



BOLLETTINO ECEPA

E.CE.P.A. ENTE DI CERTIFICAZIONE PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI	STRADA DELL'ANSELMA, 5-29100 PIACENZA (PC) ITALY TEL. 0523/609662 - FAX 0523/644447 E-MAIL: AMMINISTRAZIONE@ECEPA.IT ASSICURAZIONEQUALITA@ECEPA.IT SEGRETERIATECNICA@ECEPA.IT	NUMERO, 27 DICEMBRE 2016
---	---	---

Analisi delle produzioni negli anni 2013, 2014, 2015 e nel primo semestre 2016 dei salumi IGP: *Salame Felino e Coppa di Parma*

A CURA DI: PROF. GIAN PIETRO MOLINARI E DOTT. REBECCA VYORST

Sommario

1.	PREMESSA.....	2
2.	AZIENDE DI PRODUZIONE SFE E CPR	3
3.	CONFRONTO ANNI 2013, 2014, 2015 E 1°SEM 2016 PER SALAME FELINO IGP.....	4
4.	CONFRONTO ANNI 2013, 2014, 2015 E PRIMO SEMESTRE 2016 PER COPPA DI PARMA IGP	18
5.	CONCLUSIONI.....	31

Presidente E.CE.P.A.: *Prof. Renato Pieri*

Direttore E.CE.P.A.: *Prof. Gian Pietro Molinari*

Hanno collaborato a questo numero:

⇒ *Dott. Gian Paolo Braceschi*

⇒ *Dott. Roberto Pinchetti*

1. Premessa

ECEPA è un organismo di certificazione (OdC) accreditato in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012, autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali a eseguire verifiche e controlli sulle due produzioni IGP (Indicazione Geografica Protetta) “Salame Felino” e “Coppa di Parma”. L’autorizzazione ottenuta ha la validità di 3 anni, dopo i quali è necessario un rinnovo.

L’Organismo di certificazione ha il compito di valutare la conformità alla norma scelta e ne controlla l’attuazione periodicamente.

L’ utilizzo della denominazione di origine è importante per un’azienda. La certificazione è un riconoscimento che un certo prodotto è conforme a una determinata disciplina di prodotto e a determinati standard qualitativi. Con la certificazione l’azienda riesce ad assicurare il consumatore sulle caratteristiche qualitative del loro prodotto (organolettiche, sensoriali, nutrizionali) conquistando dunque la loro fiducia e contrastare i fenomeni di contraffazione. Nelle etichette delle DOP/IGP è riportata la dicitura “Certificato da organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF”.

Di seguito saranno valutati e illustrati i dati raccolti dall’OdC nell’ambito dell’attività di controllo delle due produzioni IGP: Salame Felino (di seguito abbreviato **SFE**) e Coppa di Parma (di seguito abbreviato **CPR**).

Il Regolamento (UE) N. 1151/2012 (articolo 5) descrive puntualmente il significato degli acronimi DOP e IGP precisando che IGP significa che la fase più importante del processo produttivo avviene nel territorio d’origine descritto dal disciplinare, mentre le altre lavorazioni meno caratterizzanti possono avvenire anche al di fuori dall’area geografica d’origine. In applicazione di questo:

- A. gli stabilimenti di produzione del Salame Felino IGP sono concentrati nell’area pedemontana della provincia di Parma, mentre per i macelli/sezionatori non è prevista un’area geografica specifica;
- B. gli stabilimenti di produzione della Coppa di Parma presentano una dispersione più ampia comprendendo le provincie di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia e parte di Lodi, Milano e Cremona.

La certificazione inoltre prevede controlli anche per le fasi della filiera che riguardano gli allevamenti ed i macelli/sezionatori, in quanto, pur non specificando una delimitazione territoriale per le fasi di allevamento e macello, entrambi i disciplinari: specificano che i suini utilizzati per le produzioni IGP devono avere caratteristiche tipiche del suino pesante; definiscono le razze utilizzabili, l’età minima (di almeno 9 mesi) e il peso medio del suino (160 kg). Non esistono ad oggi aziende certificate al di fuori del territorio nazionale.

Le aziende agroalimentari inserite nella filiera dei prodotti **IGP** sono sottoposte a controlli **periodici** da un solo organismo di controllo **autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali**. Le aziende sotto controllo sono obbligate a comunicare all’OdC:

- Autocontrolli effettuati in osservanza ai requisiti disciplinati
- Quantità e identificazione dei lotti di prodotto carneo che entrano nel sistema di produzione
- Quantità e identificazione dei lotti di prodotto che sono etichettati, comprensivi degli affettati.

Per i prodotti IGP Salame Felino e Coppa di Parma, i Piani di Controllo approvati dal Ministero, prescrivono l’obbligo delle aziende di comunicare mensilmente i dati di produzione ad ECEPA. I registri previsti da ECEPA sono tre: Prodotto Lavorato, Prodotto Etichettato, Prodotto Affettato. Questi dati sono organizzati in file Excel con colonne in cui si raccolgono le seguenti informazioni:

- *Prodotto destinato*: quantità (kg) di carne destinata alla produzione di salume IGP e lavorata
- *Prodotto etichettato*: quantità (kg) di salume etichettato a IGP
- *Prodotto affettato*: quantità (kg) di affettato prodotto da lotto IGP.

L’elaborazione complessiva dei dati permette di ottenere importanti informazioni su:

- La capacità produttiva delle singole aziende intesa sia come carne destinata alla produzione dei singoli prodotti che come quantità di salume IGP effettivamente etichettato.
- La quantità di salume affettato IGP e l’incidenza di questa forma di commercializzazione sul totale etichettato.
- L’andamento della produzione e dell’etichettatura dei singoli prodotti nel corso dell’anno e degli anni.

2. Aziende di produzione SFE e CPR

In questo paragrafo vengono analizzati i risultati dell'elaborazione dei dati inerenti la certificazione del Salame Felino IGP e della Coppa di Parma IGP, che le aziende appartenenti alle filiere (tab. 1) hanno fornito negli anni 2013, 2014, 2015 e nel primo semestre 2016. Per garantire la riservatezza delle singole aziende, nella successiva elaborazione dei dati e illustrazione dei risultati, alle aziende è stato assegnato un codice numerico anonimo.

Tabella 1: Elenco delle aziende certificate per la produzione di Salame Felino e Coppa di Parma IGP

Salame Felino IGP	
All_Food S.r.L. a Socio Unico	Gualerzi S.p.A.
Antica Ardenga S.r.L.	Italia Alimentari S.p.A.
Artigian Carni S.r.L.	La Fattoria di Parma S.r.L.
Borelli Cesare S.r.L.	La Felinese Salumi S.r.L.
Casale S.p.A.	La Fenice S.r.L.
Cav. Umberto Boschi S.p.A.	PARMA IS S.r.L.
Certosa Salumi S.p.A.	Parmacotto S.p.A.
Cim Alimentari S.p.A. Società Unipersonale	Prosciuttificio San Michele S.r.L.
Corte Parma Alimentare S.r.L.	Ronchi Matteo
Crudi d'Italia S.p.A.	S.I.A. Società Italiana Affettamento S.r.L Unipersonale
Devodier Prosciutti S.r.L.	Sagem S.r.L.
ErreItalia S.r.L.	Salumi Boschi F.lli S.p.A.
Fereoli Gino e Figlio S.r.L.	Salumificio Ducale S.n.C.
Fereoli Mario e Figlio S.n.C.	Salumificio Gastaldi di Gastaldi Franco & C. S.n.C.
Fontana Ermes S.p.A.	Salumificio Monpiù S.r.L.
Food Mania S.r.L.	Salumificio San Paolo S.r.L.
Fratelli Tanzi S.p.A.	Salumificio Squisito S.r.L.
Fumagalli Industria Alimentari S.p.A.	Sia.mo.ci S.r.L.
Furlotti & C S.r.L.	Giuberti Amerio S.r.L.
Grandi Salumifici Italiani S.p.A.	
Coppa di Parma	
Antica Ardenga S.r.L.	Gualerzi S.p.A.
Artigian Carni S.n.C. di Raschi Danilo & C.	Italia Alimentari S.p.A.
Bedogni Egidio S.p.A.	La Felinese Salumi S.r.L.
Casale S.p.A.	Parmacotto S.p.A.
Castel Salumi S.r.L.	Pavesi Salumi S.r.L.
Cav. Umberto Boschi S.p.A.	Pedroni S.r.L.
Cim Alimentari S.p.A. Società Unipersonale	Prosciuttificio San Michele S.r.L.
Corte Parma alimentare S.r.L.	S.I.A. Società Italiana Affettamento S.r.L Unipersonale
Crudi d'Italia S.p.A.	Salumi Boschi F.lli S.p.A.
ErreItalia S.r.L.	Salumificio Aurora S.r.L.
F.lli Veroni Fu Angelo S.p.A.	Salumificio Cocchi F.lli S.n.C.
Ferrari Cav. Bruno S.r.L.	Salumificio Pedrazzoli S.p.A.
Ferrarini S.p.A.	Salumificio Ravanetti & C. S.p.A.
Fontana Ermes S.p.A.	Salumificio Siri di Ermes Siri & C. S.n.C.
Fratelli Manzini S.p.A.	Salumificio Squisito S.r.L.
Fratelli Tanzi S.p.A.	Salumificio Vignali S.r.L.
Fumagalli Industria Alimentari S.p.A.	Valtidone Salumi S.r.L.
Furlotti & C. S.r.L.	Gig II Salumificio S.r.L.
Grandi Salumifici Italiani S.p.A.	

3. Confronto anni 2013, 2014, 2015 e 1°Sem 2016 per Salame Felino IGP

La capacità produttiva delle singole aziende per il Salame Felino IGP nel corso degli anni 2013, 2014, 2015 e il primo semestre del 2016, è stata misurata in termini di quantità (kg) di carne destinata, etichettata e affettata per la produzione dell'IGP Salame Felino.

3.1 Salame Felino IGP 2013

Prodotto Destinato. La quantità di carne (kg) destinata a Salame Felino IGP è stata 3.970.421 kg. Il grafico 3.1 dimostra in ordine decrescente le aziende con la maggior produzione di carne destinata. Più del 65% della produzione destinata deriva dalle prime quattro aziende: n.136, 153, 146 e 204.

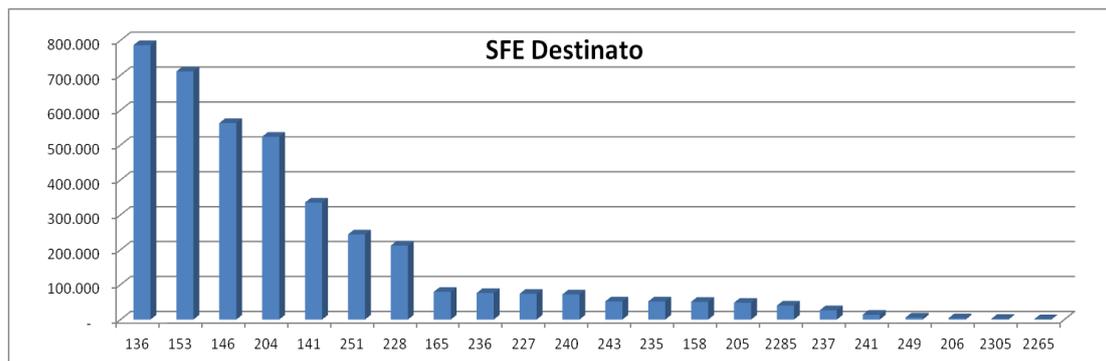


Grafico 3.1

Prodotto Etichettato. Il totale della quantità di Salame Felino etichettato IGP è stato 2.116.006 kg nel 2013. Come evidente nel grafico 3.2 le stesse quattro aziende presentano la maggior quantità di prodotto etichettato anche se non nello stesso ordine, in questo caso è la 204 che presenta il massimo di etichettato.

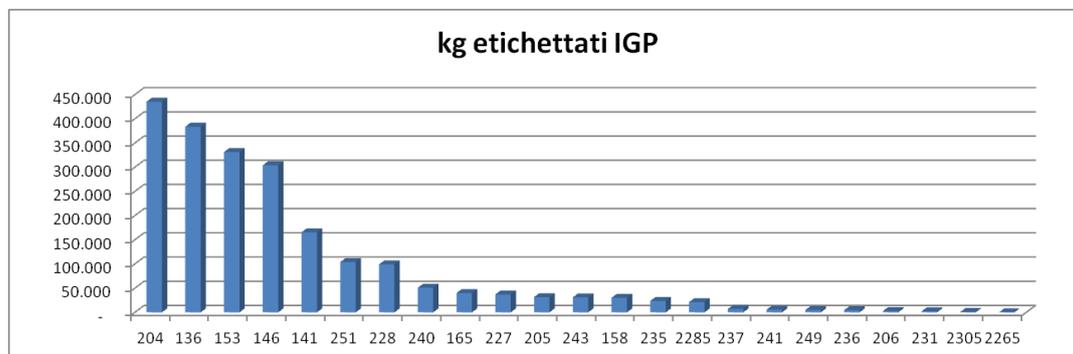


Grafico 3.2

Infatti a livello percentuale si ottiene il grafico 3.3 da cui si evince che il 77% dell'etichettato deriva esclusivamente dalle prime quattro aziende indicate dal grafico precedente (graf. 3.2) e l'azienda 204 da sola detiene il 23% della produzione.

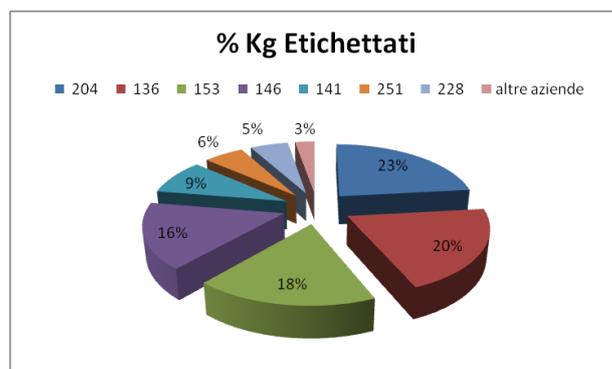


Grafico 3.3

Dal grafico 3.4, si può notare anche la proporzione tra il prodotto etichettato e quello destinato per ogni azienda. Alcune aziende hanno percentuali alte di etichettato rispetto al destinato per altre invece la proporzione è minore.

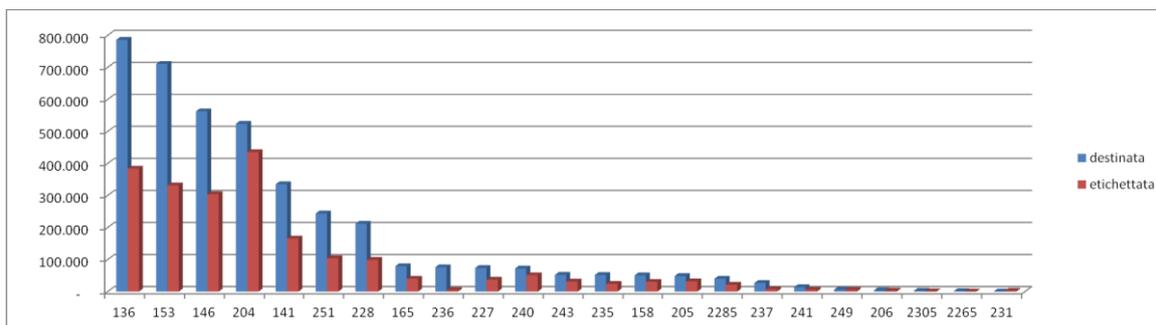


Grafico 3.4. Rapporto fra prodotto destinata e etichettata.

Il Salame Felino che all’inizio dell’anno 2013 era riconosciuto dal Ministero italiano come prodotto in “PNT” (Protezione Nazionale Transitoria), ovvero IGP valido solo per il territorio nazionale, dal 26/03/2013 ha ottenuto il riconoscimento IGP con il **Regolamento (UE) n. 186/2013**.

Le produzioni etichettate nel 2013, pertanto, sono state ottenute dalla somma di prodotto etichettato PNT e IGP per un totale di 2.633.010 kg. Il grafico 3.5 dimostra l’incidenza del prodotto etichettato PNT sul prodotto etichettato IGP. Si può notare la maggiore produzione a livello di IGP rispetto alla PNT in quanto la produzione PNT è durata solo per 3 mesi. I 2.116.006 kg di prodotto etichettato IGP rappresentano l’80% a livello totale di etichettato, mentre il restante 20% è dovuto all’etichettato PNT con una produzione di 517.005 kg (grafico 3.6).

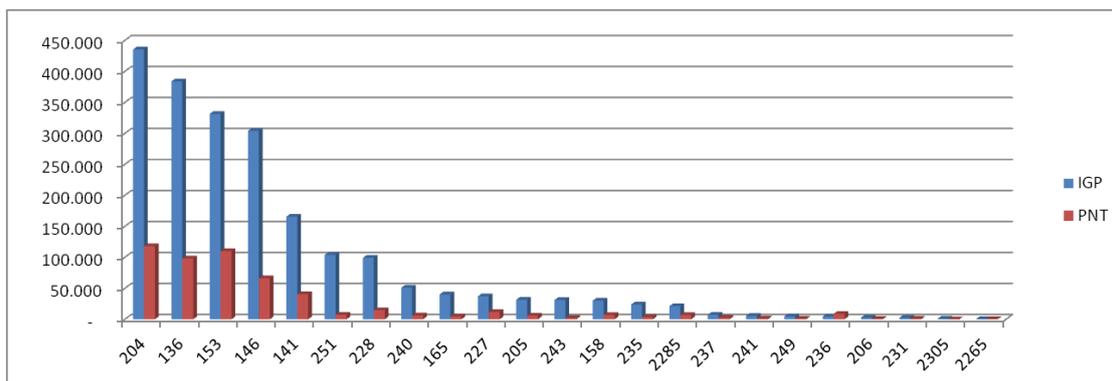


Grafico 3.5. Quantità (kg) di prodotto etichettato IGP e PNT.

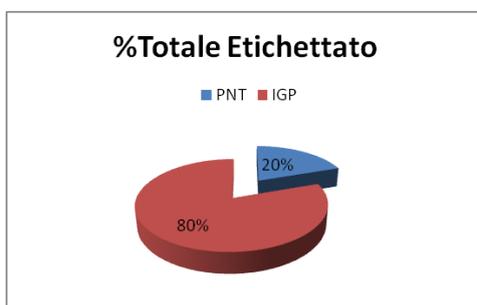


Grafico 3.6

Prodotto Affettato. La quantità totale di vaschette ottenuta dopo l'affettamento a livello di IGP è stata 294.387 kg. Dal grafico 3.7 gli istogrammi evidenziano che nella quantità di prodotto affettato IGP vi è la predominanza delle aziende 146, 140, 204 e 2117. Esistono, inoltre, quattro aziende che pur essendo in filiera non hanno avuto produzione di IGP (2243, 2112, 232, 251).

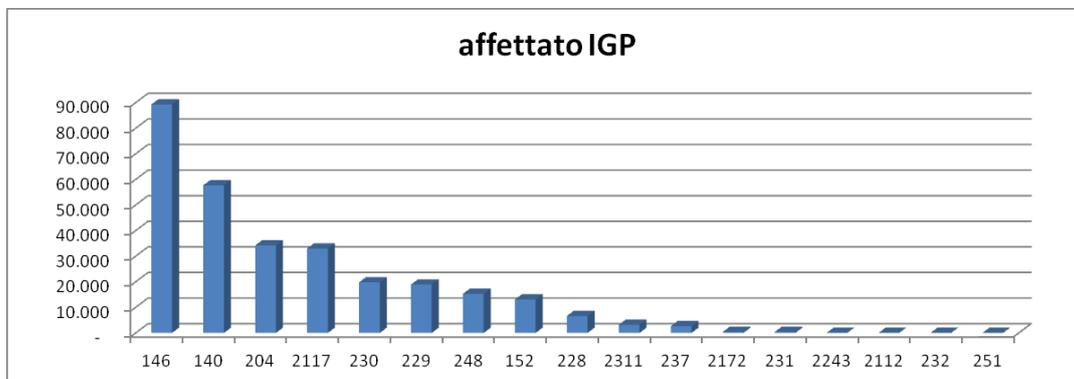


Grafico 3.7

Il grafico 3.8 rappresenta la percentuale delle quantità di vaschette ottenute dopo l'affettamento per ogni azienda. Il 76% della produzione di affettato deriva dalle quattro predominanti aziende: 146, 140, 204, 2117. Inoltre l'azienda 146 da sola rappresenta il 32% a livello totale di affettato.

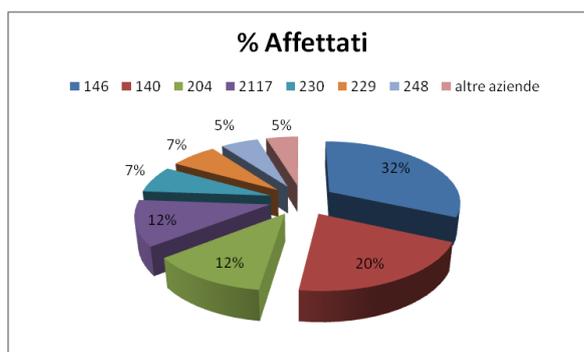


Grafico 3.8

Nel 2013 la somma totale di affettato IGP e PNT è stata di 338.173 kg. Dal momento in cui è cessata la PNT e si è incominciato ad etichettare il Salame Felino come IGP, c'è stato un incremento evidente a livello di produzione di affettato (grafico 3.9). Il grafico 3.10 dimostra la percentuale del livello di produzione di affettato: 87% della produzione di SFE affettato risulta IGP mentre il restante 13% PNT.

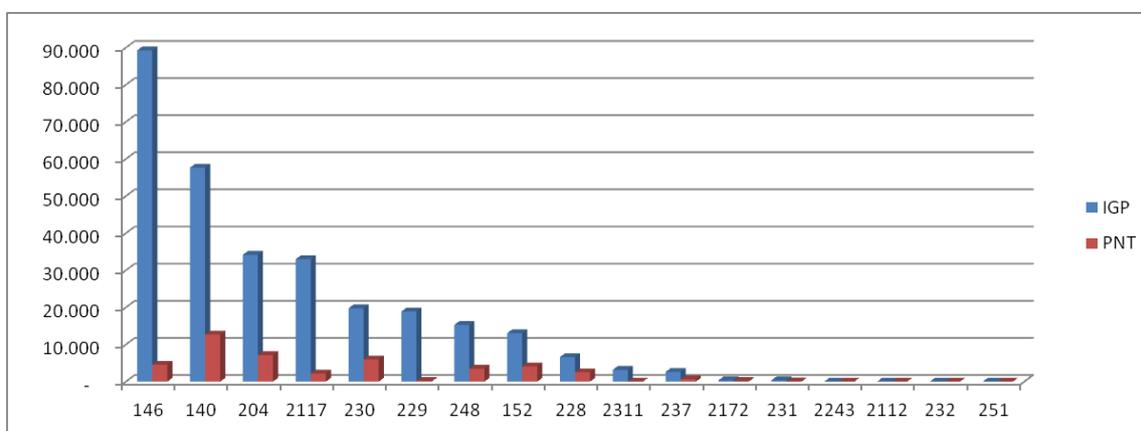


Grafico 3.9. Rapporto di affettato IGP e PNT.

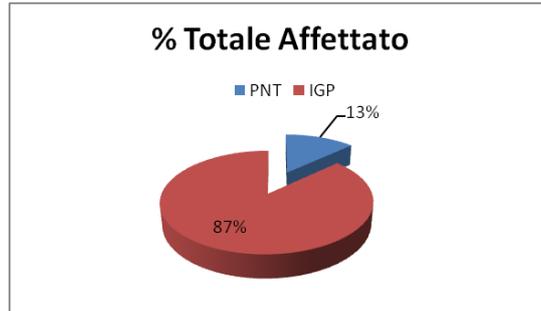


Grafico 3.10

3.2 Salame Felino IGP 2014

Prodotto Destinato: La produzione di carne (kg) destinata a Salame Felino IGP è stata 4.622.077 kg. Il grafico 3.11 dimostra in ordine decrescente le aziende con la maggior quantità di carne destinata. Le prime quattro aziende (136, 153, 204, 146) sono quelle con il maggior contributo a livello di produzione destinata a SFE IGP, rimanendo le stesse del 2013.

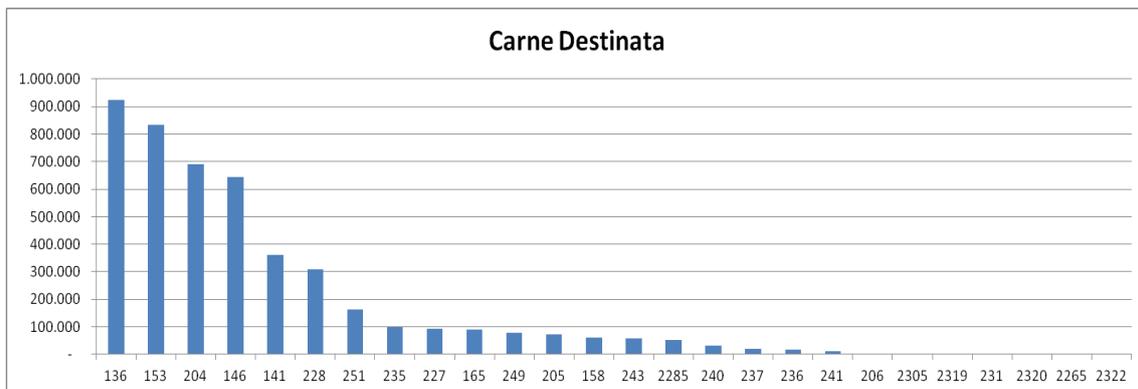


Grafico 3.11

Prodotto Etichettato: Analizzando i dati della quantità totale di Salame Felino etichettato IGP (grafico 3.12) si evidenzia una forte differenza tra le aziende chiaramente visibile nelle aziende 136, 153, 204 e 146. Alcune aziende come ad esempio 2320, 2265 e 2322 non hanno nessuna produzione di etichettato IGP. Nel 2014 non si è riscontrato lo stesso andamento del 2013 con l'azienda 204 che presentava un'elevata percentuale tra destinato ed etichettato, nel 2014 le proporzioni tra le aziende sono più omogenee.

Nel grafico 3.13 vengono analizzati i dati percentuali: il 77% è dato dalle quattro aziende 136, 153, 204, 146.

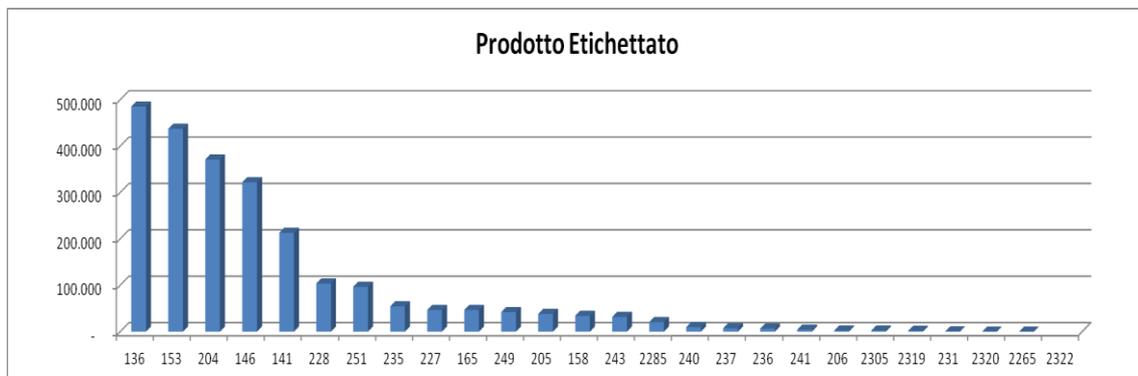


Grafico 3.12

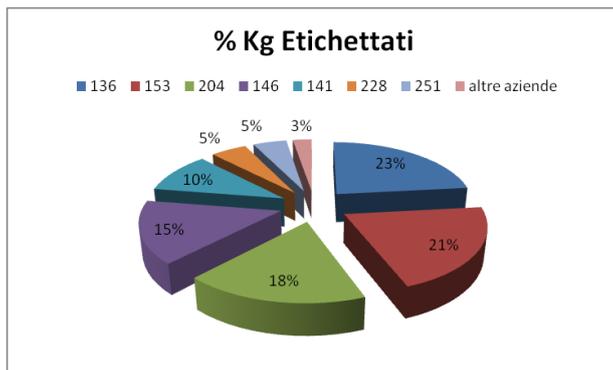


Grafico 3.13

Le stesse quattro aziende predominano sia nel destinato sia nell'etichettato (grafico 3.14). Si evidenzia inoltre che in alcune aziende metà della carne destinata non viene etichettata IGP.

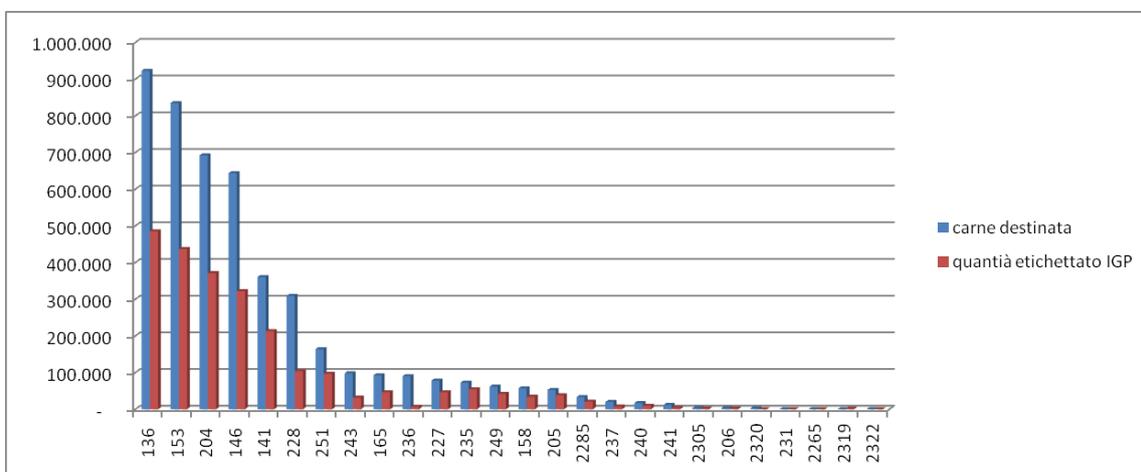


Grafico 3.14. Rapporto tra carne destinata e quantità etichettato IGP.

3.3 Salame Felino IGP 2015

Prodotto Destinato: La quantità di carne (kg) destinata a Salame Felino IGP è stata 5.089.496 kg. Il grafico 3.15 dimostra in ordine decrescente le aziende con la maggior quantità di carne destinata. Le prime quattro aziende (136, 153, 204, 146) sono quelle con il maggior contributo a livello di destinato a SFE IGP, sempre le medesime degli anni precedenti.

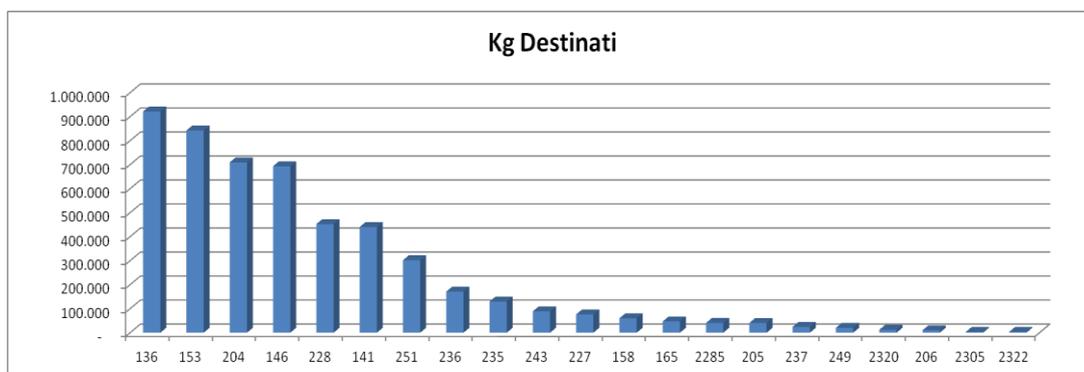


Grafico 3.15

Prodotto Etichettato: I dati riportati dal grafico 3.16 evidenziano la quantità (kg) di Salame Felino etichettato IGP per ogni singola azienda nell'anno 2015. Analizzando i dati, le aziende con la maggior produzione di Salame Felino etichettato IGP sono: 136, 153, 146, 204.

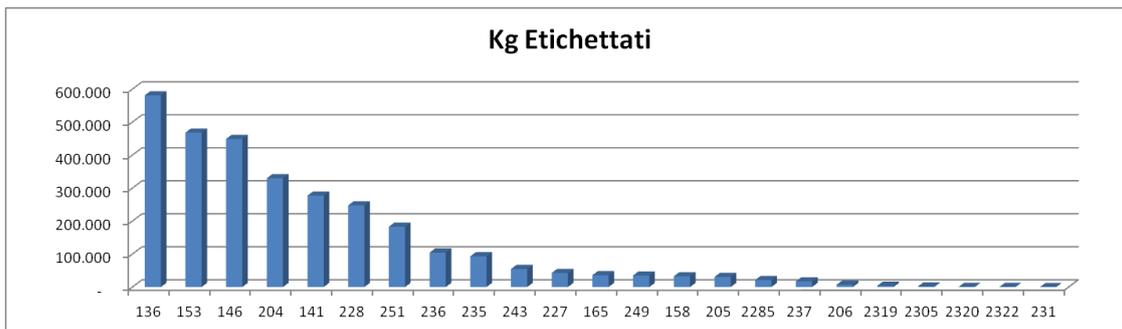


Grafico 3.16

Dal grafico 3.17 si evidenzia che il 59% dei prodotti destinati a essere etichettati IGP provengono dalle aziende 146, 153 e 136. L'azienda numero 204 ha una percentuale di etichettatura del 13%.

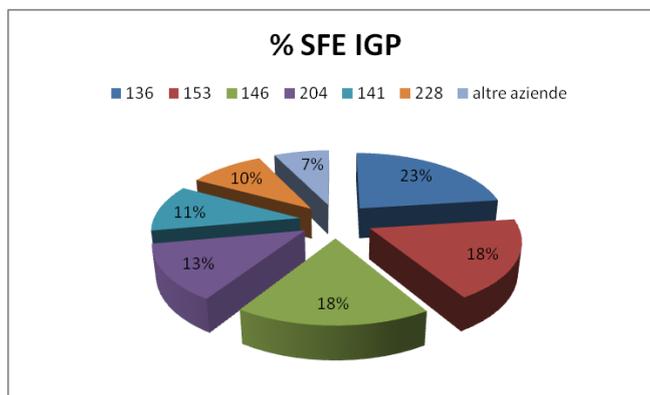


Grafico 3.17

Come dimostrato nel grafico 3.18, sono le stesse aziende che predominano sia per la carne destinata a Salame Felino IGP sia per l'etichettato. Nell'anno 2015 più della metà della carne destinata è stata etichettata IGP.

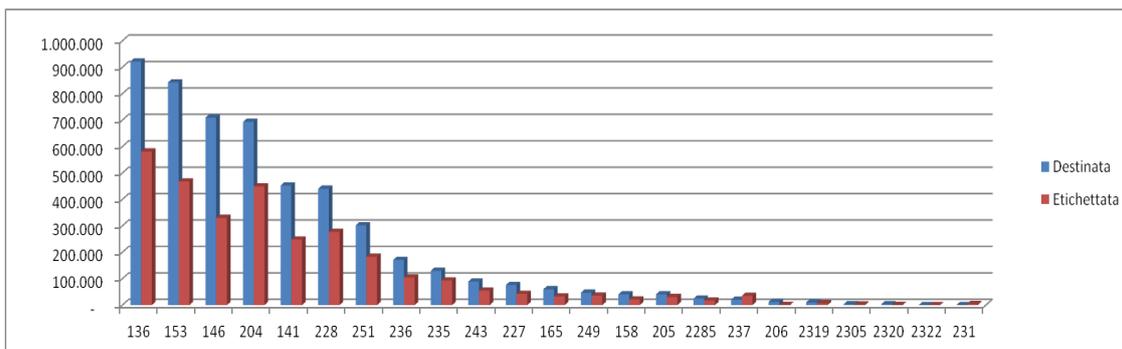


Grafico 3.18. Rapporto tra prodotto destinata e etichettata

3.4 Salame Felino Primo Semestre 2016

Prodotto Destinato. Il totale di carne destinata alla produzione di Salame Felino IGP nel primo semestre del 2016 è stata 2.389.341,1 kg. Il grafico 3.19 dimostra che le aziende con la maggior quantità di destinato sono: 136, 146, 204, 153. L'azienda numero 136 ha una produzione di 494.863,0 kg di destinato, circa 100.000 kg in più rispetto alle altre aziende.

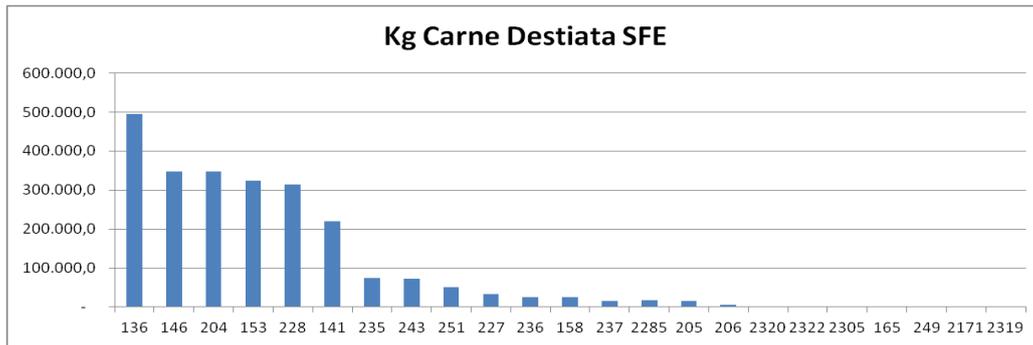


Grafico 3.19

Prodotto Etichettato. Dal grafico 3.20 possiamo notare che esiste una forte differenza tra le varie aziende. Infatti, 6 aziende hanno produzioni nettamente superiori alle altre (136, 146, 153, 204, 228, 141). L'azienda numero 136 ha una produzione di etichettato più elevata rispetto alle altre rappresentando il 21% della produzione totale.

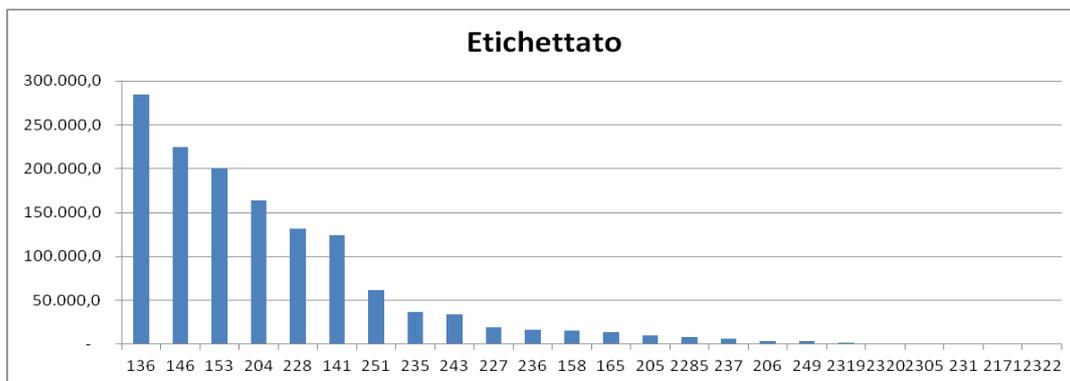


Grafico 3.20

Esistono diverse tipologie di etichettatura di SFE: interi, trancio, confezionati per affettamento. Dal grafico 3.21, il 65% viene commercializzato sotto forma di prodotto intero, il 27% confezionato per affettamento e l'8% in trancio.

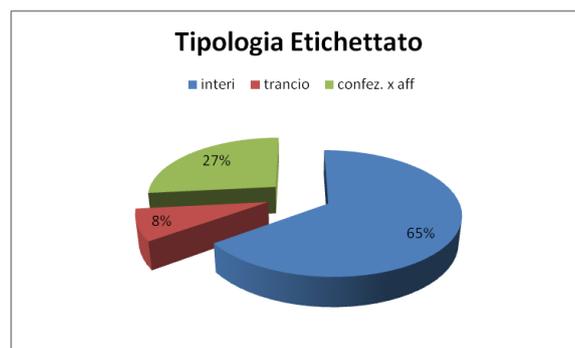


Grafico 3.21

Dal grafico 3.22, le 6 aziende 136, 146, 153, 204, 228 e 141 sono quelle che predominano sia nel destinato sia nell'etichettato. La maggior parte di prodotto conforme all'IGP è venduto sul mercato con marchio di Indicazione Geografica Protetta.

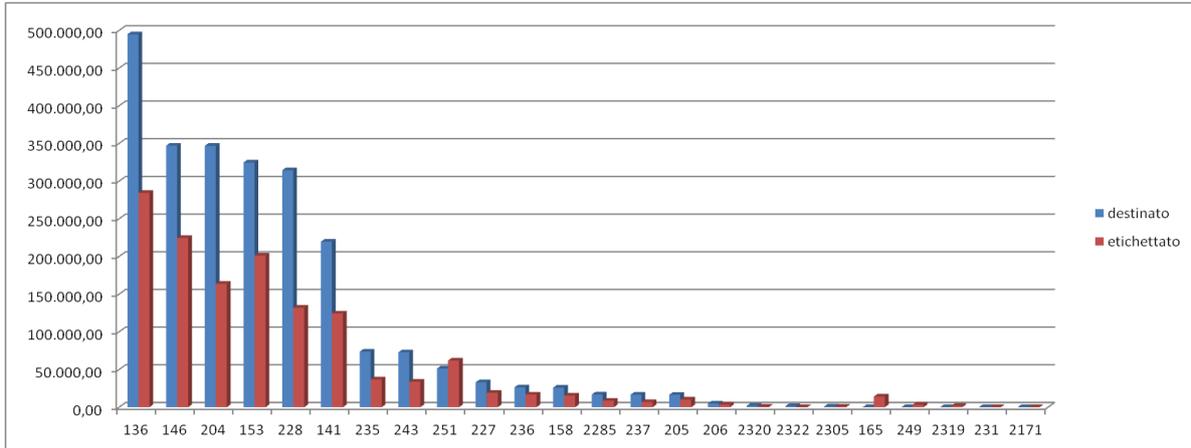


Grafico 3.22. Rapporto fra destinato e etichettato.

3.5 Confronto Anni 2014-2015 SFE IGP

Il confronto fra gli anni di produzione è stato fatto solo per i due anni pieni 2014 e 2015, escludendo il 2013 anno di inizio dell'IGP ed il 2016 in quanto non completo al momento dell'elaborazione.

Prodotto Destinato: La quantità (kg) di carne destinata a SFE fra i vari anni dimostra di essere costante (grafico 3.23). Nel corso dell'anno 2015 è aumentato il numero di aziende che hanno prodotto carne destinata a SFE IGP. La differenza di produzione destinata fra i due anni è di + 467.419 kg (+10,1%).

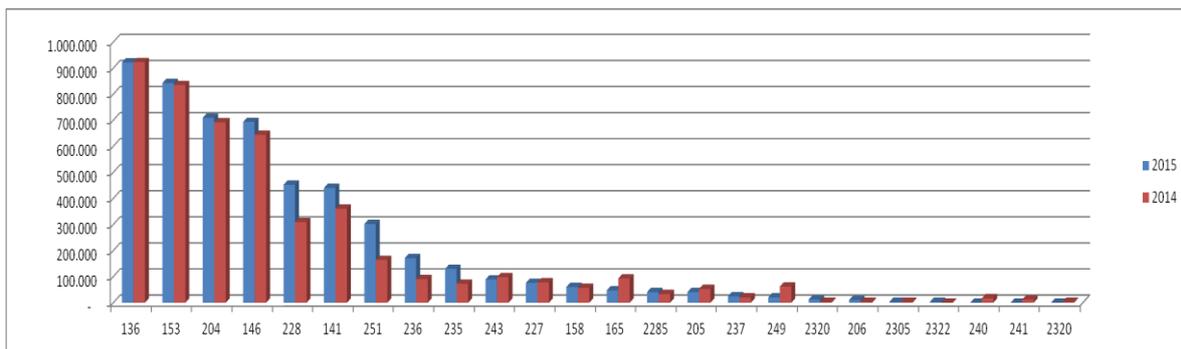


Grafico 3.23. Rapporto destinato tra l'anno 2014 e 2015.

Prodotto Etichettato: Dal grafico 3.24 si evince che in entrambi gli anni le stesse aziende 136, 153, 204 e 146 dominano sulla produzione di Salame Felino etichettato IGP. La produzione per l'azienda 204 è diminuita nel 2015 rispetto al 2014, però la quantità prodotta rimane sempre alta. L'azienda 136 è quella che rispetto a tutte le altre aziende, ha prodotto più SFE IGP sia nell'anno 2014 sia nel 2015. È inoltre evidente il suo miglioramento nel corso dell'anno (da 485,341 a 580,941kg). Anche l'azienda 2322 nell'anno 2015 ha cominciato la produzione di SFE. La produzione di etichettato è abbastanza regolare tra i due anni che, pur avendo un maggior numero di aziende nel 2015, si compensano con il numero di aziende che non producono nulla. Nel 2014 producevano 3.036.827 kg di prodotto etichettato invece nel 2015 3.014.848 kg. La differenza fra i due anni è di -21.979 kg (0,72%).

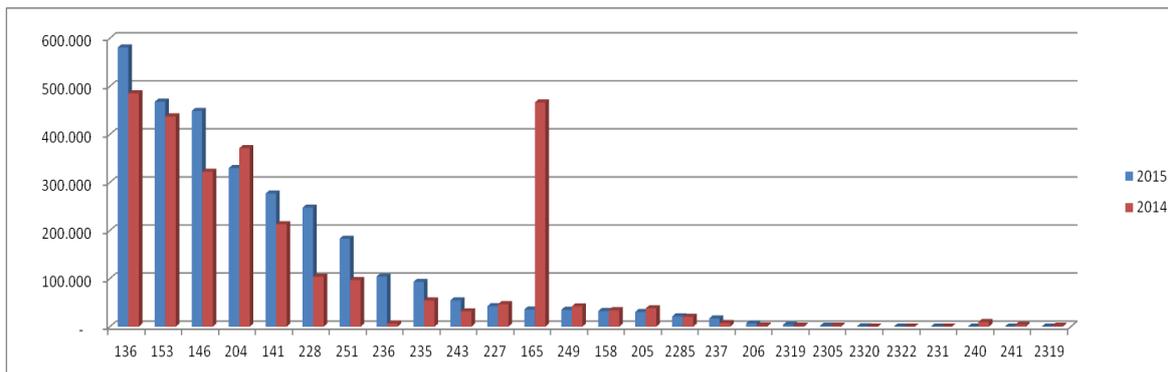


Grafico 3.24. Confronto fra il prodotto etichettato negli anni 2014 e 2015.

Prodotto Affettato: Dal grafico 3.25 si evince che molte aziende, come ad esempio l'azienda 146, dal 2014 a 2015 hanno aumentato la loro produzione di affettato, mentre altre, aziende 140 e 2217, invece hanno diminuito. In conclusione, dal 2014 al 2015 non esiste una grande disomogeneità tra le varie aziende a livello di produzione di affettato. La differenza fra l'anno 2014 (427.712 kg) e 2015 (465.688 kg) è di +37.976 kg (+8,8%).

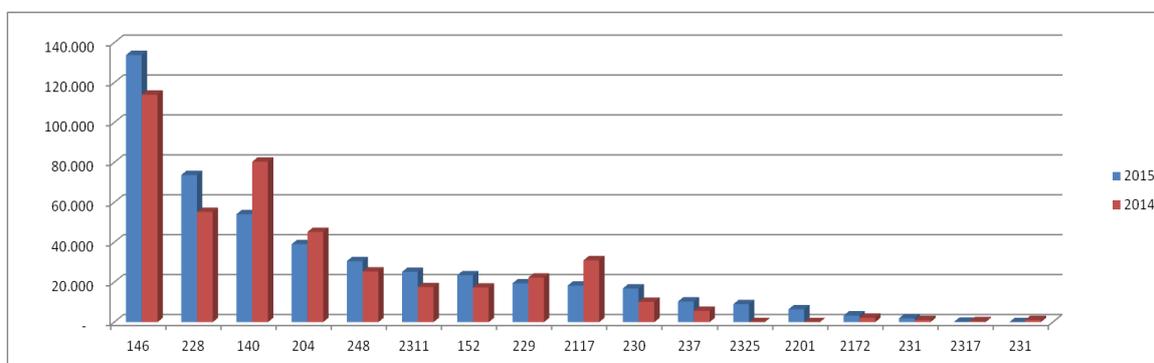


Grafico 3.25. Confronto affettato tra gli anni 2014 e 2015.

3.6 Confronto anni 2014 -2015~ primo semestre 2016

Prodotto Destinato. La quantità (kg) di carne destinata a Salame Felino IGP è variato nel corso degli anni dal 2014 fino al primo semestre del 2016. Il grafico 3.26 dimostra che l'anno migliore di destinato è nel 2015 con una produzione di 5.089.496 kg (42% del totale dei 3 periodi considerati), seguito dall'anno 2014 con 4.622.077 kg (20%), e infine il primo semestre del 2016 con 2.389.341,1 kg (20%). L'azienda 136 è quella con la maggior produzione di destinato per tutti e tre gli anni.

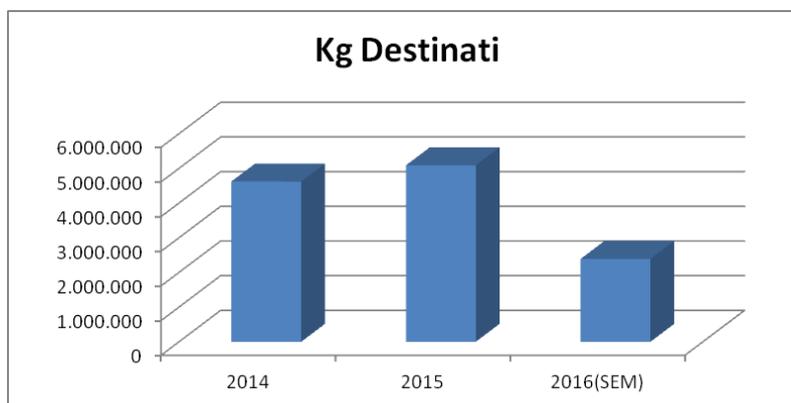


Grafico 3.26

Prodotto Etichettato. La quantità di Salame Felino etichettato IGP, sia nel 2014 che nel 2015, ha la stessa percentuale, 41%, sul totale complessivo (grafico 3.27). La loro differenza di produzione in kg non è molto differente, infatti è di 21.979 kg. Il 18% invece è dal primo semestre del 2016 con un totale di 1.362.231,8 kg. Le

aziende con la maggior produzione di etichettato sono le stesse per tutti gli anni ma con un ordine diverso che varia nel corso degli anni. L'azienda 136 rimane quella dominante per tutti tre gli anni.

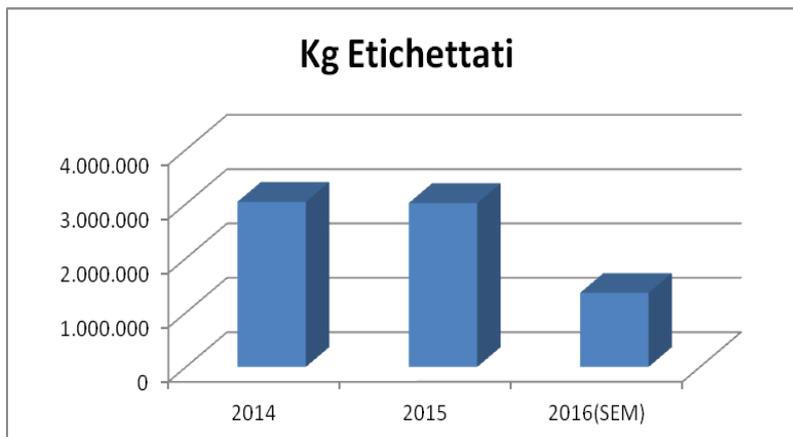


Grafico 3.27

Prodotto Affettato. La quantità in kg di vaschette ottenute dopo l'affettamento varia nel corso degli anni da 2014 con 427.712 kg (37% del totale dei 3 periodi considerati), a 2015 465.688 kg (40% del totale) e primo semestre del 2016 con 268.169,2 kg (23% del totale). L'azienda con la maggior produzione per tutti e tre gli anni è l'azienda numero 146, dove l'anno migliore è stato nel 2015 (133.830 kg).

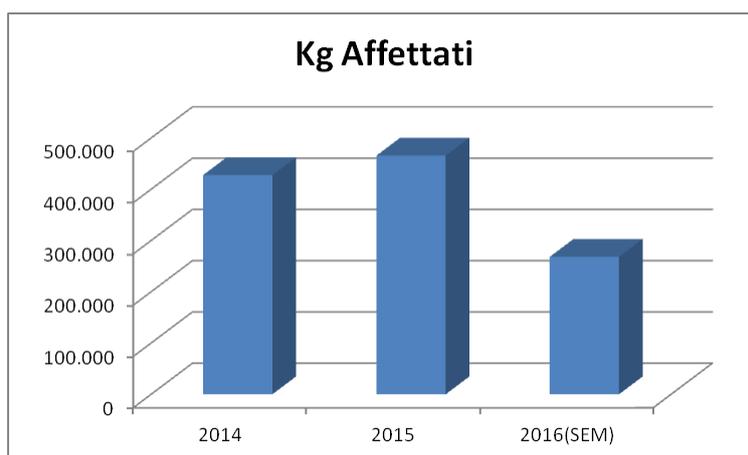


Grafico 3.28

3.7 Confronto primo semestre 2015 con primo semestre 2016

Per dare significatività e rappresentatività annuale ai dati del semestre 2016 sono stati estratti i dati dell'analogo semestre gennaio-giugno dell'anno 2015.

Prodotto Destinato. La quantità di carne destinata SFE fra i vari anni viene indicata sia dal grafico 3.29 sia dalla tabella. Dal grafico è evidente una disomogeneità dei picchi invece dalla tabella le aziende indicate in giallo sono quelle con una variazione negativa, quindi una diminuzione di produzione. Su 23 aziende 10 hanno diminuito la loro produzione nel corso dell'anno. La differenza totale fra il primo semestre del 2015 (2.375.347 kg) e il primo semestre del 2016 (2.389.341 kg) è di + 13.994,10 kg (+0,58%). Dato che nel I semestre 2015 la quantità di destinato è il 47% del totale annuo, applicando la stessa percentuale al 2016 si può stimare che la quantità totale annua di destinato a SFE (5.119.480 kg) sarà maggiore di quella degli anni precedenti.

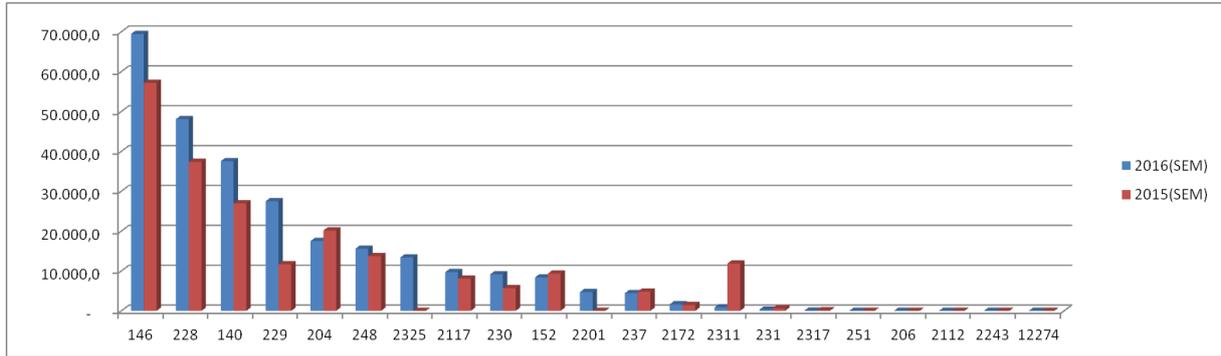


Grafico 3.29. Confronto fra destinato del primo semestre del 2016 con il primo semestre del 2015.

Num. Reg.	2015	2016	variazioni	%
136	463.939	494.863,0	30.924	6,60%
146	319.988	347.018,0	27.030	8,40%
204	325.428	346.848,0	21.420	6,50%
153	395.150	324.758,0	70.392	-17,80%
228	203.940	314.441,5	110.501,50	54%
141	200.838	219.643,0	18.805	9,30%
235	80.550	73.605,0	6.945	-8,60%
243	32.788	72.798,0	40.010	122%
251	94.950	51.283,9	43.661,10	-45,90%
227	32.088	33.072,0	984	3,06%
236	82.138	26.277,0	55.861	-68%
158	29.310	25.940,0	3.370	-11,50%
237	14.520	16.495,3	1.975,30	13,60%
2285	18.043	16.879,0	1.164	-6,50%
205	19.618	16.442,0	3.176	-16,20%
206	3.760	4.878,0	1.118	29,70%
2320	5.899	1.899,4	3.999,60	-67,80%
2322	0	1.401,0	1.401,00	0%
2305	1.538	799,0	739	-48,04%
165	30.334	-	30.334	100%
249	20.528	-	20.528	100%
2171	0	-	0	0%
2319	0	-	0	0%

Tabella 3.1. Confronto kg destinato del primo semestre 2015 con primo semestre 2016

Dal grafico 3.30, dove i dati delle variazioni sono riportati in percentuale, si nota che l'azienda 228 ha avuto una variazione di + 22% fra il primo semestre del 2015 e il primo semestre del 2016. Invece, l'azienda numero 251 ha avuto una variazione di -9% a livello della produzione di carne destinata SFE.

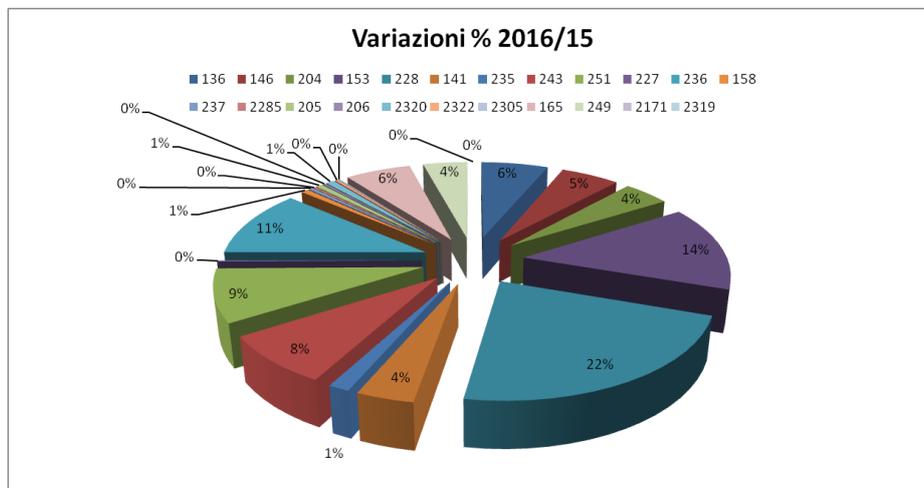


Grafico 3.30

Prodotto Affettato. In base al totale di vaschette di Salame Felino affettato, il migliore è stato il primo semestre del 2016, con una differenza di + 59.206,20 kg (268.169,2 kg 2016 - 208.963 kg 2015) (+28,3%). Su 21 aziende, 6 hanno diminuito la loro produzione nel corso dell'anno e 5 aziende pur essendo in filiera in entrambi gli anni non hanno prodotto affettato. Il grafico 3.31 dimostra la variazione fra il primo semestre del 2015 con il primo semestre del 2016 delle diverse aziende a livello dell'affettato. Nel grafico è evidente nettamente soltanto l'azienda 2311 con una variazione di + 10.972 kg. Invece, per le aziende 204, 152 e 237 si vede una differenza molto piccola fra le varie colonne.

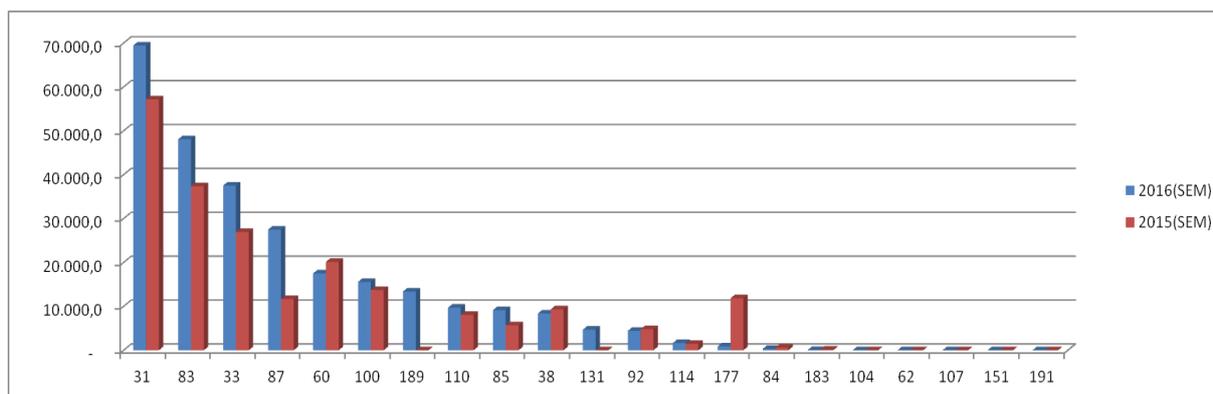


Grafico 3.31. Rapporto fra prodotto affettato tra il primo semestre del 2016 con il 2015.

Num.Reg.	2015	2016	Variazioni	%
31	57.180	69.438,2	12.258,20	21,40%
83	37.363	48.074,0	10.711	28,60%
33	26.925	37.531,0	10.606	39,30%
87	11.661	27.500,0	15.839	135,80%
60	20.137	17.494,6	2.642,40	-13,10%
100	13.733	15.575,6	1.842,60	13,40%
189	0	13.384,7	13.384,70	0%
110	8.079	9.701,7	1.622,70	20,10%
85	5.692	9.139,7	3.447,70	60,50%
38	9.335	8.381,3	953,70	-10,20%
131	0	4.691,4	4.691,40	0%
92	4.784	4.405,6	378,4	-7,90%
114	1.455	1.621,7	166,7	11,50%
177	11.859	887,0	10.972	-92,50%
84	623	294,8	328,2	-52,70%
183	137	47,9	89,1	-65%
104	0	-	0	0%
62	0	-	0	0%
107	0	-	0	0%
151	0	-	0	0%
191	0	-	0	0%
	208.963	268.169,2	59.206,20	28,30%

Kg di Affettato nel primo semestre 2015 e primo semestre 2016

In base alla percentuale, i dati sono riportati nel grafico 3.32. Il +18% è dovuto dall'azienda 229 con una variazione di 15.839 kg di affettato. L'azienda 2325 costituisce il +15% nella produzione di affettato con una variazione di 13.384,70 kg fra i due semestri. Invece, l'azienda 2311 ha come contributo -12% a livello dell'affettato avendo una variazione di -0.972 kg. Dato che nel I semestre 2015 la quantità di affettato è il 45% del totale annuo, applicando la stessa percentuale al 2016 si può stimare che la quantità totale annua di affettato SFE (597.633 kg) sarà maggiore di quella degli anni precedenti.

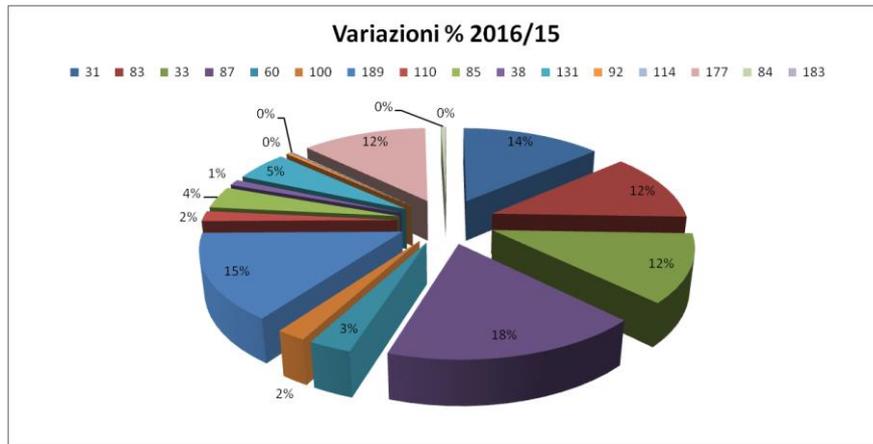


Grafico 3.32

Prodotto Etichettato. L'anno migliore per la produzione di SFE etichettato IGP è nel primo semestre del 2016 con 1.362.232 kg. Nel primo semestre del 2015 la produzione è stata 1.360.058 kg, avendo una variazione di + 2.174 kg. Il Salame Felino può essere etichettato intero, in trancio o confezionato per affettamento. Il grafico 3.33 evidenzia che non ci sono molte variazioni a livello di produzione fra il primo semestre del 2015 con il primo semestre del 2016. La produzione di SFE ha avuto una variazione di: + 12.897 kg (873.381 kg 2015 - 886.278kg 2016) per il prodotto etichettato intero, - 423kg (112.915 kg 2015 - 112.491 kg 2016) per etichettato in trancio, - 10.300,1kg (373.762kg 2015 - 363.461 kg 2016) per etichettato confezionato. E' nettamente visibile dal grafico la maggioranza di produzione di uno SFE intero per entrambi gli anni, costituendo il 64% di produzione etichettata per l'anno 2015 e 65% per l'anno 2016.

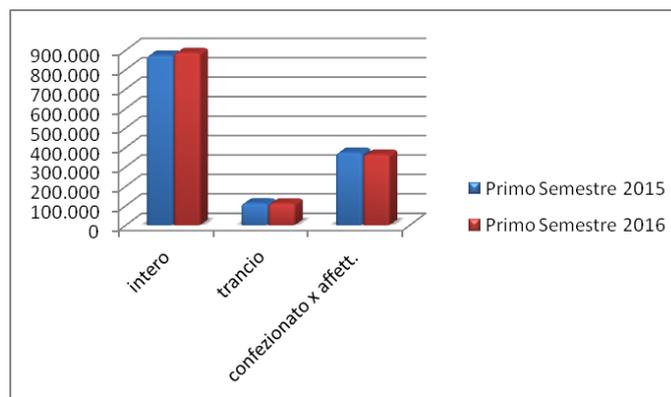


Grafico 3.33

3.8. Confronto Anni 2013-2014-2015-1° Sem 2016

I dati ottenuti per carne destinata, etichettata e affettata per Salame Felino dall'anno 2013 fino al primo semestre del 2016 sono indicati nella tabella sottostante.

Anno	Dest.	Etich.	Aff.
2013	3.970.421	2.116.006	294.387
2014	4.622.077	3.036.827	427.712
2015	5.089.496	3.014.848	465.688
2016(SEM)	2.389.341,10	1.362.231,80	268.169,20

Dalla tabella si può fare un istogramma sul confronto dei vari dati in base ai vari anni e otteniamo il grafico 3.34. In base al destinato Salame Felino IGP è evidente questa crescita a livello di produzione per poi diminuire nel primo semestre del 2016. Dal 2013 al 2014 esiste una variazione di + 651.656 kg mentre dal 2014 al 2015 è + 467.419 kg. Predominano le stesse quattro aziende in tutti gli anni (136, 153, 204, 146). L'azienda 136 è quella con la maggior produzione di carne destinata. Per quanto riguarda il prodotto etichettato IGP c'è una crescita dal 2013 al 2014 per poi diminuire dal 2014 fino al primo semestre del 2016. È evidente che la quantità di prodotto etichettato nell'anno 2014 e 2015 si differenziano di poco: 3.014.848 kg nel 2015 e 3.036.827 kg nel 2014. La variazione fra 2014 e 2013 è + 870.761 kg mentre dal 2014 al 2015 è - 21.979 kg. Le prime quattro aziende (136,

153, 146, 204) che predominano a livello di destinato predomina anche a livello di produzione di etichettato in tutti gli anni. Più della metà dei prodotti destinati sono etichettati IGP per tutti gli anni. Infine, per quanto riguarda l'affettato c'è una crescita dall'anno 2013 fino all'anno 2015. Dal 2013 fino al 2014 c'è stata una variazione di + 133.325 kg mentre dal 2014 al 2015 + 37.976 kg. L'azienda predominante a livello di affettati è la 146 mentre l'azienda 140 dal 2014 è stata sostituita dall'azienda 228 al secondo posto. In conclusione, l'anno migliore è stato il 2015 sia per carne destinata sia di prodotto etichettato che di prodotto affettato.

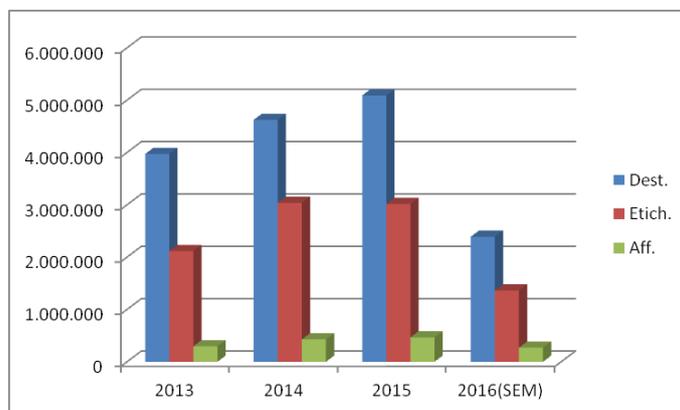


Grafico 3.34. Prodotto destinato, etichettato e affettato nei vari anni.

4. Confronto anni 2013, 2014, 2015 e primo semestre 2016 per Coppa di Parma IGP

In questo paragrafo, sono elaborati i dati delle varie aziende per la produzione di Coppa di Parma sia come carne destinata e lavorata che come etichettato IGP nel corso dell'anno 2014 fino al primo semestre del 2016. La capacità produttiva delle singole aziende è stata misurata in termini di quantità (kg) di carne destinata, etichettata e affettata per la produzione di Coppa di Parma IGP.

4.1 Coppa di Parma 2013

Prodotto Destinato. La quantità totale di carne destinata alla produzione di Coppa di Parma IGP è stata 3.975.256 kg. Le aziende 204 e 2213 sono quelle con la maggiore produzione, infatti l'azienda numero 204 produce 712.039 kg mentre l'azienda 2213 produce 544.930 kg (grafico 4.1).

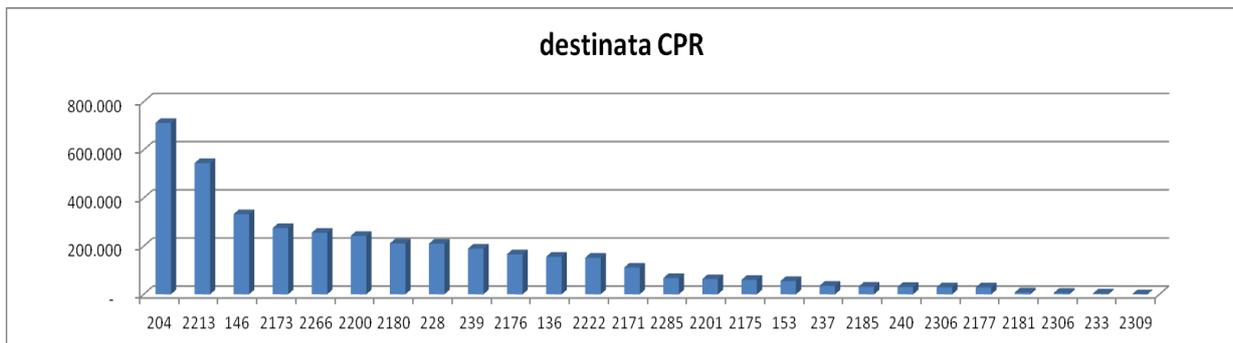


Grafico 4.1

Prodotto Etichettato. Il prodotto etichettato nell'anno 2013 è stato di 1.574.545 kg. Come dimostrato dal grafico 4.2, su 26 aziende la produzione di etichettato è influenzata principalmente dall'azienda 204 con 518.367 kg che percentualmente costituisce da sola il 38% del totale etichettato (grafico 4.3). L'azienda 153 rappresenta invece il 16%. Tutte le altre aziende non arrivano al 10% del prodotto totale etichettato nell'anno 2013.

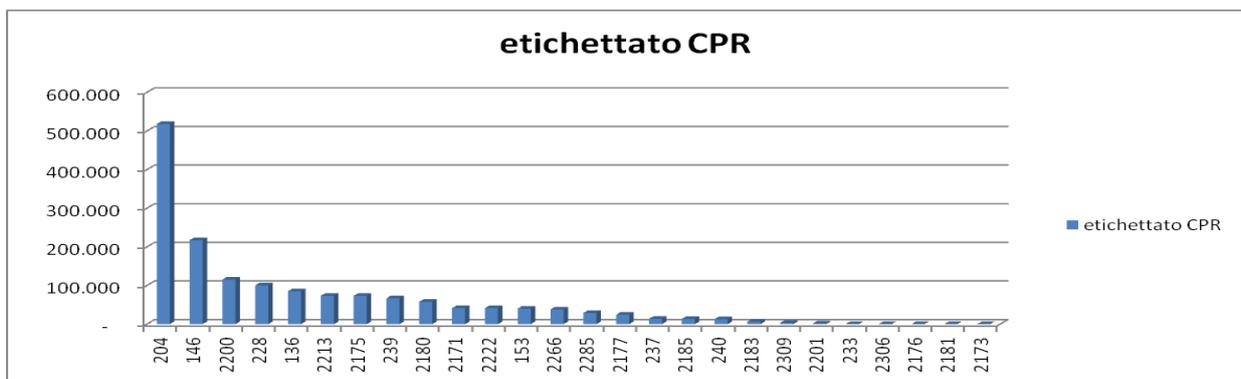


Grafico 4.2

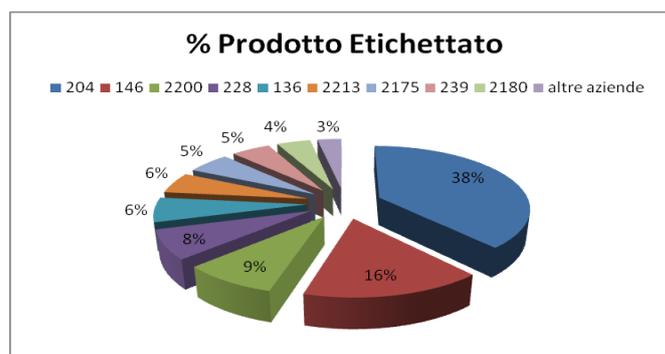


Grafico 4.3

Nel grafico 4.4 sono messe a confronto la quantità di carne destinata alla Coppa di Parma IGP con la quantità di coppa etichettata IGP. È evidente un disquilibrio fra le due quantità fortemente influenzato dalle diversità di politica aziendale riassumibile nel fatto che:

- buona parte del destinato non viene etichettato Coppa IGP ma viene venduta ugualmente sul mercato senza però etichettatura
- molte aziende producono semilavorato da rivendere ad aziende della filiera che porteranno il prodotto fino ad etichettatura finale, ecco perché ci troviamo che alcune aziende hanno una quantità di etichettato maggiore del lavorato.

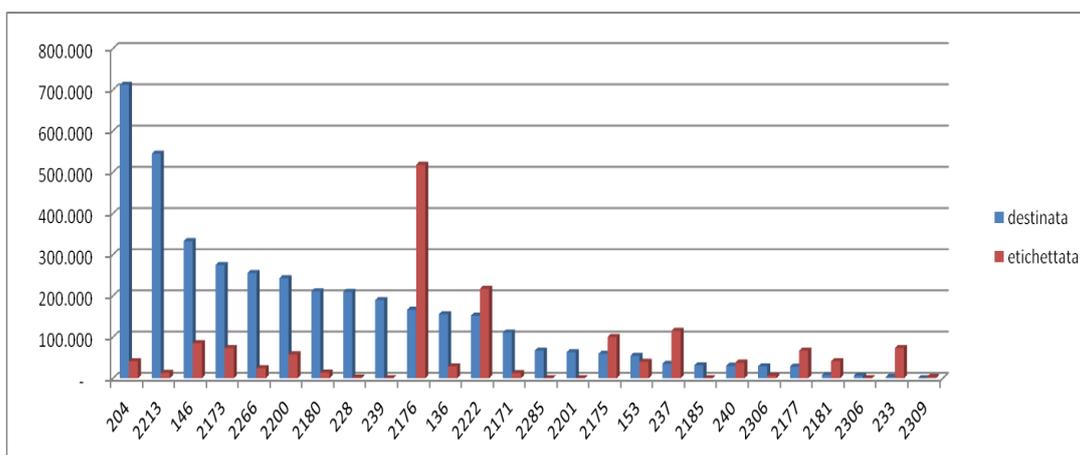


Grafico 4.4. Confronto fra carne destinata e prodotto etichettato CPR.

Prodotto Affettato. La produzione totale di vaschette di affettato come Coppa di Parma IGP è stata 296.928 kg nell'anno 2013. Dal grafico 4.5 che mette in ordine decrescente le produzioni di affettati delle varie aziende si evince che la maggior produzione di affettati deriva dall'azienda 146 con un totale di 145.693 kg. Su un totale di 15 affettatori, soltanto tre aziende non producono nessun affettato.

Il grafico 4.6, con le produzioni di affettati aziendali in percentuale rispetto al totale della produzione di affettato IGP, evidenzia che nel 2013 l'affettato Coppa di Parma IGP era dominato da due aziende: l'azienda 146 con il 50% e l'azienda 110 con il 20%.

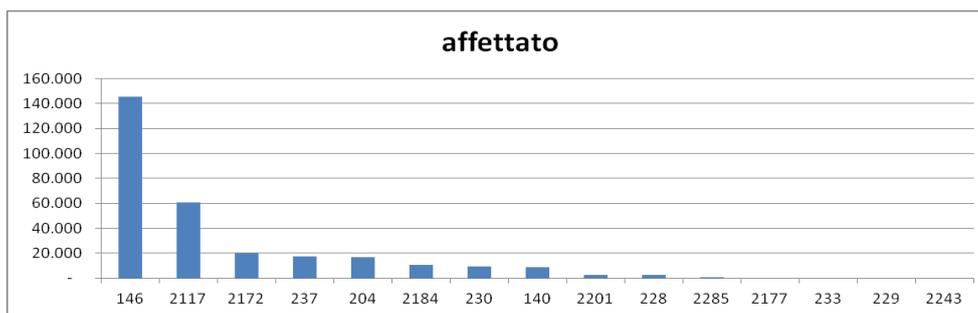


Grafico 4.5

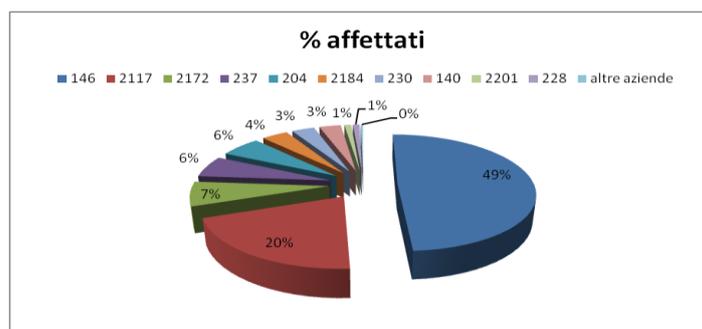


Grafico 4.6

4.2 Coppa di Parma 2014

Prodotto Destinato: Il totale di carne destinata alla produzione di Coppa Di Parma nell'anno 2014 è stato 3.627.586 kg. Le aziende 2213 e 204 sono quelle con la maggiore quantità destinata a Coppa di Parma, infatti l'azienda numero 2213 lavora 696.171 kg mentre l'azienda numero 204 lavora 627.088 kg.

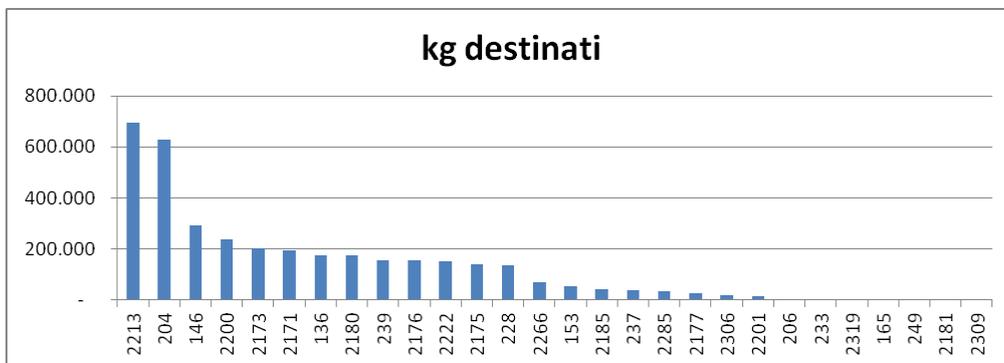


Grafico 4.7

Il grafico 4.8 evidenzia che il 38% è fatto soltanto dalle prime due aziende mentre il restante 62% dalle altre.

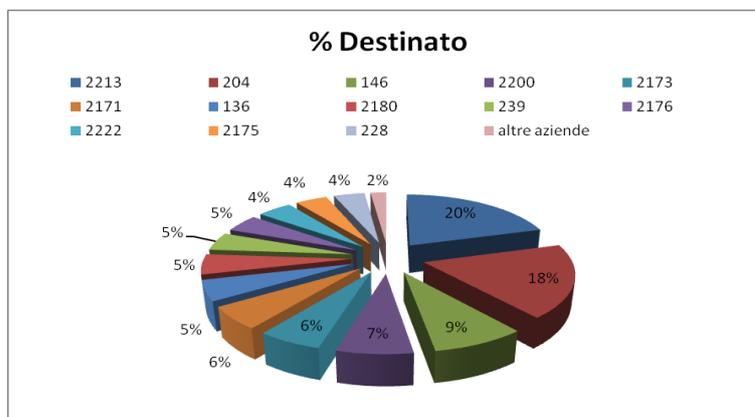


Grafico 4.8

Nel disciplinare è messa in evidenza la possibilità di salare le coppe con peso inferiore a 2,6 kg (2,6-), che stagionano 60 giorni, oppure quelle con peso superiore (2,6+) che stagionano 90 giorni. Il grafico 4.9 evidenzia che il 78% è di coppe con peso maggiore a 2,6+ (2.841.692 kg) e il 22% di coppe con peso inferiore a 2,6- (785.894 kg).

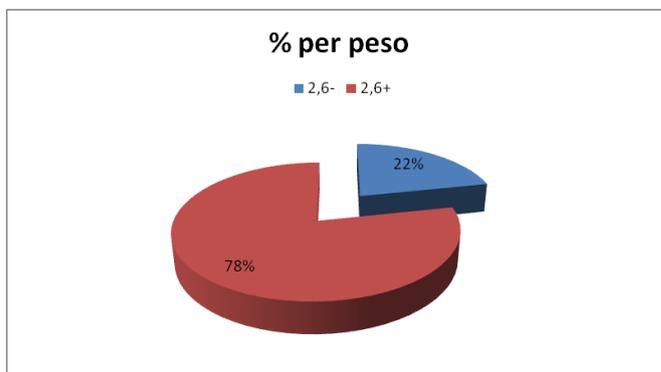


Grafico 4.9

Inoltre da disciplinare è consentita la produzione di coppe multiple, che sono destinate esclusivamente ad essere commercializzate previo affettamento, e di coppe singole/tradizionali. Nel grafico 4.10 si evidenzia che il 72% deriva dalla produzione di coppe singole mentre la quota di Coppe multiple per affettamento è del 28%.

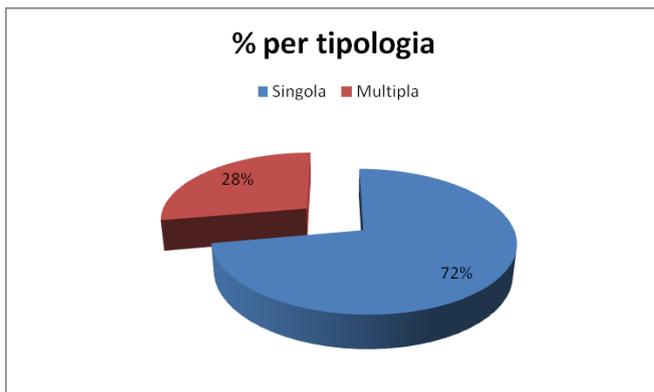


Grafico 4.10

Prodotto Etichettato: La Coppa di Parma, una volta finita la stagionatura, può essere commercializzata intera, in trancio e/o intera confezionata sottovuoto o confezionata per essere destinata all'affettamento. Il grafico 4.11 evidenzia che nell'anno 2014, sono stati etichettati 1.560.496 kg di Coppa di Parma; di questi: 818.793 kg (52,5%) di intero, 270.415 kg (17,3%) in trancio, mentre 471.135 kg (30,2%) sono stati destinati all'affettamento.

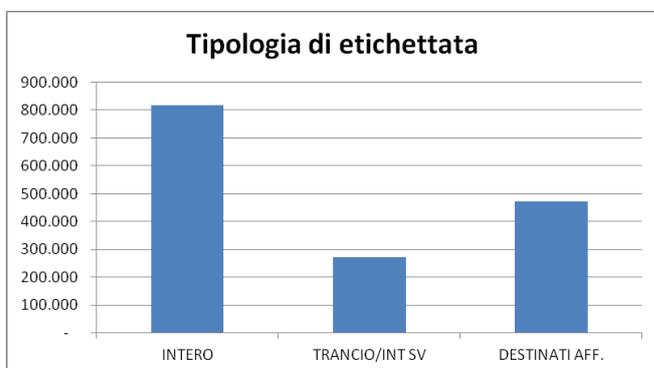


Grafico 4.11

Prodotto Affettato: La produzione totale di vaschette di prodotto affettato come Coppa di Parma IGP è stata di 322.335 kg. Il grafico 4.12, con la suddivisione percentuale della produzione di affettato tra le varie aziende inserite nella filiera, evidenzia che il 59% della produzione totale è fatta dall'azienda 146.

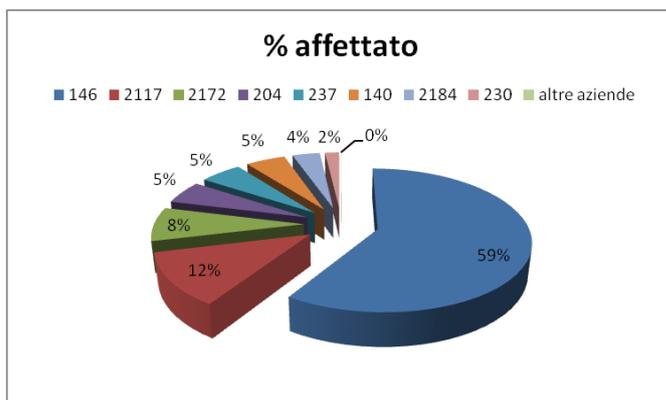


Grafico 4.12

4.3 Coppa di Parma 2015

Prodotto Destinato: La quantità totale di carne destinata a Coppa di Parma IGP (grafico 4.13) è stata di 3.758.268 kg nell'anno 2015. Su 27 aziende, il 57% della produzione totale è fatto dalle prime quattro aziende (grafico 4.13).

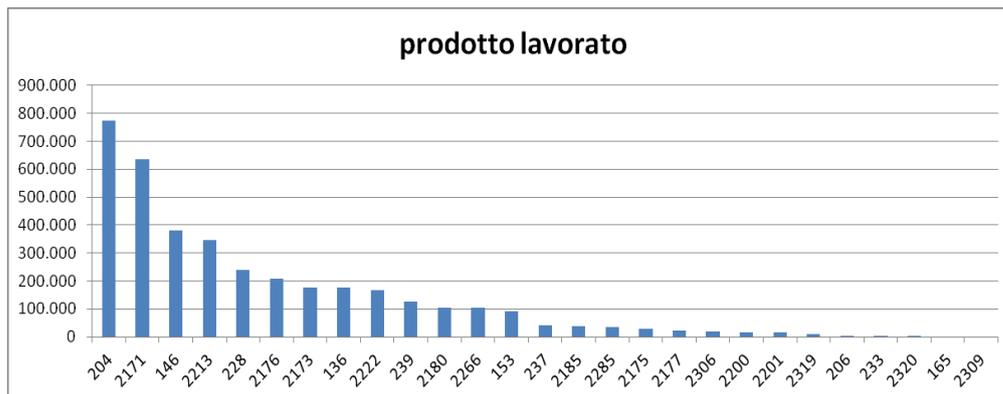


Grafico 4.13. Produzione per Azienda

Il grafico 4.14, illustra il rapporto fra le due tipologie di carne utilizzabili, ai sensi del disciplinare, il 77% della produzione è da coppe con peso 2,6+ (2.893.831 kg), il restante 23% deriva da coppe 2,6- (864.455 kg).

La produzione di coppe singole/tradizionali, nell'anno 2015 rappresentano il 69% della produzione totale, mentre il restante 31% è rappresentato da coppe multiple che, come da disciplinare, sono destinate esclusivamente a essere commercializzate previo affettamento (grafico 4.15).

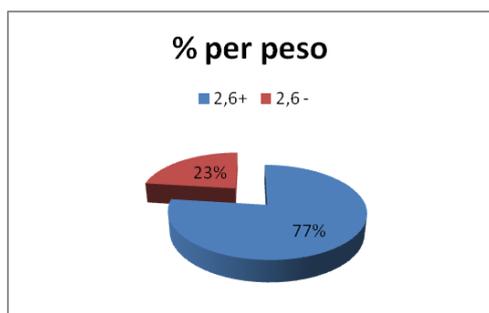


Grafico 4.14

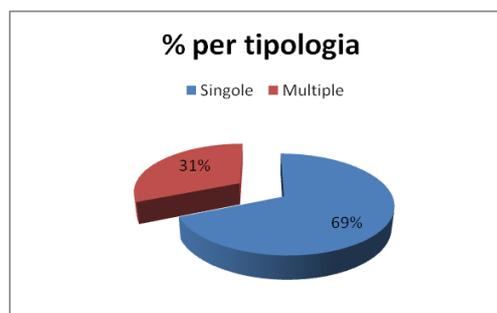


Grafico 4.15

Oltre alla lavorazione di carne fresca esiste uno scambio di coppe semilavorate (generalmente a fine stagionatura) e coppe pelate sottovuoto destinate a essere affettate. Il grafico 4.16 mostra il confronto tra le varie tipologie di coppe all'ingresso nel ciclo produttivo delle varie aziende nell'anno 2015: 585.309 kg di semilavorato e 160.684 kg di prodotto stagionato (destinati per lo più agli stabilimenti di affettamento e confezionamento). Tali quantità sono principalmente date dalle prime tre aziende (146, 2200, 2311) per il semilavorato, mentre per il prodotto stagionato è dato dalle prime due aziende (2117, 230).



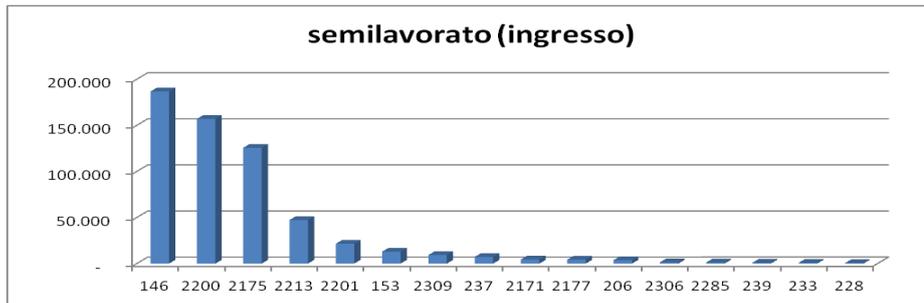


Grafico 4.16. Quantità di Semilavorato e Prodotto stagionato scambiate fra le diverse aziende nell'anno 2015

Prodotto Etichettato:

Nell'anno 2015, sono stati dichiarati 1.666.381 kg di Coppa etichettata IGP (grafico 4.17), tra questi:

- 849.997 kg interi (51%)
- 224.179 kg confezionata in trancio e/o intera sottovuoto (13%)
- 592.225 kg destinati (36%).

Quasi il 50% della produzione della Coppa di Parma etichettato IGP è dovuto soltanto dalle prime due aziende.

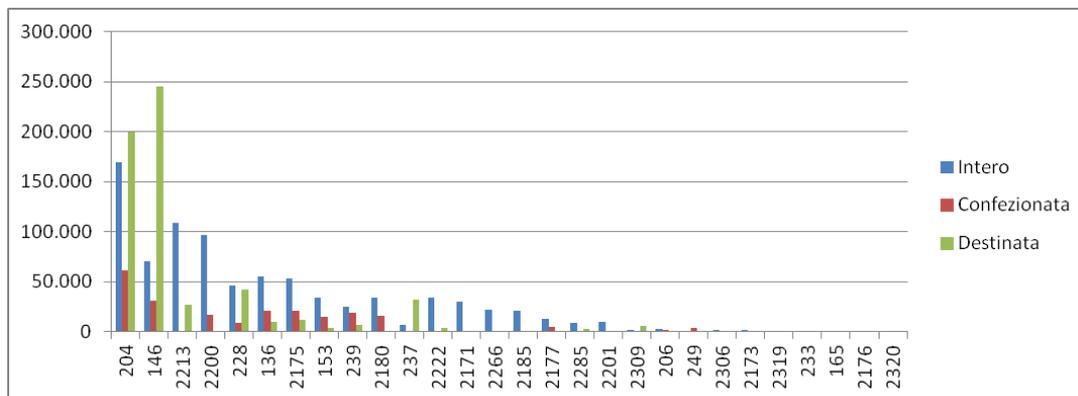


Grafico 4.17. Diverse tipologie di CPR etichettata.

Prodotto Affettato:

La produzione totale di vaschette di affettato come Coppa di Parma IGP è stata 408.168 kg. La produzione è molto forte nella prima azienda 146 che rappresenta oltre il 60% sul totale, mentre un altro operatore con una buon percentuale è l'azienda 204 con quasi 13%. Il prodotto destinato all'affettamento, realmente affettato ed etichettato come Coppa di Parma IGP è il 76%; il restante 24% di prodotto è probabilmente usato nella produzione di antipasti o declassato a prodotti generici.

Operatore	Kg in Affett	Peso TOT Vaschette	% sul TOT
146	271.091	247.407	60,6
204	63.018	51.483	12,6
2117	28.725	26.437	6,5
237	23.207	22.953	5,6
140	18.551	16.462	4
2184	13.250	11.255	2,8
2172	11.133	10.619	2,6
230	8.915	7.838	1,9
2325	7.735	7.268	1,8
2201	3.977	3.513	0,9
228	1.710	1.392	0,3
2285	1.226	899	0,2
229	575	570	0,1
12274	84	72	0
233	0	0	0
2177	0	0	0
2243	0	0	0
2311	0	0	0
2317	0	0	0
TOTALE	453.197	408.168	100%

Tabella 4.2

4.4 Confronto anni 2014 e 2015 per CPR

Prodotto Destinato: Mettendo in ordine per ogni anno le diverse aziende con i vari dati di carne destinata a IGP (grafico 4.18) è evidente la diminuzione di produzione per l'azienda 2213 nel 2015 (347.529 kg) rispetto all'anno 2014 (696.171 kg). Questa diminuzione di produzione è rilevante anche nelle aziende numero 2200, 2180 e 2175. Per le aziende 204, 2171, 2176 e 228 si riscontra invece un andamento in crescita. La differenza fra le produzioni dell'anno 2014 e dell'anno 2015 è di +130.697 kg.

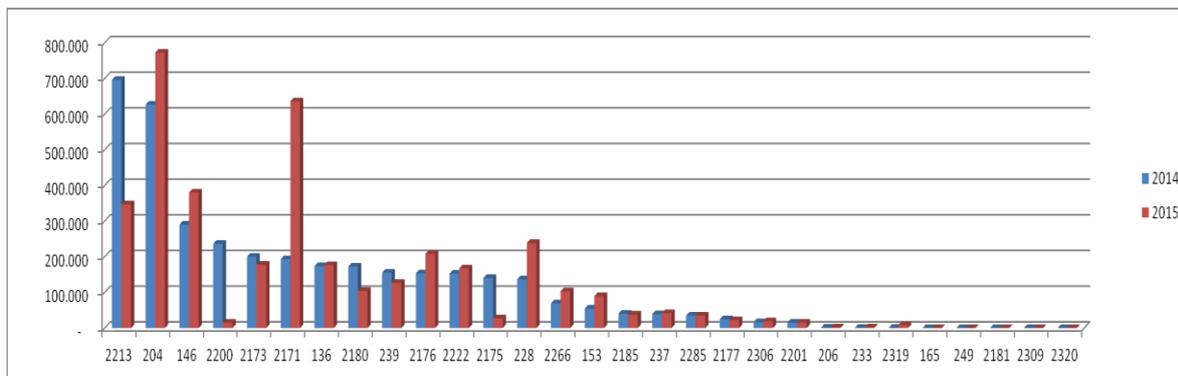


Grafico 4.18. Rapporto di prodotto destinato fra l'anno 2014 e 2015.

Facendo altri confronti fra gli anni 2014 e 2015, dal grafico 4.19 si nota che dall'anno 2014 al 2015, la produzione da coppe 2,6+ è diminuita (da 2.841.692 kg a 864.455 kg), mentre è aumentata quella da coppe 2,6- (da 785.894 kg a 2.893.831 kg).

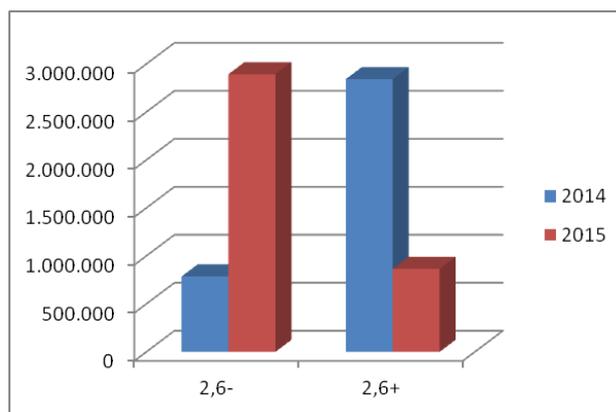


Grafico 4.19. Rapporto di produzione in base alla classificazione di peso fra l'anno 2014 e 2015.

Sulla base della tipologia di prodotto, coppe multiple o coppe singole/tradizionali, dal grafico 4.20 si nota che non c'è stata molta differenza fra gli anni 2014 e 2015: in entrambi gli anni c'è stata più attenzione verso la produzione di coppe singole (2.617.124 kg nel 2014 e 2.580.568 kg nel 2015) rispetto a quelle multiple (1.010.462 kg nel 2014 e 1.177.719 kg nel 2015).

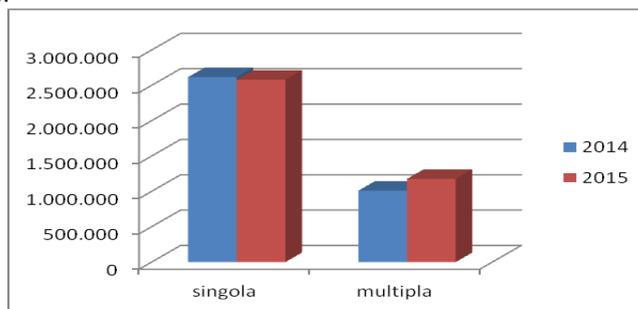


Grafico 4.20. Rapporto di produzione in base alla tipologia di prodotto fra l'anno 2014 e 2015.

Prodotto Etichettato: Dai 1.560.496 kg nel 2014 il prodotto etichettato è aumentato a 1.666.381 kg nel 2015 con una differenza fra i due anni di +105.885 kg. Mettendo a confronto i vari dati elaborati per gli anni 2014 e 2015 (grafico 4.21) è evidente che la maggior parte di produzione è fra le tre aziende 204, 146, 2171. L'azienda 204, nell'anno 2015 ha prodotto più CPR etichettata (431.153kg) rispetto al 2014. Un altro miglioramento fra l'anno 2014 e 2015 è stato fatto dall'azienda 2171 che ha prodotto 11.701 kg nel 2014 e 30.564 kg nell'anno 2015, classificandosi al secondo posto fra i produttori. Al contrario, l'azienda 146, dal 2014 al 2015 ha diminuito la produzione etichettata, rimanendo comunque a livelli alti.

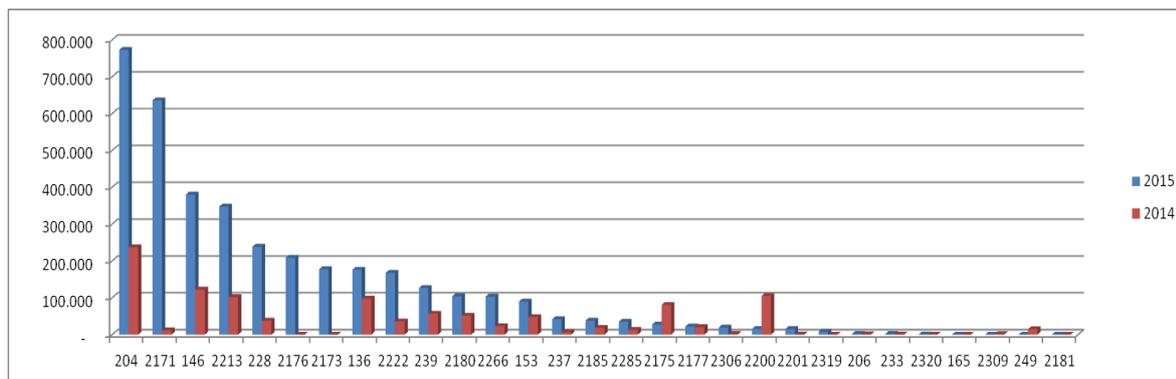


Grafico 4.21. Rapporto di prodotto etichettato fra l'anno 2014 e 2015.

4.5 Coppa di Parma Primo Semestre 2016

Prodotto Destinato. Il totale della carne destinata a CPR nel primo semestre dell'anno 2016 è stato 2.028.775,2 kg. Le aziende con il maggior utilizzo sono: 204, 2171, 2213, 146 (grafico 4.22).

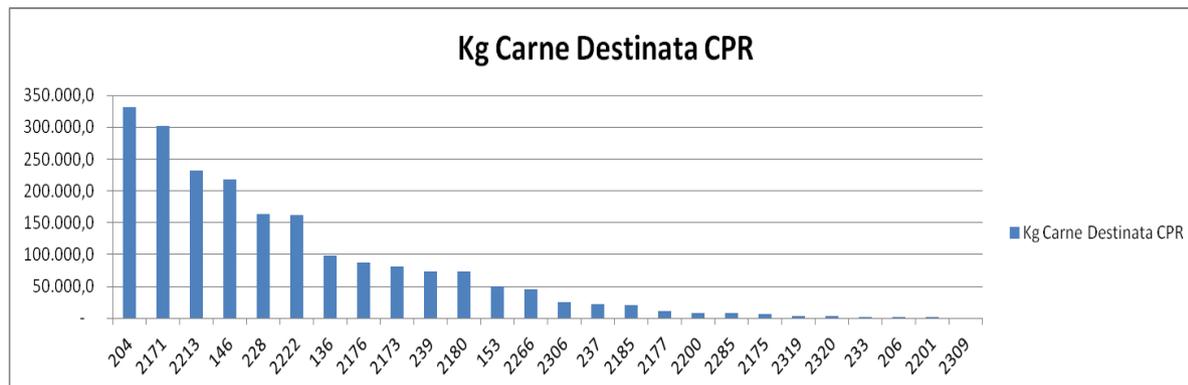


Grafico 4.22

Entrando più nel dettaglio, il grafico 4.23 dimostra che il 53% del totale di carne fresca destinata è rappresentato dalle prime quattro aziende 204, 2171, 2213 e 146. L'azienda numero 204 è quella con la maggiore produzione di destinato con un 17% sul totale.

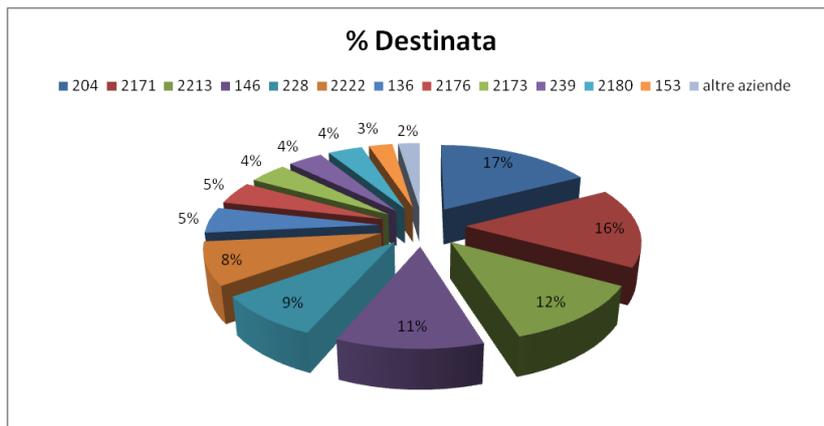


Grafico 4.23

Il grafico 4.24 mostra che nel primo semestre dell'anno 2016 l'82% di coppe usate erano quelle di peso maggiore a 2,6 kg (2,6+) e soltanto il 18% era di coppe 2,6 -.

La produzione di coppe multiple o coppe singole/tradizionali è dominata da quest'ultima tipologia con il 66% (grafico 4.25).



Grafico 4.24



Grafico 4.25

Prodotto Etichettato. Nel primo semestre del 2016, la quantità totale di etichettato è stata 825.864 kg; le aziende numero 204, 146 e 2213 sono quelle con la maggior produzione di CPR etichettata (grafico 4.26).

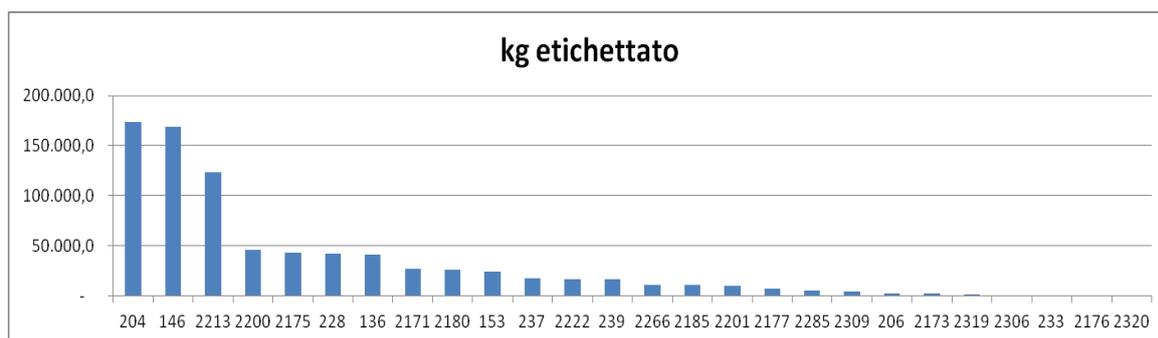


Grafico 4.26

In base al totale di etichettato, la Coppa di Parma più commercializzata è quella sotto forma di intero (55%), con una forte differenziazione fra le aziende (grafico 4.27). Le aziende con la maggiore produzione di interi sono: 204, 228, 2171, 2180, 2200, 2213 e 2222.

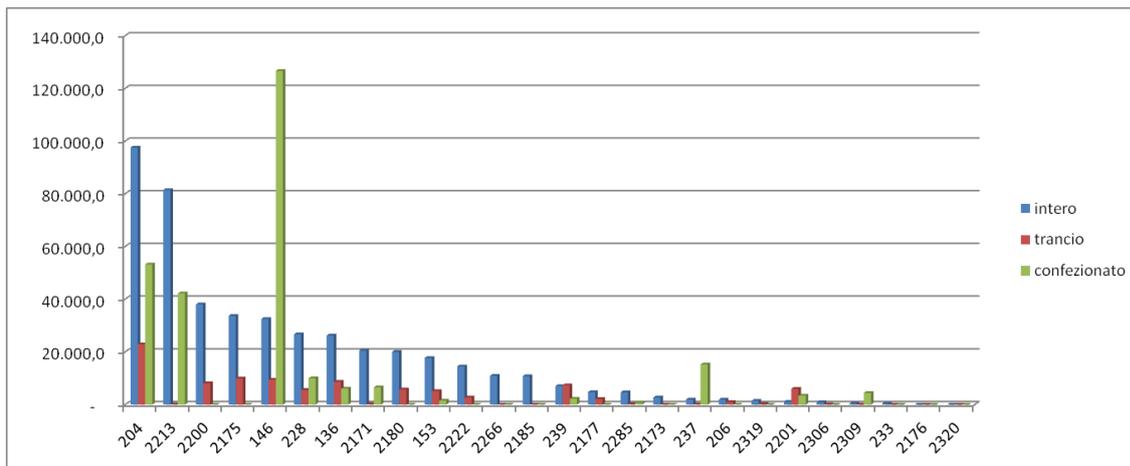


Grafico 4.27. Diverse tipologie di CPR etichettata.

Prodotto Affettato. La produzione totale di vaschette di affettato come Coppa di Parma IGP è stata di 198.410 kg ad opera principalmente dell'azienda 146 con il 59% sul totale.

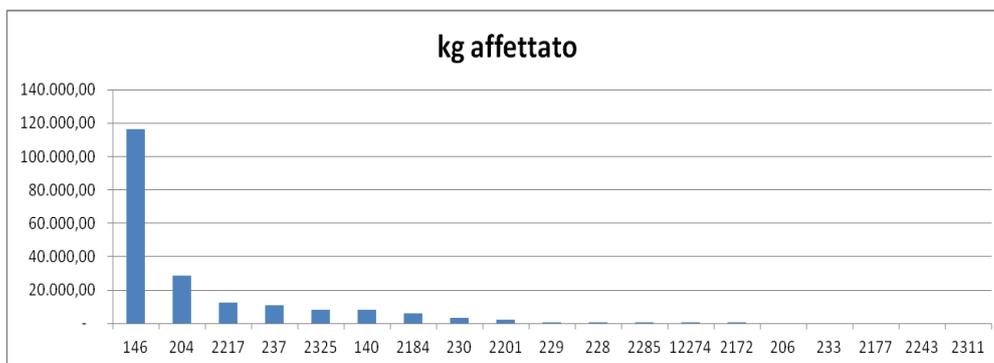


Grafico 4.28

4.6 Confronto Anni 2014-2015 e Primo Semestre 2016

Prodotto Destinato. Il totale di carne destinata alla produzione di Coppa di Parma per i vari anni è messo in evidenza nel grafico 4.29: 3.627.586 kg nell'anno 2014, 3.758.283 kg nell'anno 2015 (+2% rispetto all'anno precedente) e 2.028.775 kg nel primo semestre del 2016. L'azienda 2171, maggior produttore nel 2014, ha diminuito la quantità di prodotti destinati nel 2015, mentre l'azienda 204 si conferma maggior produttore sia nel 2015 che per il primo semestre del 2016.

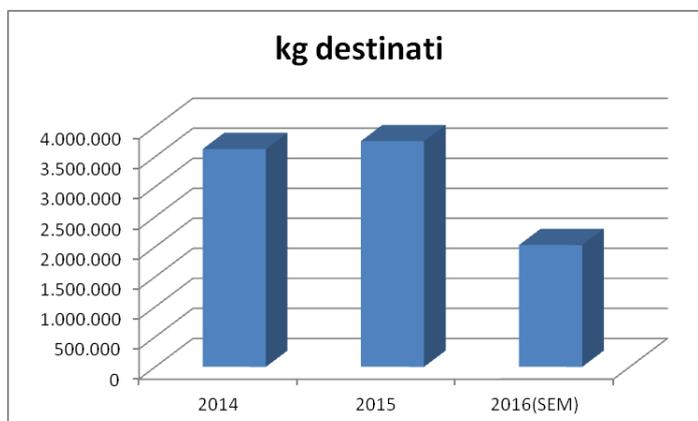


Grafico 4.29

Entrando più nel dettaglio delle classificazioni sia della carne destinata in base al peso del singolo pezzo anatomico (2,6- e 2,6+) che per la tipologia di prodotto (singola o multiple) si nota che nel tempo non vi sono variazioni significative sia per il peso (prodotti 2,6+ predominati al 60%) che per la tipologia (principalmente prodotti singoli al 60%) (grafico 4.30).

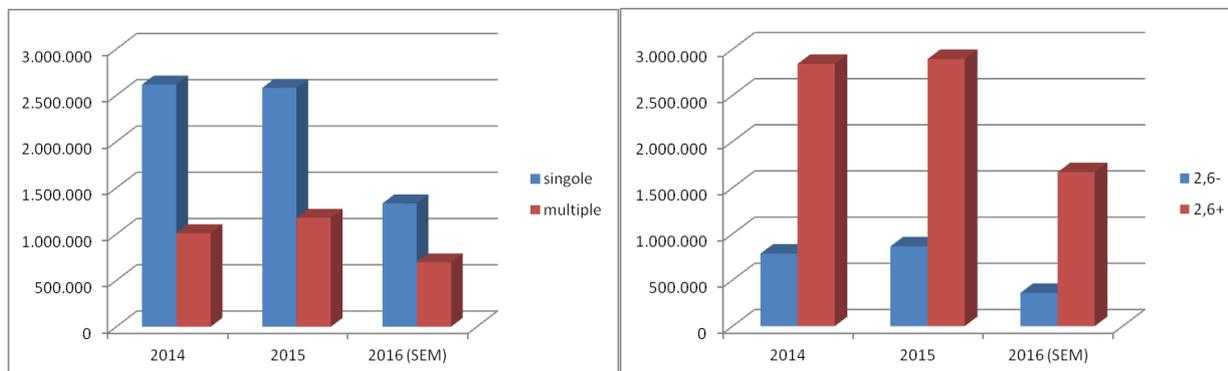


Grafico 4.30. Classificazione per tipologia e per peso.

Prodotto Etichettato. Mettendo a confronto i vari dati ottenuti per gli anni 2014 e 2015 e per il primo semestre del 2016 (grafico 4.31), è evidente che la maggior produzione è nel 2015 con 1.666.381 kg di CPR etichettati. Il primo semestre dell'anno 2016 ha una produzione 825.864 kg che è quasi la metà di quella di tutto l'anno 2015. L'azienda 204 si conferma con la maggior produzione di etichettato per tutti gli anni.

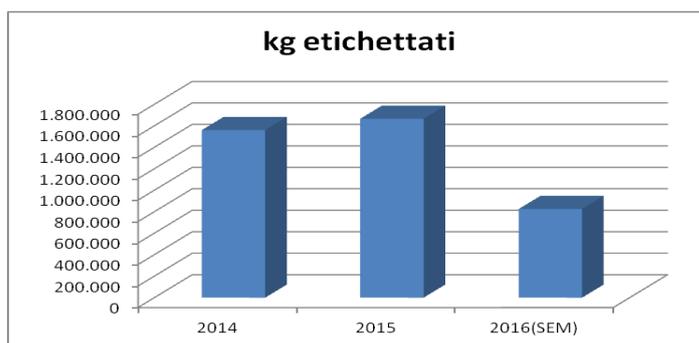


Grafico 4.31

Prodotto Affettato. La produzione totale di vaschette di affettato Coppa di Parma IGP è stata maggiore nell'anno 2015 (grafico 4.32) con 408.168 kg. Per quanto riguarda l'anno 2016, la produzione totale al momento è di 198.410 kg di affettati. Come maggior produttore di affettato c'è l'azienda 146 per tutti gli anni. Al momento, l'anno 2015 è stato il migliore (247.407 kg), ma si può ipotizzare che alla fine dell'anno 2016 la produzione totale di questo anno, che al semestre è di 116.344,40 kg, potrebbe superare quella del 2015 di un 5%.

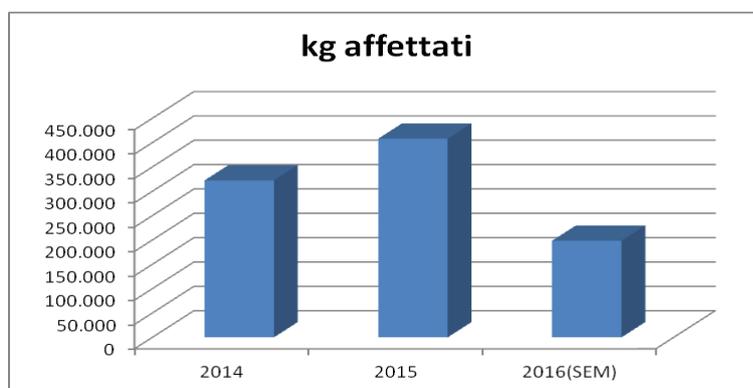


Grafico 4.32

4.7 Confronto Primo Semestre 2015 con Primo Semestre 2016

Prodotto Destinato. Il totale della carne destinata a CPR nel primo semestre del 2015 è stata di 1.968.328 kg mentre nel primo semestre del 2016 di 2.028.775 kg avendo così un aumento di + 60.447 kg (+3%). Dal grafico 4.33, si può notare che per le aziende 2213, 146, 2222, 239, 2180, 2306 e 2200, la quantità di carne destinata nel primo semestre 2016 è aumentata di oltre il 10% rispetto a quella del primo semestre 2015. Per altre 12 aziende, su un totale di 27, c'è stata invece una diminuzione della loro produzione dal primo semestre del 2015 al primo semestre del 2016. Nonostante ciò, globalmente il primo semestre del 2016 rimane comunque il semestre la maggior lavorazione di carne destinata CPR.

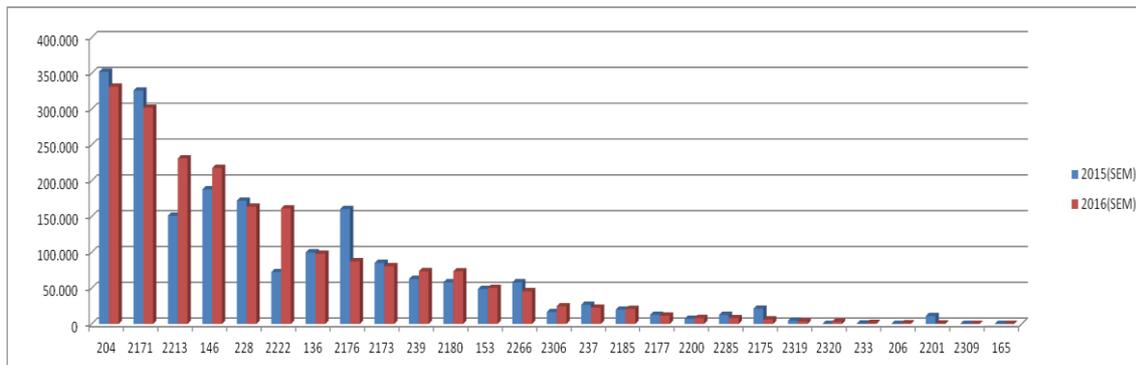


Grafico 4.33. Rapporto di prodotto destinato fra il primo semestre del 2015 con quella del 2016.

Num. Reg.	2015	2016	Variazione	%
204	352.227	331.455,0	20.772	-5,80%
2171	325.939	301.796,5	24.142,50	-7,40%
2213	151.113	231.191,5	80.078,50	52,90%
146	187.902	217.807,0	29.905	15,90%
228	172.115	163.827,5	8.287,50	-4,80%
2222	72.334	161.342,0	89.008	123%
136	99.860	98.116,0	1.744	-1,70%
2176	160.482	87.397,0	73.085	-45,50%
2173	85.210	80.722,5	4.487,50	-5,20%
239	62.842	73.638,0	10.796	17,20%
2180	58.128	73.427,0	15.299	26,30%
153	48.755	50.319,0	1.564	3,20%
2266	58.128	45.697,0	12.431	-21,40%
2306	16.644	24.631,0	7.987	47,90%
237	26.839	22.574,9	4.264,10	-15,80%
2185	19.861	21.067,0	1.206	6,10%
2177	12.796	11.583,8	1.212,20	-9,50%
2200	7.090	8.213,5	1.123,50	15,80%
2285	12.631	8.092,0	4.539	-35,90%
2175	21.314	6.200,0	15.114	-70,90%
2319	4.382	3.658,0	724	-16,50%
2320	0	3.340,0	3.340	0%
233	607	1.269,0	662	109%
206	0	876,0	876	0%
2201	11.122	534,0	10.588	-95,10%
2309	0	-	0	0%
165	0	-	0	0%
	1.968.328	2.028.775,20	60.447,20	3,10%

Kg Destinata CPR nel primo semestre 2015 e primo semestre 2016

Entrando più nel dettaglio del peso delle coppe lavorate (kg 2,6 - e 2,6 +) e la tipologia di prodotto (singola o multipla), dalla tabella sottostante si evince che dal primo semestre 2015 al primo semestre 2016 il peso delle coppe lavorate si è spostato verso quelle 2,6+. Invece, pur essendo dal 2015 al 2016 aumentata la produzione di Coppa di Parma multiple, quelle singole rimangono sempre la maggioranza.

Classificazione	2015	2016
Coppe di Parma 2,6-	23,8%	17,7%
Coppe di Parma 2,6+	76,2%	82,3%
Tipologia	2015	2016
Coppe di Parma singole	68,9%	65,7%
Coppe di Parma multiple	31,1%	34,3%

Prodotto Affettato. La produzione totale di vaschette di affettato come Coppa di Parma IGP è stata maggiore nel primo semestre dell'anno 2016 con una produzione di 198.410 kg rispetto al primo semestre del 2015 con un totale di 190.153 kg (+ 8.256,90 kg, pari al +4%). Il grafico 4.34 e la tabella seguente mostrano fra le varie aziende il cambiamento di produzione a livello di affettato nei due semestri: su 21 aziende, 5 hanno diminuito la loro produzione (aziende 2117, 237, 230, 228 e 2172).

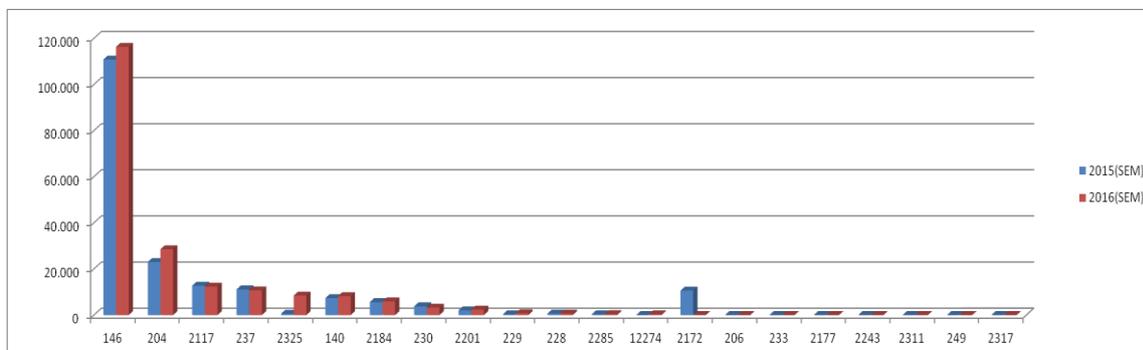


Grafico 4.34. Rapporto di prodotto affettato fra il primo semestre del 2015 con quella del 2016.

Num.Reg.	2015	2016	Variazione	%	
146	110.833	116.344,40		5.511,40	4,90%
204	23.032	28.571,80		5.539,80	24%
2117	12.760	12.346,70	413,3		-3,20%
237	11.141	10.730,30	410,7		-3,70%
140	7.357	8.244,20	887,2		12,10%
2184	5.605	5.930,10	325,1		5,80%
230	3.816	3.223,50	592,5		-15,50%
2201	2.036	2.393,40	357,4		17,50%
229	345	784,20	439,2		127%
228	643	633,70	9,3		-1,40%
2285	356	403,20	47,2		13,20%
12274	0	340,00	340		0%
2172	10.619	32,40	10.586,60		-99%
206	0	-	0		0%
233	0	-	0		0%
2177	0	-	0		0%
2243	0	-	0		0%
2311	0	-	0		0%
249	0	-	0		0%
2317	0	-	0		0%
Totale	190.153	198.409,90	8.256,90	4,30%	

Kg di Affettato nel primo semestre 2015 e primo semestre 2016

Prodotto Etichettato. Nel primo semestre del 2015 il prodotto etichettato totale era stato 821.217 kg mentre nel 2016 è stato 825.864 kg, con una variazione di + 4.647 kg (0,6%). Il grafico 4.35 mostra la variazione negli anni fra le diverse tipologie di etichettato (intero, in trancio o confezionato per affettamento). È evidente che sia nel primo semestre 2015 che in quello 2016, la CPR è commercializzata principalmente intera (da 398.812 kg (49%) nel 2015 a 457.776 kg (55%) nel 2016, con un aumento di +58.964 kg (15%). Per quanto riguarda in trancio si è avuta una diminuzione da 110.482 kg (13%) nel 2015 a 95.857 kg (12%) nel 2016 pari a -14.625 kg (-13%). Infine, l'etichettata confezionata per la successiva affettatura ha una variazione negativa di -39.691 kg (-13%) dovuto dalla differenza fra 311.923 kg (38%) nel 2015 con 272.232 kg (33%) nel 2016.

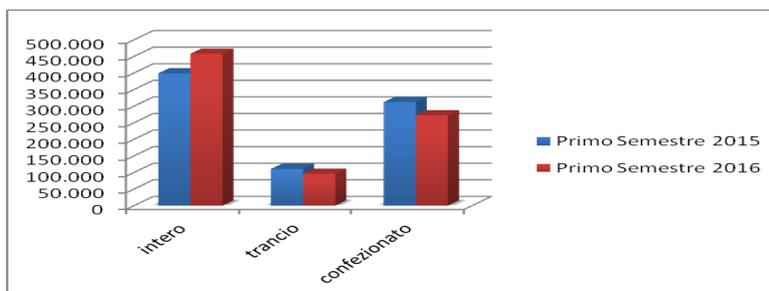


Grafico 4.35. Rapporto delle diverse tipologie di CPR etichettata fra il primo semestre del 2015 con quella del 2016.

4.8 Confronto Anni 2013-2014-2015-primo sem.2016

I dati ottenuti per la carne destinata, la coppa di Parma IGP etichettata e affettata dall'anno 2013 fino al primo semestre del 2016 sono indicati nella tabella sotto.

Anno	Dest.	Etich.	Aff.
2013	3.975.256	1.574.545	296.928
2014	3.627.586	1.560.496	322.335
2015	3.758.283	1.666.381	408.168
2016(SEM)	2.028.775,20	825.864,10	198.409,90

Riportando gli stessi dati nell'istogramma 4.36 si può notare che la quantità di carne destinata a Coppa di Parma IGP dal 2013 al 2014 diminuisce per poi crescere fino all'anno 2015 mentre il primo semestre del 2016 sembra indicare un aumento per il 2015 stimabile del 3% su base annua. Dal grafico vien confermato che globalmente la carne destinata è nettamente maggiore rispetto all'etichettato e all'affettato nel corso degli anni. L'azienda predominante a livello di produzione globale è l'azienda 204.

Per quanto riguarda il prodotto etichettato si ha lo stesso andamento del destinato. La variazione fra l'anno 2013 e 2014 è poco evidente (-0,9%) mentre quella fra gli anni 2014 e 2015 è di +6,8%. L'azienda con la maggior produzione di etichettato in questi anni è stata l'azienda 204.

La produzione di affettati è aumentata fortemente nel corso degli anni: dal 2013 al 2014 = +8,6%, dal 2014 al 2015 = + 26,6% e dal 2015 al 2016 = +4,3% (stimata). L'affettatore migliore per tutti gli anni rimane l'azienda 146.

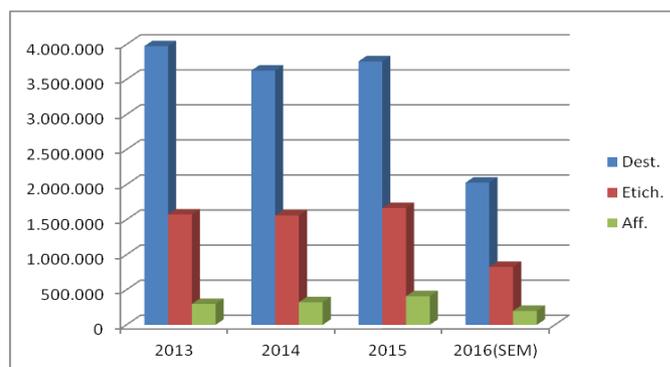


Grafico 4.36. Confronto di prodotto destinato, etichettato e affettato nei vari anni.

5. Conclusioni

Sulla base dei risultati delle elaborazioni fatte sui dati raccolti da ECEPA nell'ambito dell'attività di sorveglianza autorizzata dal Ministero delle politiche agricole forestali e ambientali, si può concludere che in generale le aziende produttrici dei salumi tipici IGP Coppa di Parma e Salame Felino hanno mostrato un momento di vivace attività produttiva in crescendo negli anni. Le produzioni di Coppa di Parma IGP e di Salame Felino superano ciascuna i 3 milioni di kilogrammi all'anno evidenziando negli anni un forte incremento nella commercializzazione del prodotto affettato, stimabile in oltre il 10% annuo.

Contatti ECEPA

Le aziende interessate a schemi di certificazione o all'eventuale predisposizione di nuovi schemi di certificazione di prodotto sulla base di propri disciplinari di produzione, possono contattare la Segreteria Amministrativa di ECEPA, per richiedere ulteriore materiale informativo e la copia delle norme di riferimento.

Riferimento: **Dr.ssa Claudia Calza**

Telefono: 0523/609662

Fax: 0523/644447

E-mail: amministrazione@ecepta.it; amministrazione@pec.ecepta.it