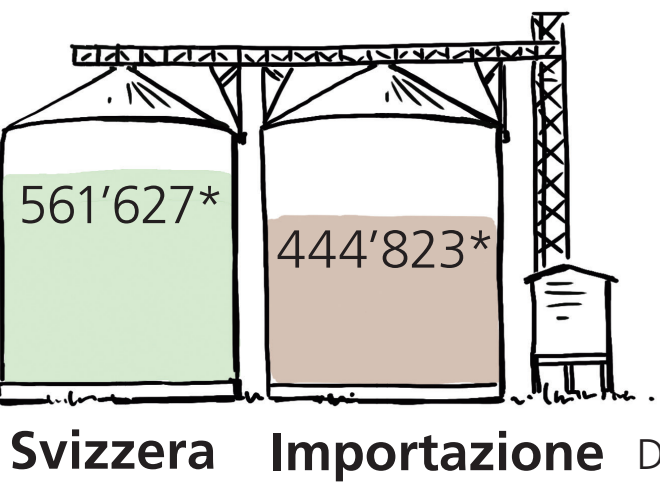


Il mercato svizzero dei suini 2020

1 Consumi intermedi

Foraggi disponibili

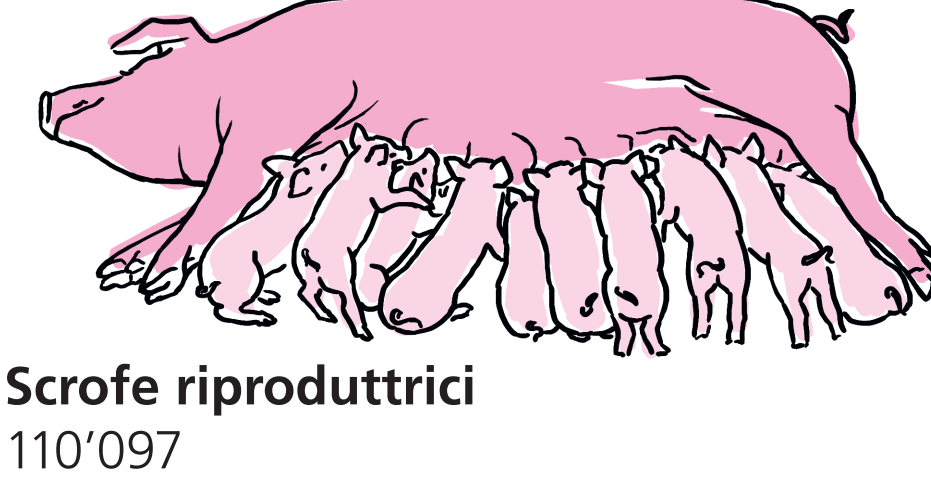
Convertiti in t di foraggio standard



Le cifre indicano i foraggi disponibili in base al **valore energetico**. In termini quantitativi, si importa il 20% circa dei foraggi e ciò corrisponde al 44% dell'energia lorda disponibile (foraggio standard).

Scrofe riproduttrici e suinetti

Numero (stima)



Nelle prime 4 settimane di vita, i suinetti sono allattati dalla madre (lattonzoli). Dopo lo svezzamento e la sostituzione del latte con il foraggio, diventano mezzanotti. Vengono ingrassati per **24 settimane** circa e poi macellati.

2 Produzione & prezzi

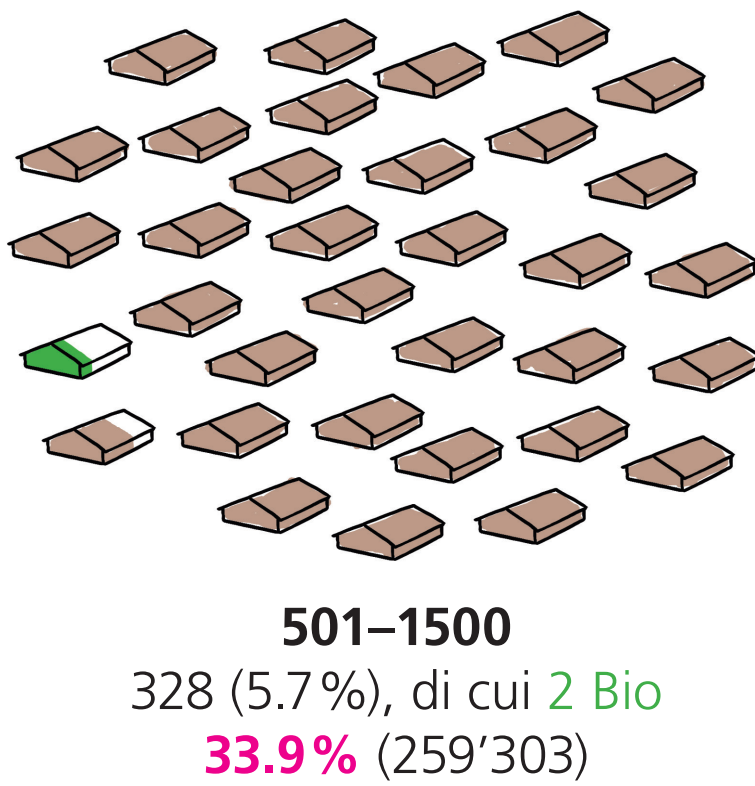
Struttura

Esempio di lettura

In 2944 aziende detentrici di suini (51.1%) vive il 5.1% dei suini da macello (39'373 capi); 1-50 animali/azienda.

Animali per azienda: 1-50
Numero di aziende: 2944 (51.1%), di cui 451 Bio
Numero di animali: **5.1%** (39'373)

Nelle sue basi legali la Confederazione fissa esigenze minime per l'allevamento di suini. Inoltre, con i suoi **programmi per il benessere degli animali** promuove i sistemi di stabulazione particolarmente rispettosi delle loro esigenze (SSRA) e l'uscita regolare all'aperto (URA).



765'911

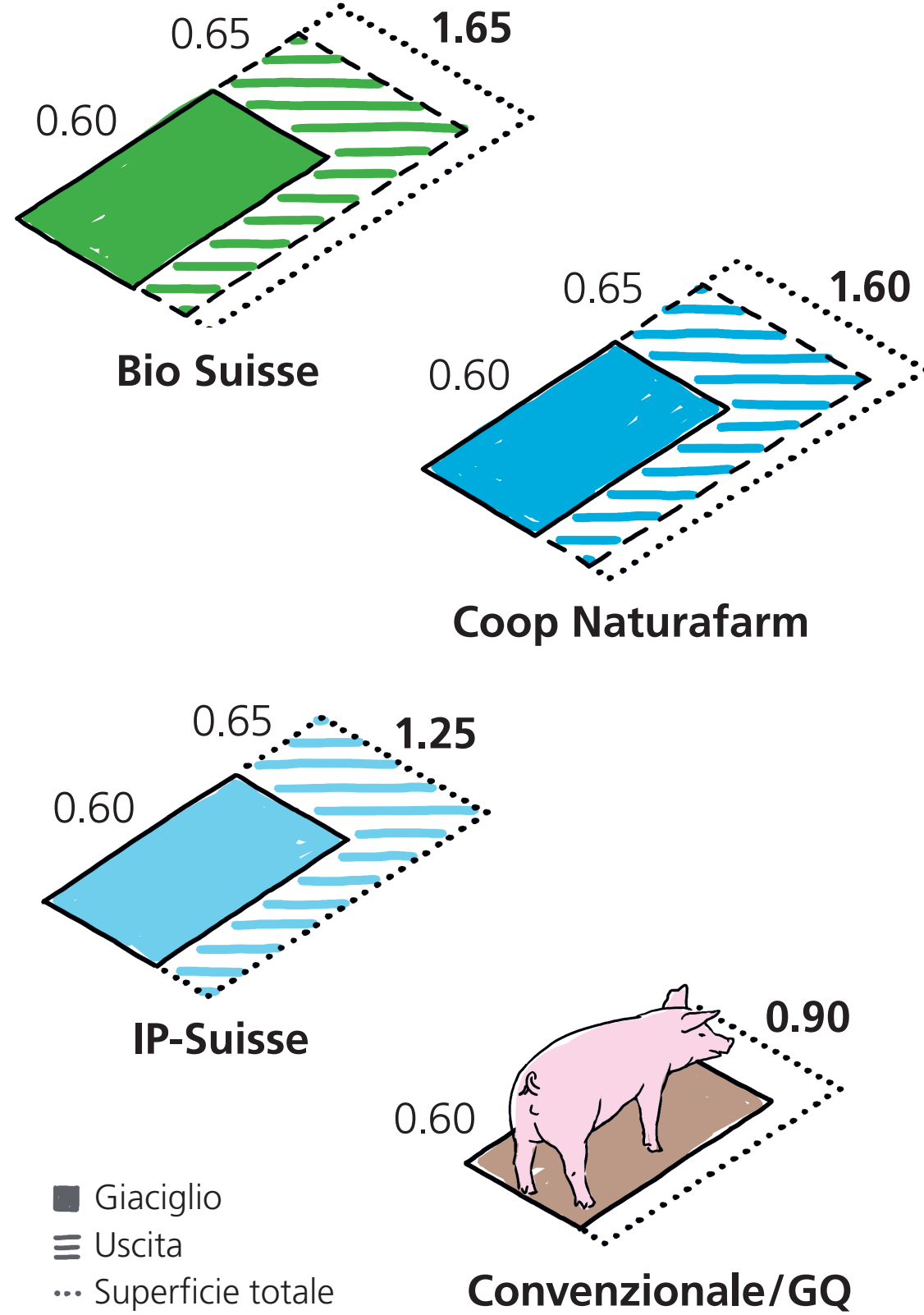
Effettivo medio suini da ingrasso

5759

aziende detentrici di suini
Per azienda si effettuano ca. **3 cicli** l'anno.

Detenzione

in m²



Macellazioni

Numero (%)

Bio Suisse
42'641 (1.7%)

Coop Naturafarm
230'111 (9.3%)

IP-Suisse
505'019 (20.3%)

GQ+resto
1'707'485 (68.7%)

Prezzi alla produzione

in CHF/kg peso alla macellazione caldo

6.78
Bio Suisse

5.03
Coop Naturafarm

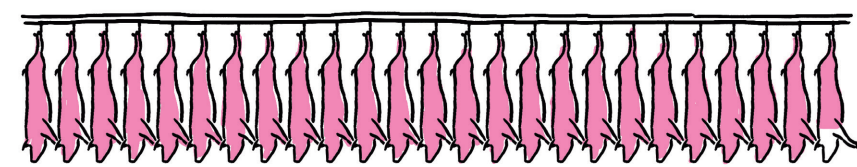
4.83
IP-Suisse

4.53
GQ+resto

3 Macellazione & trasformazione

Bilancio quantitativo

Produzione indigena
Suini macellati
2486'256



43.0%

Quota di carne suina sulla produzione svizzera di carne

Produzione indigena
in t equivalente carne fresca
171'349 t

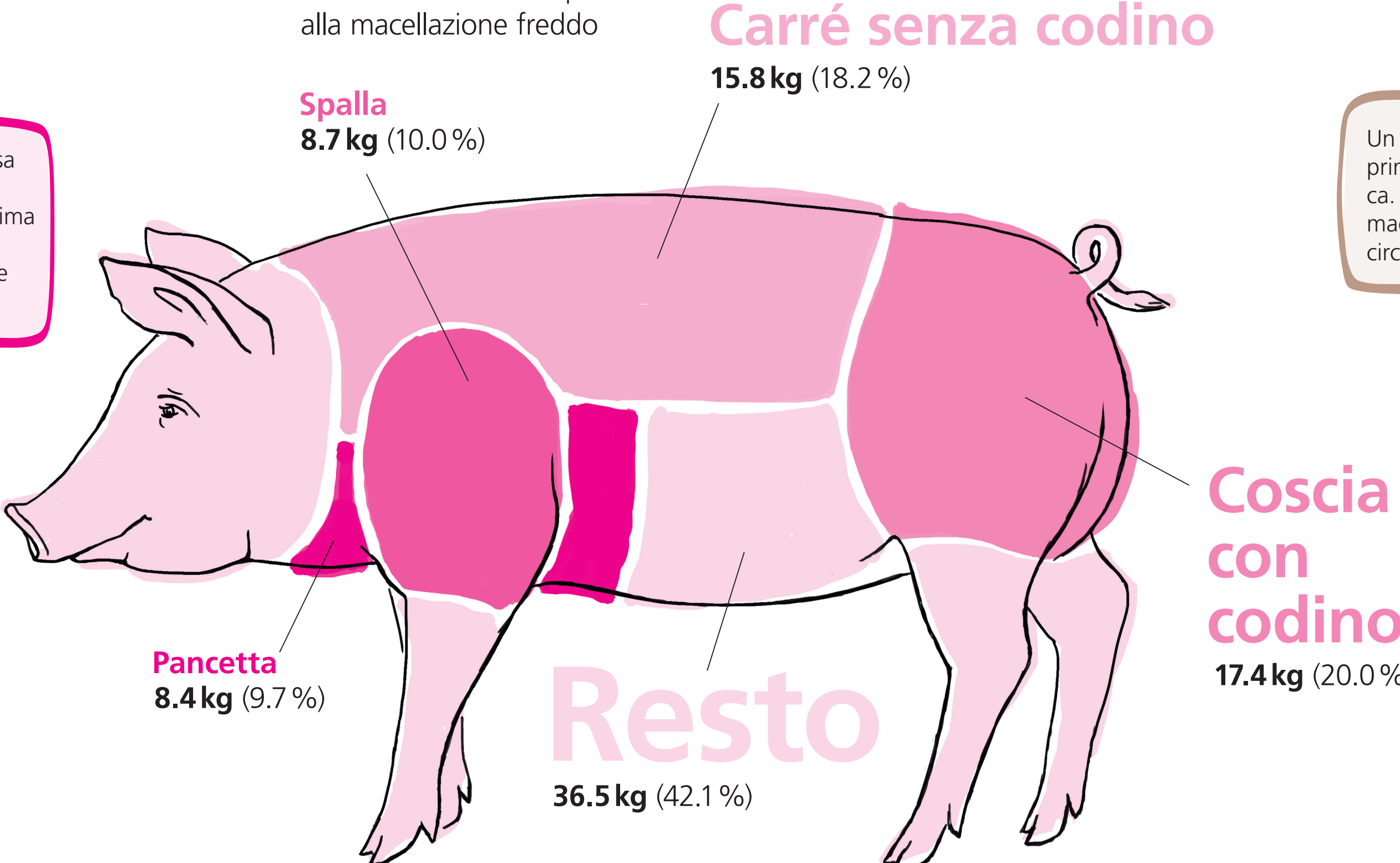
Importazione
16'004 t

La **carcassa** può essere suddivisa indicativamente in 4 tagli e 1 categoria residuale. Quest'ultima comprende diversi pezzi come p.es. il muso, i geretti, la coda e la cotenna.

L'**equivalente carne fresca** è un valore calcolato. Si riferisce alla carne fresca pronta per la vendita. Il coefficiente di conversione varia a seconda del prodotto.

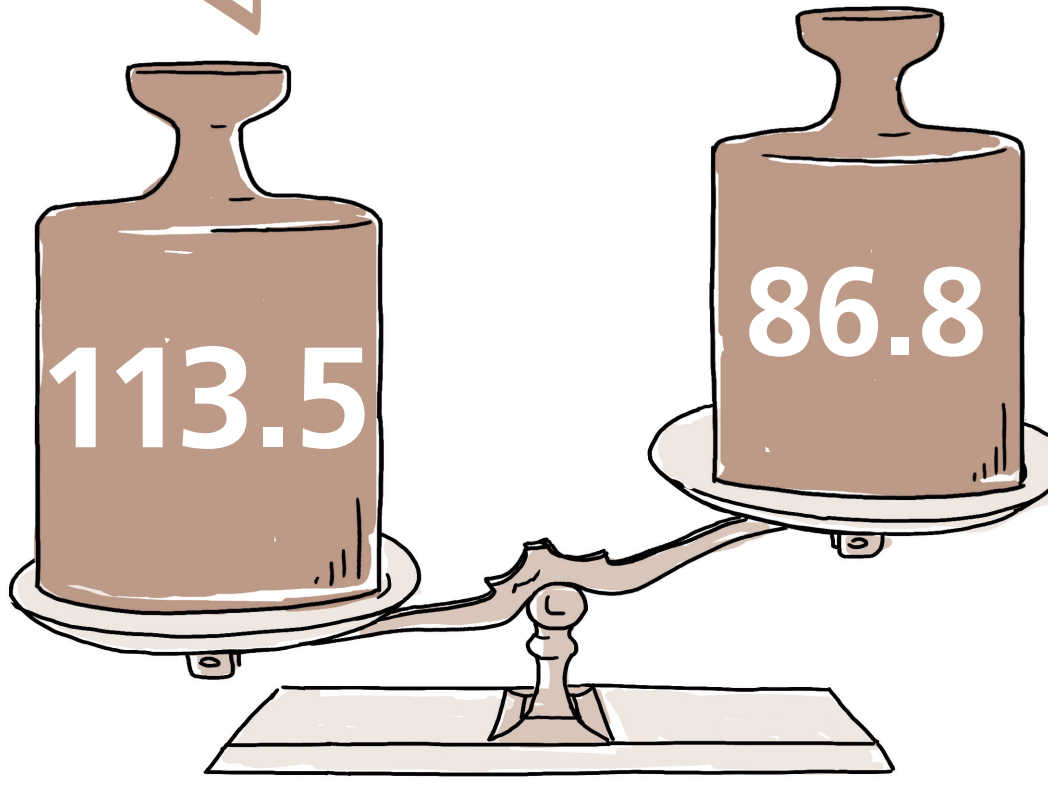
Carcassa

Le % si riferiscono al peso alla macellazione freddo



Un suino da ingrasso immediatamente prima della macellazione pesa ca. 113.5 kg (**peso vivo**). I cascami della macellazione ammontano al 21% circa (ca. 23.8 kg).

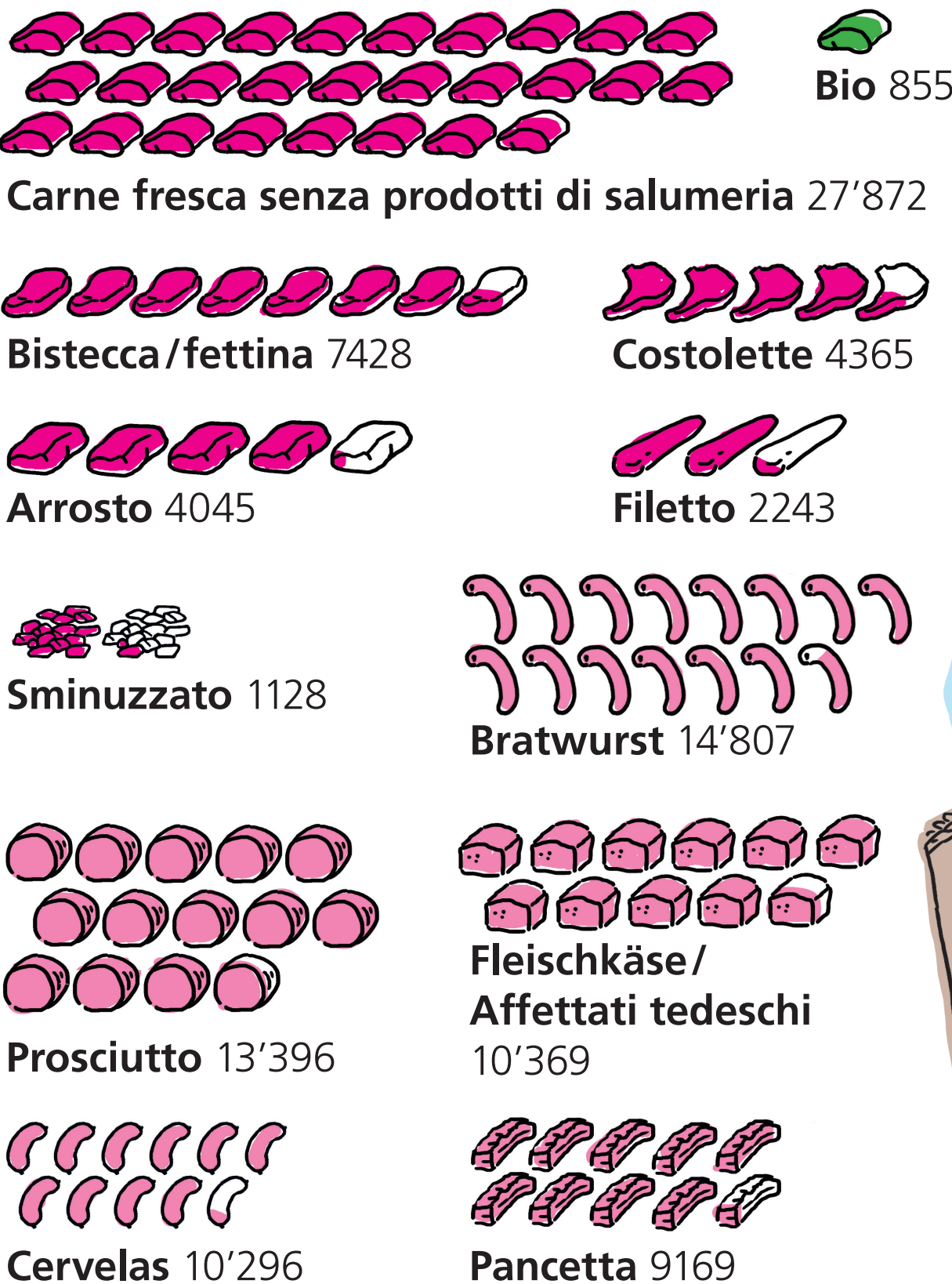
I rimanenti 89.6 kg corrispondono al peso alla macellazione caldo che è determinante per il pagamento dei prezzi alla produzione. La perdita dovuta al raffreddamento della carcassa ammonta al 2.5% (2.9 kg). Rimane pertanto un peso alla **macellazione freddo** di 86.8 kg.



4 Commercio al dettaglio & all'ingrosso per la ristorazione

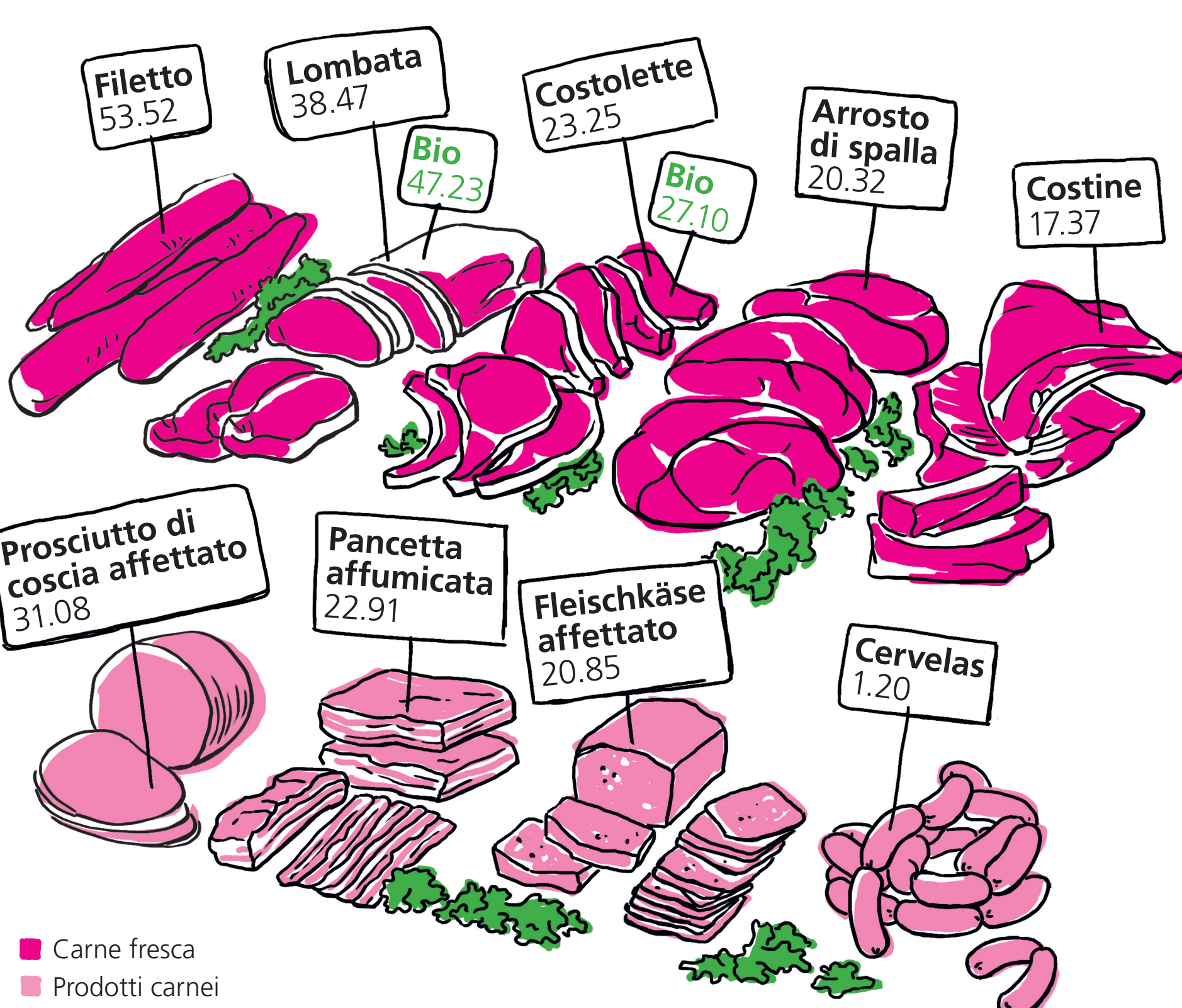
Smercio di suini nel commercio al dettaglio

Merce CH e d'importazione in tonnellate di peso alla vendita



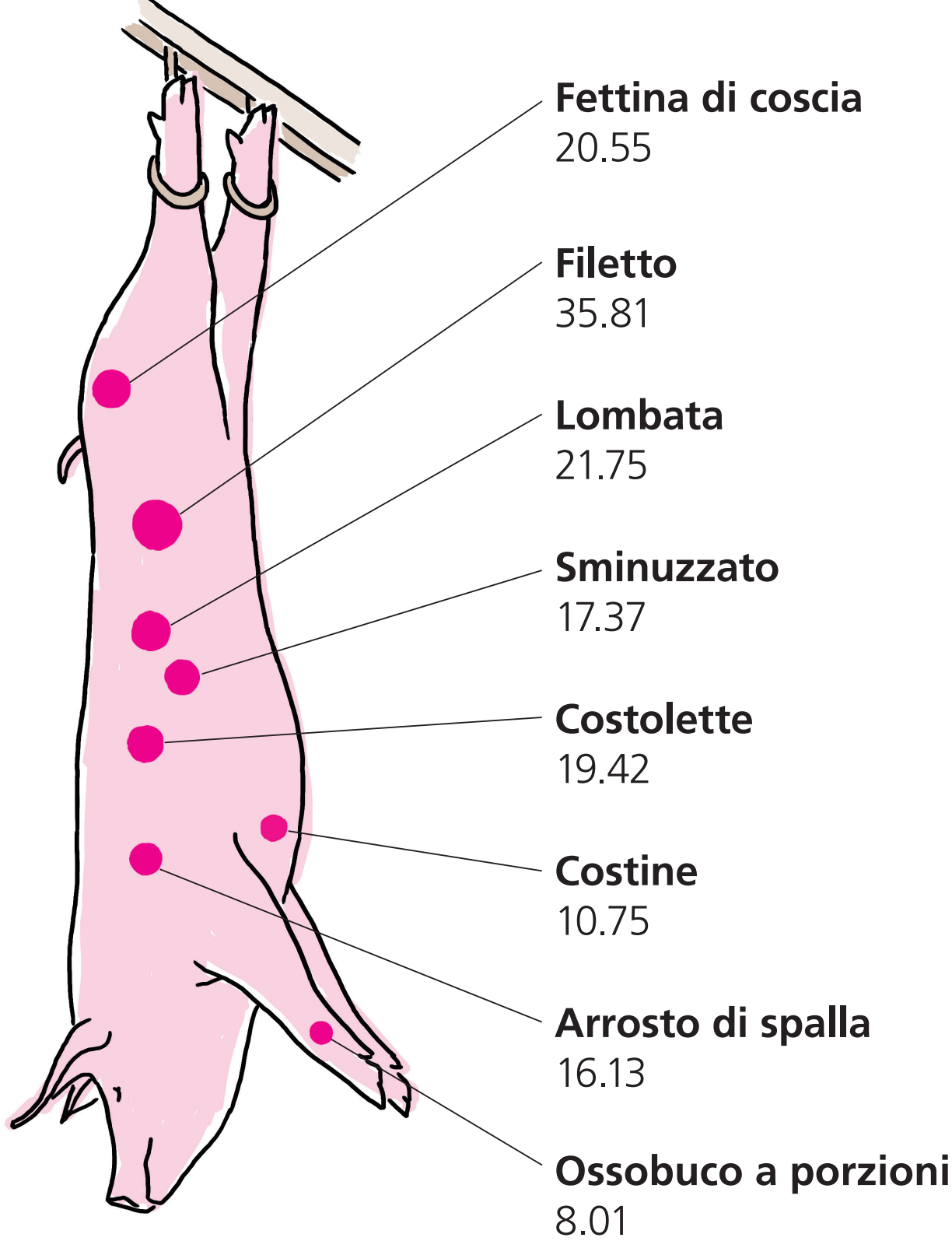
Prezzi al consumo

Prezzi svizzeri senza discount in CHF/kg, CHF/100g (insaccati e salame)



Prezzi del commercio all'ingrosso per la ristorazione

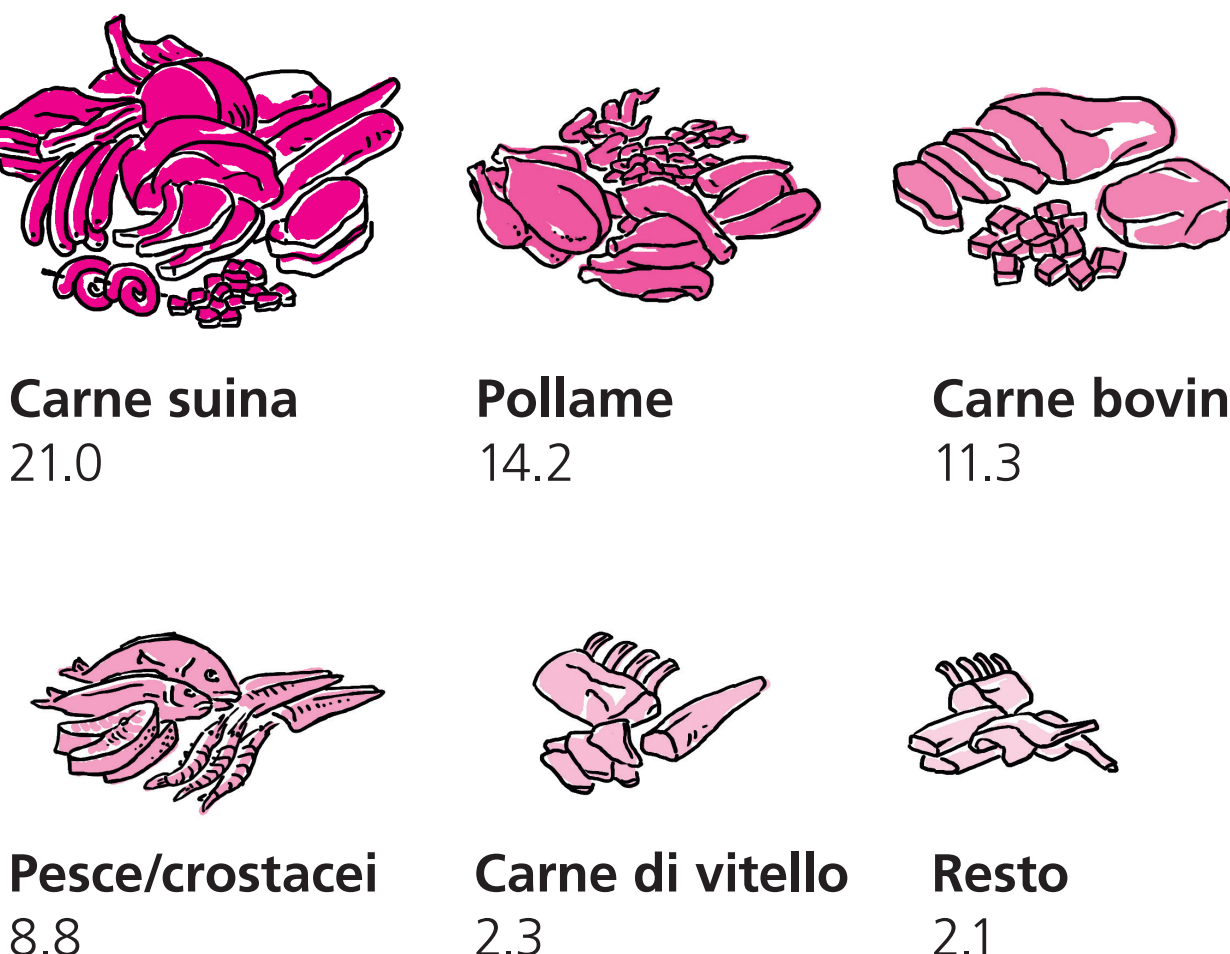
Prezzi svizzeri in CHF/kg



5 Consumo

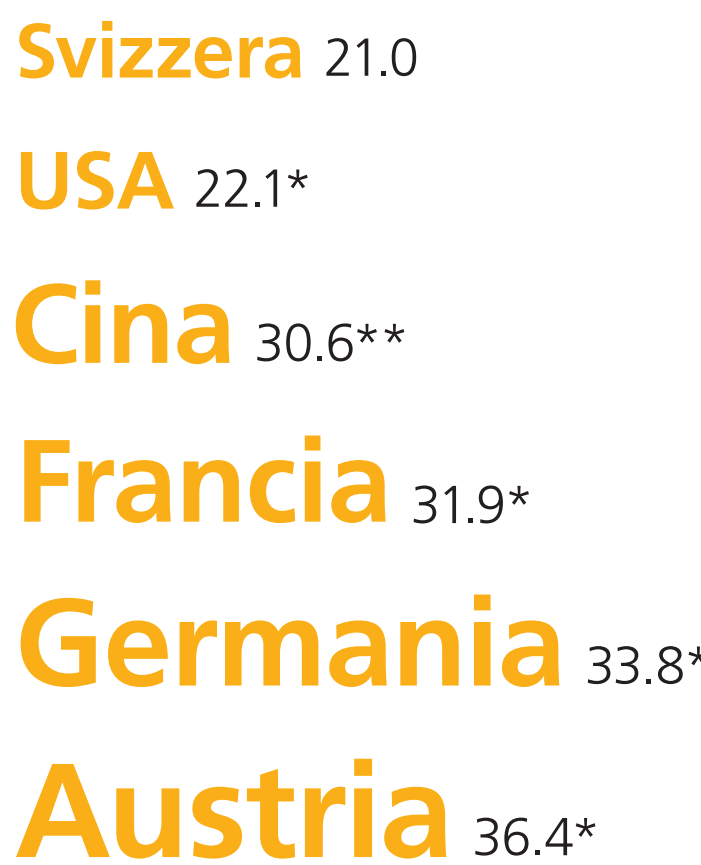
Consumo pro capite in Svizzera

in kg pro capite



Consumo pro capite all'estero

in kg pro capite



1%

Il filetto rappresenta l'1% circa (ca. 800 g per suino) dell'intera carcassa fredda; la lombata il 3% circa (2800 g per animale).

41.3%

Quota di carne di suino sul consumo totale di carne

92.7%

Quota indigena