

COMUNICATO STAMPA

## Assemblea Assica

# Produzione e consumi di salumi italiani: un 2014 ancora difficile

## Bene l'export, che in parte salva il settore

Milano, 17 giugno 2015 - Il 2014 è stato ancora un anno di grandi sfide per il settore dei salumi. Il comparto, come il resto del mondo alimentare, nonostante le connaturate doti anticicliche, ha continuato a mostrare segnali di debolezza. **La produzione è scesa a 1,165 milioni di tonnellate dalle 1,179 milioni dei dodici mesi precedenti (-1,2%)**. Ricalcando l'andamento della produzione anche il **fatturato** è risultato ancora cedente, **fermandosi a 7.822 milioni di euro (-1,5%)**.

La ripresa tanto auspicata ha tardato ancora ad arrivare, mentre si sono concretizzate **nuove e imprevedibili minacce**, dall'embargo russo al mantenimento fino a poche settimane fa dei provvedimenti restrittivi imposti dalle autorità americane. **Elementi positivi sono emersi sul finire dell'anno** quando si sono cominciati ad intravedere piccoli movimenti nella direzione della crescita per quanto riguarda i consumi. La trasformazione, ancora in atto, non è stata comunque indolore, ha comportato enormi sacrifici, non solo in termini di redditività ma anche in termini di perdita di unità operative e di posti di lavoro. La speranza è quella di poter recuperare competenze e margini approfittando delle favorevoli condizioni economiche che si stanno delineando al livello mondiale.

Ma ancora una volta a trainare il comparto oltre la crisi è stato **l'export**. Secondo ISTAT nel corso del 2014 le esportazioni hanno raggiunto quota **148.830 ton (+4,7%) per un fatturato record di 1,260 miliardi di euro (+6,3%)**. La domanda estera ha rappresentato, infatti, il **principale traino su cui il settore ha potuto contare**, nonostante il commercio internazionale sia cresciuto ad un ritmo ancora debole e nuove barriere non tariffarie siano intervenute a raffreddare le dinamiche degli scambi.

## Frenano ancora produzione e fatturato

Nel 2014 i salumi hanno **registrato una nuova flessione sia della produzione sia del fatturato**. Un trend questo sul quale ha inciso anche la moderazione dei prezzi, diminuiti mediamente dello 0,3% per effetto di una pressione promozionale ancora molto alta.

### 2014-2013 - Produzione salumi

Quantità e valore

	Var.% 14/13	2014 (.000t)	2013 (.000t)	2012 (.000t)	Quota Prod. %	Var.% 14/13	2014 (mln €)	2013 (mln €)	2012 (mln €)
Prosciutto crudo	-2,1	285,2	291,3	297,0	24,5	-3,1	2.154,2	2.222,6	2.243,7
Prosciutto cotto	-0,8	281,5	283,8	286,3	24,2	-1,3	1.918,2	1.943,4	1.939,7
Mortadella	-2,0	167,4	170,8	174,3	14,4	-0,7	670,4	675,3	682,9
Salame	-0,8	108,1	109,0	111,0	9,3	-1,6	910,9	925,7	935,2
Wurstel	0,2	70,0	69,9	69,2	6,0	0,3	245,4	244,8	242,1
Pancetta	0,8	52,6	52,2	53,8	4,5	1,0	243,7	241,3	248,2
Coppa	-0,6	41,8	42,0	42,9	3,6	0,6	323,0	321,0	321,8
Speck	9,0	31,6	29,0	29,5	2,7	8,3	318,4	293,9	296,8
Bresaola	-0,9	15,6	15,7	15,9	1,3	-1,7	254,1	258,5	256,6
Altri prodotti	-3,6	111,7	115,8	117,0	9,6	-4,1	784,1	817,3	819,0
<b>Totale</b>	<b>-1,2</b>	<b>1.165,4</b>	<b>1.179,5</b>	<b>1.196,9</b>	<b>100,0</b>	<b>-1,5</b>	<b>7.822,3</b>	<b>7.943,6</b>	<b>7.986,0</b>

Fonte: ASSICA su dati ISTAT e aziendali

In merito ai **singoli salumi**, a soffrire di più sono stati, anche nel 2014, i prodotti a maggiore valore aggiunto, penalizzati ancora dalla limitata disponibilità di reddito delle famiglie e dai maggiori costi di produzione.

Nonostante la contrazione complessiva della produzione, **prosciutto crudo e cotto**, prodotti leader del settore, hanno visto la loro quota complessiva scendere al 48,6% dal 48,8% dell'anno precedente e al 52,1% in valore dal 52,4%. Analogamente a quanto accaduto nel biennio precedente, anche nel 2014 le produzioni di prosciutto crudo e cotto hanno evidenziato rispetto al 2013 una flessione: più importante i prosciutti crudi, più lieve i prosciutti cotti. La produzione di prosciutti crudi è infatti scesa 285.200 ton (-2,1%), quella di prosciutti cotti si è fermata a 281.500 ton (-0,8%). Analoghi gli andamenti in termini di valore, con il prosciutto crudo che ha registrato un calo del -3,1% per 2.154 milioni di euro e il prosciutto cotto una contrazione del -1,3% per 1.918 milioni di euro.

Trend negativo anche per le quantità prodotte di **mortadella**, attestatesi sulle 167.400 ton (-2%) per un valore di 670,4 milioni di euro (-0,7%).

Risultato positivo, invece, per i **wurstel** che hanno raggiunto il traguardo delle 70.000 ton (+0,2%) per un valore di circa 245,4 milioni di euro (+0,3%), favoriti ancora una volta dal fattore prezzo e dalla vivace domanda estera.

Notevole crescita per la produzione di **speck**, salita a 31.600 ton (+9%) per un valore di 318,4 milioni di euro (+8,3%), quella di **salame**, invece, si è fermata a 108.100 ton (-0,8%) per un valore di 911 milioni di euro (-1,6%). Risultato positivo anche per la produzione di **pancetta** (+0,8% per 52.600 ton e +1% in valore per 243,7 milioni di euro), su cui ha agito da stimolo la ripresa dell'export, mentre ha evidenziato una nuova contrazione la **coppa** (-0,6% per 41.800ton e +0,6% in valore per 323 milioni di euro).

Infine, ha registrato ancora un trend negativo anche la **bresaola** che ha visto la produzione scendere sia in quantità (-0,9% per 15.600 ton) sia in valore (-1,7% per un valore di 254 milioni di euro).

## I consumi – al primo posto sempre prosciutto cotto e crudo

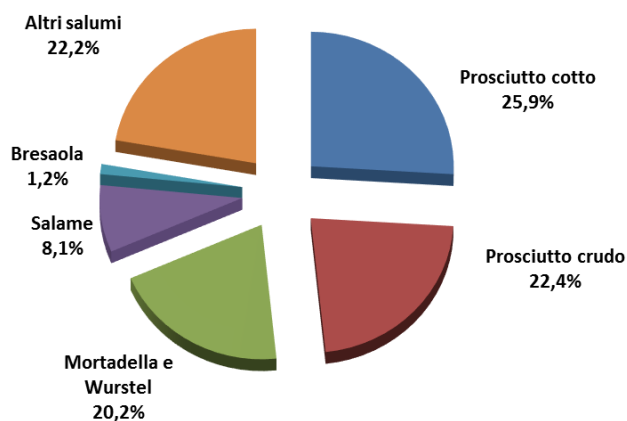
Il 2014 ha evidenziato un nuovo calo sul fronte dei consumi, che hanno continuato a risentire dei tagli operati dalle famiglie al carrello della spesa.

Nel complesso dell'anno la **disponibilità totale per il consumo nazionale di salumi** (compresa la bresaola) è stata di 1,069 milioni di ton (-1,3%) contro 1,083 milioni dell'anno precedente.

Il **disponibilità al consumo pro-capite** è sceso a 17,7 kg dai 18 dell'anno precedente. Considerando l'insieme dei salumi e delle carni suine fresche il consumo pro-capite è sceso a 30,4 kg.

La **struttura dei consumi interni** ha così visto al **primo posto sempre il prosciutto cotto**, con una quota pari al 25,9% del totale dei salumi, seguito dal **prosciutto crudo** ulteriormente ridimensionato al 22,4%, da mortadella/wurstel, stabili, al 20,2%, dal salame fermo all'8,1% e dalla bresaola 1,2%. Salgono infine al 22,2% gli altri salumi.

Disponibilità al consumo - Ripartizione (%)



*ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l'attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai 160 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957.*

**Ufficio Stampa - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi**

Tiziana Formisano - [formisano@assica.it](mailto:formisano@assica.it) - tel. 02 8925901 – fax 02 57510607