

## FILIERA ANIMALI E CARNI

### Il mercato della carne bovina - Rapporto 2005

22,00 € - Ed.  
Francoangeli

#### PRESENTAZIONE

La collaborazione tra l'AIA (Associazione Italiana Allevatori), l'ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo ed Alimentare) e l'Osservatorio sul Mercato dei Prodotti Lattiero-caseari ha portato alla quarta edizione del Rapporto sul mercato della carne bovina.

Esso si propone come strumento di conoscenza del comparto della carne bovina a supporto di coloro che, a diverso titolo - si tratti di istituzioni pubbliche, organizzazioni professionali, strutture associative, operatori d'impresa e studiosi - sono chiamati a contribuire al suo funzionamento. Lo sforzo principale è stato quindi quello di coniugare completezza, tempestività e rilevanza delle informazioni fornite e delle analisi effettuate, con la sintesi necessaria a farne uno strumento efficace.

La pluriennale e qualificata tradizione che l'ISMEA - attraverso la "Filiera Carni" - e l'Osservatorio Latte possono vantare nell'ambito delle analisi di settore si sono fuse in questo lavoro a garanzia di un superiore rigore scientifico associato ad una maggiore concretezza ed aderenza ai problemi più vivi di un comparto, quello delle carni bovine, che è uno dei più complessi ed articolati del settore agro-alimentare nazionale.

Lo studio rappresenta un'analisi dell'intera filiera produttiva, arricchita da questa edizione con un'analisi economico-finanziaria delle principali imprese del comparto, e fornisce delle chiavi di interpretazione che, a partire dal comportamento dei singoli operatori, considerano gli effetti dello scenario internazionale e delle politiche comunitarie di settore, per arrivare ad una sintesi compiuta del funzionamento del sistema nazionale

#### INDICE

Prefazione (*Gianni Alemanno*)

#### **1. Il sistema carne bovina nel 2004**

- 1.1 La catena del valore;
- 1.2 Il 2004, di nuovo un anno difficile

#### **2. Lo scenario internazionale**

- 2.1 La situazione sul mercato mondiale
- 2.2 Il mercato nell'Unione Europea

#### **3. Gli allevamenti**

- 3.1 La produzione ai prezzi base
- 3.2 La struttura
- 3.3 La BSE negli allevamenti bovini italiani

#### **4. Il costo di produzione della carne bovina**

- 4.1 La scelta del campione di aziende
- 4.2 Metodologia del calcolo del costo di produzione
- 4.3 Gli allevamenti a ciclo aperto (ingrasso)
- 4.4 Gli allevamenti a ciclo chiuso

#### **5. L'industria di macellazione e lavorazione delle carni: l'offerta e la struttura del settore**

- 5.1 L'offerta
- 5.2 La struttura

#### **6. L'industria di macellazione e lavorazione delle carni: il quadro competitivo**

- 6.1 Obiettivi dell'indagine
- 6.2 Le caratteristiche del panel Ismea sull'industria
- 6.3 L'analisi della competitività

## **7. Gli scambi con l'estero**

- 7.1 La bilancia commerciale
- 7.2 La struttura degli scambi
- 7.3 Gli animali vivi
- 7.4 Le carni
- 7.5 La situazione nel primo semestre del 2005

## **8. La distribuzione e i consumi**

- 8.1 La distribuzione al dettaglio
- 8.2 Il trend generale dei consumi di carne
- 8.3 Gli acquisti domestici di carne bovina e derivati
- 8.4 Gli acquisti domestici di carne bovina per canale di vendita

## **9. I prezzi**

- 9.1 Il mercato all'origine
- 9.2 I prezzi all'ingrosso
- 9.3 I prezzi al consumo

## **10. Le normative e le politiche di comparto nazionali ed europee**

- 10.1 I principali interventi legislativi nazionali e comunitari
- 10.2 La riforma della PAC e il comparto carni bovine
- 10.3 Il sostegno comunitario al comparto in vigore

## **11. La rintracciabilità delle carni bovine**

- 11.1 Premessa
- 11.2 La rintracciabilità
- 11.3 La qualità
- 11.4 La normativa sulla etichettatura delle carni bovine
- 11.5 Le modalità attuative in Italia
- 11.6 Operatori in possesso di disciplinari
- 11.7 Monitoraggio attività organismi indipendenti di controllo
- 11.9 Considerazioni finali

## **12. Le performance economico-finanziarie delle imprese di trasformazione**

- 12.1 Il campione e la sua articolazione
- 12.2 La metodologia
- 12.3 I risultati dell'analisi

Per l'acquisto consultare il sito [www.francoangeli.it](http://www.francoangeli.it)