



# Il suino intermedio: *opportunità e limiti*

■ ■ CR.PA. ■

KEES DE ROEST,  
EUGENIO  
CORRADINI  
CRPA spa,  
Reggio Emilia

Per ottenere buoni risultati, questo tipo di produzione deve poggiare sulla **specializzazione degli allevamenti, su una genetica specifica e su una filiera dedicata che ne valorizzi l'italianità ed eviti la concorrenza dei capi importati.**

Il mercato del suino pesante presenta periodicamente momenti di crisi che mettono in difficoltà gli allevatori italiani. Il ciclo produttivo relativamente breve della produzione consente incrementi rapidi dei volumi di carni immessi sul mercato in risposta a periodi di prezzi alti, mentre quando i prezzi sono in calo l'offerta subisce una contrazione.

Forti condizionamenti derivano inoltre dal robusto legame e dalla stretta dipendenza dal mercato dei prosciutti crudi Dop, Parma e San Daniele. Se da un lato, infatti, la valorizzazione nei prodotti Dop può dare al suino pesante il necessario margine per coprire il maggior costo di produzione rispetto al suino leggero, dall'altro lo pone in una posizione di estrema precarietà ogni volta che la quantità prodotta supera la domanda di cosce certificate.

Questa vulnerabilità viene accentuata dalla concorrenza estera sul mercato dei tagli da consumo fresco e dal fatto che non tutti i tagli del suino pesante vengono apprezzati nel circuito di ven-

dita. Una ulteriore debolezza mercantile dei suini pesanti italiani è la disomogeneità qualitativa delle carcasse, che provoca uno scarto del 28% delle cosce non ritenute idonee per le produzioni di prosciutti Dop.

Per le ricorrenti crisi del suino pesante e le motivazioni della sua debolezza mercantile, sta crescendo l'interesse per la produzione di un suino "intermedio italiano", con un peso vivo che si colloca tra i 125 e 130 kg.

La produzione di questo animale darebbe la possibilità ai macelli di diversificare maggiormente la gamma di prodotti da offrire alla grande distribuzione organizzata ed ai dettaglianti. Un suino di questo tipo, inoltre, potrebbe offrire tagli di carne fresca che rispondono meglio alle richieste del mercato, godendo del marchio d'origine italiana che può trovare apprezzamento da parte del consumatore nazionale, anche perché si ricorda che entro breve tempo il Regolamento Ce 1169/2011 sull'etichettatura imporrà l'obbligo di

indicare l'origine anche sulla carne suina fresca. In più, il suino intermedio presenta una maggiore flessibilità di destinazione produttiva. Oltre al consumo fresco, può infatti essere utilizzato per la produzione di "porzionati" e di prosciutti crudi non Dop da destinare a segmenti di mercato di primo prezzo, che oggi vengono realizzati in buona parte con carni di importazione.

### *Il costo di produzione*

Per poter far fronte alla concorrenza estera che offre la carne suina fresca a prezzi molto competitivi, il costo di produzione del suino intermedio non può discostarsi molto dai livelli che si riscontrano negli altri Paesi europei.

L'eventuale maggior costo di produzione può trovare, seppure limitatamente, una sua copertura attraverso un prezzo leggermente più alto rispetto al prodotto importato per la propensione del consumatore nazionale a pagare di più per l'italianità della produzione. Pertanto l'efficienza produttiva e riproduttiva deve raggiungere livelli molto elevati, affinché il costo di produzione non presenti differenze troppo elevate con i costi sostenuti nei Paesi concorrenti.

Per verificare la convenienza economica del-



la produzione del suino intermedio, il Centro ricerche produzioni animali ne ha calcolato il costo di produzione.

La simulazione è stata condotta prendendo a riferimento un allevamento da ingrasso di circa 4.000 capi presenti, partendo da un magroncello di 30 chilogrammi acquistato in Italia; successivamente è stata eseguita una seconda simulazione, con un magroncello acquistato all'estero. Gli interessi e gli ammortamenti sono stati calcolati utilizzando il tasso Euribor nel primo caso ed Eurirs nel secondo. Il lavoro familiare è stato valutato con le tariffe del lavoro dipendente e i prezzi delle materie utilizzate fanno riferimento al mese di settembre 2011. Per meglio interpretare le differenze tra i due sistemi produttivi, il costo di produzione del suino intermedio è stato confrontato con il costo del suino pesante.

Dalle analisi effettuate risulta che il costo di produzione del suino intermedio è di 1,42 €/kg rispetto a 1,50 €/kg del suino pesante. Prendendo in esame le singole voci si evidenzia che nel suino intermedio tutte i costi sono inferiori ad eccezione dell'incidenza del costo del magroncello. Mentre nel suino pesante il magroncello incide sul costo totale per soli 0,15 €/kg, nel suino intermedio si sale a 0,22 €/kg, con una differenza percentuale del 46%. Ciò è da attribuire al ciclo più breve di produzione del suino intermedio, anche se una più elevata produttività della scrofaia potrebbe contribuire a ridurre l'incidenza del costo del magroncello.

Un'alternativa è il ricorso all'importazione di suinetti dai Paesi europei, che giungono in Italia a prezzi inferiori rispetto al prezzo del magroncello nazionale. In questo caso l'incidenza del costo del magroncello risulterebbe pari ad 0,08 €/kg, per un costo totale di produzione pari a 1,28 €/kg.

Come si è messo in luce nell'analisi dei costi di produzione, l'alto costo del magroncello italiano

può diventare un limite allo sviluppo dell'allevamento del suino intermedio in Italia. Tale costo potrebbe però essere assorbito dalla disponibilità del consumatore italiano a pagare un prezzo leggermente superiore rispetto a quello della carne suina di importazione.

Gli allevatori che decidessero di intraprendere la produzione del suino intermedio dovrebbero inoltre misurarsi con la mancanza di specifiche miscele predisposte per l'alimentazione. Infine, nell'ipotesi di utilizzare magroncelli nati in Italia, non è da sottovalutare l'assenza, nel nostro Paese, di linee genetiche studiate e pensate per questa tipologia di suini.

### Condizioni di successo

Il contenuto costo di produzione del suino intermedio non è una condizione sufficiente per un suo successo sul mercato. Per concretizzare un risultato economico, questo tipo di allevamento deve stabilizzare alcune caratteristiche di base che possono essere così sintetizzate:

- nascita di allevamenti specializzati;
- genetica specifica e idonea alla produzione di capi uniformi nel peso e nella forma, con un'alta percentuale dei tagli magri.

In questo modo i fattori positivi della competitività sarebbero rafforzati non solo sul versante dei costi, ma anche dalla qualità degli animali.

Un particolare rilievo assume la produttività della scrofaia, elemento fondamentale per disporre di un magroncello a costo contenuto realizzando in questo modo una produzione totalmente italiana. Infine, ma non per ultimo, occorre dar vita a una filiera dedicata a questa tipologia di animali, con accordi fra i diversi operatori per non creare eccedenza produttive, o comunque per non scontrarsi sul mercato con la concorrenza dei suini d'importazione. ■

TAB. 1 -  
COSTO DI  
PRODUZIONE DEL  
SUINO INTERMEDIO  
DI 130 KG  
CONFRONTATO  
CON IL COSTO DEL  
SUINO PESANTE.

VOCI DI COSTO	Suino pesante 160 kg		Suino intermedio 130 kg magroncello italiano		Suino intermedio 130 kg magroncello importato	
	€/CAPO	€/KG	€/CAPO	€/KG	€/CAPO	€/KG
Alimentazione	135,12	1,04	92,91	0,93	92,91	0,93
Lavoro	8,19	0,06	5,64	0,05	5,64	0,05
Altri costi	18,89	0,15	12,99	0,13	12,99	0,13
Magroncello	62,10	0,15	62,10	0,22	48,90	0,08
Interessi del capitale di anticipazione	2,51	0,02	1,96	0,02	1,81	0,02
Ammortamenti	9,94	0,08	6,84	0,07	6,84	0,07
<b>TOTALE</b>	<b>236,75</b>	<b>1,50</b>	<b>182,44</b>	<b>1,42</b>	<b>169,09</b>	<b>1,28</b>