sono stati utilizzati le seguenti tipologie:

- aziende suinicole olandesi specializzate nella produzione di suini leggeri con un peso finale alla macellazione di 117 kg. Le cosce fresche di questi suini vengono esportate verso Italia e poi trasformati in prosciutti crudi generici. Il calcolo fa riferimento al periodo 2009-2013 e la fonte dei dati è la banca dati Interpig. I dati provengono da un campione rappresentativo di aziende suinicole olandesi;
- aziende suinicole italiane specializzate nella produzione di suini pesanti con un peso finale alla macellazione di 166 kg. Le cosce di questi

TAB. 1 - CARATTERISTICHE STRUTTURALI DEI DUE GRUPPI DI PROSCIUTTIFICI

AZIENDE	PROSCIUTTO DI PARMA (n.8)			PROSCIUTTO CRUDO GENERICO (n. 9)		
	Produzione (n.)	Fatturato (mil. €)	Quota prosciutto Parma (%)	Produzione (n.)	Fatturato (mil. €)	Quota prosciutto gen. (%)
2009	69.000	7,83	67	326.000	12,42	90
2010	80.000	9,54	71	351.000	14,78	96
2011	105.000	10,02	72	350.000	14,46	93
2012	87.000	9,51	71	290.000	11,68	84
2013	70.000	7,1	55	311.000	13,83	86

TAB. 2 - VALORE AGGIUNTO DELLA CARNE SUINA IN AZIENDE SUINICOLE OLANDESI E ITALIANE (€/KG PESO VIVO)

Parametri	Prezzi di vendita		Costi alimentazione		Altri costi variabili		Valore aggiunto	
	NL	IT	NL	IT	NL	IT	NL	IT
2009	1,02	1,21	0,60	0,76	0,24	0,22	0,18	0,23
2010	1,03	1,22	0,61	0,81	0,22	0,22	0,20	0,19
2011	1,10	1,41	0,76	0,92	0,22	0,22	0,12	0,27
2012	1,26	1,49	0,81	0,94	0,23	0,23	0,22	0,32
2013	1,26	1,51	0,85	0,96	0,25	0,24	0,16	0,31

Fonte: Elaborazioni Crpa su dati Interpig

TAB. 3 - VALORE AGGIUNTO DEL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E DEL PROSCIUTTO CRUDO GENERICO (€/KG)

Parametri	Prezzi vendita all'ingrosso prosciutto crudo		Costo acquisto cosce		Altri costi variabili		Valore aggiunto	
	Parma	Generico	Parma	Generico	Parma	Generico	Parma	Generico
2009	8,03	3,72	3,04	1,60	4,37	1,80	0,62	0,32
2010	8,47	4,11	3,82	1,66	4,32	2,13	0,33	0,32
2011	6,76	4,03	4,03	1,69	2,35	2,13	0,38	0,21
2012	7,79	3,95	4,06	1,85	3,36	2,04	0,37	0,26
2013	7,66	4,03	3,80	1,69	2,82	2,21	0,37	0,29

Fonte: Elaborazioni Crpa su bilanci individuali delle imprese



Cervellati

suini vengono destinate alla produzione del prosciutto di Parma. Il calcolo fa riferimento al periodo 2009-2013 e i dati provengono dalle analisi annuali del Crpa dedicate ai costi di produzione del suino pesante;

- quattro aziende di Cinta Senese che allevano suini per la successiva trasformazione oppure fanno parte di una filiera integrata che produce prosciutto e salumi.

Un'indagine su due gruppi di imprese

Per quanto riguarda i prosciuttifici, sono stati costituiti due gruppi di imprese: il primo è composto da 8 produttori specializzati nel prosciutto di Parma e il secondo da 9 produttori che producono prevalentemente prosciutto crudo generico. Il calcolo del valore aggiunto è basato sui bilanci (conto economico) delle imprese per cinque anni (2009-2013). La tabella 1 a pag. 34 riporta le caratteristiche strutturali delle imprese dei due campioni. Il valore aggiunto del prosciutto di Cinta Senese è stato invece calcolato sulla base di dati economici raccolti presso quattro aziende che appartengono al modello integrato di produzione, in cui le aziende suinicole trasformano le loro carni

in prosciutto e salumi, e al modello della filiera lunga, che prevede l'acquisto dei suini da parte di aziende specializzate nella produzione di prosciutti e salumi.

Secondo i calcoli basati sui dati Interpig, il valore aggiunto nelle aziende suinicole olandesi oscilla nel periodo 2009-2013 da 0,16 al 0,22 euro/kg di peso vivo, mentre nelle aziende suinicole italiane da 0,19 a 0,32 euro/kg. Dallo studio emerge pertanto che le aziende che producono il suino pesante italiano sono in grado di produrre più valore aggiunto rispetto ai produttori del suino leggero. Le aziende suinicole italiane devono sostenere più alti costi variabili perché rispettano il disciplinare di produzione che impone l'uso di almeno il 60% di cereali sulla sostanza secca somministrata e affrontano un peggioramento dell'indice di conversione alimentare in particolare nella fase tra 120 e 160 kg di peso vivo.

Nonostante i più alti costi variabili di produzione le aziende italiane generano nel periodo considerato un più alto valore aggiunto grazie a prezzi di vendita più elevati che compensano i più alti costi. Il valore aggiunto delle aziende che allevano suini di razza Cinta Senese presenta una amplissima variabilità e oscilla tra 0,26 a 2,35 euro/kg di peso vivo, con una media di 1,51 euro. Il prezzo di vendita di questa tipologia è circa tre volte più elevato rispetto ai suini pesanti ed è pari a circa 3,71 euro/kg. Si tratta di una piccola nicchia di mercato in grado di dare una buona remunerazione agli allevatori. Il problema per questa produzione è di mantenere questi risultati economici anche in futuro, attraverso una programmazione della produzione.

Differenze significative

I prosciuttifici specializzati nel Parma e nel crudo generico raggiungono (dato medio 2009-2013) un valore aggiunto pari, rispettivamente, a 0,41 e 0,28 €/kg. Le differenze economiche tra queste ultime due tipologie di prosciutto sono significative: i prezzi di vendita all'ingrosso del Parma e di acquisto delle cosce fresche sono superiori a quelli del prosciutto generico (dal 90 al 100%); i costi variabili di trasformazione sono più elevati (+70%) per il Parma; fatto dovuto essenzialmente al più lungo periodo di stagionatura. Da notare che negli ultimi anni del periodo preso in considerazione il valore aggiunto del prosciutto generico cresce senza sosta, soprattutto grazie a una maggior qualificazione del prodotto. ■