



Schweizer Fleisch-  
Fachverband  
Union Professionnelle  
Suisse de la Viande  
Unione Professionale  
Svizzera della Carne

Sihlquai 255  
Postfach 1977, 8031 Zürich  
info@sff.ch  
Tel. +41 (0)44 250 70 60  
Fax +41 (0)44 250 70 61

## Comunicato stampa

### ***Aumento considerevole dei prezzi della materia prima – macellai-salumieri e trasformatori di carne in un “sandwich” dei margini***

### **Pressione eccessiva sui margini non più tollerabile – adeguamento dei prezzi inevitabile almeno per la salumeria!**

***Zurigo, 8 marzo 2019 – Dopo l’ultimo adeguamento nel 2014, i prezzi della materia prima per la salumeria avevano fatto registrare oscillazioni esigue; dall’inizio di quest’anno, tuttavia, la situazione è sensibilmente cambiata. Ciò è imputabile da un lato al fatto che, in seguito al periodo di calura della scorsa estate, è stato macellato un numero relativamente elevato di vacche e, al tempo stesso, sono state importate il 40% meno di mezzene di vacche. Entrambi questi fattori hanno fatto sì che dall’inizio dell’anno i prezzi per la carne di manzo da salumeria, con Fr. 1.50 per kg, hanno fatto registrare un aumento sensibile e continueranno ad aumentare. D’altro canto, nel segmento della carne di maiale, dopo anni di offerta eccedente, si constata per la prima volta una diminuzione dell’offerta, con il conseguente forte aumento dei prezzi dei maiali da macello, i quali si ripercuotono man mano sui prezzi della carne di maiale per la salumeria. Considerando questo andamento parallelo dell’aumento dei prezzi della materia prima per carne da salumeria di manzo e di maiale, dovuto anche allo smaltimento della maggior parte degli effettivi immagazzinati, l’Unione Professionale Svizzera della Carne ritiene assolutamente indispensabile, a dipendenza della situazione individuale dei costi, un aumento dei prezzi dei salumi dal 7 al 10%. Soltanto in questo modo sarà possibile offrire anche in futuro alle consumatrici ed ai consumatori elvetici della carne e dei prodotti a base di carne in quantità sufficiente, i quali rispettino il benessere degli animali, il principio della regionalità e la qualità dei prodotti.***

In seguito agli attuali sviluppi dei prezzi della materia prima ed alla pressione sui prezzi al consumatore dovuti alla persistenza di un elevato turismo degli acquisti, il margine di manovra finanziario delle macellerie artigianali, ma anche per i trasformatori di carne più grossi, è soggetto a forti pressioni nelle ultime settimane, nella fattispecie per quanto riguarda i prodotti di salumeria.

## **Diverse cause dello sviluppo dei prezzi delle materie prime**

Da un lato la causa è da ricercare negli sviluppi dei prezzi della carne bovina da salumeria proveniente dalle vacche, che dall'inizio dell'anno hanno fatto registrare un aumento di Fr. 1.50 al kg (+ 14%), con ulteriori aumenti previsti. A questo proposito sono determinanti gli effetti della scorsa estate, durante la quale la penuria di foraggio originata dalla siccità ha indotto a macellare un maggior numero di vacche, andando ad incrementare la penuria che già caratterizza tale mercato. Per il medesimo motivo, cioè l'aumento delle macellazioni della scorsa estate, lo scorso anno sono state importate il 40% di mezzene di vacche in meno rispetto al 2017: tale circostanza ha acuito ulteriormente l'attuale penuria di carne bovina da salumeria.

D'altro canto, da alcune settimane si registra una riduzione dell'offerta anche per la carne di maiale, dopo anni in cui il mercato si era distinto per un'eccedenza dell'offerta di carne suina. Il motivo è da ascrivere all'applicazione definitiva del divieto dei pavimenti fessurati nell'allevamento dei suini a partire dal 1.9.2018 nell'ambito della legislazione sulla protezione degli animali, ma anche alla diminuita fertilità di numerose scrofe in seguito alla canicola della scorsa estate, fattori che attualmente non consentono più di soddisfare la domanda di maiali da macello. Ciò ha causato già dall'inizio dell'anno un aumento dei prezzi dei maiali da macello pari a 60 centesimi al kg di peso macellato (+ 16%), con un effetto progressivo sull'andamento verso l'alto dei prezzi della carne suina da salumeria.

A ciò si aggiunge il fatto che, per quanto ci consta, in numerose aziende i depositi di carne da salumeria sono vuoti, quindi la rispettiva funzione di riserva di approvvigionamento è disponibile al massimo e soltanto in misura limitata. Questa circostanza mostra di avere già ed eserciterà in futuro un'ulteriore pressione sullo sviluppo dei prezzi della carne da salumeria.

Oltre a ciò, occorre tenere d'occhio l'evoluzione dei prezzi degli involucri per salsicce. In tempi assai brevi, infatti, i costi dei budelli di suino sono passati da Fr. 0.78 a Fr. 1.06 per kg di impasto per salsicce (+45%).

## **Contrazione progressiva dei margini non più tollerabile!**

In considerazione delle circostanze citate, appare evidente che sulla base di simili sviluppi dei costi della materia prima, non sarà possibile mantenere invariati gli attuali prezzi al consumatore se non si vuole correre il rischio di "dissanguare" le singole aziende di macelleria e i trasformatori di carne, mettendo a repentaglio la loro esistenza. In seguito a questa situazione dei costi critica, l'Unione Professionale Svizzera della Carne ritiene inevitabile procedere ad un **aumento immediato dei prezzi dei salumi, a dipendenza della situazione dei costi del singolo, in ragione del 7 – 10%**, sia per le salsicce scottate come i Cervelas, i Wienerli, le salsicce da arrostitire, sia per le salsicce crude come i Landjäger e i salami. Ciò si tradurrebbe ad esempio in un aumento di circa 15 centesimi per 100 g di Cervelas o Wienerli e di 20 centesimi per 100 g di salsiccia da arrostitire. Tenendo conto degli ulteriori aumenti previsti dei prezzi degli animali da macello delle categorie manzo e maiale, non è da escludere che prossimamente si rendano necessari ulteriori adeguamenti dei prezzi verso l'alto anche per la carne fresca e gli altri prodotti a base di carne.

## Contatti per la stampa:

Dr. Ruedi Hadorn, Direttore dell'Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC,  
Tel.: 044 250 70 60, e-mail: [r.hadorn@sff.ch](mailto:r.hadorn@sff.ch)

Ufficio-stampa: Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann, Tel.: 044 385 99 99,  
Fax: 044 385 99 95, e-mail: [contact@huber-partner.com](mailto:contact@huber-partner.com)

## Informazioni supplementari:

Media dei prezzi per carne da salumeria e per la vendita nel commercio al dettaglio dal 2010  
(in franchi per kg)

Media dei prezzi	2010	2013	2014-17	2018	Jan. 19	Feb. 19	Diff. 18 / febb. 19
<b>Prezzi di acquisto materia prima Salumeria</b>							
- Carne di vitello II	13.00	12.80	13.01	13.11	13.20	13.50	+ 3.0%
- Carne di manzo II	8.00	8.20	8.77	10.18	10.70	12.00	+ 17.8%
- Carne di maiale II*	7.80	7.10	6.83	6.52	6.80	6.80	+ 4.3%
- Lardo della schiena / lardo da salumeria	1.70	2.15	2.12	2.32	2.40	2.35	+ 1.4%
- Lardo del collo	5.20	4.70	4.56	4.55	4.50	4.90	+ 7.7%
<b>Prezzi commercio al dettaglio</b>							
- Entrecôte manzo	62.28	64.46	69.67	69.38	71.20	71.15	+ 2.6%
- Arrosto di spalla manzo	32.87	34.50	36.48	38.11	38.49	38.52	+ 1.1%
- Sminuzzato di vitello	47.37	49.17	49.04	51.60	51.65	51.49	- 0.2%
- Costolette di maiale	22.24	25.69	25.13	26.56	27.65	28.58	+ 7.6%
- Fettine coscia di maiale	30.61	31.21	30.34	31.18	30.96	31.96	+ 2.5%
- Cervelas	15.03	14.97	15.63	15.71	15.75	15.74	+ 0.2%
- Wienerli	21.51	21.45	22.58	22.66	22.70	22.69	+ 0.1%
- Salsiccia da arrostire di maiale	22.00	21.65	23.79	23.87	23.91	24.19	+ 1.3%
- Salsiccia da arrostire di vitello	21.53	21.42	21.95	21.42	21.91	21.88	+ 2.1%
- Landjäger	25.54	25.59	27.09	25.59	26.80	26.86	+ 5.0%
- Salame CH, 1. qualità	46.68	46.71	48.81	49.00	49.10	49.14	+ 0.3%

Fonti: MT Metzger Treuhand AG, Proviande

\* Settimana di calendario 10: Fr. 7.83 per kg (+ 20.1% in confronto alla media dell'anno 2018)

T3 = carnosità media con copertura di grasso media (secondo il sistema di classificazione CH-TAX)