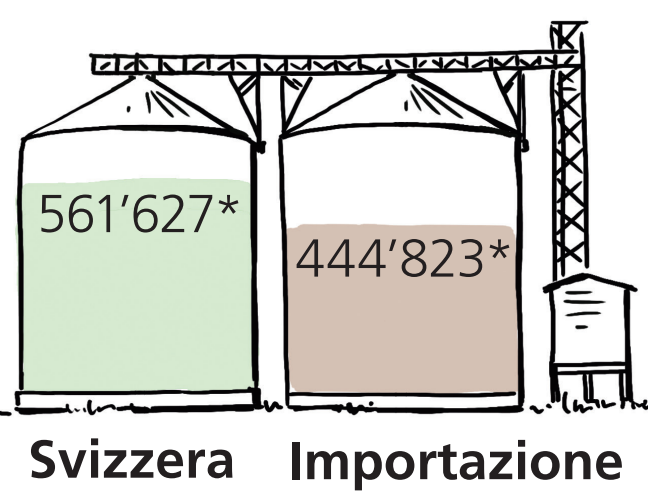


Il mercato svizzero dei suini 2020

1 Consumi intermedi

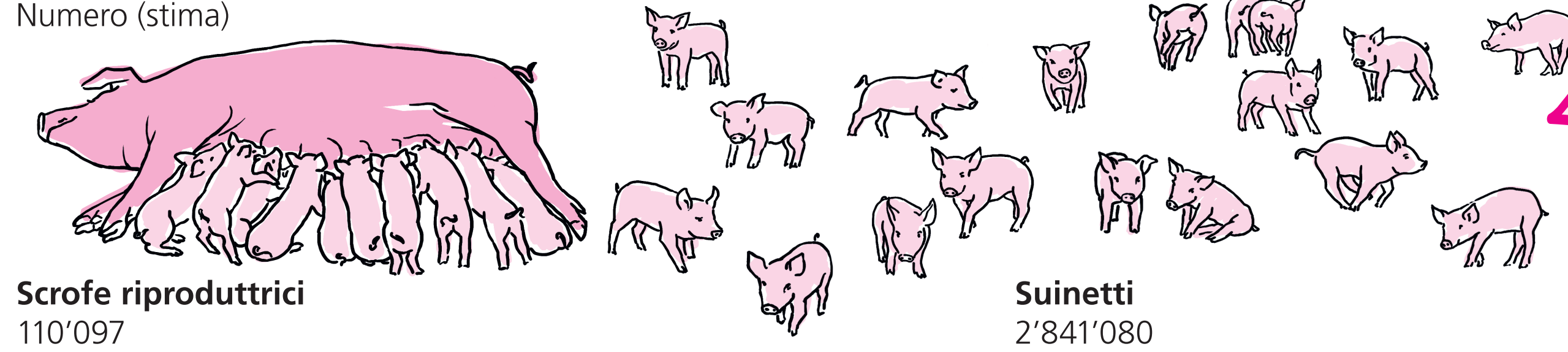
Foraggi disponibili

Convertiti in t di foraggio standard



Scrofe riproduttrici e suinetti

Numero (stima)



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).

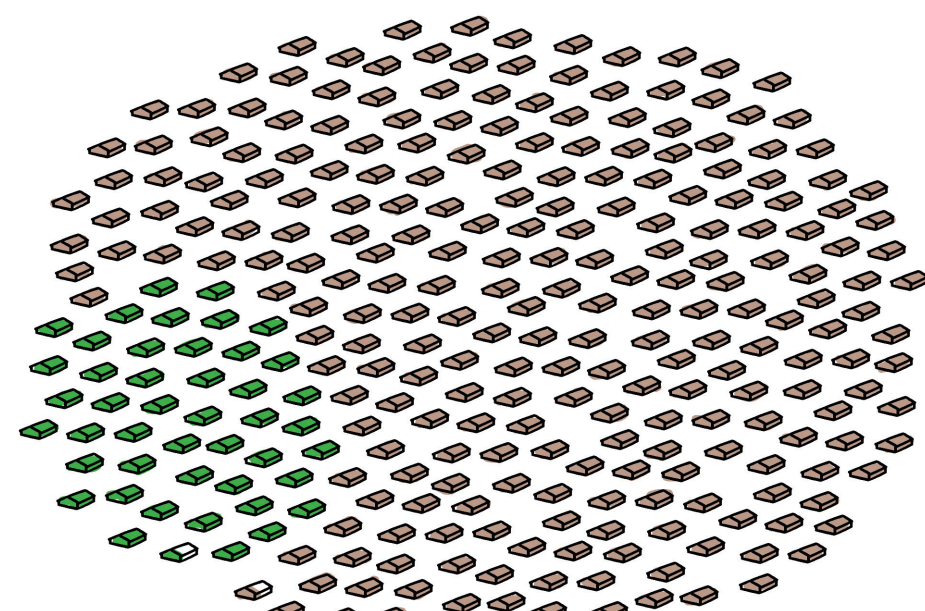
Nelle prime 4 settimane di vita, i suinetti sono allattati dalla madre (lattonzoli). Dopo lo svezzamento e la sostituzione del latte con il foraggio, diventano mezzanotti. Vengono ingrassati per **24 settimane** circa e poi macellati.

2 Produzione & prezzi

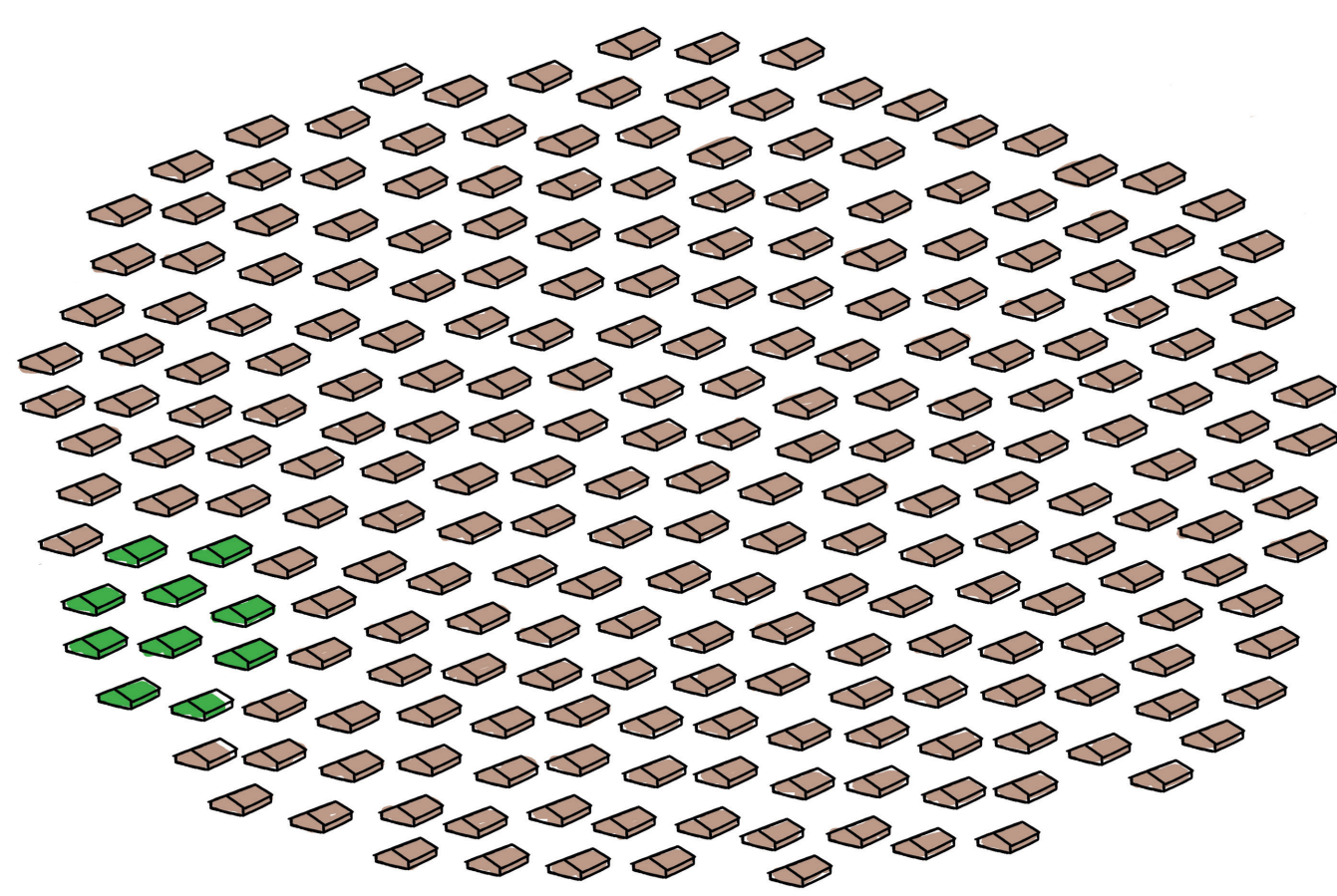
Struttura

Esempio di lettura

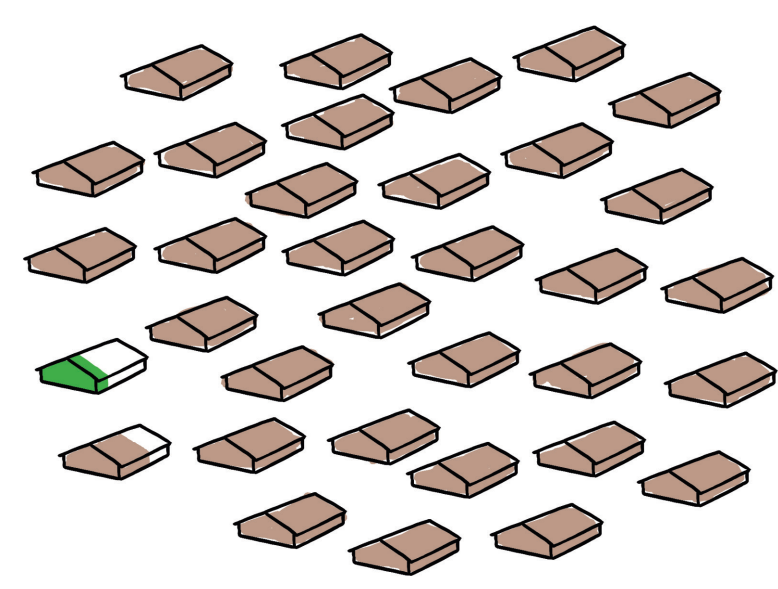
In 2944 aziende detentrici di suini (51.1%) vive il 5.1% dei suini da macello (39'373 capi); 1-50 animali/azienda.



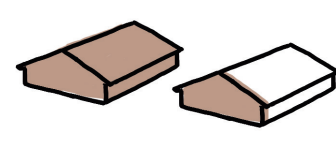
Animali per azienda: 1-50
Numero di aziende: 2944 (51.1%), di cui 451 Bio
Numero di animali: **5.1%** (39'373)



51-500
2476 (43.0%), di cui 98 Bio
58.0% (444'530)



501-1500
328 (5.7%), di cui 2 Bio
33.9% (259'303)



>1500
11 (0.1%), di cui 0 Bio
3.0% (22'705)

765'911

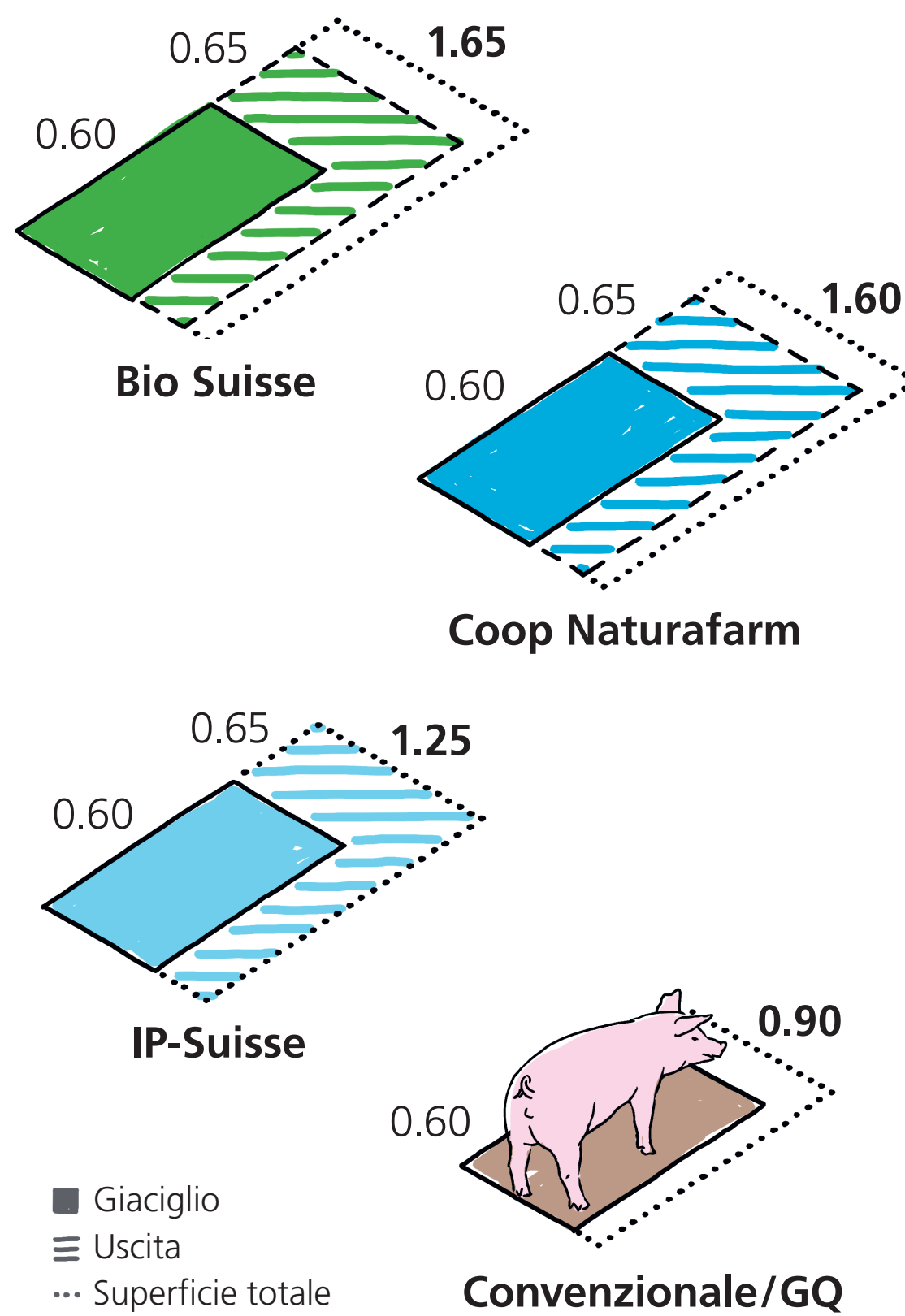
Effettivo medio suini da ingrasso

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%)

6.78
Bio Suisse

Coop Naturafarm
230'111 (9.3%)

5.03
Coop Naturafarm

IP-Suisse
505'019 (20.3%)

4.83
IP-Suisse

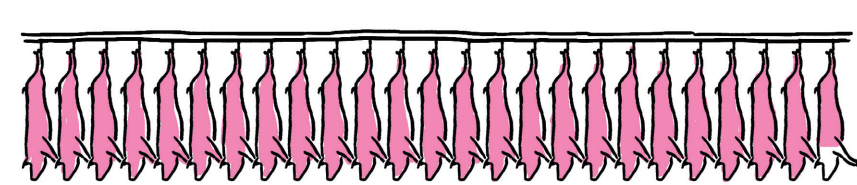
GQ+resto
1'707'485 (68.7%)

4.53
GQ+resto

3 Macellazione & trasformazione

Bilancio quantitativo

Produzione indigena
Suini macellati
2'486'256



43.0%

Quota di carne suina sulla produzione svizzera di carne

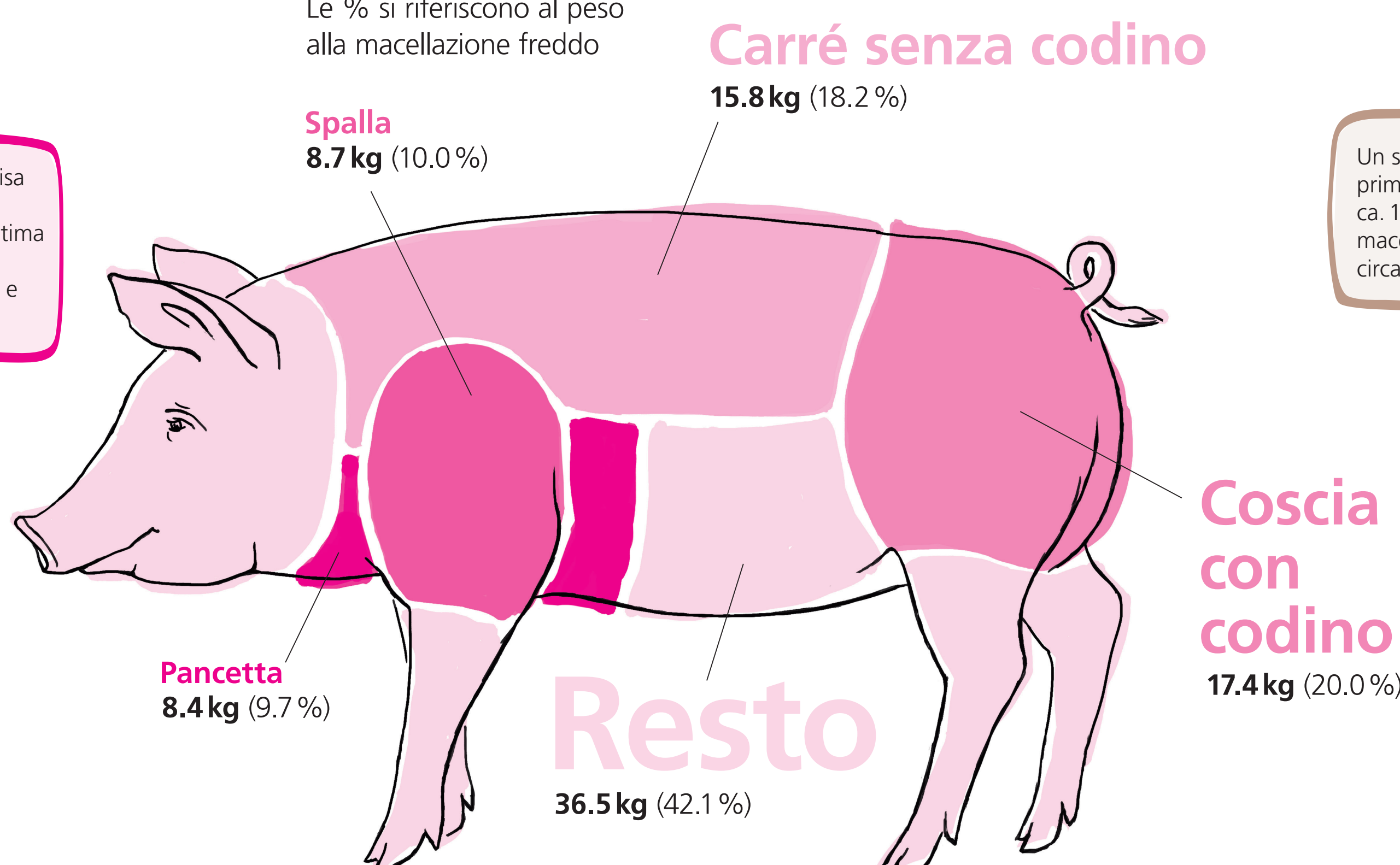
L'equivalente carne fresca è un valore calcolato. Si riferisce alla carne fresca pronta per la vendita. Il coefficiente di conversione varia a seconda del prodotto.

Produzione indigena
in t equivalente carne fresca
171'349 t

Importazione
16'004 t

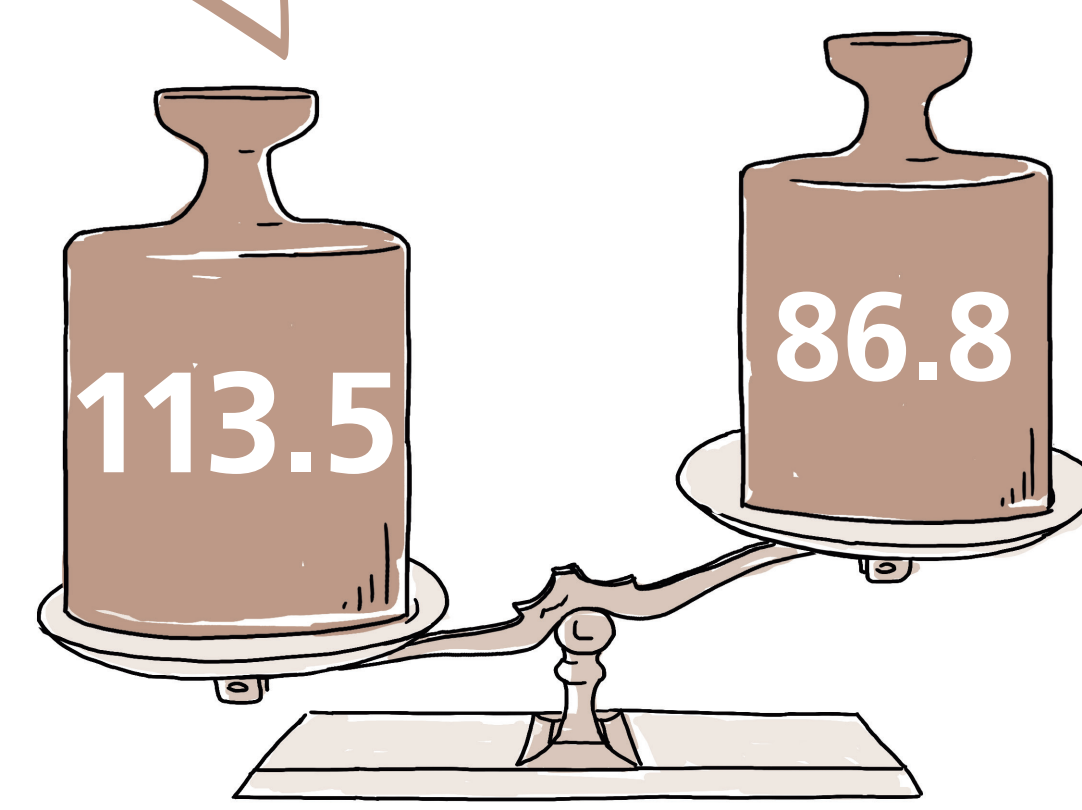
Carcassa

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).

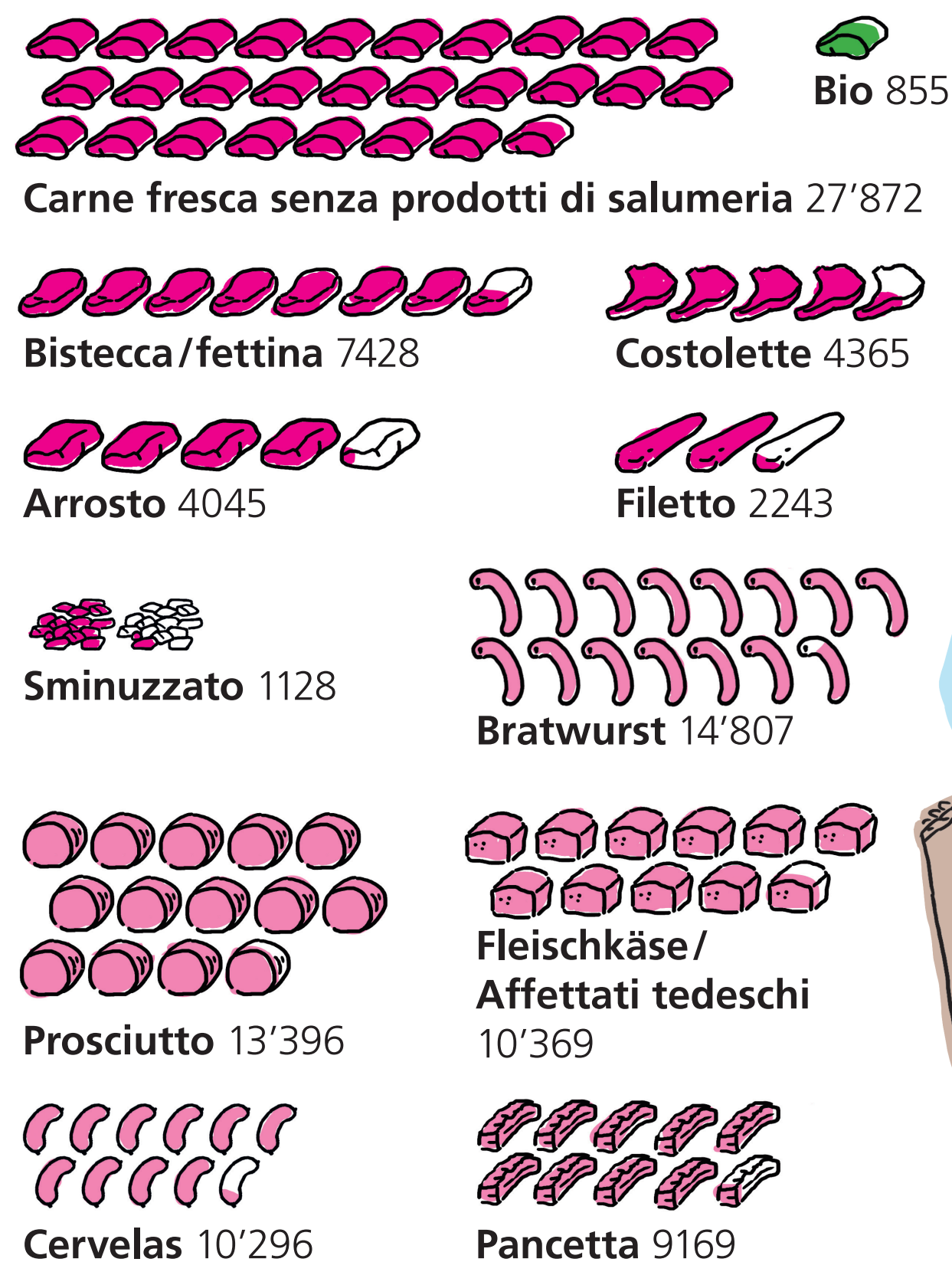
I rimanenti 89.6 kg corrispondono al peso alla macellazione caldo che è determinante per il pagamento dei prezzi alla produzione. La perdita dovuta al raffreddamento della carcassa ammonta al 2.5% (2.9 kg). Rimane pertanto un peso alla macellazione freddo di 86.8 kg.



4 Commercio al dettaglio & all'ingrosso per la ristorazione

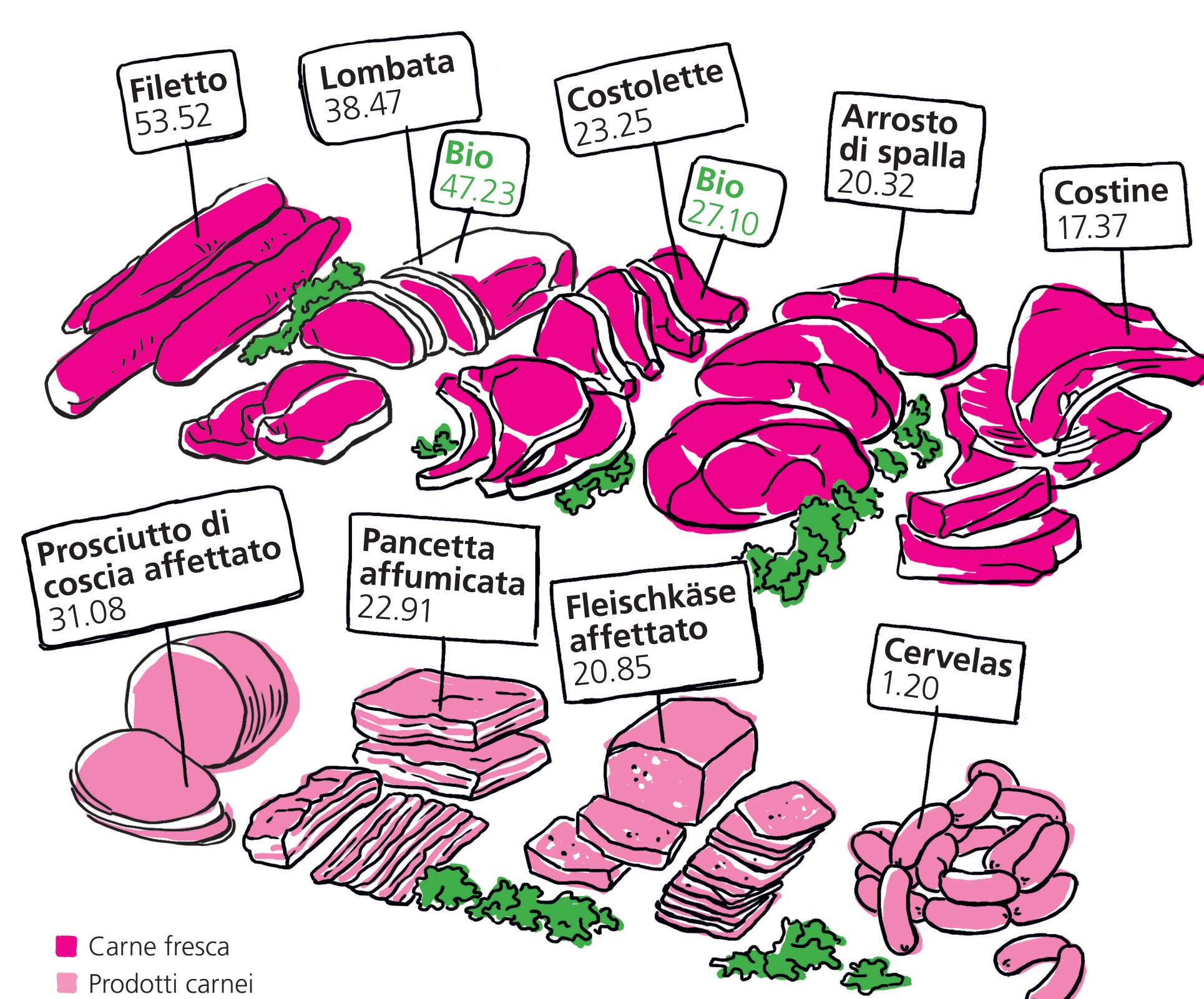
Smercio di suini nel commercio al dettaglio

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



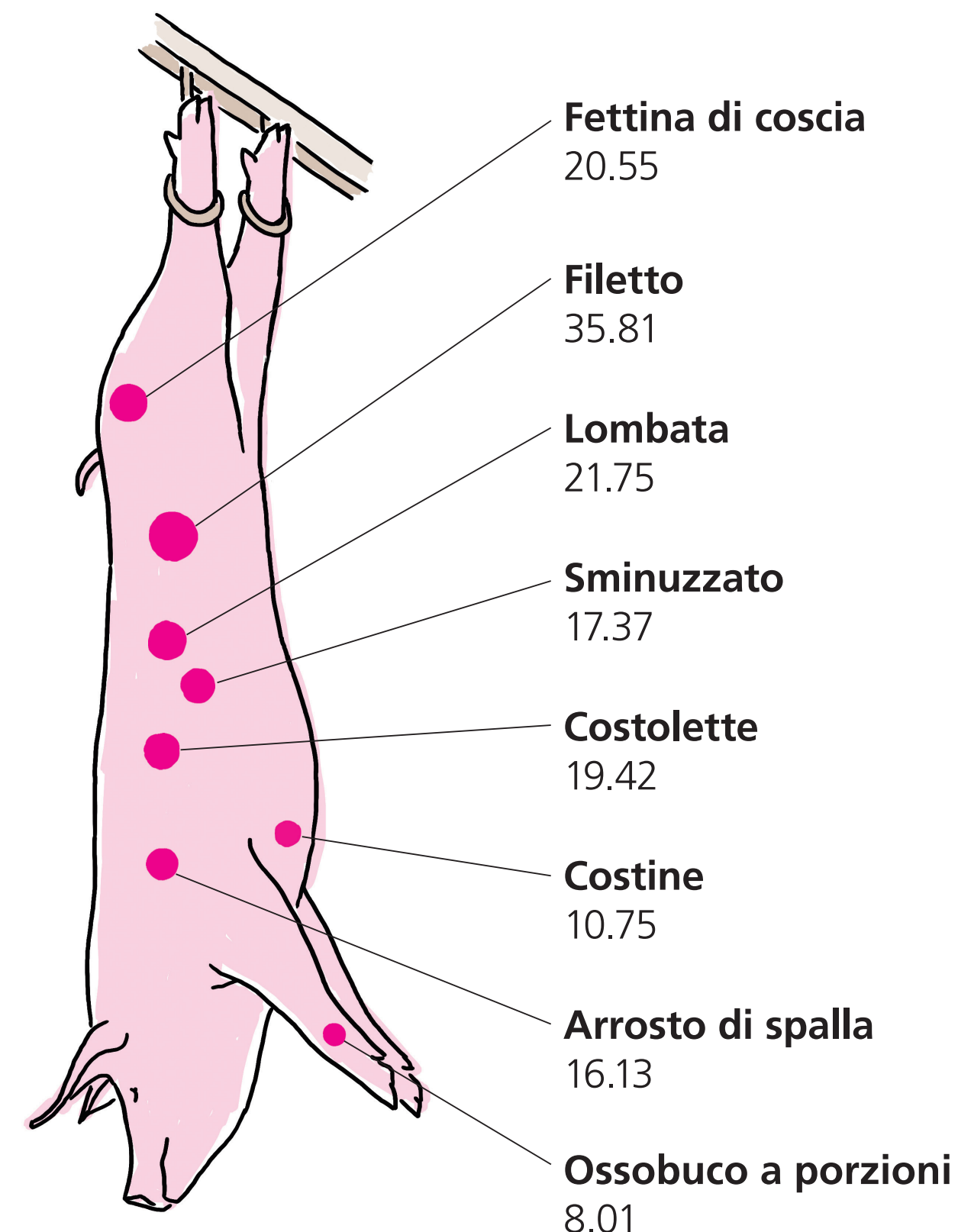
Prezzi al consumo

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
184'775 t

92.7%

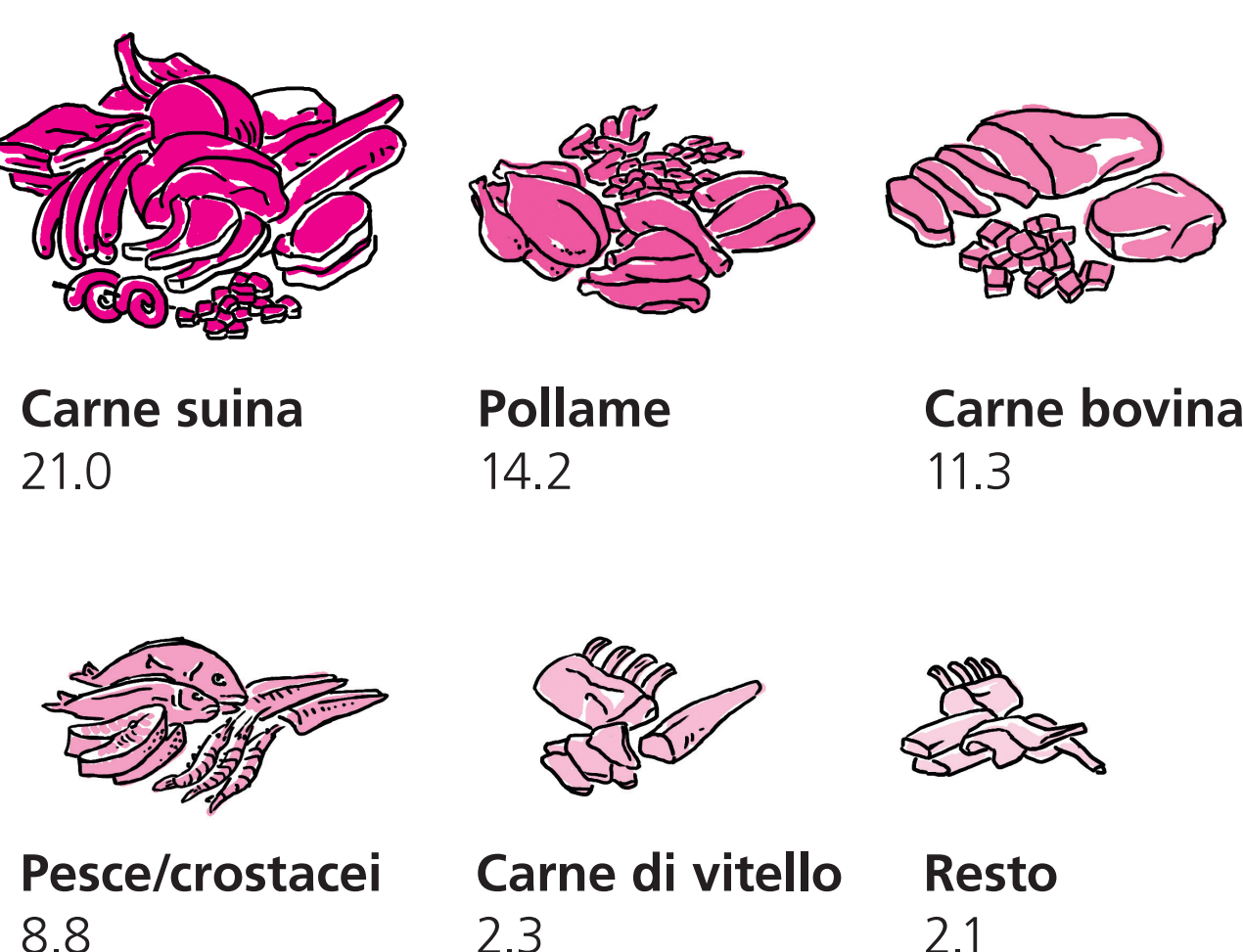
Quota indigena

41.3%

Quota di carne di suino sul consumo totale di carne

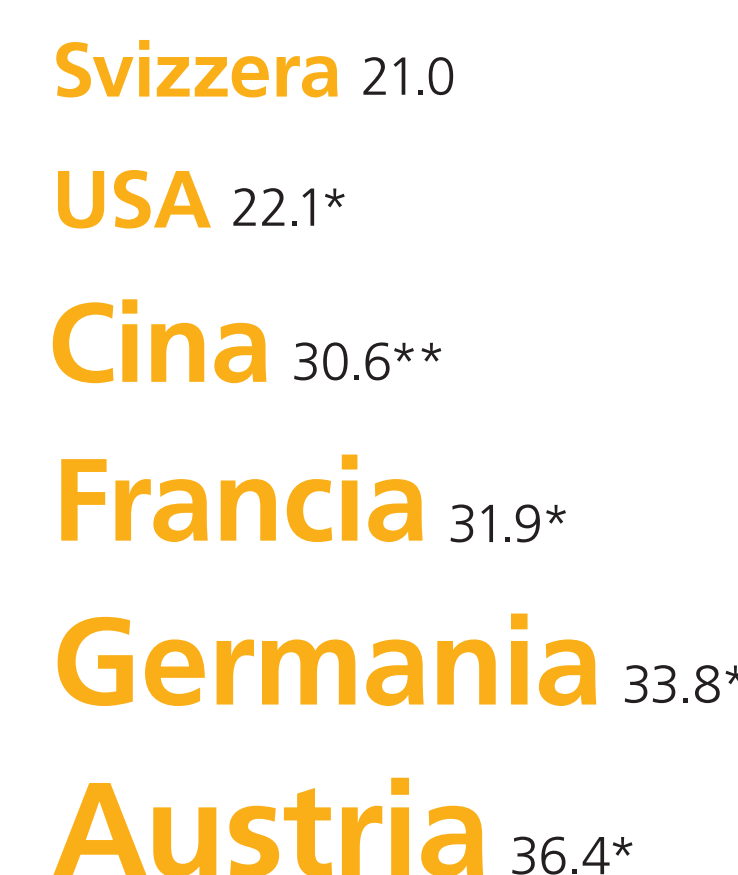
Consumo pro capite in Svizzera

in kg pro capite



Consumo pro capite all'estero

in kg pro capite



1%

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